

UNOLD®



FONDUE ELEGANCE

Bedienungsanleitung

Modell 48645

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48645
Stand: Juli 2014 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48645

Technische Daten	8
Symbolerklärung	8
Sicherheitshinweise	8
Vor dem ersten Benutzen.....	10
Reinigen und Pflegen.....	10
Fondue mit Fett oder Fleischbrühe	11
Käsefondue.....	12
Süßes Fondue	13
Garantiebestimmungen	15
Entsorgung / Umweltschutz	15
Informationen für den Fachhandel.....	15
Bestellformular.....	16
Service-Adressen	17

Instructions for use Model 48645

Technical Specifications.....	18
Explanation of the symbols	18
Safety Information	18
Before using the appliance	20
Cleaning and Care	20
Fondue with oil or stock	21
Cheese Fondue.....	22
Sweet Fondue	23
Guarantee Conditions.....	24
Waste Disposal / Environmental Protection	24
Service	17

Notice d'utilisation Modèle 48645

Spécification technique	25
Explication des symboles.....	25
Consignes de sécurité	25
Avant la première utilisation	27
Nettoyage et entretien.....	27
Les fondues à l'huile ou au bouillon	27
Les fondues au fromage	28
Les fondues sucrés	29
Conditions de Garantie.....	30
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	30
Service	17

Gebruiksaanwijzing Model 48645

Technische gegevens	31
Verklaring van de symbolen.....	31
Veiligheidsinstructies	31
Vóór het eerste gebruik.....	32
Reinigung en onderhoud.....	33
Fondue met vlees of vleesbouillon	33
Kaasfondue.....	34
Zoete fondue.....	35
Garantievoorwaarden.....	36
Verwijderen van afval / Milieubescherming	36
Service	17

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48645

Dati tecnici	37
Significato dei simboli	37
Avvertenze di sicurezza	37
Prima del primo utilizzo	39
Pulizia e manutenzione	39
Fonduta con grasso o brodo di carne.....	39
Fonduta al formaggio	40
Fonduta dolce	41
Norme di garanzia	42
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	42
Service	17

Manual de instrucciones Modelo 48645

Datos técnicos	43
Explicación de símbolos	43
Indicaciones de seguridad	43
Puesta en servicio.....	45
Limpieza y Mantenimiento.....	45
Fondue con aceite o caldo de carne.....	45
Fondue de queso	46
Fondues dulces	47
Condiciones de Garantía.....	48
Disposición/Protección del medio ambiente.....	48
Service	17

Návod k obsluze Modelu 48645

Technické údaje	49
Vysvětlení symbolů.....	49
Bezpečnostní pokyny.....	49
Před prvním použitím.....	50
Čištění a údržba	51
Fondue s tukem nebo masovým vývarem	51
Mezinárodní sýrové fondue	52
Sladké fondue pro mlsné jazýčky.....	53
Záruční podmínky	54
Likvidace / Ochrana životního prostředí	54
Service	17

Instrukcja obsługi Modelu 48645

Dane techniczne	55
Objaśnienie symboli	55
Zasady bezpieczeŃstwa	55
Uruchomienie i użycie.....	57
Czyszczenie i pielęgnacja	57
Fondue na tłuszczu lub sosie mięsny	57
Fondue serowe	58
Stodkie fondue	59
Warunki gwarancji.....	60
Utylizacja / ochrona środowiska.....	60
Service	17

EINZELTEILE



EINZELTEILE

- 1 D Spritzschutz mit Gabelarreterierung
GB Splash guard ring with fork holders
F Antiéclaboussure avec porte-fourchettes
NL Spatschermet met vorkhouder
I Protetta contro gli spruzzi, con blocco forchetta
E Protector contra salpicaduras con soportes para los pinchos
CZ Ochrana proti vystříknutí s aretací vidličky
PL Pokrywa chroniąca przed pryskaniem, ze zintegrowanym uchwytem na widelce
- 2 D Edelstahltopf
GB Stainless steel fondue pot
F Caquelon en acier inoxydable
NL Edelstalen pan
I Pentola in acciaio inox
E Fondue de acero inoxidable
CZ Nerezový hrnec
PL Garnek ze stali szlachetnej
- 3 D Keramiktopf
GB Ceramic fondue pot
F Caquelon en céramique
NL Keramische pan
I Pentola in ceramica
E Fondue de cerámica
CZ Keramický hrnec
PL Garnek ceramiczny
- 4 D Kunststoffring für Saucen-Töpfe
GB Plastic ring for sauce bowls
F Anneau en plastique pour pots à sauces
NL Kunststof ring voor sauspotjes
I Anello plastico per pentole per sugo
E Anilla de plástico para los recipientes de las salsas
CZ Plastový kruh na misky na omáčky
PL Pierścień z tworzywa sztucznego
- 5 D Heizbasis
GB Heating base
F Fond chauffant
NL Verwarmingsbasis
I Base riscaldante
E Elemento calefactor
CZ Topná základna
PL Grzałka
- 6 D Saucetöpfe
GB Sauce bowls
F Pots à sauces
NL Sauspotjes
I Pentole per sugo
E Recipientes para salsas
CZ Misky na omáčky
PL Nocnik za sosy
- 7 D Fondue-Gabeln
GB Fondue forks
F Fourchettes à fondue
NL Fondue-vorkjes
I Forchette per fonduta
E Pinchos de fondue
CZ Vidličky na fondue
PL Widelców do fondue

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48645

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Maße (B/T/H):	Ca. 29,6 x 27,5 x 21,5 cm	
Zuleitung:	Ca. 100 cm	
Gewicht:	Ca. 1,9 kg	
Füllmenge:	Edelstahltopf: min. 500 ml, max. 1.500 ml Öl oder Brühe Keramiktopf: max. 900 ml Käse oder Schokolade	
Heizelement:	Füße aus hitzebeständigem Kunststoff Kochplatte mit 16 cm Durchmesser	
Ausstattung:	Geeignet für alle Fonduearten, Edelstahltopf für Fondue mit Brühe oder Fett, mit Gabelarretierung, Keramiktopf für Käse- oder Schokoladenfondue, Kunststoffring mit 6 Keramiktöpfchen für Saucen, stufenlose Temperaturregelung	
Zubehör:	Kunststoffring mit 6 Keramiktöpfchen, 8 Edelstahlgabeln, Spritzschutz, Edelstahltopf, Keramiktopf, Bedienungsanleitung mit Rezepten	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bediungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des

- sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
 5. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
 6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
 7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
 8. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
 9. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
 10. Schalter, Unterteil und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
 11. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch sowie direkt nach der Benutzung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose.
 12. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und hitzebeständige Oberfläche in der Tischmitte.
 13. Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbaren Gegenständen.
 14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
 15. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung die heißen Teile des Geräts nicht berührt.
 16. Legen Sie die Zuleitung so, dass das Gerät nicht versehentlich heruntergerissen werden kann. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Verlängerungen notwendig. Verwenden Sie nur technisch fehlerfreie Verlängerungen. Wenn Sie eine Kabeltrommel verwenden, so muss deren Kabel immer komplett abgerollt werden.
 17. Die Platte wird im Betrieb sehr heiß. Schalten Sie diese nach Möglichkeit nur ein, wenn ein gefüllter Topf darauf steht.
 18. Die Heizplatte und die Topfoberflächen werden bei Benutzung sehr heiß. Bitte beachten Sie, dass diese auch nach dem Ausschalten des Gerätes noch einige Zeit heiß bleiben. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit heißen Oberflächen und fassen Sie nie in einen heißen Topf. Verwenden Sie ggf. Topflappen.
 19. Achten Sie darauf, dass das Fett sich nicht überhitzt. Falls sich das Fett durch Überhitzung entzünden sollte, bitte den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel o. ä. abdecken, um die Flammen zu ersticken.
 20. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!
 21. Achten Sie beim Transport des Gerätes darauf, dass siedendes Fett schwere Verbrennungen verursachen kann. Wir empfehlen, das heiße Gerät bzw. die mit heißen Flüssigkeiten gefüllten Töpfe nicht zu transportieren, sondern das Gerät am Verwendungsort aufzustellen und Öl, Brühe usw. dort zu erhitzen.
 22. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
 23. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das

Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße

Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.



Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß – Verbrennungsgefahr!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 2. Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch das Heizelement mit einem feuchten Tuch ab. Spülen Sie die abnehmbaren Teile (Edelstahltopf, Keramiktopf, Spritzschutz, Gabeln) in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch gründlich ab.
 3. Legen Sie den Kunststoffring auf die Heizbasis, achten Sie dabei darauf, dass der Ring gut sitzt und einrastet. Die halbrunde Aussparung sollte sich genau über dem Bedienelement befinden.
 4. Stellen Sie das Fonduegerät in die Mitte des Tisches auf eine hitzebeständige Unterlage (z. B. Marmorplatte, Silikonmatte o. ä.).
 5. Füllen Sie nun die Fondueflüssigkeit nach Rezept ein:
 - Edelstahltopf
 - Keramiktopf
 6. Öl oder Fleischbrühe max. 1.500 ml
 7. Käse oder Schokolade max. 900 ml.
6. Stellen Sie den Topf auf die Heizplatte und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
 7. Schalten Sie das Gerät auf die im Rezept angegebene Stufe und erwärmen Sie die Flüssigkeit.
 8. Bitte beachten Sie die Anmerkungen bei den Rezepten!
 9. In die mitgelieferten Keramiktöpfchen können Sie nach Wunsch Saucen oder Dips füllen.
 10. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.



Bitte beachten Sie, dass die Platte und der Topfboden auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß sind.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.**
2. Tauchen Sie den noch heißen Keramiktopf nicht in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock könnte der Topf springen.
3. Alle abnehmbaren Teile wie Edelstahltopf, Spritzschutz, Keramiktopf und Fonduegabeln können in der Spülmaschine oder von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden.
4. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die Töpfe über Nacht ein.
5. Die Heizbasis darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden. Sie kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

- den. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
6. Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
 7. Die kleinen Keramiktöpfchen können Sie in der Spülmaschine reinigen.
 8. Verbrauchtes Fett nie in den Ausguss gießen, sondern abkühlen lassen, in ein verschließbares Gefäß füllen und entsprechend der örtlichen Entsorgungsvorschriften entsorgen.
 9. Unbrauchbar gewordene Geräte an den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen entsorgen (siehe Kapitel ENT-SORGUNG).
 10. Vor dem Verstauen bzw. der Wiederverwendung müssen alle Teile vollständig trocken sein.

FONDUE MIT FETT ODER FLEISCHBRÜHE



1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe.
 2. Erwärmen Sie das Fett bzw. die Brühe etwa 20 Minuten, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.
 3. Die Brühe sollte nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise siedeln. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.
 4. Garen Sie die Fleischstücke ca. 1,5 bis 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 bis 4 Minuten bei der Verwendung von Fleischbrühe.
 5. Bei Verwendung von Brühe können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wantans oder Gemüse garen.
 6. In Fett werden Dim-Sum-Taschen oder Krustentiere in Backteig besonders köstlich.
 7. Servieren Sie zum Fondue Saucen und Dips nach Ihrem Geschmack. Diese können Sie im Handumdrehen mit dem ESGE-Zauberstab® zubereiten.
- Hinweise zum Garen mit Fett**
8. Verwenden Sie zum Erhitzen des Öls ausschließlich den Edelstahltopf.
 9. Decken Sie den Topf während des Aufheizens nicht mit einem Deckel zu, wenn der Spritzschutz auf dem Topf liegt.
 10. Verwenden Sie nur hitzebeständige und geschmacksneutrale Fette. Das Fett darf weder spritzen noch qualmen.
 11. Verwenden Sie das Fett maximal 3 bis 4 mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es schäumt, ranzig riecht und dickflüssig wird.
 12. Wechseln Sie immer das ganze Fett aus. Mischen Sie kein verbrauchtes und frisches Fett.
 13. Mischen Sie nie unterschiedliche Fettsorten.
 14. Verwenden Sie nur mageres, zartes Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch in gleichmäßige, nicht zu große Stücke.
 15. Tiefgefrorenes Gargut muss zuvor aufgetaut werden.
 16. Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet werden, um Spritzer beim Eintauchen ins Fett weitgehend zu vermeiden.
 17. Bewahren Sie das Fett bis zur nächsten Benutzung in einem verschlossenen Behälter kühl auf.

Fondue Bourguignonne

Für 4-6 Personen

800 g mageres Rindfleisch (Filet)

Marinade:

100 ml Pflanzenöl, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 1 Messerspitze Chiliflocken, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 1.000 ml hitzebeständiges Öl

Das Pflanzenöl etwas erwärmen, die Gewürze zufügen und durchziehen lassen. Zwiebeln hacken.

Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Gewürzöl und den Zwiebeln einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Vor der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

Das Fondueöl in den Topf füllen, auf die Platte stellen und im offenen Topf auf höchster Stufe ca. 20 Minuten erhitzen, bis die optimale Temperatur erreicht ist.

Fleischstückchen auf die Fonduegabel spießen und nach Geschmack im heißen Öl garen.

Das gegarte Fleisch salzen und pfeffern und mit Fonduesaucen/Dips servieren, z. B. einer klassischen Cocktailsauce.

Fondue Chinoise

Für 4-6 Personen

Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hum-

merkrabben (roh, geputzt, evtl. TK), 125 g Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, 1.000 ml Hühnerbrühe, 2 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier
Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen.

Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden.

Eier verquirlen.

Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten.

Hühnerbrühe mit Sherry auf höchster Stufe auf der Platte erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf mittlere Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet.

Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse auf die Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen. Bei Bedarf zwischen durch etwas Brühe nachfüllen.

Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Currysauce oder Cocktailsauce oder eine süßsaure chinesische Sauce. Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben und diese in Suppenschalen servieren.

KÄSEFONDUE



1. Reiben Sie die Keramikform evtl. mit einer halbierten Knoblauchzehe aus.
2. Reiben Sie den Käse, füllen diesen in den Topf und stellen den Topf auf die Heizplatte.

3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die mittlere Stufe und schmelzen Sie den Käse unter ständigem Rühren.
4. Sobald der Käse geschmolzen ist, drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige bis mittlere Stufe zurück. Die Käsemasse darf nicht kochen.
5. Der Keramiktopf wird ohne Spritzschutz benutzt.
6. Tauchen Sie nach Gebrauch nie den noch heißen Topf in kaltes Wasser. Durch den Temperatur-

schock könnte das Gefäß springen.

7. Besonders köstlich ist die Kruste, die sich am Boden des Keramiktopfs bildet und zum Schluss, wenn der ganze Käse aufgebraucht ist, genossen wird.

Schweizer Käsefondue

Für 4-6 Personen

1 Knoblauchzehe, 80 ml trockener Weißwein, je 200 g geriebenen Emmentaler und Greyerzer, 1 TL Speisestärke, weißer Pfeffer, 1 EL Kirschwasser, Baguette

Die Knoblauchzehe halbieren und den Keramiktopf damit ausreiben. Den Käse zusammen mit dem Wein unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe schmelzen. Sobald der gesamte Käse geschmolzen ist und zu köcheln beginnt, die Speisestärke mit dem Kirschwasser anrühren und in die Käsemasse rühren. Mit Pfeffer würzen.

Das Baguette in Würfel schneiden und die Baguettewürfel mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.

Tipp:

Servieren Sie zum Käsefondue auch Weintrauben oder dünn aufgeschnittenen, rohen Schinken, den Sie um die Brotwürfel wickeln.

Italienisches Käsefondue

Für 4-6 Personen

Je 100 g Asagio-, Fontina-, Provolonekäse, 100 g Mascarpone, ca. 75 ml Milch, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 75 ml Weißwein, 2 Eigelb

Grissini, Parmaschinken

Käse grob reiben, mit Mascarpone und Milch vermischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mehl und Butter verkneten. Weißwein aufkochen, mit der Mehlbutter binden und die Milch-Käsemischung einrühren. Zum Schluss das verquirlte Eigelb einrühren. Masse nicht mehr kochen lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Grissini mit Schinken umwickeln und in die Käsemasse tunken.

Servieren Sie dazu italienische Antipasti

Britisches Käsefondue

Für 4-6 Personen

250 g Cheddarkäse, 150 g Stiltonkäse, 3 EL Butter, 75 ml Sahne oder Milch, 3-4 EL Tomatenketchup, 1 TL Speisestärke, 1-2 EL heller Portwein, Weißbrot/Walnussbrot, 6-8 Stangen Staudensellerie, 3-4 feste Birnen

Den Käse klein schneiden und mit der Butter und der Sahne unter ständigem Rühren schmelzen. Den Tomatenketchup zugeben. Die Stärke mit Wasser oder Wein verrühren und zugeben und unterrühren. Das Brot und die Birnen in Würfel, den Sellerie in Scheiben schneiden und mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.

SÜSSES FONDUE

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige bis mittlere Stufe.
2. Schmelzen Sie die Schokolade im Keramiktopf unter ständigem Rühren. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, drehen Sie den Regler auf eine niedrige Stufe.
3. Die Schokolade soll lediglich flüssig gehalten werden, sie darf auf keinen Fall kochen.

Schokoladenfondue - Grundrezept

Je nach Geschmack Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Schokolade schmelzen, wie oben beschrieben.

Nach Geschmack Obst schälen und in mundgerechte Stücke zerteilen, z.B. Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Aprikosen usw. Die Obststückchen in Schalen bereitstellen. Je nach Obstsorte ggf. mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Bei Tisch jeweils ein Obststück auf eine Fonduegabel spießen und in die warme Schokolade tauchen. Sofort wieder herausnehmen, etwas abkühlen lassen und genießen!

Variationen

Verfeinern Sie die Schokomasse mit einem Schuss Schlagsahne oder etwas Milch. Sie wird dadurch cremiger.

Würzen Sie die Schokomasse nach Geschmack, z. B. mit einer Prise gemahlenem Zimt, Pfeffer oder Kardamom oder einem Schuss Orangenlikör oder Vanillesirup.

Reichen Sie zum Fondue außer Obst z. B. in Stücke geschnittene Muffins oder Crêpes-Röllchen:

Hierzu hauchdünne Crêpes backen (z. B. mit dem UNOLD® Crêpesmaker). Bestreichen Sie die noch warmen Crêpes dünn mit Konfitüre (Aprikosen- oder Orangenkonfitüre) und rollen diese fest auf. Schneiden Sie die Crêpes in mundgerechte Stückchen.

Obst in Schoko-Sauce

Für 4-6 Personen

200 ml Schlagsahne, 140 g Zartbitter-Kuvertüre, 1 Prise Lebkuchengewürz oder Cayennepfeffer (nach Geschmack), 100 ml Orangensaft

Obst nach Geschmack, z. B. Bananen, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Mandarinen

Schlagsahne mit den Gewürzen erhitzen.

Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne schmelzen.

Orangensaft unterrühren.

Obst putzen und in Stücke schneiden. Obststücke aufspießen und in die Schokosauce tauchen.

Tipp:

Vorbereitetes Obst mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit es nicht braun wird.

Punsch-Fondue

Für 4-6 Personen

100 g TK-Himbeeren, 2-3 Nelken, 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1 EL Rum, 500 ml Rotwein, 80 g Zucker, 50 g Speisestärke, Lebkuchen, Muffins

Die Himbeeren auftauen, mit Zitronensaft und -schale pürieren. Gewürze mit dem Rotwein im Edelstahltopf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Zucker einrühren.

Die Himbeeren durch ein Sieb streichen, mit der Stärke verrühren und zum Rotwein geben. Einmal aufkochen lassen, Gewürze herausnehmen. Lebkuchen und/oder Muffins in Stücke schneiden und in die Punschmasse stippen.

Tipp:

Wenn Kinder mitessen, den Rum weglassen und den Rotwein durch Kirschsafte ersetzen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.



Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich das Fondue 48645 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 25.9.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	4864508	Fondue-Gabeln (Set mit 8 Gabeln)		
	4864530	Keramiktopf		
	4864540	Edelstahltopf		
	4864520	Keramiktöpfchen		
	4864545	Gabel-Ring		
	4864525	Haltering für Keramiktöpfchen		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 90301-15
Telefax +41 (0)21 90301-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464601881
E-Mail obchod@befree.cz

Aus dem Hause

UNOLD®