

UNOLD®



FONDUE ELEGANCE

Notice d'utilisation

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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48645

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions (L/L/H) :	Env. 29,6 x 27,5 x 21,5 cm
Cordon d'alimentation :	Env. 100 cm
Poids :	Env. 1,9 kg
Capacité :	Caquelon en acier inoxydable : 500 ml au min, 1 500 ml d'huile ou de bouillon au max. Caquelon en céramique : 900 ml de fromage ou de chocolat au max.
Corps de chauffe :	Pieds en plastique thermorésistant Plaque de cuisson avec un diamètre de 16 cm
Caractéristiques	Approprié à toutes les sortes de fondues, caquelon en acier inoxydable pour fondues au bouillon ou à l'huile, avec porte- fourchettes, caquelon en céramique pour les fondues au fromage ou au chocolat, anneau en plastique avec 6 petits pots en céramique pour les sauces, régulation de la température en continu
Accessoires :	Anneau en plastique avec 6 petits pots en céramique, 8 fourchettes en acier inoxydable, caquelon en acier inoxydable, caquelon en céramique, notice d'utilisation avec recettes.



Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8

- ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 5. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
 6. Vérifiez la compatibilité de l'installation électrique avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccordez qu'à un courant alternatif.
 7. Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
 8. Pour des raisons de sécurité électrique, ne plongez jamais l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.
 9. Pour des raisons de sécurité électrique, ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
 10. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon avec des mains humides.
 11. L'interrupteur, le fond chauffant et le cordon ne doivent en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait arriver, séchez à fond tous les éléments avant une nouvelle utilisation.
 12. Retirez la fiche de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou directement après son utilisation.
 13. Placez l'appareil au milieu de la table sur une surface solide, plane et thermorésistante.
 14. Maintenez une distance suffisante avec les objets inflammables.
 15. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique ou similaire, par exemple :
 - espaces thé et café (boutiques), coins-cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
 16. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des parties brûlantes de l'appareil.
 17. Posez le cordon de façon à éviter de l'arracher ou de faire tomber l'appareil involontairement. Soyez particulièrement prudent en cas d'utilisation de rallonge. Utilisez uniquement des rallonges en parfait état technique. Si vous utilisez un tambour de câble, le tambour devra toujours être entièrement déroulé.
 18. La plaque devient brûlante pendant le fonctionnement. Si possible, branchez le réchaud uniquement lorsqu'il est recouvert d'un caquelon rempli.
 19. La plaque chauffante et la surface du caquelon deviennent brûlantes lors de l'utilisation. Veuillez observer que le réchaud reste encore brûlant un certain temps après sa déconnexion. Évitez tout contact avec la surface brûlante et ne touchez jamais un caquelon brûlant. Le cas échéant, utilisez des gants de cuisine.
 20. Veillez à ne pas surchauffer l'huile. Si l'huile s'enflamme suite à une surchauffe, veuillez tirer la fiche électrique et recouvrir le caquelon avec un couvercle ou autre pour étouffer les flammes.
 21. Ne jetez jamais de l'eau sur de l'huile brûlante ou en feu !
 22. Déplacez très prudemment le réchaud et pensez toujours que l'huile peut provoquer de graves brûlures. Il est recommandé de ne pas déplacer le réchaud brûlant ou les caquelons remplis de liquides brûlants, mais de chauffer l'huile, le bouillon, etc. sur le lieu d'utilisation.
 23. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques, afin d'éviter de l'endommager.
 24. Contrôlez régulièrement l'état de la fiche électrique et du cordon d'alimentation (usure, détériorations). En cas de détérioration du cordon ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil à notre service clientèle pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.



Attention !
L'appareil est brûlant pendant et après l'utilisation !



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages.
2. Avant la première utilisation, nettoyez le fond chauffant avec un chiffon humide. Lavez les parties amovibles (caquelon en acier inoxydable et en céramique, collerette antiéclaboussure, fourchettes) à l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux. Essuyez soigneusement toutes les pièces avec un chiffon doux.
3. Posez l'anneau en plastique sur le fond chauffant, veillez à ce qu'il soit placé correctement et qu'il s'enclenche. La cavité en demi-cercle doit se trouver exactement sur l'élément de réglage.
4. Posez le réchaud à fondue au milieu de la table sur un support thermorésistant (p. ex. plaque en marbre, support en silicone, entre autre).
5. Maintenant, remplissez le liquide à fondue en suivant la recette :
 - Caquelon en acier inoxydable
huile ou bouillon de viande, 1 500 ml max.
 - Caquelon en céramique
fromage ou chocolat 900 ml max.
6. Posez le caquelon sur la plaque chauffante.
7. Mettez le réchaud sur le palier indiqué dans la recette et réchauffez le liquide.
8. Suivez les remarques des recettes !
9. Vous pouvez remplir les petits pots en céramique contenus dans l'emballage avec les sauces désirées.
10. Après l'utilisation, éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur sur O et retirez la fiche de la prise secteur. Laissez complètement refroidir l'appareil.



Veillez observer que la plaque et le fond du caquelon restent encore brûlants un certain temps après la déconnexion.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de nettoyer.**
2. Ne plongez jamais le caquelon chaud dans l'eau froide. Le caquelon pourrait craquer suite au choc de température.
3. Les pièces amovibles comme les casseroles, le couvercle et les fourchettes peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle ou dans l'eau chaude avec une lessive douce.
4. En cas d'encroûtement faire tremper les éléments dans l'eau chaude.
5. Ne jamais immerger l'élément de chauffage (plaque de cuisson) dans l'eau ou dans un autre liquide. Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et évitez que de l'eau pénètre dans l'appareil.
6. Les petits pots en céramique supportent le lavage au lave-vaisselle.
7. Ne prenez pas des détergents caustiques ou abrasives.
8. Ne versez pas l'huile ou le bouillon usé dans l'évier. Remplissez-le dans un récipient fermé et éliminez l'huile usée selon les règlements régionaux.
9. Si l'appareil n'est plus utilisable, en disposez selon les réglementations régionales (voir page TRAITEMENT DES DECHATE).
10. Avant de ranger l'appareil séchez tous les éléments soigneusement.

LES FONDUES À L'HUILE OU AU BOUILLON



1. Choisissez la température la plus haute.
2. Chauffez l'huile ou le bouillon environ 20 minutes pour obtenir la bonne température.
3. Le bouillon ne doit pas bouillir, mais seulement frémir, donc il faut éventuellement réduire la température.
4. Cuites les morceaux de viandes env. 1,5–3 minutes dans l'huile ou 3-4 minutes dans du bouillon.

5. On peut aussi cuire du poisson, des crevettes, des wantans ou des légumes dans le bouillon.
6. Les dim-sums ou les crustacés en croûte sont délicieux si on le frit dans l'huile.
7. Servez des sauces et des dips selon votre goût.

Cuire avec de l'huile

1. Pour les fondues avec de l'huile ou du bouillon on prend toujours la casserole en acier inox.
2. Ne jamais couvrir la casserole pendant que vous chauffez l'huile. Le couvercle pourrait être surchauffé.
3. Utilisez de l'huile pour hautes températures et avec goût neutre. L'huile ne doit ni fumer ni jaillir.
4. N'utilisez l'huile que 3.4 fois. L'huile usée commence à écumer, à sentir rancie et devient visqueuse.
5. Remplacez l'huile toujours complètement. Ne mélangez pas de l'huile usée et de l'huile fraîche.
6. Ne mélangez jamais différentes sortes d'huile.
7. Prenez de la viande maigre et tendre. Coupez-la en morceaux pas trop grands.
8. Dégelez de la viande congelée avant de la préparer.
9. Séchez la viande avant de la préparer pour éviter des éclaboussures d'huile.
10. Conservez l'huile au frigidaire dans un récipient fermé.

Fondue Bourguignonne

Pour 4-6 personnes

800 g de viande de boeuf maigre (filet)

Marinade:

100 ml d'huile végétale, 1 pt.cl. de grains de poivre noir, 1 pt.cl. de grains de moutarde, 1 pincée de flocons de chili, 1 feuille de laurier, 2 oignons

1.000 ml d'huile résistant à la chaleur

Chauffez l'huile végétale un peu et ajoutez les épices. Hacher les oignons.

Coupez la viande en morceaux de 2 cm et marinez-la dans l'huile avec les oignons pour quelques heures dans le frigidaire.

Avant de préparer le fondue, enlevez la viande de la marinade et séchez les morceaux.

Versez l'huile dans la casserole, placez-la sur la plaque de cuisson et chauffez l'huile pour environ 20 minutes jusqu'à la bonne température est obtenue.

Piquez les morceaux de viande avec les fourchettes et faites-les cuire dans l'huile.

Salez et poivrez la viande cuite et servez-la avec des sauces, p.e. une sauce Cocktail.

Fondue Chinoise

Pour 4-6 personnes

200 g de filet de bœuf, de filet de porc, de filet de poulet, de foie de poulet, de rognons de veau, de filet de sole, de langoustines (cru, préparé, ou congelé), 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinard en branches, 125 g de céleri en branches, 125 g carottes

1.000 ml de bouillon de volaille, 2 gr.cl. de xérès sec ou de vin blanc, 2 oeufs

Coupez la viande, les abats, les poissons en tranches minces. Dégelez les langoustines. Trempez les vermicelles environ 10 minutes dans l'eau chaude.

Lavez l'épinard, les carottes et le céleri, coupez les derniers en tranches.

Battez les oeufs.

Servez les ingrédients en plats séparés.

Chauffer le bouillon avec le xérès. Aussitôt que le bouillon commence à bouillir, réduisez la température, le bouillon ne doit que frémir.

Piquez les ingrédients avec les fourchettes et faites-les cuire dans le bouillon. Ajoutez encore entre temps du bouillon, si nécessaire.

Servez des sauces avec le fondue, p.e. de la sauce au curry ou une sauce chinoise aigre-douce.

A la fin faites cuire les vermicelles et les légumes restants dans le bouillon, ajoutez les oeufs battus et servez le bouillon dans des assiettes à soupe.

LES FONDUES AU FROMAGE



1. Frottez le caquelon avec une gousse d'ail coupée.
2. Râpez le fromage, remplissez le fromage dans le caquelon et placez-le sur la plaque de cuisson.
3. Choisissez une température moyenne et faites fondre le fromage en remuant.

4. Aussitôt que le fromage est fondu, réduisez la température. Le fromage ne doit pas bouillir.
5. Utilisez le caquelon sans couvercle.
6. Après l'utilisation, je jamais plonger le caquelon chaud dans l'eau froide. Le choc de température pourrait le faire craquer.
7. A la fin dégustez la croûte qui se trouve au fond du caquelon.

Fondue au fromage à la Suisse

Pour 4-6 personnes

1 gousse d'ail, 80 ml de vin blanc sec, 200 g d'emmental râpé et de gruyère râpé, 1 pt.cl. d'amidon, du poivre blanc, 1 gr.cl. de kirsch

Baguette

Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail coupée. Chauffez les fromage avec le vin en remuant. Mélangez le kirsch avec l'amidon et l'ajoutez au fromage. Assaisonnez le fromage avec du poivre.

Coupez la baguette en morceaux. Piquez les morceaux avec les fourchettes et mettez-les dans le fromage.

Recommandation:

Servez des raisin ou du jambon cru avec le fondue.

Fondue au fromage à l'italienne

Pour 4-6 personnes

100 g d' asagio, de fontina et de provolone, 100 g de mascarpone, env. 75 ml de lait, 1 gr.

cl. de beurre, 1 gr.cl. de farine, 75 ml de vin blanc, 2 jaunes d'oeuf

Grissini, jambon de parme

Râpez le fromage, mélangez-le avec le mascarpone et le lait et laissez-le infuser quelques heures dans le frigidaire.

Mélangez la farine avec le beurre. Faites cuire le vin blanc, ajoutez le beurre fariné, et ajoutez le fromage. Finalement ajoutez les œufs battus. Ne plus bouillir le fromage.

Enveloppez les grissini dans le jambon et trempez-les dans le jambon.

Servez ce fondue avec des hors d'oeuvres italiens.

Fondue au fromage à la britannique

Pour 4-6 personnes

250 g de fromage Cheddar, 150 g de fromage Stilton, 3 gr.cl. de beurre, 75 ml de crème ou de lait, 3-4 gr.cl. de ketchup de tomates, 1 pt.cl. d'amidon, 1-2 gr.cl. de porto

Pain blanc ou pain aux noix, 6-8 tiges de céleri, 3-4 poires fermes

Faites fondre le fromage avec le beurre et la crème en remuant. Ajoutez le ketchup et l'amidon dissolu dans le vin ou de l'eau.

Coupez le pain, les poires et le céleri en morceaux et trempez-les dans le fromage.

LES FONDUES SUCRÉS

1. Choisissez une température moyenne.
2. Faites fondre le chocolat dans le caquelon céramique. Ne laissez pas bouillir le chocolat. Si nécessaire réduisez la température.
3. Il suffit de tenir le chocolat liquide, ne le laissez pas bouillir.

Fondue au chocolat

Prenez selon votre goût du chocolat au lait, noir extra fin ou blanc et fondez-le comme décrit ci-dessus.

Préparer des fruits de saison et coupez-les en petits morceaux, p.e. des bananes, des fraises, des framboises, des abricots etc. Remplissez les fruits dans le plats.

A table chacun prend un morceau de fruit avec la fourchette et le plonge dans le chocolat. L'enlevez immédiatement et le laisser refroidir un peu avant de le déguster!

Variations

Ajoutez un peu de crème ou de lait au chocolat pour le rendre plus crémeux.

Aromatisez le chocolat, p.e. avec une pincée de cannelle ou de cardamome ou avec un peu de liqueur d'oranges ou de sirop à la vanille.

Servez des crêpes roulés avec le fondue:

Préparez des crêpes fines (c'est enfantin avec la crêpière de UNOLD®). Tartinez les crêpes chauds avec un peu de confiture (aux abricots ou aux oranges) et roulez les crêpes fermement. Coupez les crêpes en morceaux.

Fruit en sauce au chocolat

Pour 4-6 personnes

200 ml de crème, 140 g de chocolat noir, 1 pincée d'épices au pain d'épices ou du poivre de cayenne, 100 ml de jus d'oranges

Fruits de saison, p.e. fraises, bananes, ananas, poires, mandarines

Chauffez la crème avec les épices.

Hachez le chocolat et faites-le fondre dans la crème.

Ajoutez le jus d'oranges.

Préparez les fruits et coupez-les en morceaux.

Piquez les fruits et trempez-les dans la sauce au chocolat.

Recommandation:

Ajoutez un peu de jus de citron aux fruits pour éviter qu'ils deviennent bruns.

Fondue au punch

Pour 4-6 personnes

100 g de framboises, 2-3 clous de girofle, 1 pincée de zestes de citron, 1 gr.cl. de jus de citron, 1 tige de canelle, 1 badiane, 1 gr.cl. de rhum, 500 ml de vin rouge, 80 g de sucre, 50 g d'amidon

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Pain d'épices, muffins

Réduisez les framboises en purée avec le jus de citron et les zestes de citron. Chauffez le vin avec les épices, mais ne laissez pas bouillir. Ajoutez le sucre.

Passez les framboises par un tamis, ajoutez l'amidon et ajoutez les fromages au vin rouge. Remettez à bouillir une fois, puis réduisez la température et enlevez les épices.

Coupez le pain d'épices en morceaux et trempez-les dans le punch.

Recommandation:

Si des enfants participent, remplacez le vin et le rhum par du jus de cerises.

Aus dem Hause

UNOLD®