

UNOLD®



FONDUE ELEGANCE

Istruzioni per l'uso

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

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48645

DATI TECNICI

Potenza:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Ingombro:	29,6 x 27,5 x 21,5 cm (B/P/A) ca.	
Cavo:	100 cm ca.	
Peso:	1,9 kg ca.	
Livello di riempimento:	Pentola in acciaio inox: min 500 ml, max. 1.500 ml di olio o brodo Pentola in ceramica max. 900 ml di formaggio o cioccolato	
Elemento riscaldante:	Piedini in plastica resistente al calore Piastra di cottura con diametro di 16 cm	
Dotazione:	Adatta per tutti i tipi di fonduta, pentola in acciaio inox per fonduta con brodo o grasso, con blocco forchetta, pentola in ceramica per fonduta al formaggio o al cioccolato, anello plastico con 6 pentolini in ceramica per salse, regolazione temperatura continua	
Accessori:	Anello plastico con 6 pentolini in ceramica, 8 forchette in acciaio inox, pentola in acciaio inox, pentola in ceramica, istruzioni per l'uso con ricette.	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Conservare l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini.

6. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata con una tensione pari a quella indicata sulla targhetta.
7. Questo apparecchio non può essere azionato con un cronometro esterno o un sistema telecomandato.
8. Non immerga mai apparecchio o cavo in acqua o altri fluidi per motivi di sicurezza elettrica.
9. Non lavi l'apparecchio in lavastoviglie per motivi di sicurezza.
10. Mai toccare apparecchio e cavo di alimentazione con mani umide.
11. Tasto, base riscaldante e cavo non devono venire a contatto con acqua o altri fluidi. Se ciò dovesse succedere, prima di un nuovo utilizzo è necessario che tutte le parti siano completamente asciutte.
12. In caso di non utilizzo, nonché immediatamente dopo l'utilizzo dell'apparecchio, stacchi la spina dalla presa.
13. Posizioni l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore al centro del tavolo.
14. Tenga una distanza sufficiente da oggetti combustibili.
15. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri utilizzi simili, ad es.
 - cucinini in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - per l'utilizzo da parte degli ospiti di hotel, motel o altri alloggi,
 - in pensioni private o case delle vacanze.
16. Si assicuri che il cavo di alimentazione non tocchi le parti calde dell'apparecchio.
17. Posizioni il cavo di alimentazione in maniera tale che l'oggetto non possa essere trascinato giù accidentalmente. È necessaria una particolare attenzione nell'utilizzo di prolunghe. Utilizzi solo prolunghe tecnicamente ineccepibili. Se utilizza una bobina per il cavo, il relativo cavo deve sempre essere srotolato completamente.
18. La piastra diventa molto calda durante l'utilizzo. Secondo possibilità, l'accenda solo quando vi è posizionata sopra una pentola piena.
19. La piastra di riscaldamento e le superfici della pentola diventano molto calde durante l'utilizzo. La preghiamo di osservare che esse, anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, rimangono calde per un po' di tempo. Eviti qualsiasi contatto con superfici calde e non afferrì mai una pentola calda. Utilizzi eventualmente una presina.
20. Si assicuri che il grasso non si surriscaldi. Se il grasso dovesse incendiarsi per surriscaldamento, si prega di staccare la spina e di coprire la pentola con un coperchio o simili, per spegnere le fiamme.
21. Non versi mai acqua nel grasso caldo o mentre brucia!
22. Attenzione durante il trasporto dell'apparecchio: il grasso bollente può causare ferimenti seri. Consigliamo di non trasportare l'apparecchio caldo o le pentole riempite con fluidi caldi, ma di posizionare l'apparecchio sul luogo di utilizzo e ricaldarvi olio, brodo etc..
23. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri fabbricanti o di altre marche, per evitare danni.
24. Controlli regolarmente spina e cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, invii l'apparecchio per il controllo e la riparazione al nostro servizio clienti (trova l'indirizzo sulla polizza di garanzia). Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l'utente e comportano un'esclusione della garanzia.



Attenzione!

L'apparecchio è molto caldo durante e dopo l'utilizzo!



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuova tutti i materiali di imballo.
2. Prima del primo utilizzo, passi sulla base riscaldante un panno umido. Sciacqui le parti rimovibili (pentola in acciaio inox, pentola ceramica, protezione dagli spruzzi, forchette) in acqua calda con un detergente delicato. Asciughi a fondo tutte le parti con un panno morbido.
3. Metta l'anello plastico sulla base riscaldante, si assicuri che la posizione dell'anello sia sicura e che scatti. L'incavo semi-rotondo dovrebbe essere posizionato con precisione sopra l'elemento di comando.
4. Metta l'apparecchio per fonduta nel centro del tavolo su un fondo resistente al calore (ad es. pannello di marmo, tappetino in silicone etc.).
5. Introduca il fluido per fonduta secondo la ricetta:
 - Pentola in acciaio inox
Olio o brodo di carne max. 1.500 ml
 - Pentola in ceramica
Formaggio o cioccolato max. 900 ml.
6. Metta la pentola sulla piastra riscaldante.
7. Porti l'apparecchio al livello indicato nella ricetta e riscaldi il fluido.
8. Osservi le note nelle ricette!
9. Nel pentolino ceramico fornito può introdurre, secondo i suoi desideri, salse o intingoli.
10. Spenga l'apparecchio dopo l'utilizzo, portando il tasto su 0 e stacchi la spina dalla presa. Lasci raffreddare l'apparecchio completamente.



Si prega di osservare che la piastra e il fondo della pentola rimangono caldi per un po' di tempo dopo lo spegnimento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina e lasciar raffreddare completamente.**
2. Non immergere la pentola in ceramica ancora calda in acqua fredda. A causa della differenza di temperatura la pentola potrebbe rompersi.
3. Tutte le parti amovibili, come la pentola in acciaio inox, l'antispruzzo, la pentola in ceramica e le forchette per fonduta possono essere lavate in lavastoviglie o a mano in acqua saponata calda.
4. In caso di forti incrostazioni, lasciare ammorbidire le pentole per tutta la notte.
5. Quando si pulisce l'apparecchio, l'elemento riscaldante non deve essere immerso per nessun motivo in acqua o in altri liquidi. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido. Evitare che nel corpo dell'apparecchio entri acqua.
6. Può lavare le piccole pentole in ceramica in lavastoviglie.
7. Non utilizzare detersivi o strumenti aggressivi o abrasivi.
8. Non versare il grasso o il brodo nello scarico, bensì lasciarli raffreddare, versarli in un contenitore con chiusura e smaltirli conformemente alle disposizioni locali.
9. Gli apparecchi inutilizzabili devono essere consegnati agli idonei centri di smaltimento pubblici.
10. Prima di riporre o riutilizzare l'apparecchio, tutte le parti devono essere completamente asciutte.

FONDUTA CON GRASSO O BRODO DI CARNE



1. Impostare il termostato al massimo.
2. Riscaldare il grasso o il preparato di cottura per circa 20 minuti, fino a raggiungimento della temperatura desiderata.
3. Il brodo deve bollire leggermente senza zampillare. In caso di necessità, abbassare leggermente la temperatura.
4. Cuocere i pezzi di carne per circa 1,5-3 minuti se si utilizza il grasso e per circa 3-4 minuti se si utilizza il brodo di carne.

5. Se si utilizza il brodo è possibile cuocere anche pesce a carne compatta, gamberetti, wonton o verdure.
6. I prodotti surgelati devono essere scongelati.
7. Cotti nel grasso, i dim-sum e i crostacei in pastella risultano particolarmente gustosi.
8. Servire con salse da fonduta e intingoli a seconda dei gusti.

Istruzioni per cucinare con il grasso

1. Per scaldare l'olio, utilizzare esclusivamente la pentola in acciaio inox.
2. Se l'antispruzzo è applicato, durante il riscaldamento la pentola non deve essere coperta, poiché potrebbe surriscaldarsi.
3. Utilizzare solo grassi resistenti alle alte temperature e dal sapore neutro. Il grasso non deve né schizzare, né fare fumo.
4. Utilizzare lo stesso grasso al massimo 3-4 volte. Il grasso ormai consumato lo si riconosce dalla schiuma, dall'odore rancido e dalla viscosità.
5. Sostituire sempre tutto il grasso. Mai mescolare grasso consumato e fresco oppure diversi tipi di grasso.
6. Utilizzare solo carne magra e tenera. Tagliare la carne in porzioni uguali e non troppo grandi.
7. Gli alimenti da cuocere devono essere asciugati per evitare che producano spruzzi al momento dell'immersione nel grasso.
8. Conservare il grasso in un contenitore chiuso in ambiente fresco.

Fonduta Bourguignonne

Per 4-6 persone

800 g di carne magra di manzo (filetto)

Marinata:

100 ml di olio vegetale, 1 cucchiaino di pepe nero a grani, 1 cucchiaino di grani di senape, 1 punta di coltello di fiocchi al chili, 1 foglia di alloro, 2 cipolle

1.000 ml di olio resistente alle alte temperature
Riscaldare brevemente l'olio vegetale, aggiungere le spezie e lasciarlo insaporire.

Tritare le cipolle.

Tagliare la carne a dadini di circa 2 cm e lasciarla marinare con l'olio aromatizzato e le

cipolle per alcune ore in frigorifero, avendo cura di coprire il tutto.

Prima della preparazione togliere la carne dalla marinata e tamponarla per bene fino a che sia completamente asciutta.

Riempire la pentola con l'olio della fonduta, appoggiarla sulla piastra e scaldare a pentola aperta per circa 20 minuti al livello massimo, fino a ottenere la temperatura ideale.

Infilzare dei pezzettini di carne con le forchettine della fonduta e cuocerli a piacimento nell'olio bollente.

Aggiungere sale e pepe alla carne cotta e servirla con le salse della fonduta o gli intingoli.

Fonduta cinese

Per 4-6 persone

Per ogni 200 gr di filetto di manzo, di maiale o di pollo, di fegato di pollame, reni di vitello, filetto di sogliola o gamberi (crudi, puliti, anche congelati)

125 g di pasta cinese, 125 g di foglie di spinaci, 125 g di sedano in gambi, 125 g di carote
1.000 ml di brodo di gallina, 2 cucchiari di Sherry secco o di vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, il pesce e le frattaglie pulite. Scongela i granchi. Fare ammorbidire la pasta per circa 10 minuti in acqua calda.

Lavare gli spinaci ed eliminare i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine.

Preparare gli ingredienti in ciotole separate.

Scaldare il brodo di gallina con lo Sherry sulla piastra alla temperatura massima. Non appena il brodo è bollente, passare alla temperatura intermedia, quindi proseguire con una bollitura molto leggera.

Infilzare con le forchettine da fonduta carne, pesce, frattaglie e verdure e fare cuocere nel preparato. Se necessario, versare ogni tanto dell'altro brodo.

Servire con salse da fonduta, per esempio salsa al curry, salsa cocktail oppure una salsa agrodolce.

Per finire mettere nel brodo di cottura la pasta cinese ammorbidita, le verdure rimanenti e le uova sbattute. Servire il tutto in tazze da brodo.

FONDUTA AL FORMAGGIO



1. Sfregare la pentola di ceramica con mezzo spicchio d'aglio.
2. Grattugiare il formaggio e versarlo nella pentola, quindi sistemare la pentola sulla piastra termica.

3. Impostare il termostato al livello intermedio e fondere il formaggio mescolandolo continuamente.
4. Non appena il formaggio è fuso, abbassare il termostato portandolo alla temperatura più bassa. La massa di formaggio non deve bollire.
5. La pentola in ceramica viene utilizzata senza antispruzzo.
6. Dopo l'utilizzo la pentola calda non deve essere mai immersa in acqua fredda. A causa della differenza di temperatura, il recipiente potrebbe rompersi.
7. La crosticina che si forma sul fondo della pentola in ceramica è particolarmente gustosa e può essere mangiata quando il formaggio è stato consumato.

Fonduta di formaggio svizzera

Per 4-6 persone

1 spicco d'aglio, 80 ml di vino bianco secco, 200 g rispettivamente di formaggio Emmental grattugiato e Greyerzer, 1 cucchiaino di amido, pepe bianco, 1 cucchiaio di acquavite di ciliegia, pane tipo baguette

Tagliare a metà lo spicco d'aglio e passarlo all'interno della pentola in ceramica. Fondere il formaggio insieme al vino mescolandolo continuamente a media temperatura. Non appena il formaggio è completamente fuso

e comincia a bollire, mescolare l'amido con l'acquavite di ciliegia e incorporarlo nella massa di formaggio continuando a mescolare. Insaporire con il pepe.

Tagliare la baguette a dadini e servendosi della forchetta da fonduta intingerli nella massa di formaggio. Accompagnare la fonduta con uva da tavola o prosciutto crudo tagliato a fette sottili in cui avvolgere i dadini di pane.

Fonduta di formaggio italiana

Per 4-6 persone

100 g rispettivamente di formaggio Asiago, Fontina, Provolone, 100 g di Mascarpone, circa 75 ml di latte, 1 cucchiaio di burro, 1 cucchiaio di farina, 75 ml di vino bianco, 2 tuorli d'uovo, grissini, prosciutto di Parma

Grattugiare grossolanamente il formaggio, mescolarlo con latte e mascarpone e lasciare riposare l'impasto una notte in frigorifero. Impastare la farina con il burro. Fare bollire il vino bianco, aggiungervi l'impasto di burro e farina e l'insieme dei formaggi. Per finire, aggiungere i tuorli d'uovo sbattuti. Non far più cuocere la massa, altrimenti l'uovo si rapprende. Avvolgere i grissini col prosciutto e intingerli nella massa del formaggio.

FONDUTA DOLCE

1. Impostare il termostato alla temperatura bassa o intermedia.
2. Fondere il cioccolato nella pentola in ceramica mescolando continuamente. Non appena il cioccolato è fuso, portare il termostato al livello di temperatura bassa.
3. Il cioccolato deve essere solo mantenuto liquido e non deve bollire.

Fonduta di cioccolato – ricetta di base

Fondere a seconda dei gusti cioccolato al latte, fondente o bianco.

Sbucciare della frutta a scelta e tagliarla a pezzettini della dimensione di un boccone, per esempio banane, fragole, lamponi, mele, albicocche, ecc. Mettere i pezzetti di frutta in due ciotole. A seconda del tipo di frutta, aggiungere qualche goccia di succo di limone.

Prendere con la forchettina da fonduta un pezzetto di frutta e intingerla nel cioccolato caldo. Estrarla immediatamente, lasciarla raffreddare un po' e gustarla!

Variazioni

Per una massa di cioccolato più raffinata, aggiungere un po' di panna montata o del latte. In questo modo la massa diventerà più cremosa. Insaporire la massa di cioccolato per esempio con un pizzico di cannella grattugiata, pepe o cardamo, oppure con un goccio di liquore all'arancia o di sciroppo di vaniglia

Con la fonduta oltre alla frutta servire per esempio muffin tagliati a pezzettini o rotolini di crêpes.

Frutta in salsa al cioccolato

200 ml di panna montata, 140 g di cioccolato fondente da copertura, 1 pizzico di spezie di panepato o pepe di Cayenna (a seconda dei gusti), 100 ml di succo di arancia, Frutta a scelta, per esempio banane, fragole, ananas, pere, mandarini

Scaldare la panna montata con le spezie. Spezzettare il cioccolato e fonderlo nella panna. Incorporare il succo d'arancia. Incorporare il succo d'arancia. Mettere negli spiedini i pezzetti di frutta e intingerli nella salsa al cioccolato.

Fonduta al Punch

100 g lamponi congelati, 2-3 chiodi di garofano, 1 punta di cucchiaino di buccia di limone grattugiata, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 barretta di cannella, 1 anice stellato, 1 cucchiaino di Rum, 500 ml di vino rosso, 80 g di zucchero, 50 g di amidom Panpepato, muffin

Scongelare i lamponi e formare una crema con il succo e la buccia di limone. Scaldare le spezie

con il vino rosso nella pentola in acciaio inox senza bollire. Incorporare lo zucchero. Passare i lamponi con un colino, mescolarli con l'amido e aggiungere il vino rosso. Portare ad ebollizione, quindi togliere le spezie.

Tagliare il panpepato o i muffin in pezzettini e versarli nella massa del Punch.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Aus dem Hause

UNOLD®