

UNOLD®



FONDUE ELEGANCE

Gebruiksaanwijzing

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

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48645

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Afmetingen (B/D/H):	Ca. 29,6 x 27,5 x 21,5 cm	
Voedingskabel:	Ca. 100 cm	
Gewicht:	Ca. 1,9 kg	
Vulhoeveelheid:	Edelstalen pan: min 500 ml, max. 1.500 ml olie of bouillon Keramische pan: max. 900 ml kaas of chocolade	
Verwarmingselement:	Voetjes uit hittebestendige kunststof Kookplaat met diameter 16 cm	
Uitrusting:	Geschikt voor alle soorten fondue, edelstalen pan voor fondue met bouillon of vet, met vorkhouder, keramische pan voor kaas- of chocoladefondue, kunststof ring met 6 keramische potjes voor sausen, traploze temperatuurinstelling	
Toebehoren:	Kunststof ring met 6 keramische potjes, 8 edelstalen vorkjes, edelstalen pan, keramische pan, gebruiksaanwijzing met recepten	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
5. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.

6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van de elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Reinig het apparaat om redenen van de elektrische veiligheid niet in de vaatwasser.
10. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
11. Schakelaar, verwarmingsbasis en snoer mogen niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moeten alle onderdelen vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
12. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en onmiddellijk na het gebruik.
13. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond in het midden van de tafel.
14. Houd voldoende afstand t.o.v. brandbare voorwerpen.
15. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
16. Let erop dat het snoer niet in aanraking met de hete onderdelen van het apparaat komt.
17. Leg het snoer zo dat het apparaat niet per ongeluk naar beneden kan worden getrokken. Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van verlengsnoeren. Gebruik alleen technisch foutloze verlengsnoeren. Als u een snoerhaspel gebruikt, moet het snoer altijd volledig uitgerold worden.
18. De plaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Schakel de plaat naar mogelijkheid alleen in als er een gevulde pan op staat.
19. De verwarmingsplaat en de oppervlakken van de pan worden tijdens het gebruik zeer heet. Denk er aan dat deze ook na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd heet blijven. Vermijd elk contact met hete oppervlakken en grijp nooit met de handen in een hete pan. Gebruik zo nodig pannelappen.
20. Let erop dat het vet niet oververhit raakt. Indien het vet door oververhitting begint te branden, trek de netstekker en dek de pan met een deksel o.i.d. af om de vlammen te verstikken.
21. Giet nooit water in heet of brandend vet!
22. Let er bij het transport van het apparaat op dat kokend vet zware verbrandingen kan veroorzaken. Wij adviseren om het hete apparaat resp. de met hete vloeistoffen gevulde pannen niet te transporteren, maar het apparaat op de plaats van gebruik op te stellen en olie, bouillon enz. aldaar te verwarmen.
23. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
24. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.



Attentie!

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Neem de verwarmingsbasis voor het eerste gebruik met een vochtige doek af. Spoel de afneembare onderdelen (edelstalen pan, keramische pan, spatscherm, vorkjes) in warm water met een mild afwasmiddel. Droog alle onderdelen met een zachte doek zorgvuldig af.

3. Leg de kunststof ring op de verwarmingsbasis. Let er daarbij op dat de ring goed zit en inklikt. De halfronde uitsparing moet zich precies boven het bedieningselement bevinden.
4. Plaats het fondue-toestel in het midden van de tafel op een hittebestendige ondergrond (bijv. marmeren plaat, siliconen mat o.i.d.).
5. Vul nu de fondue-vloeistof volgens het recept in:
 - Edelstalen pan
Olie of vleesbouillon max. 1500 ml
 - Keramische pan
Kaas of chocolade max. 900 ml

6. Plaats de pan op de verwarmingsplaat.
7. Schakel het apparaat op de in het recept aangegeven stand en verwarm de vloeistof.
8. Neem de opmerkingen bij de recepten in acht!
9. In de meegeleverde keramische potjes kunt u naar wens sausen of dips vullen.
10. Schakel het apparaat na het gebruik uit door de schakelaar op O te zetten en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.



Houd er rekening mee dat de plaat en de bodem van de pan ook na het uitschakelen nog enige tijd heet zijn.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen van het apparaat de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.**
2. Dompel de nog hete keramische pan niet in koud water. Door de temperatuurschok zou de pan kunnen barsten.
3. Alle afneembare onderdelen zoals rvs pan, keramische pan en fonduevorkjes kunnen in de afwasmachine of met de hand in een warm zeepsop worden gereinigd.
4. Laat de platen bij sterke verkorstingen gedurende de nacht inweken.
5. Het verwarmingselement mag voor het reinigen beslist niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld. Het element kan met een vochtige doek worden afgeveegd. Let er op dat er geen water de behuizing binnendringt.

6. De keramische potjes kunt u in de vaat-wasmachine reinigen.
7. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
8. Gebruikt vet of bouillon nooit door de gootsteen gieten maar laten afkoelen, in een afsluitbare bak vullen en volgens de lokale voorschriften m.b.t. het afvoeren van vet verwijderen.
9. Onbruikbaar geworden apparaten op de hiervoor bedoelde openbare plaatsen verwijderen (zie pagina AFVOER).
10. Voordat het apparaat wordt opgeborgen resp. opnieuw wordt gebruikt moeten alle onderdelen volledig gedroogd zijn.

FONDUE MET VLEES OF VLEESBOUILLON



1. Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand.
2. Verwarm het vet resp. het bouillon ongeveer 20 minuten tot de vereiste temperatuur is bereikt.
3. Het bouillon mag niet borrelend koken maar alleen even zieden. Indien nodig de temperatuur op een iets lagere stand draaien.

4. Gaar de vleesstukjes ca. 1,5-3 minuten bij gebruik van vet en ca. 3-4 minuten bij gebruik van vleesbouillon.
5. Bij gebruik van bouillon kunt u ook vis met vast vlees, shrimps, wantans of groente garen.
6. In vet worden dim-sum-zakjes of schaaldieren in bakdeeg bijzonder lekker.
7. Serveer met de fondue sausen en dips naar smaak. Deze kunt u in een wenk met de pureerstaaf „ESGE-Zauberstab®“ bereiden.

Aanwijzingen voor het garen met vet

1. Neem zonder het edelstalen pan voor verwarmen van het olie.
2. Dek de pan tijdens het verwarmen niet met een deksel toe, als de spatbeveiliging op de pan ligt. Deze zou kunnen oververhitten.

3. Gebruik alleen hittebestendige en smaakneutrale vetten. Het vet mag niet spatten of roken.
4. Gebruik het vet maximaal 3 à 4 keer. Gebruikt vet schuimt, heeft een ranzige geur en wordt stroperig.
5. Ververs het vet altijd helemaal. Vers en gebruikt vet niet mengen.
6. Gebruik nooit een mengsel van verschillende soorten vet.
7. Gebruik alleen mager, zacht vlees. Snijd het vlees in gelijkmatige, niet te grote stukken.
8. Diepgevroren materiaal moet van tevoren worden ontdooid.
9. Het materiaal moet zorgvuldig worden afgedroogd om spetters bij het indompelen in het vet zoveel mogelijk te voorkomen.
10. Bewaar het vet tot het volgende gebruik in een gesloten bak op een koele plaats.

Fondue Bourguignonne

Voor 4 à 6 personen

800 g mager rundvlees (filet)

Marinade:

100 ml plantenolie, 1 TL zwarte peperkorrels, 1 TL mosterdzaad, 1 mespunt chilivlokken, 1 laurierblad, 2 uien, 1.000 ml hittebestendige olie

De olie iets verwarmen, de kruiden toevoegen en laten doortrekken, de uien hakken.

Het vlees in ca. 2 cm grote blokjes snijden en met de gekruide olie en de uien enkele uren afgedekt in de koelkast marinieren.

Voor de bereiding het vlees uit de marinade nemen en droog betten.

De fondueolie in de pan vullen, op de plaat zetten en in de open pan op de hoogste stand ca. 20 minuten verwarmen tot de optimale temperatuur is bereikt.

Vleesstukjes op de fonduevork prikken en naar smaak in de hete olie garen.

Het gegaarde vlees zouten en peperen en met fondueausen/dips serveren, bijv. met een klassieke cocktailsaus.

Fondue Chinoise

Voor 4 à 6 personen

Telkens 200 g rundsfilet, varkensfilet, kipfilet, gevogeltelever, kalfsnieren, zeetongfilet, garalen (rauw, gepoetst, evtl. diepgevroren)

125 g glasvermicelli, 125 g bladspinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortels, 1.000 ml kipbouillon, 2 EL droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Vlees, gepoetste ingewanden en vis in dunne plakjes snijden. Garnalen zo nodig ontdooien. Glasvermicelli ca. 10 minuten in warm water laten inweken.

Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortels en selderij poetsen en in plakjes snijden. Eieren door elkaar roeren.

Ingrediënten in aparte schotels opdienen.

Kipbouillon met sherry op de hoogste stand op de plaat verwarmen. Zodra de bouillon heet is, naar de middelste stand terugschakelen zo dat het bouillon nog maar zachtjes kookt.

Vlees, vis, ingewanden en groente op de fonduevorken prikken en in het bouillon garen.

KAASFONDUE



1. Veeg de keramische pan evt. met een gehalveerd knoflookteentje uit.
2. Rasp de kaas , vul de kaas in de pan en plaats deze op de verwarmingsplaat.
3. Zet de temperatuurregelaar op de middelste stand en smelt de kaas al roerend.
4. Zodra de kaas is gesmolten, draai de temperatuurregelaar terug op een lage of gemiddelde stand. De kaasmassa mag niet koken.
5. De keramische pan wordt zonder spatbeveiliging gebruikt.

6. Dompel de nog hete keramische pan na het gebruik nooit in koud water. Door de temperatuurschok zou de pan kunnen barsten.

7. Bijzonder heerlijk smaakt de korst die op de bodem van de keramische pan ontstaat en tot slot, als de hele kaas is opgegeten, genoten wordt.

Zwitserse kaasfondue

Voor 4 à 6 personen

1 knoflookteentje, 80 ml droge witte wijn, telkens 200 g geraspte Emmentaler kaas en Greyzer kaas, 1 TL maïzena, witte peper, 1 EL kirsch, baguette

Het knoflookteentje halveren en de keramische pan ermee uitvegen. De kaas samen met de wijn al roerend op de middelste stand smelten. Zodra de kaas volledig gesmolten is en begint

te koken, de maïzena met de kirsch vermengen en in de kaasmassa roeren. Met peper kruiden. De baguette in blokjes snijden en de baguette-blokjes met de fonduevork in de kaasmassa dompelen.

Tip:

Serveer met de kaasfondue ook druiven of dun gesneden rauwe ham die u om de broodblokjes heen wikkelt.

Italiaanse kaasfondue

Telkens 100 g Asagio-, Fontina-, Provolone-kaas, 100 g mascarpone, ca. 75 ml melk, 1 EL boter, 1 EL bloem, 75 ml witte wijn, 2 eigeel, Grissini, Parma-ham

Kaas grof raspen, met mascarpone en melk vermengen en gedurende de nacht in de koelkast laten doortrekken.

Bloem en boter kneden. Witte wijn eventjes laten koken, met de bloemboter binden en het melk-kaas-mengsel onderroeren. Tot slot het door elkaar geroerde eigeel onderroeren. Massa niet meer laten koken opdat het eigeel niet stolt.

Grissini met ham omwikkelen en in de kaasmassa soppen.

Met Italiaanse antipasti serveren.

Britse kaasfondue

Voor 4 à 6 personen

250 g cheddar kaas, 150 g stilton kaas, 3 EL boter, 75 ml slagroom of melk, 3-4 EL tomatenketchup, 1 TL maïzena, 1-2 EL heldere port
Wit brood / walnotenbrood, 6-8 stengels bleekselderij, 3-4 vaste peren

De kaas in kleine stukjes snijden en met de boter en de slagroom al roerend smelten. De tomatenketchup toevoegen. De maïzena met water of wijn verroeren, toevoegen en onderroeren.

Het brood en de peren in blokjes, de selderij in plakjes snijden en met de fonduevork in de kaasmassa soppen.

ZOETE FONDUE

1. Stel de temperatuurregelaar op een lage tot gemiddelde stand.
2. Smelt de chocolade al roerend in de keramische pan. Zodra de chocolade gesmolten is, de regelaar op een lage stand zetten.
3. De chocolade moet alleen vloeibaar gehouden worden, ze mag in geen geval koken.

Chocoladefondue - basisrecept

Naar smaak melkchocolade, pure chocolade of witte chocolade smelten, zoals boven beschreven.

Naar smaak fruit schillen en in hapklare stukjes snijden, bijv. bananen, aardbeien, frambozen, appels, abrikozen enz. De fruitstukjes in de beide schotels serveren. Afhankelijk van het fruitsoort eventueel met wat citroensap bedruppelen.

Aan tafel telkens een stukje fruit op een fonduevorkje prikken en in de warme chocolade dippen. Onmiddellijk weer eruit nemen, afkoelen laten en ervan genieten!

Variaties

Verfijn de chocolademassa met een scheutje slagroom of melk. Ze wordt daardoor crèmeachtiger.

Kruid de chocolademassa naar smaak, bijv. met een snuffje gemalen kaneel, peper of

kardemom of een scheutje sinaasappel-keur of vanillestroop.

Serveer met de fondue behalve fruit bijv. in stukken gesneden muffins of crêpes-rolletjes:

Hiervoor vliesdunne crêpes bakken (bijv. met de UNOLD® Crêpemaker). Bestrijk de nog warme crêpes dun met jam (abrikozen- of sinaasappeljam) en rol deze stevig op. Snijd de crêpes in hapklare stukjes.

Fruit in chocoladesaus

200 ml slagroom, 140 g zachtbittere jam, 1 snuffje peperkoekkruiden of cayennepeper (naar smaak), 100 ml sinaasappelsap
Fruit naar smaak, bijv. bananen, aardbeien, ananas, peren, mandarijnen.

Bereiding:

Slagroom met de kruiden verwarmen.

Chocolade in stukken breken en in de slagroom smelten.

Sinaasappelsap onderroeren.

Fruit poetsen en in stukken snijden.

Fruitstukken opprikken en in de chocoladesaus dippen.

Tip:

Voorbereid fruit met wat citroensap bedruppelen zo dat het niet bruin wordt.

Punch-fondue

100 g frambozen uit de diepvries, 2-3 kruidnagels, 1 msp. geraspte citroenschil, 1 EL citroensap, 1 kaneelpijp, 1 steranijs, 1 EL rum, 500 ml rode wijn, 80 g suiker, 50 g maïzena, Peperkoek, muffins

De frambozen ontdooien, met citroensap en -schil pureren. Kruiden met de rode wijn in de rvs pan verwarmen, maar niet laten koken. Suiker inroeren.

De frambozen door een zeef drukken, met de maïzena vermengen en aan de rode wijn toevoegen. Eén keer eventjes laten koken, kruiden eruit nemen.

Peperkoek en/of muffins in stukken snijden en in de punchmassa dippen.

Tip:

Als er kinderen mee eten, de rum weglaten en in de plaats van rode wijn kersensap gebruiken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegeneerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



Aus dem Hause

UNOLD®