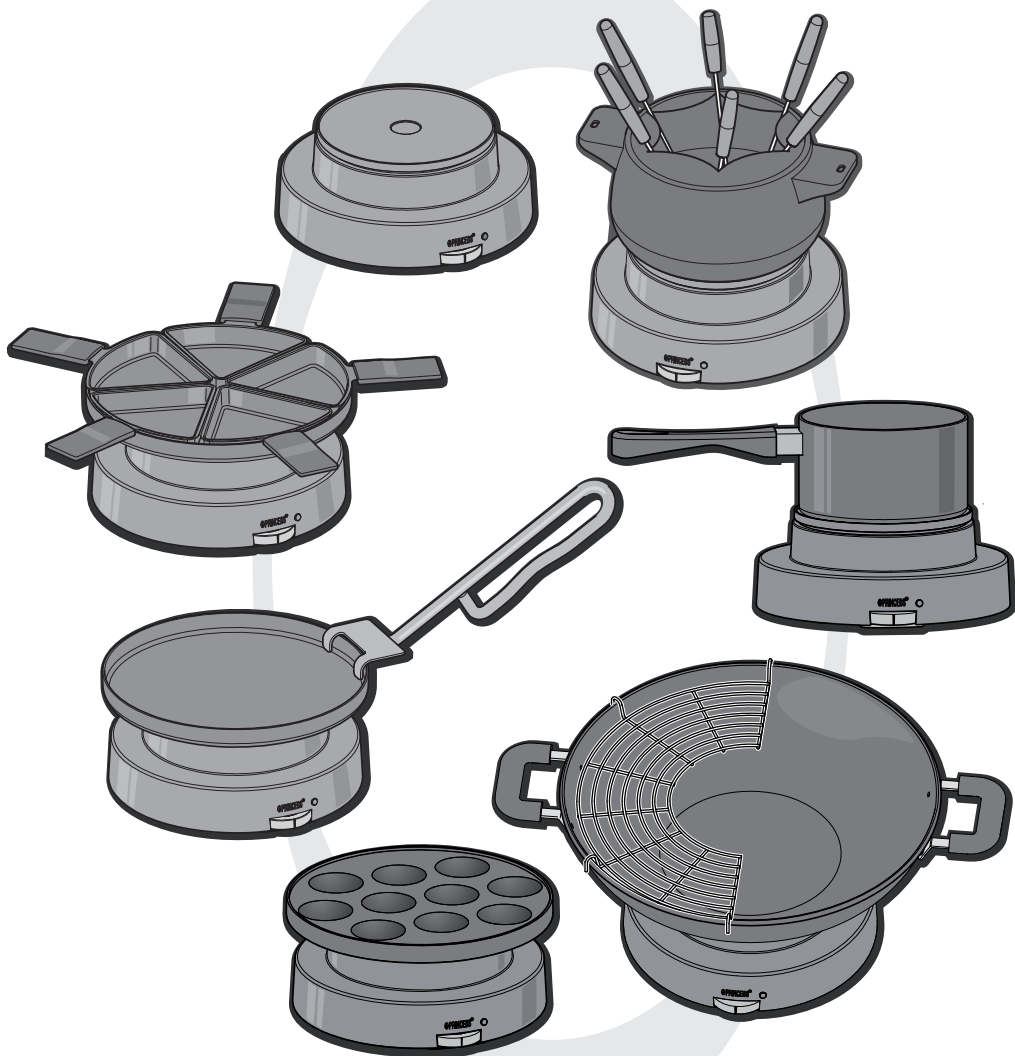




**Classic 7-in-1 Combi Fantasy**  
**Article 162277**



- Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
- Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
- Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
- Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم



**Nederlands**

**English**

**Français**

**Deutsch**

**Español**

**Italiano**

**Svenska**

**Dansk**

**Norsk**

**Suomi**

**Português**

**Ελληνικά**

**المملكة المتحدة**

**1**

**7**

**13**

**19**

**25**

**31**

**37**

**42**

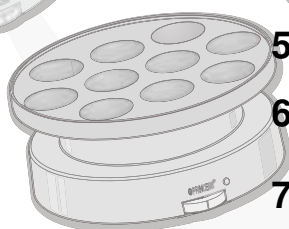
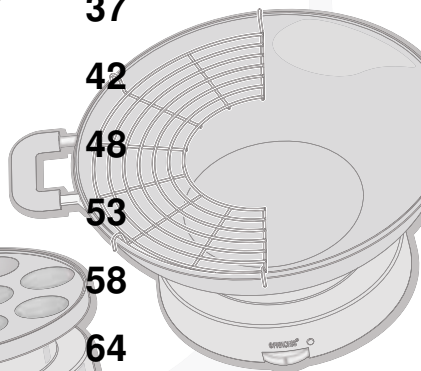
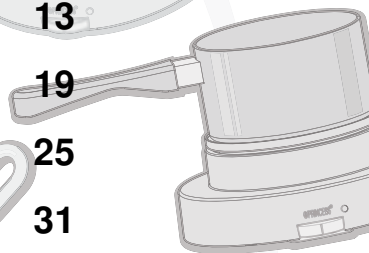
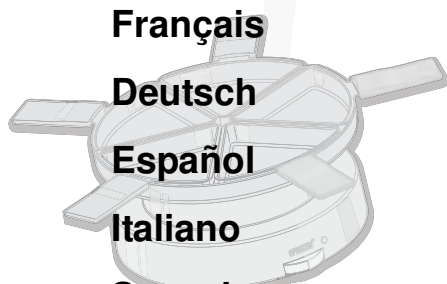
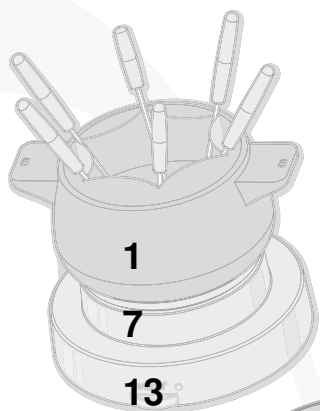
**48**

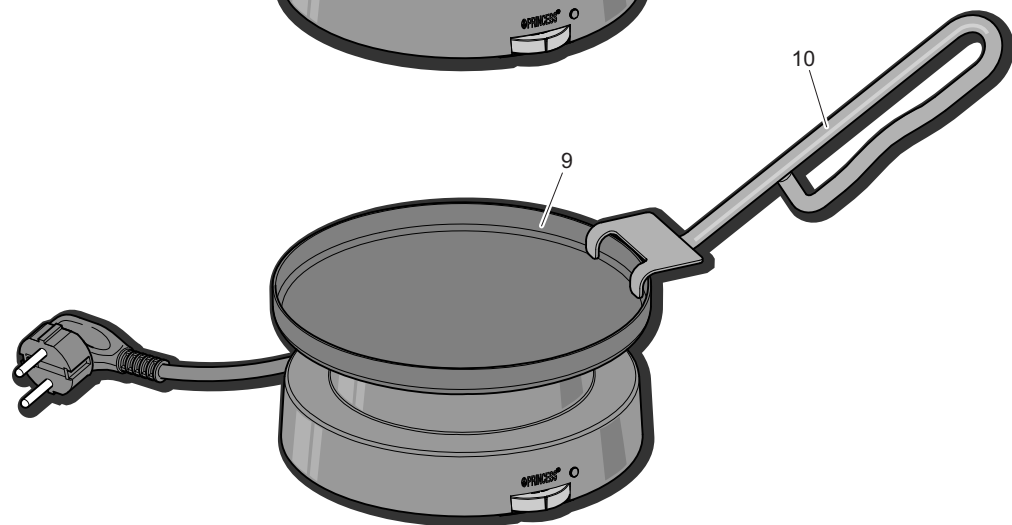
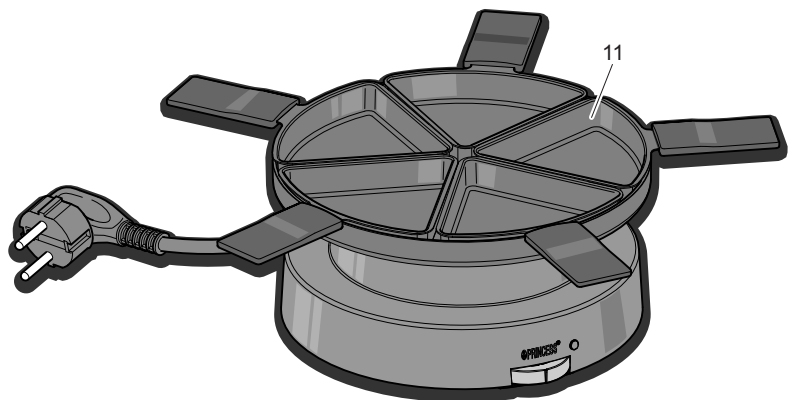
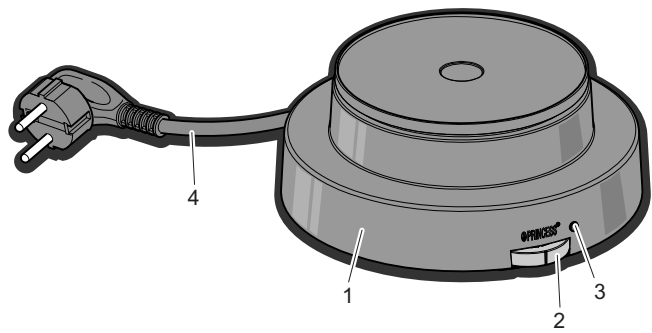
**53**

**58**

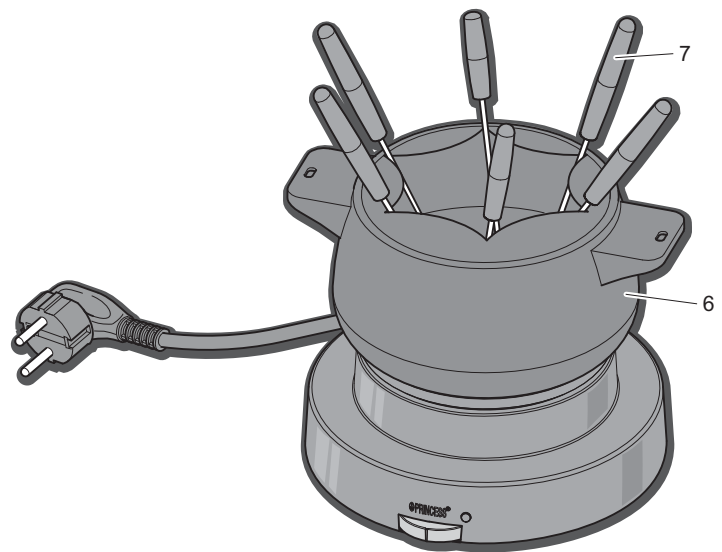
**64**

**70**

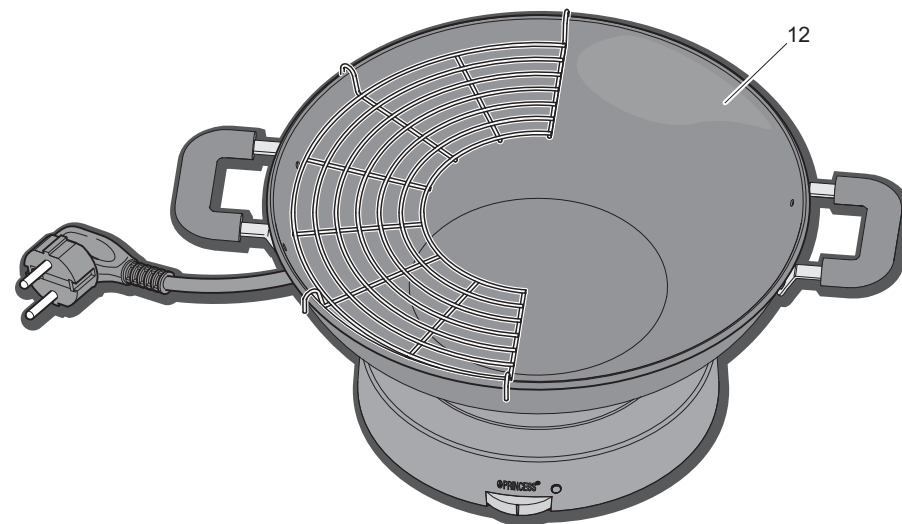
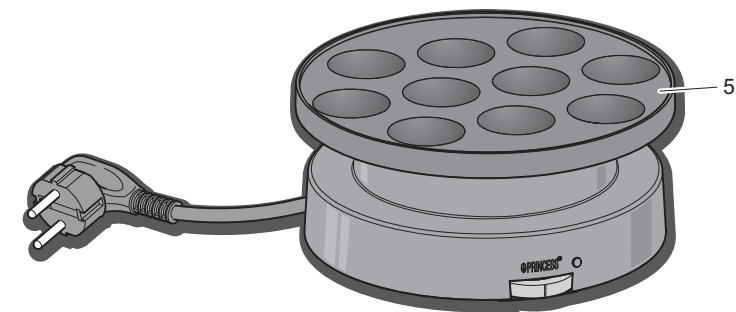
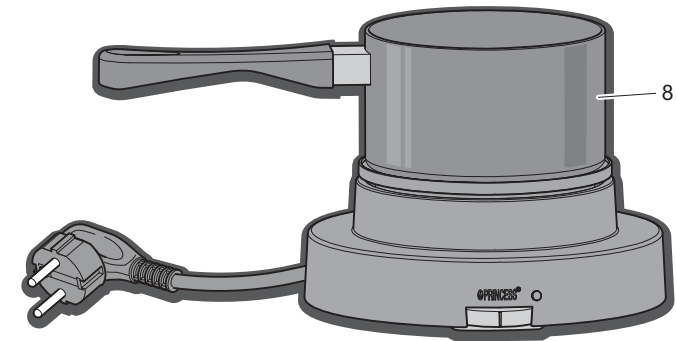




1



2



3



## Algemeen

Dit fraaie apparaat, onderdeel van de producten van onze Classic-productlijn, biedt vele mogelijkheden voor koken, bakken en warmhouden, aan tafel of in de keuken. Het verenigt verschillende functies in zich, zoals fonduen, bakken, gourmetten, wokken, koken en warmhouden.

De set bestaat uit een verwarmingsbasis met regelbare thermostaat en diverse accessoires:

- fonduepan en vorkjes
- wok
- sauspannetje
- vijf gourmetpannetjes
- ronde bakplaat
- poffertjespan



## Werking en bediening

Zie figuur 1.

Onderdelen en accessoires:

- 1 Verwarmingsbasis
- 2 Temperatuurregelaar
- 3 Indicatielampje voor temperatuur
- 4 Snoer en stekker
- 5 Poffertjespan
- 6 Fonduepan
- 7 Fonduevorkjes
- 8 Sauspannetje
- 9 Ronde bakplaat
- 10 Klemhandgreep
- 11 Vijf gourmetpannetjes
- 12 Wok met warmhoudrooster

## Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
- 2 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie 'Onderhoud en reiniging').
- 3 Stel het apparaat op (zie 'Het apparaat opstellen en inschakelen').
- 4 Schakel het apparaat in en laat het een keer goed warm worden.



**Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.**

- 5 Schakel het apparaat uit en laat het goed afkoelen.



**Het apparaat (verwarmingsbasis en plaat) is heet als het apparaat is ingeschakeld. Laat het apparaat eerst goed afkoelen voordat u het verplaatst.**

## Het apparaat opstellen en inschakelen



- De verwarmingsbasis is heet als het apparaat is ingeschakeld. We adviseren u om een hittebestendige (niet-ontvlambare) onderlegger op de tafel onder het apparaat te leggen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pannen, zoals metalen spatels, lepels of vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

- 1 Plaats de verwarmingsbasis op een vlakke, stabiele ondergrond.
- 2 Plaats de juiste accessoire op de verwarmingsbasis.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.
- 4 Draai de temperatuurregelaar naar rechts om het apparaat in te schakelen en de juiste temperatuur in te stellen. Het indicatielampje voor de temperatuur gaat nu branden. Het duurt enkele minuten voordat het apparaat opgewarmd is. Tijdens het gebruik zal het indicatielampje aan en uit gaan. Dit duidt erop dat de thermostaat zijn werk doet en de ingestelde temperatuur telkens wordt bijgesteld.

## Bakken

De ronde bakplaat gebruikt u voor het bakken van gerechten aan tafel, bijvoorbeeld vlees- en visgerechten. De temperatuurstelling hangt af van de ingrediënten die u wilt bakken. In het algemeen moet u voor vlees en vis de maximale temperatuur kiezen. Kleine stukken zijn sneller gaar en worden beter gaar dan grote stukken.

- 1 Leg de ingrediënten op de bakplaat zodra de gewenste temperatuur is bereikt (het indicatielampje voor de temperatuur gaat uit).
- 2 Gebruik een houten of (hittebestendige) kunststof spatel om vlees en vis om te draaien.  
TIP: draai vlees en vis maar één keer om; dan droogt het minder snel uit.
- 3 Als u de hete bakplaat van het apparaat wilt afhalen, gebruik dan de bijgeleverde klemhandgreep.

## Poffertjes bakken

Met de poffertjespan bakt u in een oogwenk de heerlijkste poffertjes (zie ook 'Kooktips').

- 1 Stel de hoogste temperatuur in en laat de pan goed warm worden.
- 2 Gebruik een klein beetje olie of vet.
- 3 Doe een laagje poffertjesbeslag in de kuiltjes van de pan en laat de poffertjes bakken, totdat de bovenkant net droog is geworden.
- 4 Draai de poffertjes om met een vork. Prik alleen in de poffertjes, niet in de pan. Het schuren kan leiden tot beschadiging van de pan.

## Fonduen

Door de regelbare temperatuurstelling is de fonduepan uitermate geschikt voor verschillende soorten fondue, zoals de klassieke vleesfondue, maar ook voor een kaasfondue, een chocoladefondue of een Chinese fondue met bouillon (zie ook 'Kooktips').

- 1 Vul de pan met het juiste ingrediënt en plaats deze op de verwarmingsbasis.

Vul de pan niet onder het minimumniveau en niet boven het maximumniveau.

- 2 Stel de juiste temperatuur in, zodanig dat het mengsel net gaat koken. In het algemeen geldt voor de klassieke vleesfondue (met olie of vet) de maximale temperatuur. Voor een kaas-, bouillon- en chocoladefondue kan een lagere temperatuur gekozen worden (bijvoorbeeld 'medium'). Vooral kaas en chocolade dienen langzaam opgewarmd te worden.
- 3 Roer af en toe om een glad mengsel te verkrijgen.
- 4 Gebruik de bijgeleverde vorkjes om de ingrediënten in en uit het pannetje te halen.



**Prik met de vorkjes alleen in de ingrediënten en niet in de pan. De pan kan anders beschadigd raken.**

## Wokken

'Wokken' of roerbakken doet u snel en op een hoge temperatuur.

- 1 Stel de temperatuurregelaar in op 'maximaal'.
- 2 Gebruik een kleine hoeveelheid olie of vet.
- 3 Doe de ingrediënten voorzichtig in de wok, zodra de gewenste temperatuur bereikt is.
- 4 Schep de ingrediënten voortdurend om met een houten of (hittebestendige) kunststof spatel.

## Sausjes maken

Met de bijgeleverde sauspan kunt u heerlijke sausjes of soep maken en warmhouden.

## Warmhouden

In principe kan elk type pan of hittebestendige schaal op de verwarmingsbasis geplaatst worden om sausjes en gerechten warm te houden. Stel hierbij de temperatuurregeling in op 'low'.

## Gourmetten

Met de vijf gourmetpannetjes kunt u gezellig met z'n allen aan tafel je eigen gerechten bereiden. Zet de gourmetpannetjes op de ronde bakplaat en bak hierin de gerechten van uw eigen keuze (zie ook 'Kooktips').

## Het apparaat uitschakelen en opbergen

- 1 Draai de temperatuurregelaar naar links totdat deze niet meer verder kan, om het apparaat uit de schakelen. Het indicatielampje gaat uit.
- 2 Neem de stekker uit het stopcontact.
- 3 Laat het apparaat volledig afkoelen. Dit duurt ongeveer een uur.
- 4 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie 'Onderhoud en reiniging').
- 5 Berg het apparaat op in een droge en vorstvrije omgeving.

- 2 Reinig de pannetjes, de vorkjes en de bakplaat met een sopje of in de vaatwasser.
- 3 Zorg er voor dat het apparaat en de toebehoren goed droog zijn voordat u ze opbergt.



## Veiligheid

### Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
  - Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
  - Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.
  - Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een fysieke, zintuiglijke, verstandelijke of motorische handicap, of met gebrek aan ervaring en kennis kan gevaarlijke situaties opleveren. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.
  - Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat.
  - Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.
  - Gebruik uitsluitend toebehoren die door de leverancier worden aanbevolen. Door gebruik van andere toebehoren kan schade optreden aan het apparaat waardoor gevaar voor de gebruiker kan ontstaan.
- ### Warmte en elektriciteit
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de (net)spanning overeenkomt met de aangegeven



## Onderhoud en reiniging



- Reinig het apparaat nooit als het ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en reinig het pas als het is afgekoeld.
  - Gebruik geen schurende of agressieve middelen bij het reinigen.
  - Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.
  - Dompel het apparaat nooit onder in water.
  - Let op dat er geen vocht bij de elektrische delen van het apparaat komt.
- 1 Reinig de buitenkant van de verwarmingsbasis met een vochtige doek.

(net)spanning op het typeplaatje van het apparaat.

- Gebruik een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Trek nooit aan het aansluitsnoer om het apparaat te verschuiven.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij staat en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Gebruik in de pannetjes en op de bakplaat geen scherpe voorwerpen, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Pak pannetjes alleen beet aan de handgreep.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Onderhoud en reiniging').
- De pannetjes en de bakplaat van deze set zijn voorzien van een anti-aanbaklaag op basis van PTFE. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van in huis gehouden vogels.

## Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.



## Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.

Geldende Europese richtlijn:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



## Kooktips

### Vleesfondue (klassiek)

Doe de gewenste hoeveelheid olie of vet in de fonduepan. Zorg ervoor dat het vlees droog is, voordat u met fonduen begint. Droog het met keukenpapier af als dat nodig is. Stel het apparaat in op de maximumtemperatuur en begin als deze temperatuur is bereikt.

### Chinese fondue (met bouillon)

Doe de gewenste hoeveelheid bouillon in de fonduepan. Stel het apparaat in op de maximumtemperatuur om de bouillon aan de kook te brengen. Zet de temperatuur

daarna op een gemiddelde temperatuur om de bouillon tegen de kook aan te houden.

### Kaasfondue

Voor een heerlijke kaasfondue doet u de gewenste kaassoorten in de fonduepan en laat u deze op lage temperatuur langzaam smelten. Voeg witte wijn, een gefruite knoflook en wat peper en zout toe om het mengsel op smaak te brengen. Naast brood kunt u ook voorgedroogde of rauwe groenten gebruiken, zoals bloemkool of broccoli om in de kaasfondue te dopen.

### Chocoladefondue

Om een heerlijke chocoladefondue te krijgen, doet u de gewenste hoeveelheid pure chocolade in de fonduepan en laat u deze langzaam smelten bij een minimumtemperatuur. Gebruik fruit of snoepjes om in de chocoladefondue te dopen.

### Poffertjes

Voor ongeveer 150 poffertjes:

- 1 pak Mix voor poffertjes
- 0,8 l melk
- 2 eieren
- 3 eetlepels olie

Giet de melk in een beslagkom en voeg de mix hier aan toe. Roer het beslag met een garde of mixer glad. Roer de eieren en de olie door het beslag. Laat de poffertjesbakplaat warm worden en vet de plaat lichtjes in met olie. Giet met behulp van een lepel beslag in de kuiltjes op de bakplaat. Zorg dat elk kuiltje volledig gevuld is. Laat de poffertjes aan de onderzijde bruinbakken. Keer de poffertjes om voordat het beslag helemaal gestold is. Als beide zijden mooi bruin zijn, zijn de poffertjes klaar. Serveer de poffertjes met boter en poedersuiker.



## **Gourmetten (Gehaktballetjes)**

Voor 4 personen:

350 gram kleine gehaktballetjes

350 gram voorgekookte aardappelen in

kleine blokjes gesneden

boter

Doe een beetje boter in een pannetje en laat deze heet worden. Doe een of

meerdere gehaktballetjes samen met wat

aardappelblokjes in het pannetje. Bak de

gehaktballetjes rondom bruin.

Voeg naar keuze nog wat salade en saus

toe.



## General information

This attractive appliance, which is part of our Classic range, offers a lot of options for cooking, frying and heating food either in the kitchen or at the dining table. It combines a number of different functions, such as fondue, frying, a wok and the ability to heat food.

The set consists of a heating base with an adjustable thermostat and a number of different accessories.

- Fondue pot and forks
- Wok
- Sauce bowl
- Five small frying pans
- Round frying pan
- Cake pan



## Operation and controls

See figure 1.

Components and accessories:

- 1 Heating base
- 2 Temperature-control dial
- 3 Temperature indicator light
- 4 Power cord and plug
- 5 Cake pan for 'Dutch poffertjes'
- 6 Fondue pot
- 7 Fondue forks
- 8 Sauce bowl
- 9 Frying pan
- 10 Clamping handle
- 11 Five small frying pans
- 12 Wok with warming rack

### Before using for the first time

- 1 Remove all the packaging materials and stickers from the appliance.
- 2 Clean the appliance and all the accessories (see 'Maintenance and cleaning').
- 3 Set up the appliance (see 'Preparing the appliance for use').
- 4 Switch on the appliance and allow it to become hot.



**The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.**

- 5 Turn off the appliance and allow it to cool down.



**The appliance (heating base and frying pan) becomes hot when it is turned on. Allow the appliance to cool down before moving it.**



### Preparing the appliance for use

- **The heating base will become hot when the appliance is turned on. We recommend placing a heat-resistant (non-flammable) table mat under the appliance.**
- **Do not use sharp implements with the pans, such as a metal spatula, knives or forks. These may damage the non-stick coating.**

- 1 Place the heating base on a flat, stable surface.
- 2 Fit the correct accessory to the heating base.
- 3 Insert the plug into the plug socket.
- 4 Rotate the temperature-control dial anticlockwise to turn on the appliance and to select the desired temperature. The temperature indicator light will now be lit. It will take a couple of minutes for the appliance to reach the desired temperature. The indicator light will go on and off whilst the appliance is in use. This indicates that the thermostat is working correctly and that it is keeping the appliance at the set temperature.

## Frying

The round frying pan is used to fry food, such as meat and fish dishes. The temperature setting depends on the ingredients that you wish to fry. In general, you should select the maximum temperature for meat and fish. Small pieces will cook more quickly and will be better cooked than large pieces.

- 1 Place the ingredients in the frying pan once the appliance reaches the desired temperature (the temperature indicator light will go out).
- 2 Use a wooden or (heat-resistant) plastic spatula to turn the food over.  
TIP: only turn meat and fish over once. This will prevent it from drying out.
- 3 Use the clamping handle if you wish to remove the warm frying pan from the appliance

## Cooking pancakes

The cake pan for 'Dutch poffertjes' (see 'Cooking tips') is used to quickly cook delicious pancakes.

- 1 Select the highest temperature and allow the pan to become hot.
- 2 Use a small amount of oil or fat.
- 3 Place a layer of pancake batter in the holes of the pan and allow the pancakes to cook until the top just becomes dry.
- 4 Use a fork to turn the pancakes over. Do not touch the pan with the fork, because this may damage the non-stick coating.

## Fondue

The temperature-control dial makes the fondue pot suitable for different types of fondue, such as the classic meat fondue, but also a cheese fondue, a chocolate fondue or a Chinese fondue with stock (also see 'Cooking tips').

- 1 Fill the pot with the correct ingredients and place it on the heating base. Make sure the pan is filled past the minimum level but not above the maximum level.

- 2 Select the correct temperature so that the mixture just starts to boil. For a classic meat fondue (with oil or fat), this is generally the maximum temperature. A lower temperature (e.g. 'Medium') can be selected for a cheese, stock or chocolate fondue. Cheese and chocolate, in particular, should be heated slowly.
- 3 Occasionally stir the ingredients to create a smooth mixture.
- 4 Use the fondue forks to remove the ingredients from the pan.



**Only use the forks to prick the food. Do not prick the pan with them. This may damage the pan.**

## Wok

Wok cooking or stir-frying is done quickly at a high temperature.

- 1 Set the temperature-control dial to 'Maximum'.
- 2 Use a small amount of oil or fat.
- 3 Carefully place the ingredients in the wok once it has reached the desired temperature.
- 4 Use a wooden or (heat-resistant) plastic spatula to stir the ingredients.

## Making sauces

The sauce pan can be used to make delicious sauces or soup and to keep them warm.

## Keeping warm

In principle, every type of pan or heat-resistant dish can be placed on the heating base to keep sauces and food warm. To do so, set the temperature-control dial to 'Low'.

## Pan frying

The five small frying pans can be used so that everybody can cook their own dish whilst sitting together at the dining table. Place the pans on the round frying pan and use them to cook the dish of your choice (also see 'Cooking tips').

## Turning off and storing the appliance

- 1 Turn the temperature-control dial clockwise to turn off the appliance. The indicator light will go out.
- 2 Remove the plug from the plug socket.
- 3 Allow the appliance to cool down. This will take approximately one hour.
- 4 Clean the appliance and all the accessories (see 'Maintenance and cleaning').
- 5 Store the appliance in a dry, frost-free location.



## Maintenance and cleaning



- **Never clean the appliance whilst it is turned on or is still hot. Turn off the appliance and wait until it has cooled down before cleaning it.**
  - **Never use abrasive or aggressive cleaning products.**
  - **Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.**
  - **Never immerse the appliance in water.**
  - **Make sure no moisture comes into contact with the appliance's electrical parts.**
- 1 Clean the exterior of the heating base with a damp cloth.
  - 2 Clean the pans and forks with soapy water or place them in a dishwasher.
  - 3 Make sure the appliance and the accessories are dry before storing them.



## Safety

### General information

- **Please read these instructions carefully and keep them for future reference.**
- **Only use this appliance as described in these instructions.**
- **Only use this appliance for domestic purposes.**
- **The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or persons who lack the necessary knowledge and experience may result in a dangerous situation. Persons responsible for their safety must give explicit instructions or supervise the use of the appliance.**
- **Make sure children do not play with the appliance.**
- **Repairs may only be carried out by a qualified service technician. Never try to repair the appliance yourself.**
- **Only use accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to the appliance, thereby creating hazards for the user.**

### Heat and electricity

- **Before using the appliance, check whether the (mains) supply voltage matches the (mains) supply voltage stated on the appliance's type plate.**
- **Plug the appliance into an earthed plug socket.**
- **Always remove the plug from the plug socket when the appliance is not in use.**

- Always remove the plug from the plug socket by pulling the plug, not the power cord.
- Never pull the power cable to move the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. For your own safety, return the appliance to our service department. A damaged power cord may only be replaced by our service department using the special tools required for the repair.
- Make sure the appliance and the power cord do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or a naked flame.
- Make sure the power cord and the plug do not come into contact with water.
- Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool down before touching it. The appliance and its parts will become hot during use.
- Make sure there is sufficient free space around the appliance to allow the heat that it produces to escape. This will avoid the risk of fire. Make sure the appliance has sufficient space around it and that it does not come into contact with flammable materials. The appliance may not be covered.

### **During use**

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
- Make sure your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Turn off the appliance and remove the plug from the plug socket in the event

of a malfunction during use and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.

- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is turned on or is still hot. Turn off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Do not use sharp implements with the pans, such as a metal spatula, knives or forks. These may damage the non-stick coating.
- Keep the appliance out of the reach of small children. The appliance and its parts will become hot during use.
- Always hold the pans by the handle.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Maintenance and cleaning').
- The pans have a non-stick PTFE coating. On heating this coating, it may release small amounts of gases which are totally harmless to humans. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases. Therefore, never use this appliance near birds that are kept indoors.

### **U.K. WIRING INSTRUCTIONS**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- BLUE NEUTRAL
- BROWN LIVE
- GREEN/YELLOW EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with the letter **N** or coloured black.
- The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter **L** or coloured red.
- The wire which is coloured **GREEN/YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter **E** or (earth symbol) and is coloured **GREEN** or **GREEN/YELLOW**

local authority for information about available disposal and collection systems in your area.

Applicable European guidelines:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



## Cooking tips

### Classic meat fondue

For a classic meat fondue, put the oil or grease in the fondue pan. Make sure that the meat is not wet. Dry it off with kitchen paper when necessary, before you put it into the pan. Use the maximum temperature.

### Chinese fondue (with stock)

Put the desired amount of stock into the fondue pan. Use the maximum temperature to let the stock boil. Use a medium temperature to keep it to the boil.

### Cheese fondue

For a delicious cheese fondue, put the desired cheese in the fondue pan. Use a medium temperature to slowly melt the cheese. Complete the cheese fondue with some white wine and garlick and a desired amount of salt and pepper. In addition to bread, you can use preboiled or raw vegetables, such as cauliflower to dip into the cheese fondue.

### Chocolate fondue

For a chocolade fondue, use a desired amount of pure chocolate. Let it melt slowly on a low temperature. Use sweets or fruit to dip into the chocolade fondue.



**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

With this appliance, if a **13A** plug is used a **13A** fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a **15A** fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.



## The environment

Dispose of packaging materials, such as plastic and boxes, in the appropriate containers.

If you wish to dispose of the appliance whilst it still works properly or can be easily repaired, ensure that the appliance is recycled.



When the appliance reaches the end of its useful life, it should be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring the reuse of the appliance or its parts. Do not dispose of the appliance with normal household waste, but hand it over to a recycling collection point. Contact your

## **Dutch Poffertjes (Basic recipe)**

For approximately 150 Dutch Poffertjes:  
1 packet of batter mix for Dutch Poffertjes  
0.8 l milk  
2 eggs  
3 tablespoons oil

Pour the milk into a mixing bowl and add the mix. Mix them together until it is smooth using a whisk or a mixer. Mix the eggs and the oil through the batter. Heat the Dutch Poffertjes baking plate and grease the pan using a small amount of oil. Using a spoon, pour the batter into the holes in the baking tray. Make sure each hole is filled to the brim. Bake the Dutch Poffertjes until the underside turns brown. Turn the Dutch Poffertjes over before the batter solidifies completely. The Dutch Poffertjes are ready when both sides are nice and brown. Serve the Dutch Poffertjes with butter and icing sugar.

## **Pan frying (meatballs)**

For 4 people:  
350 grams small meatballs  
350 grams of diced, parboiled potatoes  
Butter

Melt a small amount of butter in the pans. Place one or more meatballs and some potatoes in the pan. Bake the meatballs until they are brown all over. Add a salad and sauce of your choice.



## Généralités

Ce superbe appareil de notre ligne Classic offre de nombreuses possibilités pour cuire, sauter et tenir au chaud les aliments, à table comme à la cuisine. L'appareil réunit différentes fonctions : la fondue, les grillades, le wok, la cuisson, et tient également les mets préparés au chaud.

Le set comprend une base de chauffage avec thermostat réglable, et différents accessoires :

- caquelon à fondue avec fourchettes
- wok
- saucière
- cinq poêlons individuels
- plaque de cuisson ronde
- poêle à crêpes miniatures



## Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Composants et accessoires :

- 1 Base de chauffage
- 2 Bouton de réglage de la température
- 3 Témoin lumineux température
- 4 Cordon et fiche
- 5 Poêle à crêpes miniatures
- 6 Caquelon (bain à fondue)
- 7 Fourchettes à fondue
- 8 Saucière
- 9 Plaque de cuisson ronde
- 10 Poignée bloquante
- 11 Cinq poêlons individuels
- 12 Wok avec grille d'appoint

### Avant la première utilisation

- 1 Enlevez tout l'emballage et les autocollants de l'appareil.
- 2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir 'Nettoyage et entretien').
- 3 Montez l'appareil (voir 'Mise en place et mise en marche de l'appareil').
- 4 Mettez l'appareil en marche et laissez-le chauffer bien à fond.



**Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.**

- 5 Éteignez d'abord l'appareil et laissez-le bien refroidir.



**L'appareil (base de chauffage et plaque) est brûlant quand il est en marche. Laissez bien refroidir l'appareil avant de le déplacer.**

### Mise en place et mise en marche de l'appareil



**• La base de chauffage est brûlante quand l'appareil est en marche. Nous recommandons de placer sous l'appareil une protection isolante, résistante à la chaleur et non inflammable.**

**• Dans les récipients de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.**

- 1 Posez la base de chauffage sur une surface plane et stable.
- 2 Montez l'accessoire désiré sur la base de chauffage.
- 3 Branchez la fiche.
- 4 Tournez le bouton de réglage de la température vers la droite pour mettre l'appareil en marche et régler la température voulue. Le témoin lumineux température s'allume. Il faut quelques minutes à l'appareil pour atteindre la température d'utilisation. Le



témoin lumineux s'allume et s'éteint à intervalles pendant que l'appareil est en marche. Ceci reflète le fonctionnement du thermostat, qui met en marche l'élément chauffant chaque fois que la température a baissé.

## Cuisson

La plaque de cuisson ronde servira à préparer à table des mets grillés comme la viande et le poisson. La température appropriée dépendra des aliments à griller. En général, la viande et le poisson demandent la température maximale. Les petits morceaux cuisent plus vite et plus facilement que les grands.

- 1 Posez les aliments sur la plaque de cuisson dès que celle-ci atteint la température désirée (c'est à dire dès que le témoin lumineux température s'éteint).
- 2 Utilisez une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner la viande ou le poisson. **CONSEIL** : évitez de retourner la viande et le poisson plus d'une seule fois, ils se dessècheront moins.
- 3 Si vous devez retirer de l'appareil la plaque de cuisson encore chaude, utilisez la poignée bloquante fournie à cet effet.

## Préparation des crêpes miniatures

La poêle à crêpes miniatures permet de préparer en un tournemain de délicieuses crêpettes (voir aussi 'Conseils pour la cuisson')

- 1 Réglez la température au maximum et chauffez bien la poêle.
- 2 Utilisez une quantité minimale de beurre ou d'huile.
- 3 Versez une couche de pâte à crêpes miniatures dans les creux de la poêle et laissez cuire les crêpettes jusqu'à ce que le dessus soit solidifié.
- 4 Retournez alors les crêpes miniatures avec une fourchette. Veillez à piquer la fourchette dans la crêpette seulement,

et non dans la poêle. Évitez d'endommager la poêle.

## Fondue

La température est réglable pour permettre au service fondue d'accommoder avec la même aisance toutes les sortes de fondue : la classique fondue bourguignonne, mais aussi la fondue de fromage, la fondue chinoise (au bouillon) et même la fondue au chocolat (voir aussi les 'Conseils pour la cuisson').

- 1 Remplissez le caquelon à fondue de l'ingrédient voulu et placez-le sur la base de chauffage. Le remplissage doit dépasser le niveau minimum, et ne pas dépasser le niveau maximum.
- 2 Réglez la température de telle façon que le contenu atteigne tout juste le point d'ébullition. Pour la fondue bourguignonne classique à la viande, on chauffera normalement l'huile à la température maximale. Pour la fondue suisse au fromage et la fondue au chocolat, on ne dépassera pas la température moyenne (réglage 'medium'); ceci suffit normalement aussi pour le bouillon. Il faut faire attention à réchauffer lentement le fromage ou le chocolat, et à ne pas les laisser brûler.
- 3 Remuez suffisamment souvent pour obtenir un mélange lisse.
- 4 Pour sortir les aliments du caquelon, des fourchettes sont livrées avec l'appareil.



**Veillez à piquer la fourchette dans les aliments seulement, et non dans le récipient de cuisson. Vous risquez d'endommager le récipient de cuisson.**

## Wok

Dans le wok, vous pouvez faire sauter des aliments très rapidement à haute température.

- 1 Réglez le bouton de réglage de la température sur 'maximum'.
- 2 Utilisez une quantité minimale de beurre ou d'huile.

- 3 Laissez les ingrédients glisser dans le wok, en douceur, dès que la température voulue est atteinte.
- 4 Sautez les aliments en les remuant sans arrêt avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.



## Nettoyage et entretien

### Sauces

La saucière fournie avec l'appareil vous permet de préparer de délicieuses sauces et des petites soupes, ainsi que de les tenir au chaud.

### Tenir au chaud

Vous pouvez en principe placer n'importe quel récipient résistant à la chaleur sur la base de chauffage pour le tenir au chaud. Réglez le bouton de réglage de la température sur 'low' (faible).

### Chacun son poêlon

Les cinq poêlons individuels permettent à chacun de préparer à table les mets de son choix, en toute convivialité. Posez les poêlons individuels sur la plaque de cuisson ronde et faites-y cuire les mets à choix (voir aussi les 'Conseils pour la cuisson').

### Rangement de l'appareil

- 1 Tournez le bouton de réglage de la température à fond vers la gauche pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux s'éteint.
- 2 Débranchez la fiche.
- 3 Laissez l'appareil se refroidir complètement. Ceci prend environ une heure.
- 4 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir 'Nettoyage et entretien').
- 5 Rangez l'appareil à l'abri de l'humidité et du gel.

- **Ne nettoyez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez l'appareil, d'abord, laissez-le bien refroidir, et nettoyez-le ensuite.**

- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants pour le nettoyage.**

- **L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.**

- **N'immergez jamais l'appareil.**

- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil jusqu'aux composants électriques.**

- 1 Nettoyez l'extérieur de la base de chauffage avec un chiffon humide.
- 2 Nettoyez les poêlons, les fourchettes et la plaque de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle, ou au lave-vaisselle.
- 3 L'appareil et les accessoires doivent être bien sec lorsque vous les rangez.



## Sécurité

### Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le avec soin.**

- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions de ce mode d'emploi.**

- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**

- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes**

inexpérimentées, ceci peut entraîner un danger. Les responsables de la sécurité de telles personnes doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.
- Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres accessoires peut endommager l'appareil, ce qui peut entraîner un danger pour l'utilisateur.

## Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Utilisez une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé. Éviter tout risque d'électrocution, renvoyez-le à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.

- Assurez-vous que ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.

## Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Dans les poêlons et sur la plaque de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut

**endommager le revêtement antiadhésif.**

- **Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.**
- **Saisissez les poêlons uniquement par la poignée.**
- **Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').**
- **Les poêlons et la plaque du set ont un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Lorsque ce matériau s'échauffe, il peut dégager de faibles quantités de certains gaz, parfaitement innocents pour l'humain. Par, chez les petits oiseaux, on a constaté que le système nerveux y est très sensible. N'utilisez donc pas l'appareil trop près d'oiseaux en volière.**



## Conseils pour la cuisson

### Fondue bourguignonne classique

Versez la quantité voulue d'huile dans le caquelon à fondue. La viande doit être bien sèche au moment d'être plongée dans la friture. Séchez les morceaux sur du papier de cuisine avant de commencer, si nécessaire. Réglez l'appareil sur la température maximale et commencez une fois cette température atteinte.

### Fondue chinoise (au bouillon)

Versez la quantité voulue de bouillon dans le caquelon à fondue. Réglez l'appareil sur la température maximale pour porter le bouillon à ébullition. Réglez ensuite la température sur la valeur moyenne pour garder le bouillon à une température voisine du point d'ébullition.

### Fondue au fromage

Pour la fondue au fromage d'origine suisse, vous mettez dans le caquelon à fondue un peu de vin blanc, puis les fromages voulus, et vous les laissez fondre, lentement, à faible température, en remuant sans cesse. Vous ajouterez un peu de fécule délayée pour obtenir un mélange bien lisse en coulant, et vous assaisonnerez selon votre goût avec du poivre du moulin et de l'ail.

Pour la fondue classique suisse, vous tremperez dans le fromage fondu des petits cubes de pain ; il est également possible d'y tremper des morceaux de légumes crus ou blanchis, par exemple des rosettes de chou-fleur ou de brocoli.



## Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les cartons, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retiré, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.

## Fondue au chocolat

Pour la fondue au chocolat, vous mettez la quantité nécessaire de chocolat noir dans le caquelon à fondue et vous le laissez fondre, lentement, à faible température. Trempez dans le fromage fondu des fruits ou des friandises.

## Crêpes miniatures

Pour environ 150 crêpes miniatures :  
1 paquet de mélange de farines pour crêpes (miniatures)  
0,8 l de lait  
2 oeufs  
3 cuillerées d'huile

Versez le lait dans un bol et ajoutez le mélange de farines. Utilisez un mixer ou un fouet pour faire une pâte à crêpes lisse. Incorporez ensuite les oeufs et l'huile à la pâte. Chauffez la plaque à crêpes miniatures et graissez-la légèrement avec un peu d'huile. Versez une cuillerée de pâte dans chacun des creux de la plaque. Chaque creux doit être tout à fait rempli. Attendez que la crêpe miniature soit bien dorée en dessous. Retournez la crêpe miniature avant que la pâte ne soit entièrement prise. La crêpe miniature est prête lorsque ses deux faces sont bien dorées. Servez avec du beurre et du sucre glace.

## Chacun son poêlon (Boulettes de viande)

Pour 4 personnes :  
350 gr de petites boulettes de viande hachée  
350 gr de pommes de terre coupées en petits cubes et blanchies  
Beurre

Mettez un peu de beurre dans un poêlon et laissez chauffer. Ajoutez une ou plusieurs petites boulettes de viande hachée et quelques cubes de pommes de terre. Sautez jusqu'à ce que les boulettes soient dorées de tous côtés. Servez avec de la salade et de la sauce à volonté.



## Allgemein

Dieses attraktive Gerät, Teil der Produkte unserer Classic-Produktlinie, bietet umfangreiche Möglichkeiten zum Kochen, Backen und Warmhalten, am Tisch oder in der Küche. Es vereint verschiedene Funktionen wie die Zubereitung von Fondues und Raclettes, backen, kochen, pfannenrühren und warmhalten.

Das Set besteht aus einem Heizsockel mit regelbarem Thermostat und verschiedenen Zubehörteilen:

- Fonduetopf und Gabeln
- Wok
- Soßenpfännchen
- fünf Raclettepfännchen
- runde Bratplatte
- Pfanne für kleine Pfannkuchen



## Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Zubehörteile und Accessoires:

- 1 Heizsockel
- 2 Temperaturregler
- 3 Temperaturanzeigelampe
- 4 Kabel und Stecker
- 5 Pfanne für kleine Pfannkuchen
- 6 Fonduetopf
- 7 Fonduegabeln
- 8 Soßenpfännchen
- 9 runde Bratplatte
- 10 Klemmgriff
- 11 fünf Raclettepfännchen
- 12 Wok mit Warmhalterost

## Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber vom Gerät.
- 2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe „Wartung und Reinigung“).
- 3 Stellen Sie das Gerät auf (siehe „Das Gerät aufstellen und einschalten“).
- 4 Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es einmal richtig warm werden.



**Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.**

- 5 Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es richtig abkühlen.



**Das Gerät (Heizsockel und -platte) ist heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Lassen Sie das Gerät erst richtig abkühlen, bevor Sie es wegstellen.**

## Das Gerät aufstellen und einschalten



- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, ist der Heizsockel heiß. Wir empfehlen Ihnen, eine hitzebeständige (nicht-entflammbare) Unterlage auf den Tisch unter das Gerät zu legen.
  - Verwenden Sie in den Töpfen keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Löffel oder Gabeln. Diese können die Antihafschicht beschädigen.
- 1 Stellen Sie den Heizsockel auf einen flachen, stabilen Untergrund.
  - 2 Bringen Sie die richtigen Zubehörteile am Heizsockel an.
  - 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
  - 4 Drehen Sie den Temperaturregler rechts nach, um das Gerät einzuschalten und um die richtige Temperatur einzustellen. Die Temperaturkontrollleuchte beginnt jetzt zu leuchten. Es dauert einige Minuten,

bis das Gerät aufgeheizt ist. Die Kontrolllampe schaltet sich während der Benutzung ein und aus. Das ist ein Hinweis, dass der Thermostat in Betrieb ist und die eingestellte Temperatur jedesmal reguliert wird.

## Braten

Die runde Bratplatte verwenden Sie zum Braten von Gerichten am Tisch, zum Beispiel Fleisch- und Fischgerichte. Die Temperatureinstellung hängt davon ab, welche Gerichte sie braten wollen. Im Allgemeinen müssen Sie für Fleisch und Fisch die höchste Temperatur wählen. Kleine Stücke werden schneller gar und sind schneller fertig als große Stücke.

- 1 Legen Sie die Zutaten auf die Bratplatte sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist (die Temperaturkontrolllampe erlischt).
- 2 Verwenden Sie zum Wenden von Fleisch und Fisch einen Holz- oder (hitzebeständigen) Kunststoffspatel. TIPP: Wenden Sie Fleisch und Fisch nur einmal, dann trocknet es nicht so schnell aus.
- 3 Wenn Sie die heiße Bratplatte vom Gerät abnehmen wollen, dann verwenden Sie den mitgelieferten Klemmgriff.

## Poffertjes backen

Mit der Poffertjespanne backen Sie im Handumdrehen die leckersten Poffertjes (siehe auch „Kochtipps“).

- 1 Stellen Sie die höchste Temperatur ein und lassen Sie die Pfanne richtig heiß werden.
- 2 Verwenden Sie etwas Öl oder Fett.
- 3 Geben Sie eine Schicht Poffertjesteig in die Vertiefungen der Pfanne und backen Sie die Poffertjes, bis die Oberseite gerade eben trocken geworden ist.
- 4 Wenden Sie die Poffertjes mit einer Gabel. Stechen Sie nur in die Poffertjes, nicht in die Pfanne. Das Scheuern kann zur Beschädigung der Pfanne führen.

## Fondue

Aufgrund der regulierbaren Temperatureinstellung eignet sich der Fonduepotopf hervorragend für verschiedene Fonduesorten, wie das klassische Fleischfondue, aber auch für ein Käsefondue, ein Schokoladenfondue oder ein chinesisches Fondue mit Brühe (siehe auch „Kochtipps“).

- 1 Füllen Sie den Topf mit der richtigen Zutat und stellen Sie diesen auf den Heizsockel. Achten Sie darauf, dass die niedrigste Füllhöhe des Topfes nicht unterschritten und die maximale Füllhöhe nicht überschritten wird.
- 2 Stellen Sie die richtige Temperatur ein, sodass die Flüssigkeit kurz vor dem Siedepunkt ist. Im Allgemeinen gilt für das klassische Fleischfondue (mit Öl oder Fett) die Höchsttemperatur. Für ein Käse, Brühe- und Schokoladenfondue kann eine niedrigere Temperatur gewählt werden (zum Beispiel „medium“). Vor allem Käse und Schokolade müssen langsam erhitzt werden.
- 3 Rühren Sie gelegentlich um, um eine homogene Masse zu erhalten.
- 4 Verwenden Sie die mitgelieferten Gabeln, um die Zutaten in die Pfanne zu geben und um sie herauszuholen.



**Stechen Sie mit den Gabeln nur in die Zutaten und nicht in die Pfanne.**

**Ansonsten kann der Topf beschädigt werden.**

## Wokken

„Wokken“ oder pfannenrühren führen Sie schnell und bei hoher Temperatur durch.

- 1 Stellen Sie den Temperaturregler auf „maximal“.
- 2 Verwenden Sie eine kleine Menge Öl oder Fett.
- 3 Geben Sie die Zutaten vorsichtig in den Wok, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- 4 Wenden Sie die Zutaten ständig mit einem Holz- oder (hitzebeständigen) Kunststoffspatel.

## Soßen herstellen

Mit dem mitgelieferten Soßentopf können Sie leckere Soßen oder Suppe zubereiten und warmhalten.

## Warmhalten

Im Prinzip kann jede Art von Topf oder hitzebeständige Schale auf den Heizsockel gestellt werden, um Soßen und Gerichte warmzuhalten. Stellen Sie hierfür die Temperaturregelung auf „low“.

## Raclette zubereiten

Mit den fünf Raclettepfännchen können Sie gemütlich mit allen am Tisch sitzen und Ihre eigenen Gerichte zubereiten. Stellen Sie die Raclettepfännchen auf die runde Bratplatte und backen Sie hierin die Gerichte Ihrer Wahl (siehe auch „Kochtipps“).

## Das Gerät ausschalten und verstauen

- 1 Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Temperaturregler nach links bis zum Anschlag. Die Kontrolllampe erlischt.
- 2 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 3 Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Das dauert ungefähr eine Stunde.
- 4 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe „Wartung und Reinigung“).
- 5 Verstauen Sie das Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort.

- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**

- 1 Reinigen Sie die Außenseite des Heizsockels mit einem feuchten Tuch.
- 2 Reinigen Sie die Pfännchen, die Gabeln und die Bratplatte mit Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 3 Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und die Zubehörteile richtig trocken sind, bevor Sie sie verstauen.



## Sicherheit

### Allgemein

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.**



## Wartung und Reinigung



- **Reinigen Sie das Gerät nie, wenn es eingeschaltet oder noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und reinigen Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**



- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie nur vom Lieferanten empfohlene Zubehörteile. Bei Verwendung anderer Zubehörteile können am Gerät Schäden entstehen. Dies kann zu einer Gefahr für den Benutzer führen.

### Wärme und Elektrizität

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die (Netz-)Spannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen (Netz-)Spannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Ziehen Sie nie am Anschlusskabel, um das Gerät zu verschieben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Schicken Sie es an unseren Kundendienst, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile werden während der Benutzung heiß.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

### Bei der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Verwenden Sie in den Töpfchen und auf der Bratplatte keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihafschicht beschädigen.
- Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät

und die Teile werden während der Benutzung heiß.

- Fassen Sie die Töpfe nur an den Griffen an.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe „Wartung und Reinigung“).
- Die Töpfe und die Bratplatte dieses Sets sind mit einer Antihafschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung können äußerst kleine Gasmengen freigesetzt werden, die für den Menschen vollkommen unschädlich sind. Es hat sich allerdings herausgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln hierfür sehr anfällig ist. Verwenden Sie das Gerät daher nicht in der Nähe von in der Wohnung gehaltenen Vögeln.



## Kochtipps

### Fleischfondue (klassisch)

Die gewünschte Menge Öl oder Fett in den Fonduetopf geben. Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch trocken ist, bevor Sie mit dem Fondue beginnen. Trocknen Sie es, falls erforderlich, mit Küchenpapier ab. Stellen Sie das Gerät auf die höchste Temperatur und beginnen Sie, sobald diese Temperatur erreicht ist.

### Chinesisches Fondue (mit Brühe)

Die gewünschte Menge Brühe in den Fonduetopf geben. Stellen Sie das Gerät auf die höchste Temperatur, um die Brühe aufzukochen. Stellen Sie die Temperatur anschließend auf eine mäßige Temperatur ein, damit die Brühe weiter köchelt.

### Käsefondue

Für ein leckeres Käsefondue geben Sie die gewünschten Käsesorten in den Fonduetopf und lassen diesen bei niedriger Temperatur schmelzen. Geben Sie Weißwein, frittierten Knoblauch und etwas Pfeffer und Salz dazu, um die Masse abzuschmecken.

Außer Brot können Sie zum Eintauchen in das Käsefondue auch vorgekochtes oder rohes Gemüse wie Blumenkohl oder Brokkoli verwenden.

### Schokoladenfondue

Für ein leckeres Schokoladenfondue geben Sie die gewünschte Menge Zartbitterschokolade in den Fonduetopf und lassen diese langsam bei niedriger Temperatur schmelzen.

Verwenden Sie zum Eintauchen in das Schokoladenfondue Obst oder Süßigkeiten.



## Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Geltende europäische Richtlinie:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

## **Poffertjes**

Für ca. 150 Poffertjes:

- 1 Packung Poffertjesmix
- 0,8 l Milch
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Öl

Gießen Sie die Milch in eine Teigschüssel und geben Sie den Mix dazu. Den Teig mit einem Rührlöffel oder Mixer glatrühren.

Die Eier und das Öl unter den Teig rühren.

Die Poffertjesbackplatte aufwärmen lassen und die Platte leicht mit Öl einfetten.

Mithilfe eines Löffels Teig in die Vertiefungen auf der Backplatte gießen.

Darauf achten, dass jede Vertiefung ganz gefüllt ist. Die Poffertjes an der Unterseite

braun werden lassen. Die Poffertjes

wenden, bevor der Teig komplett gestockt

ist. Wenn beide Seiten schön braun sind, sind die Poffertjes fertig. Die Poffertjes mit

Butter und Puderzucker servieren.

## **Raclette zubereiten (Hackbällchen)**

Für 4 Personen:

350 g kleine Hackbällchen

350 g vorgekochte Kartoffeln, klein  
gewürfelt

Butter

Ein wenig Butter in ein Pfännchen geben und heiß werden lassen. Einen oder

mehrere Hackbällchen zusammen mit

einer kleinen Menge Kartoffelwürfel in das Pfännchen geben. Die Hackbällchen

rundum braun braten.

Nach Wahl etwas Salat oder Soße  
zufügen.



## Generalidades

Este hermoso aparato, que hace parte de los productos de nuestra línea Classic, ofrece múltiples posibilidades para cocer, asar y conservar calientes los alimentos, tanto en la mesa como en la cocina. Reúne diferentes funciones, por ejemplo, fondue, asar, gourmet, wok, cocer y mantener calientes los alimentos.

El juego consta de una base calefactora con termostato ajustable y diversos accesorios:

- olla de fondue y tenedores
- sartén para wok
- sartén para salsas
- cinco sartenes para gourmet
- plancha de asado redonda
- sartén para minicrepes



## Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

Componentes y accesorios:

- 1 Base de calentamiento
- 2 Regulador de la temperatura
- 3 Piloto indicador para la temperatura
- 4 Cable con enchufe
- 5 Sartén para minicrepes
- 6 Olla de fondue
- 7 Tenedores
- 8 Sartén para salsas
- 9 Plancha de asado redonda
- 10 Pinza (empuñadura)
- 11 Cinco sartenes para gourmet
- 12 Sartén para wok con parrilla para conservar caliente

## Antes del primer uso

- 1 Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas del aparato.
- 2 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase la sección 'Limpieza y mantenimiento').
- 3 Uso del aparato (véase la sección 'Disposición y puesta en marcha del aparato').
- 4 Encienda el aparato y espere hasta que esté bien caliente.



**Durante el primer uso del aparato podrá producirse un poco de humo y un olor específico. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure que la ventilación sea suficiente.**

- 5 Apague el aparato y déjelo enfriar bien.



**El aparato (la base de calentamiento y la placa) se calienta cuando está encendido. Deje enfriar primero el aparato antes de desplazarlo a otro lugar.**

## Disposición y puesta en marcha del aparato



• **La base de calentamiento se calienta cuando el aparato está encendido. Se recomienda colocar un objeto protector resistente a las altas temperaturas (no combustible) sobre la mesa, debajo del aparato.**

• **No use elementos con filo en las sartenes como espátulas metálicas, cucharas o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.**

- 1 Coloque la base de calentamiento sobre una superficie estable y plana.
- 2 Coloque el accesorio adecuado sobre la base de calentamiento.
- 3 Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- 4 Gire el regulador de la temperatura hacia la derecha para encender el aparato y ajustar la temperatura correcta. El piloto indicador de la temperatura se enciende. El aparato toma unos cuantos minutos para

calentarse. Durante el uso el piloto luminoso se enciende y se apaga alternadamente. Esto indica que el termostato está haciendo su trabajo y que la temperatura se regula constantemente.

## Asar

La plancha de asado redonda se usa para asar alimentos en la mesa, por ejemplo, platos de carne y pescado. El ajuste de la temperatura depende de los ingredientes que desea asar. Por lo general, para carnes y pescados debe elegirse la máxima temperatura. Los ingredientes cortados en trozos pequeños se hacen más rápido y mejor que los trozos grandes.

- 1 Coloque los ingredientes en la placa de asado una vez ésta haya alcanzado la temperatura deseada (el piloto indicador de la temperatura se apaga).
- 2 Use una espátula de madera o de plástico (resistente al calor) para dar vuelta a la carne y al pescado.  
CONSEJO: voltee las carnes y el pescado una sola vez para evitar que pierdan su jugo demasiado rápido.
- 3 Si desea retirar la plancha de asado del aparato, use la pinza (empuñadura) adjunta.

## Asar minicrepes holandesas

Con la sartén para minicrepes se asan en un abrir y cerrar de ojos las más deliciosas minicrepes holandesas (ver también 'Consejos para cocinar').

- 1 Ajuste la temperatura en la posición más alta y deje que la sartén se caliente bien.
- 2 Use un poco de aceite o grasa.
- 3 Vierta una capa delgada de la mezcla para minicrepes en los hoyitos de la plancha y déjelas asar hasta que la parte superior esté seca.
- 4 Voltee las minicrepes con un tenedor. Pinche únicamente las minicrepes, no la sartén. El roce puede dañar la sartén.

## Fondue

Gracias a la posibilidad de regular la temperatura, la olla de fondue es especialmente idónea para preparar diferentes clases de fondue, por ejemplo, fondue clásico de carne, fondue de queso, de chocolate o fondue chino con consomé (ver también 'Consejos para cocinar').

- 1 Vierta en la olla los ingredientes adecuados y colóquela sobre la base calefactora. No llene la olla por debajo del nivel mínimo ni tampoco sobrepase el nivel máximo.
- 2 Ajuste la temperatura correcta de manera que la mezcla justo empiece a hervir. Para el fondue clásico de carne (con aceite o grasa) se usa, por lo general, la temperatura máxima. Para fondue de queso, consomé y chocolate se usa una temperatura más baja (por ejemplo 'medium'). Especialmente el queso y el chocolate deben dejarse calentar lentamente.
- 3 Revuelva de vez en cuando para obtener una mezcla homogénea.
- 4 Use los tenedores adjuntos para introducir y retirar los ingredientes de la olla.



**Pinche con los tenedores únicamente los ingredientes y no la olla. De lo contrario puede dañarse la olla.**

## Wok

El 'wok' o salteado de alimentos se hace rápidamente y a una alta temperatura.

- 1 Ajuste el regulador de temperatura en la posición 'máxima'.
- 2 Use una pequeña cantidad de aceite o grasa.
- 3 Vierta los ingredientes cuidadosamente en la sartén wok una vez se haya alcanzado la temperatura deseada.
- 4 Revuelva constantemente los ingredientes con una espátula de madera o de plástico (resistente al calor).

## Preparar una salsa

En la sartén para salsas se preparan y mantienen calientes las más exquisitas salsas y sopas.

## Mantener caliente el producto

En principio puede colocarse sobre la base calefactora cualquier tipo de sartén o bandeja resistente al calor para mantener caliente una salsa o un plato preparado. Ajuste el regulador de temperatura en la posición más baja 'low'.

## Gourmet

Con las cinco sartenes para gourmet puede usted preparar sus propios platos en la mesa junto con sus invitados. Coloque las sartenes para gourmet en la plancha de asado redonda y ase en ellas la receta de su elección (ver también 'Consejos para cocinar').

## Apagar el aparato y guardarlo

- 1 Gire el regulador de la temperatura completamente hacia la izquierda para apagar el aparato. El testigo indicador se apaga.
- 2 Retire el enchufe de la toma de corriente.
- 3 Deje enfriar el aparato completamente. Esto dura aproximadamente una hora.
- 4 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase la sección 'Limpieza y mantenimiento').
- 5 Guarde el aparato en un lugar seco, libre de las heladas.

- **No use productos abrasivos o agresivos para limpiarlo.**
  - **Asegúrese de que el aparato no está conectado a la toma de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.**
  - **No sumerja nunca el aparato en agua.**
  - **Evite que la humedad penetre a las partes eléctricas del aparato.**
- 1 Limpie la parte externa de la base de calentamiento con un paño húmedo.
  - 2 Lave las sartenes, los tenedores y la plancha de asado con agua y jabón o en el lavaplatos eléctrico.
  - 3 Asegúrese de haber secado bien el aparato y los accesorios antes de guardarlos.



## Seguridad

### Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Aquellos responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **No permita que los niños jueguen con el aparato.**



## Limpieza y mantenimiento



- **No limpie nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá limpiarlo cuando se haya enfriado.**

- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.
- Utilice sólo los accesorios recomendados por el proveedor. El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.

## **Electricidad y fuentes de calor**

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Use una toma de alimentación con conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- No tire nunca del cable de alimentación para desplazar el aparato.
- No use el aparato si el cable está averiado. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo deben ser reparados por nuestro servicio técnico usando herramientas especiales.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.
- Asegúrese de que ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.
- El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio.

Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.

## **Durante el uso**

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- No use elementos con filo como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores cuando manipule las sartenes y la plancha para asado. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.
- No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.
- Tome las sartenes únicamente por la empuñadura.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y Mantenimiento').
- Las sartenes y la plancha para asado de este juego están provistas de una

capa antiadherente a base de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de algunos pájaros es extremadamente sensible a ellos. Por esta razón no use el aparato cerca de la jaula de los pájaros que tenga en su casa.



## Consejos para cocinar

### Fondue de carne (clásico)

Vierta la cantidad deseada de aceite o grasa en la olla de fondue. Asegúrese de que la carne está seca antes de empezar a preparar el fondue. De ser necesario, séquela con papel de cocina. Ajuste el aparato en la temperatura máxima y empiece cuando se haya alcanzado la temperatura.

### Fondue chino (con consomé)

Vierta la cantidad deseada de consomé en la olla de fondue. Ajuste el aparato en la temperatura máxima y deje que el consomé llegue al punto de ebullición. Reduzca a continuación la temperatura a un nivel medio para mantener hirviendo el consomé.

### Fondue de queso

Para preparar un delicioso fondue de queso vierta la cantidad deseada de queso en la olla de fondue y deje que se derrita lentamente a baja temperatura. Añada vino blanco, un poco de ajo sofrito y sal y pimienta para darle sabor a la mezcla. Además de pan, puede usar también trocitos de verdura precocida o cruda, por ejemplo, coliflor o brócoli para introducir en el fondue.

### Fondue de chocolate

Para un delicioso fondue de chocolate vierta la cantidad deseada de chocolate puro en la olla de fondue y déjelo derretir lentamente a una mínima temperatura. Use fruta o golosinas para bañar en el chocolate.



## Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.



Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Normativa europea vigente:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



## **Minicrepes holandesas**

Para 150 minicrepes aproximadamente:  
1 caja de mezcla para minicrepes  
0,8 l de leche  
2 huevos  
3 cucharadas de aceite

Vierta la leche en un bol y añádale la mezcla. Revuelva con el batidor de mano o la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea. Añada los huevos y el aceite a la mezcla. Ponga a calentar la plancha para asado de minicrepes y engrásela levemente con aceite. Vierta con una cuchara un poco de mezcla en cada uno de los hoyitos de la plancha. Asegúrese de llenar cada uno de los hoyitos completamente. Deje que las minicrepes se doren por la parte de abajo. Voltéelas antes de que la mezcla se haya secado completamente. Cuando se hayan dorado por ambos lados, las minicrepes estarán listas para servir. Sirva las minicrepes con mantequilla y azúcar de repostería.

## **Gourmet (Albondiguillas)**

Para 4 personas:  
350 g de albondiguillas  
350 g de patatas precocidas cortadas en bloquitos  
mantequilla

Vierta un trocito de mantequilla en una sartén y deje que se caliente bien. Incorpore una o más albondiguillas y unas cuantas patatas en trocitos. Cuezas las albondiguillas hasta que estén doraditas. Acompañe con ensalada y salsas al gusto.



## Informazioni generali

Questo interessante elettrodomestico, che fa parte della nostra gamma Classica, offre numerose possibilità per cuocere, friggere e riscaldare le pietanze, in cucina o sul tavolo da pranzo. Abbina numerose funzioni che consentono di realizzare una fondue, di friggere, di utilizzarlo come wok o per scaldare le pietanze.

Il set è costituito da una base riscaldante, con termostato regolabile, e numerosi accessori diversi.

- Pentola e forchettine per la fonduta
- Wok
- Ciotola per salsa
- Cinque padelline per frittura
- Piastra riscaldante circolare
- Teglia per torte



## Funzionamento e controlli

Vedi Figura 1.

Componenti e accessori:

- 1 Base riscaldante
- 2 Manopola di controllo della temperatura
- 3 Spia della temperatura
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Teglia per la specialità dolce olandese "poffertjes"
- 6 Pentolino per fonduta
- 7 Forchettine per fonduta
- 8 Ciotola per salsa
- 9 Pentola per frittura
- 10 Maniglia a pinza
- 11 Cinque padelline per frittura
- 12 Wok con pila di riscaldamento

## Prima del primo utilizzo

- 1 Eliminare tutto il materiale di confezionamento e gli adesivi dall'elettrodomestico.
- 2 Pulire l'elettrodomestico e tutti gli accessori vedi (vedi "Manutenzione e pulizia").
- 3 Montare l'elettrodomestico (vedi "Preparazione all'uso").
- 4 Accendere l'elettrodomestico, lasciandolo riscaldare.



**In occasione della prima accensione l'elettrodomestico potrebbe emettere del fumo e un odore caratteristico. La cosa è assolutamente normale e smetterà presto. Assicurarsi che l'elettrodomestico abbia una ventilazione sufficiente.**

- 5 Spegnerne l'elettrodomestico, lasciandolo raffreddare.



**L'elettrodomestico (base riscaldante e piastra) raggiunge temperature elevate, quando viene acceso. Prima di spostarlo, lasciarlo raffreddare.**

## Preparare l'elettrodomestico all'uso



• **La base riscaldante raggiunge temperature elevate, quando l'elettrodomestico viene acceso. Raccomandiamo pertanto di collocarlo su una tovaglia resistente al calore (non infiammabile).**

• **Non utilizzare oggetti appuntiti nella pentola, quali spatole, coltelli o forchette in metallo. Potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**

- 1 Collocare la base su una superficie piana e stabile.
- 2 Inserire l'accessorio corretto nella base riscaldante.
- 3 Inserire la spina nella presa a muro.
- 4 Ruotare la manopola di controllo della temperatura in senso antiorario per accendere l'elettrodomestico e per selezionare la temperatura desiderata. Si accenderà la spia della temperatura.

Ci vorranno un paio di minuti perché l'elettrodomestico raggiunga la temperatura desiderata. Mentre l'elettrodomestico è in uso, la spia si accenderà e si spegnerà. Ciò sta a indicare che il termostato funziona correttamente e che l'elettrodomestico si mantiene alla temperatura impostata.

## Frittura

La pentola rotonda viene utilizzata per friggere gli alimenti, ad esempio piatti di carne e di pesce. L'impostazione della temperatura dipende dagli ingredienti che si desidera friggere. In generale per carne e pesce è opportuno selezionare la temperatura massima. I pezzi di dimensioni minori cuoceranno rapidamente e in maniera più uniforme rispetto ai pezzi di dimensioni maggiori.

- 1 Collocare gli ingredienti nella pentola solo dopo che l'elettrodomestico ha raggiunto la temperatura desiderata (la spia dell'indicatore di temperatura si spegnerà).
- 2 Utilizzare una spatola in legno o resistente al calore per girare il contenuto della pentola.  
CONSIGLIO: girare la carne e il pesce una sola volta. In questo modo si eviterà che si secchino eccessivamente.
- 3 Utilizzare l'apposita maniglia per togliere la piastra calda dall'elettrodomestico.

## Preparazione di frittelle

La padella per la preparazione delle frittelle, le 'poffertjes' olandesi (vedi 'Consigli per cucinare') può essere utilizzata per preparare in pochi minuti delle ottime frittelle.

- 1 Accendere l'elettrodomestico alla massima temperatura, lasciando riscaldare la pentola.
- 2 Utilizzare quantità ridotte di olio o grasso.
- 3 Disporre uno strato di pastella nei fori della pentola, lasciando che cuocia,

sino a quando la parte superiore sarà asciutta.

- 4 Utilizzare una forchetta per girare le frittelle. Non toccare la pentola con la forchetta, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

## Fondue

Il termostato consente di utilizzare la pentola per diversi tipi di fonduta: la classica di carne, quella al formaggio, quella al cioccolato o quella cinese con brodo (vedi anche "Consigli per cucinare").

- 1 Riempire la pentola con gli ingredienti corretti e collocarla sulla base riscaldante. Assicurarsi che la pentola sia riempita sino al livello minimo e sotto il livello massimo.
- 2 Regolare la temperatura sino a portare il liquido a ebollizione. Per la classica fonduta di carne (con olio o grassi), generalmente è indicata la temperatura massima. Scegliete una temperatura inferiore (cioè "Media") per la fonduta al formaggio, con brodo o al cioccolato. In particolare formaggio e cioccolato devono essere riscaldati lentamente.
- 3 Di tanto in tanto mescolare gli ingredienti, per ottenere una miscela omogenea.
- 4 Utilizzare le apposite forchettine per togliere gli ingredienti dalla pentola.

**Utilizzare le forchettine solo per prelevare il cibo. Non picchiare la pentola con le forchettine, in quanto potrebbero danneggiarla.**



## Wok

La cottura nel wok o la frittura avvengono rapidamente alle alte temperature.

- 1 Impostare la manopola di controllo della temperatura su "Massimo".
- 2 Utilizzare quantità ridotte di olio o grasso.
- 3 Con cura disporre gli ingredienti nel wok, non appena avrà raggiunto la temperatura desiderata.

- Utilizzare una spatola in legno o resistente al calore per girare il contenuto della pentola.

### Preparazione di salse

La pentola per le salse può essere utilizzata per preparare deliziose salse o zuppe e per tenerle calde.

### Mantenere caldo

In linea di massima sulla base riscaldante è possibile collocare qualsiasi tipo di pentola o piatto resistente al calore, per mantenere calde salse e pietanze. In questo caso, impostare la manopola di controllo della temperatura su "Basso".

### Pentola per frittura

Le cinque pentoline per frittura possono essere utilizzate in maniera tale che ciascun commensale possa preparare la propria pietanza direttamente a tavola. Collocare le pentole sulla base riscaldante circolare e utilizzarle per preparare piatti a piacere (vedi anche "Consigli per cucinare").

### Spegnimento e conservazione dell'elettrodomestico

- Ruotare la manopola di controllo della temperatura in senso orario, per spegnere l'elettrodomestico. La spia si spegnerà.
- Togliere la spina dalla presa a muro.
- Dapprima lasciare raffreddare l'elettrodomestico. Ci vorrà circa un'ora.
- Pulire l'elettrodomestico e tutti gli accessori vedi (vedi "Manutenzione e pulizia").
- Riporre l'elettrodomestico in un luogo asciutto, al riparo dal gelo.



## Manutenzione e pulizia

- **Non pulire mai l'elettrodomestico acceso o caldo. Spegnere l'elettrodomestico e attendere sino al suo raffreddamento prima di pulirlo.**
- **Non utilizzare mai detergenti abrasivi o aggressivi.**
- **Togliere la spina dalla presa a muro prima di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico.**
- **Non immergere mai l'elettrodomestico in acqua.**
- **Assicurarsi che i componenti elettrici dell'elettrodomestico non entrino a contatto con l'acqua.**

- 1 Pulire l'esterno della base con un panno umido.
- 2 La pentola, le forchettine e la piastra possono essere lavate in acqua e detersivo o in lavastoviglie.
- 3 Prima di riporli, assicurarsi che l'elettrodomestico e gli accessori siano perfettamente asciutti.



## Sicurezza

### Informazioni generali

- **Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per ogni necessità.**
- **Utilizzare l'elettrodomestico solo in conformità con queste istruzioni.**
- **Utilizzare l'elettrodomestico solo per uso domestico.**
- **L'utilizzo di questo elettrodomestico da parte di bambini o di persone con disabilità fisiche, sensoriali, mentali o motorie, che non possiedono la**

necessaria conoscenza ed esperienza, può dare luogo a situazioni pericolose. Le persone responsabili della loro sicurezza dovranno fornire istruzioni esplicite o essere presenti quando l'elettrodomestico viene utilizzato.

- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'elettrodomestico.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da un elettricista specializzato. Non cercare mai di riparare da sé l'elettrodomestico.
- Utilizzare solo accessori raccomandati dal fornitore. L'utilizzo di accessori diversi può danneggiare l'elettrodomestico, creando situazioni pericolose per l'utente.

## Calore ed elettricità

- Prima dell'uso verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dati apposta sull'elettrodomestico.
- Inserire la spina in una presa dotata di messa a terra.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando l'elettrodomestico non è in uso.
- Togliere sempre la spina dalla presa a muro tirando la spina stessa e non il cavo elettrico.
- Non spostare mai l'elettrodomestico tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo o l'elettrodomestico stesso sono danneggiati. Per evitare rischi, restituire l'elettrodomestico al nostro servizio assistenza. Un cavo danneggiato potrà essere sostituito solo dal nostro servizio clienti, che dispone degli utensili adeguati per tali riparazioni.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico e il cavo di alimentazione non entrino in

contatto con fonti di calore, quali piastre roventi o fiamme vive.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la spina non entrino a contatto con l'acqua.
- Prestare sempre attenzione quando si tocca l'elettrodomestico o parti del medesimo. Prima di toccarlo, lasciarlo raffreddare. L'elettrodomestico e parti dello stesso raggiungono temperature elevate nella fase di utilizzo.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico abbia spazio sufficiente attorno per consentire la dispersione del calore prodotto. In questo modo si eviteranno rischi di incendio. Assicurarsi che l'elettrodomestico abbia spazio sufficiente attorno e non entri in contatto con materiale infiammabile. Non coprire l'elettrodomestico.

## Durante l'uso

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico all'aperto.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico in locali umidi.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
- Prima di toccare l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione o la spina assicurarsi che le mani siano perfettamente asciutte.
- Spegnerne l'elettrodomestico e togliere la spina dal muro in caso di funzionamento non conforme, prima di pulirlo, di applicare o togliere un accessorio o di riporlo dopo l'uso.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico in uso incustodito.
- Non spostare mai l'elettrodomestico acceso o caldo. Spegnerne l'elettrodomestico e attendere sino al suo raffreddamento prima di pulirlo.

- **Non utilizzare oggetti appuntiti nella pentola, quali spatole, coltelli o forchette in metallo. Potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**
- **Tenere l'elettrodomestico sia fuori della portata dai bambini. L'elettrodomestico e parti dello stesso raggiungono temperature elevate nella fase di utilizzo.**
- **Tenere l'elettrodomestico dall'apposita maniglia.**
- **Pulire accuratamente l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo (vedi "Manutenzione e pulizia").**
- **Le pentole e la piastra di questo set hanno un rivestimento in PTFE antiaderente. Il riscaldamento di tale rivestimento può produrre piccole quantità di gas, assolutamente innocue per l'uomo. Tuttavia è stato dimostrato che il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas. Pertanto non utilizzare mai l'elettrodomestico accanto a uccelli che vivono in casa.**

consegnarlo presso un punto di raccolta. Contattare le autorità locali per sapere dove si trova il punto di raccolta più vicino.

Direttive europee applicabili:

- 2002/95/CE
- 2002/96/CE



## Consigli per cucinare

### Fonduta di carne classica

Per la classica fonduta di carne, disporre dell'olio o altro grasso nella pentola per fonduta. Assicurarsi che la carne non sia bagnata. Se necessario, asciugarla con della carta da cucina prima di disporla nella pentola. Utilizzare la temperatura massima.

### Fondue cinese (fondue con brodo)

Riempire la pentola della fonduta con la quantità di brodo desiderata. Utilizzare la temperatura massima per portare il brodo a ebollizione. Utilizzare la temperatura media per mantenerlo in ebollizione.

### Fonduta di formaggio

Per un'ottima fonduta di formaggio, disporre il formaggio a piacere nella pentola. Utilizzare la temperatura media per fondere lentamente il formaggio. Completare la fonduta aggiungendo del vino bianco, uno spicchio d'aglio, sale e pepe a piacere. Oltre al pane, con la fondue di formaggio è possibile utilizzare verdura cotta o cruda, come i cavolfiori.

### Fonduta di cioccolato

Per la fonduta di cioccolato, utilizzare la quantità desiderata di cioccolato puro. Lasciare fondere a temperatura bassa. Utilizzare quindi dolci o frutta da immergere nella fonduta di cioccolato.



## L'ambiente

Smaltire il materiale di confezionamento, quali la plastica e le scatole, negli appositi contenitori di raccolta.

Assicurarsi che l'elettrodomestico venga riciclato, se si desidera eliminarlo mentre è ancora funzionante o richiede interventi di riparazione minori.



Quando l'elettrodomestico giunge al termine della sua vita utile, deve essere smaltito in maniera responsabile, garantendo il riutilizzo del medesimo o di suoi componenti. Non smaltire l'elettrodomestico tra i rifiuti comuni, ma

## **Frittelle olandesi “poffertjes” (ricetta di base)**

Per circa 150 “poffertjes”  
1 pacchetto di preparato già pronto per la Poffertjes  
0,8 l di latte  
2 uova  
3 cucchiaini di olio

Versare il latte nella ciotola e aggiungere il preparato. Miscelare il tutto con una frusta o un frullatore a immersione, sino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere all'impasto uova e olio. Scaldare l'apposita piastra, ungendola con una piccola quantità d'olio. Utilizzando un cucchiaino, versare l'impasto nei fori del vassoio di cottura. Assicurarsi che ogni foro sia riempito sino all'orlo. Cuocere le frittelle sino a quando la base avrà assunto una colorazione marrone. Girare le frittelle prima che l'impasto si solidifichi completamente. Le frittelle sono pronte quando entrambi i lati si presentano gradevoli e marroni. Servire le frittelle con burro e zucchero al velo.

## **Pentola per frittura (polpette)**

Per 4 persone:  
350 di polpette di piccole dimensioni  
350 g di patate a cubetti, precotte  
Burro

Fondere una piccola quantità di burro nelle pentoline. Collocarvi una o più polpette, assieme alle patate. Cuocere le polpette frittelle sino a quando avranno assunto una colorazione marrone uniforme. Aggiungere un'insalata e una salsa a piacere.



## Allmänt

Denna snygga apparat, del av produkterna i vår produktserie Classic, erbjuder många möjligheter för att koka, steka och hålla mat varm vid bordet eller i köket. Den förenar olika funktioner, så som laga fondue, steka, tillaga smårätter, woka, koka och hålla varmt.

Setet består av en värmehäll med reglerbar termostat och diverse tillbehör:

- fonduegryta och gafflar
- wokpanna
- såskastrull
- fem pannor för smårätter
- rund plåt
- plättlagg



## Drift och användning

Se figur 1.

Delar och tillbehör:

- 1 Värmehäll
- 2 Temperaturreglage
- 3 Temperaturindikatorlampa
- 4 Sladd och kontakt
- 5 Plättlagg
- 6 Fonduegryta
- 7 Fonduegafflar
- 8 Såskastrull
- 9 Rund plåt
- 10 Klämhandtag
- 11 Fem pannor för smårätter
- 12 Wokpanna med galler

## Innan användning

- 1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
- 2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se avsnittet "Underhåll och rengöring").
- 3 Ställ upp apparaten (se avsnittet "Ställ upp och koppla in apparaten").
- 4 Slå på apparaten och låt den bli ordentligt varm en gång.



**När apparaten används för första gången kan en lätt rökutveckling och en specifik lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner av sig självt. Se till att ventilationen är god.**

- 5 Stäng av apparaten och låt den kallna ordentligt.



**Apparaten (värmehällen och plattan) är het när apparaten är påslagen. Låt apparaten kallna helt innan du flyttar på den.**

## Ställ upp och koppla in apparaten



• **Värmehällen är het när apparaten är inkopplad. Vi rekommenderar att du lägger ett värmebeständigt (oantändligt) underlägg på bordet under apparaten.**

• **Använd inga vassa föremål, som stekspadar, knivar och gafflar av metall i pannorna. Dessa kan skada teflonbeläggningen.**

- 1 Placera värmehällen på ett plant och jämnt underlag.
- 2 Placera rätt tillbehör på värmehällen.
- 3 Sätt kontakten i vägguttaget.
- 4 Vrid temperaturreglaget åt höger för att slå på apparaten och ställa in rätt temperatur.

Temperaturindikatorlampan tänds nu. Det tar några minuter innan apparaten är uppvärmd. Vid användning kommer indikatorlampan att blinka. Detta visar att termostaten fungerar som den skall och den inställda temperaturen hela tiden regleras.



## Steka

Den runda plåten använder du för att steka rätter vid bordet, till exempel kött- och fiskrätter. Temperaturinställningen beror på ingredienserna som du vill steka. I allmänhet måste du välja maximal temperatur för kött och fisk. Små bitar blir färdiga snabbare och bättre genomstekta än stora bitar.

- 1 Lägg ingredienserna på plåten när önskad temperatur nåtts (temperaturindikatorlampan släcks).
- 2 Använd en stekspade av trä eller (värmebeständig) plast för att vända kött- eller fiskbitarna.  
TIPS: vänd endast fisk- och köttbitar en gång, då torkar de inte ut så fort.
- 3 Om du vill avlägsna den heta plåten från apparaten, använd bifogat klämhandtag.

## Stek plättar

Med plättlaggen steker du härliga plättar på ett ögonblick (se "Tillagningstips").

- 1 Ställ in den högsta temperaturen och låt laggen bli ordentligt varm.
- 2 Använd lite olja eller fett.
- 3 Håll lite plättsmet i laggens stekytor och låt dem stekas tills ovansidan precis är torr.
- 4 Vänd plättarna med en gaffel. Sätt endast gaffeln i plättarna, inte i själva laggen. Skrapmärkena kan leda till att laggen skadas.

## Tillaga fondue

Med den reglerbara temperaturinställningen lämpar sig fonduegrytan mycket väl för olika sorters fondue, så som den klassiska köttfonduen, men även för ostfondue, chokladfondue eller kinesisk fondue med buljong (se även "Tillagningstips").

- 1 Fyll grytan med önskad ingrediens och ställ den på värmehällen. Fyll inte grytan under miniminivån och inte ovanför maximinivån.
- 2 Ställ in rätt temperatur så att blandningen precis börjar koka. I

allmänhet gäller maximal temperatur för den klassiska köttfonduen (med olja eller fett). För en ost-, buljong- eller chokladfondue kan en lägre temperatur väljas (till exempel "medium"). Framför allt ost och choklad måste värmas upp långsamt.

- 3 Rör om då och då för att få en slät blandning.
- 4 Använd bifogade gafflar för att lägga i och ta ur ingredienserna ur grytan.



**Använd endast gafflarna för att sticka ingredienserna och inte i själva grytan. Grytan kan då skadas.**

## Woka

"Woka" gör du snabbt och på en hög temperatur.

- 1 Ställ in temperaturreglaget på "maximal".
- 2 Använd en liten mängd olja eller fett.
- 3 Lägg ingredienserna försiktigt i wokpannan när önskad temperatur nåtts.
- 4 Vänd hela tiden runt ingredienserna med en stekspade av trä eller (värmebeständig) plast.

## Tillaga såser

Med den bifogade såskastrullen kan du laga härliga såser eller soppor och hålla dem varma.

## Att hålla varmt

I princip kan alla typer av kastruller eller värmebeständiga skålar ställas på värmehällen, för att hålla såser och maträtter varma. Ställ då in temperaturreglaget på "low".

## Tillaga smårätter direkt på bordet

Med de fem små pannorna kan alla tillaga sina egna rätter vid bordet. Ställ de små pannorna på den runda plåten och stek rätter som du själv bestämmer i dem (se även "Tillagningstips").

## Stäng av och förvara apparaten

- 1 Vrid temperaturreglaget åt vänster tills det inte går att vrida längre, för att stänga av apparaten. Indikatorlampan släcks.
- 2 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- 3 Låt apparaten kallna helt. Detta tar ungefär en timme.
- 4 Rengör apparaten och alla tillbehör (se avsnittet "Underhåll och rengöring").
- 5 Förvara apparaten torrt och frostfritt.



## Säkerhet

### Allmänt

- Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.
- Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Användning av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning, eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för säkerheten för dessa personer måste ge tydliga instruktioner eller övervaka apparatens användning.
- Kontrollera att barn inte leker med apparaten.
- Reparationer skall utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!
- Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Om andra tillbehör används kan apparaten skadas och fara kan uppstå för användaren.

### Värme och elektricitet

- Kontrollera att (nät-)spänningen överensstämmer med angiven (nät-)spänning på apparatens märkplatta innan apparaten används.
- Använd ett jordat vägguttag.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget skall du dra i själva kontakten och inte i sladden.



## Underhåll och rengöring



- Rengör aldrig apparaten om den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och rengör den först när den kallnat.
  - Använd inga aggressiva eller slipande medel vid rengöring.
  - Kontrollera att apparaten inte är ansluten till vägguttaget när du rengör den.
  - Sänk aldrig ned apparaten i vatten.
  - Kontrollera att fukt inte tränger in vid apparatens elektriska delar.
- 1 Rengör värmehällens utsida med en fuktig trasa.
  - 2 Rengör kastruller, pannor, grytor, gafflar och plåten med såpvatten eller i diskmaskinen.
  - 3 Kontrollera att apparaten och tillbehören är torra innan du ställer undan dem.

- Drag aldrig i sladden för att flytta apparaten.
- Använd inte apparaten om sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.
- Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Kontrollera att sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.
- Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir heta vid användning.
- Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kommer i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.
- Flytta aldrig apparaten när den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den har kallnat.
- Använd inga vassa föremål, som stekspadar, knivar och gafflar av metall i pannorna och på plåten. Dessa kan skada teflonbeläggningen.
- Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma vid användning.
- Använd endast handtaget för att lyfta stekpannorna.
- Rengör apparaten ordentligt efter användning (se "Underhåll och rengöring").
- Setets pannor och plåt är försedda med en teflonbeläggning på PTFE-grund. Vid uppvärmning kan mycket små mängder gas utsöndras, men dessa är helt ofarliga för människor. Det har visat sig att fåglars nervsystem reagerar kraftigt på denna gas. Använd därför inte apparaten i närheten av burfåglar.

## Vid användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.
- Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramlar ner.
- Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.
- Drag ur apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten skall rengöras, om ett tillbehör skall sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.



## Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.



Apparaten skall kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningsssystem.

Gällande EU-direktiv:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



## Tillagningstips

### Köttfondue (klassisk)

Häll önskad mängd olja eller fett i fonduegrytan. Se till att köttet är torrt innan du börjar. Torka om nödvändigt av det med hushållspapper. Ställ in apparaten på maxtemperaturen och börja när denna temperatur nåtts.

### Kinesisk fondue (med buljong)

Häll önskad mängd buljong i fonduegrytan. Ställ in apparaten på maxtemperaturen för att koka upp buljongen. Ställ därefter in en medeltemperatur för att hindra att buljongen kokar.

### Ostfondue

För en härlig ostfondue lägger du önskade ostsorтер i fonduegrytan och låter dessa smälta långsamt på låg temperatur. Tillsätt vitt vin, en brynt vitlök och lite salt och peppar för att få smak på blandningen. Förutom bröd kan du använda förkokta eller råa grönsaker, till exempel blomkål eller broccoli att doppa i ostfonduen.

### Chokladfondue

För att få en härlig chokladfondue lägger du önskad mängd mörk choklad i fonduegrytan och låter dessa smälta långsamt på låg temperatur. Använd frukt eller godis för att doppa i chokladfonduen.

### Plättar

För ungefär 150 plättar:  
 1 paket plättmix  
 0,8 l mjölk  
 2 ägg  
 3 msk olja

Häll mjölken i en skål och tillsätt mixen. Vispa smeten jämn med en visp eller mixer. Vispa ner äggen och oljan i smeten. Låt plättlaggen bli het och fetta pannan med lite olja. Häll med hjälp av en sked smet i laggens formar. Se till att varje form är helt fylld. Stek plättarna gyllenbruna på undersidan. Vänd plättarna innan smeten stelnat helt. När båda sidorna är gyllenbruna är plättarna klara. Servera plättarna med smör och florsocker.

### Tillaga smårätter direkt på bordet (köttbullar)

För 4 personer:  
 350 gram små köttbullar  
 350 gram tärnad kokt potatis  
 smör

Smält lite smör i pannorna och låt dem bli heta. Lägg en eller flera köttbullar tillsammans med lite potatis i pannan. Stek köttbullarna gyllenbruna. Servera eventuellt med lite sallad och sås.



## Generelt

Dette flotte apparat, som er en del af vores Classic-produktlinje, giver mange muligheder for at koge, stege og holde varmt ved bordet eller i køkkenet. Det bringer forskellige funktioner sammen som fx tilberedning af fondue, grillning, stegning, wok, kogning og varmholdning.

Sættet består af et varmeapparat med justerbar termostat og diverse tilbehør:

- fonduegryde og gafler
- wok
- sautergryde
- fem små pander
- rund stegeplade
- poffertjepande (pande til små flade æbleskiver)



## Funktion og betjening

Se afbild. 1.

apparatdele og tilbehør:

- 1 Varmeapparat
- 2 Temperaturvælger
- 3 Kontrollampe til temperatur
- 4 Ledning og stik
- 5 Poffertjepande (pande til små flade æbleskiver)
- 6 Fonduegryde
- 7 Fonduegafler
- 8 Sautergryder
- 9 Rund grillplade
- 10 Klemmehandtag
- 11 Fem små pander
- 12 Wok med rist til varmholdning

## Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern al indpakningsmateriale og klæbemærkater fra apparatet.
- 2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se 'Vedligehold og rengøring').
- 3 Opstilling af apparatet (se 'Opstilling og tænding af apparatet').
- 4 Tænd apparatet og lad det varme godt igennem en gang.



**Når apparatet bruges første gang, kan der opstå en let røgudvikling og en særlig lugt. Dette er normalt og vil forsvinde af sig selv. Sørg for tilstrækkelig ventilation.**

- 5 Sluk apparatet og lad det køle helt ned.



**Apparatet (varmeapparatet og grillpladen) er hed når apparatet er tændt. Lad først apparatet køle helt af før De flytter det.**

## Opstilling og tænding af apparatet



• **Varmeapparatet er hedt, når det er tændt. Vi råder Dem til at lægge et varmebestandigt (ikke-brændbart) underlag på bordet under apparatet.**

• **Brug ingen skarpe genstande i panderne som fx metalspatler, skeer eller gafler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.**

- 1 Stil varmeapparatet på en flad og stabil undergrund.
- 2 Læg det ønskede tilbehør på varmeapparatet.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.
- 4 Drej temperaturvælgeren mod højre for at tænde apparatet og vælg den ønskede temperatur. Kontrollampen til temperaturen vil begynde at lyse. Det tager nogle minutter før apparatet er varmet op. Under brugen vil kontrollampen tændes og slukkes. Dette angiver at termostaten fungerer og at den indstillede temperatur bliver holdt.

## Grillstegning

Den runde grillplade bliver brugt til at grille retter på bordet fx kød- og fiskeretter. Temperaturindstillingen afhænger af hvilke ingredienser, De vil tilberede. I reglen skal man vælge den højeste temperatur til kød og fisk. Små stykker bliver bedre og hurtigere møre end store stykker.

- 1 Læg ingredienserne på grillpladen så snart den ønskede temperatur er nået (kontrollampen til temperaturen slukkes).
- 2 Bug en træspatel eller (varmebestændig) kunststofspatel til at vende kødet eller fisken.  
Tip: Vend kun kødet en gang, så bliver det ikke så hurtigt tørt.
- 3 Hvis De vil tage den hede grillplade af apparatet, skal De bruge det medfølgende klemmehåndtag.

## Poffertjebagning

I poffertjepanden bager De de herligste små flade æbleskiver på et øjeblik (se 'Tilberedningstips').

- 1 Indstil apparatet på den højeste temperatur, og lad panden blive godt varm.
- 2 Brug en lille smule olie eller fedtstof.
- 3 Hæld et lag dej i hullerne i panden, og lad dem stege til oversiden er lige akkurat tør.
- 4 Vend poffertjene med en gaffel. Stik kun ned i poffertjen og ikke i panden. At skrabe med gafflen kan beskadige panden.

## Lave fondue

Med den justerbare temperaturindstilling er fonduegryden særdeles velegnet til forskellige slags fondue som fx den klassiske kødfondue men også til en ostefondue, en chokoladefondue eller en kinesisk fondue med bouillon (se også 'Tilberedningstips').

- 1 Tilsæt de ønskede ingredienser i gryden, og stil den på varmeapparatet. Fyld ikke mindre i gryden end til

minimumsniveauet og ikke mere end til maksimumniveauet.

- 2 Indstil den rette temperatur, så blandingen lige akkurat kommer til at koge. I reglen er det maksimumtemperaturen til den klassiske kødfondue (med olie eller fedtstof). Til oste-, bouillon- og chokoladefondue kan man vælge en lavere temperatur (fx 'medium'). Især ost og chokolade skal varmes langsomt op.
- 3 Rør af og til for at få en glat blanding.
- 4 Brug de medfølgende gaffer til at tage ingredienserne ud af gryden.



**Prik kun i maden med gafferne og ikke i gryden. Ellers kan gryden blive beskadiget.**

## Wokstegning

'Wokstegning' skal ske hurtigt og ved høj temperatur.

- 1 Indstil temperaturvælgeren på 'maksimum'.
- 2 Brug en lille smule olie eller fedtstof.
- 3 Læg forsigtigt ingredienserne wokken så snart den har nået den ønskede temperatur.
- 4 Rør hele tiden i ingredienserne med en træspatel eller en (varmebestændig) kunststofspatel.

## Lave saucer

I den medfølgende sautergryde kan De lave herlige saucer eller supper og holde dem varme.

## Varmholdning

Hertil kan man egentlig bruge alle typer gryder eller varmebestændige skåle og stille dem på varmeapparatet for at holde saucer og rette varme. Indstil temperaturvælgeren på 'lavt'.

## Stegning

Med de fem stegepander kan De alle, hyggeligt bænket omkring bordet, tilberede Deres egne retter. Stil stegepanderne på den runde grillplade og steg de ingredienser De har lyst til (se også 'Tilberedningstips').

## Slukke apparatet og stille det på plads

- 1 Drej temperaturvælgeren mod venstre, til den ikke kan komme længere, for at slukke apparatet. Kontrollampen slukker
- 2 Træk stikket ud at stikkontakten.
- 3 Lad apparatet køle helt af. Dette varer ca. en time.
- 4 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se 'Vedligehold og rengøring').
- 5 Opbevar apparatet i tørre og frostfrie omgivelser.



## Vedligehold og rengøring



- Rengør aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og rengør det ikke før det er kølet af.
  - Brug ingen skurende eller aggressive midler til rengøringen.
  - Sørg for at apparatet ikke er sat til i en stikkontakt, når De gør det rent.
  - Sænk aldrig apparatet ned i vand.
  - Pas på at der ikke kommer nogen fugt ind omkring apparatets elektriske dele.
- 1 Rengør varmepladens yderside med en fugtig klud.
  - 2 Rengør panderne, gaflerne og grillpladen med sæbevand eller i opvaskemaskinen.

- 3 Sørg for at apparatet og tilbehøret er rigtig tørt, før De lægger det til side.



## Sikkerhed

### Generelt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.
- Brug apparatet kun således, som det er beskrevet i brugsanvisningen.
- Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.
- Det kan medføre farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske handicap eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer, som er ansvarlige for disse personers sikkerhed, skal give tydelige instruktioner eller føre tilsyn med brugen af apparatet.
- Sørg for at børn ikke leger med apparatet.
- Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.
- Brug kun tilbehør, der bliver anbefalet af leverandøren. Ved brug af andet tilbehør kan der opstå skader på apparatet, hvorved der kan opstå fare for brugeren.

### Varme og elektricitet

- Kontroller, før De bruger apparatet, om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.

- Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i ledningen.
- Brug ikke apparatet hvis ledningen er beskadiget. Send det til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.
- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.
- Sørg for at ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.
- Vær forsigtig når De tager på de løse dele og på apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.
- For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.
- fjerner tilbehør eller er færdig med at bruge apparatet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.
- Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.
- Brug ingen skarpe genstande på panderne som fx metalspatler, knive og gaffler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.
- Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.
- Tag kun fat på panderne ved håndtagene.
- Rengør apparatet grundigt efter brugen (se 'Vedligehold og rengøring')
- Panderne og grillpladen i dette sæt er forsynet med en anti-stickbelægning på PTFE-basis. Ved opvarmning heraf kan der udvikles en anelse gas, som er uskadelig for mennesker. Det har dog vist sig at fugles nervesystem er ekstremt følsomt overfor denne gas. Brug derfor ikke apparatet i nærheden af fugle som bliver holdt inden døre.

## Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde ned.
- Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser og når De rengør apparatet, anbringer eller





## Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet, mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings- indsamlingssteder, der er til rådighed.

Gældende europæisk direktiv:

- 2002/95/EØF
- 2002/96/EØF



## Tilberedningstips

### Kødfondue (klassisk)

Hæld den ønskede mængde olie eller fedtstof i fonduegryden. Sørg for at kødet er tørt, får De begynder at stege det. Tør det af med køkkenpapir, hvis det er nødvendigt. Indstil apparatet på maksimumtemperatur og med stegningen så snart den har nået den rette temperatur.

### Kinesisk fondue (med bouillon)

Hæld den ønskede mængde bouillon i fonduegryden. Indstil apparatet på maksimumtemperatur for at bringe bouillonon i kog. Sæt derefter

temperaturen på middeltemperatur for at holde bouillonon i kog.

### Ostefondue

Til en herlig ostefondue lægger De de ønskede ostetyper i fonduegryden og lader dem smelte langsomt ved lav temperatur. Tilsæt hvidvin, et svitset fed hvidløg og smag til med salt og peber.

Førenden brød kan De også bruge forkogte eller rå grønsager som blomkål og broccoli til at dyppe i ostefonduen.

### Chokoladefondue

Til en herlig chokoladefondue lægger De den ønskede mængde ren chokolade i fonduegryden og lader den smelte langsomt ved minimumstemperatur.

Brug frugt eller slik til at dyppe i chokoladefonduen.

### Poffertjes (små flade æbleskiver)

Til ca. 150 poffertjes:

1 pakke melblanding til poffertjes. (Her kan også bruges melblanding til æbleskiver. Se ingredienserne på pakken)

0,8 l mælk

2 æg

3 spiseskefulde olie

Hæld mælken i en skål og tilsæt melblandingen. Rør dejen glat med piskeris eller håndmikser. Tilsæt æg og olie og rør det ind i dejen. Lad poffertjepanden blive varm og fedt den let ind med olie. Fyld hullerne i pladen med dej (brug hertil en ske). Sørg for at hvert hul er fyldt helt op. Lad poffertjene blive brune på undersiden. Vend dem om før dejen er blevet helt stiv. Når begge sider er pænt brune er poffertjene færdige. Server poffertjene med smør og sukker.

## **Stegning (kødboller)**

Til 4 personer:

350 gram små kødboller

350 gram forkogte kartofler skåret i små

terninger

smør

Læg en smule smør i panderne og lad dem blive hede. Læg en eller flere kødboller sammen med nogle kartoffelterninger op panden. Steg kødbollerne brune.

Tilsæt derefter salat og sauce efter eget valg.



## Generelt

Dette flotte apparatet, et av produktene i vår Classic-serie, byr på mange muligheter når det gjelder koking, steking eller å holde maten varm, på spisebordet eller på kjøkkenet. Apparatet kombinerer ulike funksjoner som fondylaging, steking, bordgrilling, wokking, koking og holde maten varm.

Settet består av et oppvarmingsstativ med regulerbart termostat og forskjellig tilbehør:

- Fondygryte og -gaffler
- Wok
- Sauspanne
- Fem små bordgrillingspanner
- Rund stekeplate
- Munkepanne



## Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Deler og tilbehør:

- 1 Oppvarmingsstativ
- 2 Termostat
- 3 Indikatorlampe for temperatur
- 4 Ledning med støpsel
- 5 Munkepanne
- 6 Fondygryte
- 7 Fondygaffler
- 8 Sauspanne
- 9 Rund stekeplate
- 10 Klemhåndtak
- 11 Fem små bordgrillpanner
- 12 Wok med varmerist

## Før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje og alle klistermerker fra apparatet.
- 2 Rengjør apparatet og alle tilbehør (se 'Vedlikehold og rengjøring').
- 3 Still opp apparatet (se avsnittet 'Oppstilling og innkopling av apparatet').
- 4 Kople inn apparatet og la det bli skikkelig varmt én gang.



**Ved første gangs bruk av apparatet kan det oppstå litt røykutvikling og en spesiell lukt. Dette er helt normalt og vil forsvinne av seg selv. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.**

- 5 Slå av apparatet og la det avkjøle seg godt.



**Apparatet (oppvarmingsstativet og plata) er varmt når apparatet er koplet inn. La apparatet først avkjøle seg godt før du flytter på det.**

## Oppstilling og innkopling av apparatet



• Oppvarmingsstativet blir varmt når apparatet er koplet inn. Vi anbefaler at du bruker et varmebestandig, ikke antennelig underlag på bordet under apparatet.

• Ikke bruk skarpe gjenstander i pannene, som for eksempel metallspatler, skjærer eller gaffler. Dette kan skade slippbelegget.

- 1 Plasser oppvarmingsstativet på et jevnt, stabilt underlag.
- 2 Plasser riktig tilbehør på stativet.
- 3 Sett støpslet i stikkkontakten.
- 4 Vri termostaten mot høyre for å skru på apparatet og for å stille inn riktig temperatur. Indikatorlampen for temperaturen tennes. Det tar noen minutter før apparatet er varmet opp. Under bruk vil indikatorlampen tennes og slukkes. Dette viser at termostaten virker som den skal og stadig justerer temperaturen til innstilt verdi.

## Steking

Den runde stekeplata bruker du til steking av matretter ved bordet, for eksempel kjøtt- og fiskeretter. Temperaturinnstillingen avhenger av de ingrediensene du ønsker å steke. Vanligvis må du velge maksimal temperatur for kjøtt og fisk. Små stykker blir raskere ferdig og gjennomstekes lettere enn store stykker.

- 1 Legg ingrediensene på stekeplata så snart ønsket temperatur er nådd (indikatorlampa for temperatur slukker).
- 2 Bruk en trespatel eller en plastspatel som tåler varme til å vende kjøttet og fisken.  
TIPS: Vend kjøtt og fisk bare en gang. Da tørker ikke stykkene så lett ut.
- 3 Hvis du ønsker å ta av den varme stekeplata fra apparatet, bruker du det medfølgende klemhåndtaket.

## Steking av munker

Med munkepanna steker du de deiligste munker på et øyeblikk (se også 'Tips for matlagingen').

- 1 Still inn høyeste temperatur og la panna bli god og varm.
- 2 Bruk bare litt olje eller fett.
- 3 Ha litt røre i gropene i panna og stek munkene til de akkurat er tørre på oversiden.
- 4 Vend munkene med en gaffel. Stikk gaffelen bare inn i munkene, ikke i panna. Skuring kan føre til skade på panna.

## Fondy

Takket være den regulerbare temperaturinnstillingen er fondygryta meget velegnet for ulike typer fondyer, som den klassiske kjøttfondyen, men også ostefondy, sjokoladefondy eller kinesisk fondy med buljong (se også 'Tips for matlagingen').

- 1 Fyll gryta med riktig ingrediens og plasser den på oppvarmingsstativet. Ikke fyll gryta mindre enn til minimumsnivået eller mer enn til maksimumsnivået.

- 2 Still inn riktig temperatur slik at væsken akkurat begynner å koke. Vanligvis må du velge maksimal temperatur for klassisk kjøttfondy (med olje eller fett). Til oste-, buljong- og sjokoladefondy kan gjerne en lavere temperatur velges (for eksempel 'medium'). Særlig har oste- og sjokoladefondy godt av langsom oppvarming.
- 3 Rør av og til for å oppnå en glatt masse.
- 4 Bruk de medfølgende gafflene for å legge ingredienser i gryta og ta dem ut.  
**Stikk gafflene bare inn i ingrediensene, ikke i gryta. Ellers kan gryta bli skadet.**



## Wokking

'Wokking' eller hurtigsteking i panne foregår raskt og ved høy temperatur.

- 1 Still inn termostaten på 'maksimal'.
- 2 Bruk bare litt olje eller fett.
- 3 Ha ingrediensene forsiktig i woken så snart ønsket temperatur er oppnådd.
- 4 Vend stadig ingrediensene med en trespatel eller en plastspatel som tåler varme.

## Lage sauser

Ved hjelp av den medfølgende sauspannen kan du lage deilige sauser eller suppe og holde dem varme.

## Holde maten varm

I prinsippet kan alle typer panner eller ovnfaste fat settes på oppvarmingsstativet for å holde sauser og matretter varme. Still i så fall inn termostaten på 'lav'.

## Bordgrilling

Med de fem små bordgrillingspannene kan alle lage sine egne matretter mens de har det hyggelig rundt bordet. Sett pannene på den runde stekeplata og stek rettene som hver enkelt selv velger å lage (se også 'Tips for matlagingen').

## Utkopling og oppbevaring av apparatet

- 1 For å slå av apparatet vrir du termostaten mot venstre til det ikke går lengre. Indikatorlampen slukker.

- 2 Trekk støpslet ut av stikkkontakten.
- 3 La apparatet avkjøle seg helt. Dette tar cirka 1 time.
- 4 Rengjør apparatet og alle tilbehør (se 'Vedlikehold og rengjøring').
- 5 Oppbevar apparatet på et tørt og frostfritt sted.



## Vedlikehold og rengjøring



- Rengjør aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og rengjør det etter at det er avkjølt.
  - Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.
  - Se til at apparatet er koplet fra strømmettet før du begynner med rengjøringen.
  - Senk aldri apparatet ned i vann.
  - Sørg for at det ikke kommer fuktighet på de elektriske delene av apparatet.
- 1 Rengjør utsiden av oppvarmingsstativet med en fuktig klut.
  - 2 Rengjør de små pannene, gaflene og stekeplata med varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.
  - 3 Se til at apparatet og tilbehørene er helt tørre før du setter dem bort for oppbevaring.



## Sikkerhet

### Generelt

- Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.
- Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.

- Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.
- Hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske funksjonshemninger, eller personer uten erfaring og kunnskap, kan det føre til farlige situasjoner. De som har ansvaret for sikkerheten til slike personer, må gi tydelige instruksjoner i eller holde øye med bruken av apparatet.
- Pass på så barn ikke leker med apparatet.
- Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.
- Bruk kun tilbehør som anbefales av leverandøren. Ved bruk av annet tilbehør kan apparatet skades, noe som i sin tur kan innebære fare for brukeren.

### Varme og elektrisitet

- Kontroller før bruk at (nett)spenningen på stedet stemmer overens med den (nett)spenningen som oppgis på apparatets typeskilt.
- Bruk jordet stikkontakt.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkkontakten, og aldri i ledningen.
- Trekk aldri i ledningen for å flytte på apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet. Send apparatet inn til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.

- Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.
- Se til at ledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.
- Vær forsiktig når du skal ta tak i apparatet eller de tilhørende delene. La apparatet først få avkjøle seg. Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk.
- For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Pass derfor på at det er tilstrekkelig plass rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.

## Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Bruk aldri apparatet i våtrom.
- Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag og på et sted der det ikke kan falle.
- Pass på at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.
- Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkkontakten hvis du oppdager feil under bruk, når du skal rengjøre apparatet, når du skal sette på eller ta av et tilbehør eller når du er ferdig med å bruke apparatet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Flytt aldri apparatet hvis det er koplek til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.
- Ikke bruk skarpe gjenstander i pannene eller på grillplaten, som for eksempel metallspatler, kniver eller gaffler. Dette kan skade slippbelegget.

- Pass på at småbarn ikke kan komme til apparatet. Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk.
- Ta bare tak i pannene ved hjelp av håndtakene.
- Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').
- De små pannene og stekeplaten som hører til dette settet, er utstyrt med et slippbelegg på PTFE-basis. Ved oppvarming av dette belegget kan ørsmå mengder gass avgis. Gassen er helt uskadelig for mennesker. Det har imidlertid vist seg at nervesystemet til fugler er ekstremt følsomt for dette. Bruk derfor ikke apparatet i nærheten av fugler som holdes i huset.



## Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som finnes.

Gjeldende europeiske direktiver:

- 2002/95/EF
- 2002/96/EF



## Tips for matlagingen

### Kjøttfondy (klassisk)

Ha ønsket mengde olje eller fett i fondygryta. Se til at kjøttet er tørt før du begynner med fondyen. Tørk kjøttet med kjøkkenpapir hvis det skulle være nødvendig. Still inn apparatet på maksimal temperatur og begynn når denne temperaturen er nådd.

### Kinesisk fondy (buljongfondy)

Ha ønsket mengde buljong i fondygryta. Still inn apparatet på maksimal temperatur for å få buljongen til å koke. Senk deretter temperaturen til middels for å holde buljongen i kok.

### Ostefondy

For å lage en deilig ostefondy har du de ønskete ostetyperne i fondygryta og lar osten smelte langsomt ved lav temperatur. Tilsett hvitvin, frest hvitløk og litt pepper og salt for å smake til ostemassen. I tillegg til brød kan du også bruke lettkokte eller rå grønnsaker, for eksempel blomkål eller brokkoli, til å dyppe i ostefondyen.

### Sjokoladefondy

For å tilberede en deilig sjokoladefondy har du ønsket mengde mørk sjokolade i fondygryta og lar denne langsomt smelte ved minimumstemperatur. Bruk frukt eller godterier til å dyppe i sjokoladefondyen.

### Munker

For omtrent 150 munker:  
 1 pakke munkeblanding  
 0,8 l melk  
 2 egg  
 3 spiseskjeer olje

Hell melken i en bolle og ha i blandingen.  
 Rør munkerøra glatt med en visp eller

mikser. Rør eggene og oljen i røra. La munkepanna bli varm og smør den lett med olje. Hell røre i fordypningene i panna ved hjelp av en skje. Se til at hver fordypning er fylt helt opp. La munkene steke seg gyllenbrune på undersiden. Snu munkene før røra har stivnet helt. Når begge sidene er brune og fine, er munkene ferdige. Server munkene med smør og melis.

### Bordgrilling (Kjøttboller)

Til 4 personer:  
 350 gram små kjøttboller  
 350 gram poteter, skåret i små terninger og kokt på forhånd  
 Smør

Ha litt smør i en av de små pannene og la den bli varm. Ha en eller flere kjøttboller i pannen sammen med litt potetterneringer. Stek kjøttbollene brune rundt det hele. Tilsett litt salat og saus etter ønske.



## Yleistä

Tämä tyylikäs laite kuuluu Classic-mallistoomme. Se tarjoaa paljon mahdollisuuksia keittämiseen, paistamiseen ja lämpimänä pitämiseen joko ruokapöydässä tai keittiössä. Siinä yhdistyvät useat erilaiset toiminnot, kuten fondue, paistaminen, gourmet-paistaminen, wokkaus, keittäminen ja lämpimänä pitäminen.

Sarjaan kuuluu säädettävällä termostaatilla varustettu lämmitysalue sekä useita lisävarusteita:

- fonduepata ja -haarukat
- wok
- kastikekattila
- viisi gourmet-pikkupannua
- pyöreä paistolevy
- poffertjes-miniohukaispannu



## Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Osat ja lisävarusteet:

- 1 Lämmitysalue
- 2 Lämpötilansäädin
- 3 Lämpötilan merkkivalo
- 4 Johto ja pistotulppa
- 5 Poffertjes-miniohukaispannu
- 6 Fonduepata
- 7 Fonduehaarukat
- 8 Kastikekattila
- 9 Pyöreä paistolevy
- 10 Puristinkahva
- 11 Viisi gourmet-pikkupannua
- 12 Wokki ja ritilä

## Ennen käyttöä

- 1 Irrota laitteesta kaikki pakkaukset ja etiketit.
- 2 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (Katso kohta "Hoito ja puhdistaminen").
- 3 Koko laite (katso kohta "Laitteen kokoaminen ja kytkeminen").
- 4 Kytke laite päälle ja anna sen kuumentua kunnolla.



**Laitte voi ensimmäisellä käyttökerralla tuottaa hieman savua ja ominaisen hajun. Tämä on normaalia ja menee ohi itseksensä. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.**

- 5 Sammuta laite ja anna sen jäähtyä kunnolla.



**Laitte (lämmitysalue ja levy) on kuuma, kun laite on päällä. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen siirtämistä.**



**Laitteen kokoaminen ja kytkeminen**

• **Lämmitysalue on kuuma, kun laitteeseen on kytketty virta. Suosittelemme kuumuutta kestävästä (palamattoman) alustan käyttöä pöydällä laitteen alla.**

• **Älä käytä pannuissa teräviä esineitä, kuten metallilastoja, lusikoita tai haarukoita. Ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.**

- 1 Aseta lämmitysalue tasaiselle, vakaalle alustalle.
- 2 Aseta haluamasi lisävaruste lämmitysalueelle.
- 3 Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
- 4 Käännä lämpötilansäädintä oikealle, jolloin laite käynnistyy. Säädä haluamasi lämpötila. Lämpötilan merkkivalo syttyy. Laitteen lämpeneminen kestää muutaman minuutin. Merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana. Se osoittaa, että termostaatti toimii ja että laite säätää lämpötilaa jatkuvasti halutuksi.



## Paistaminen

Pyöreällä paistoalustalla voidaan paistaa pöydässä esimerkiksi kala- ja liharuokia. Lämpötila vaihtelee paistettavien raaka-aineiden mukaan. Yleensä kalalle ja lihalle on valittava korkein lämpötila. Pienet palaset kypsyvät paremmin ja nopeammin kuin suuret palat.

- 1 Kun laite on kuumennut valittuun lämpötilaan (lämpötilan merkkivalo sammuu), aseta raaka-aineet paistolevylle.
- 2 Käytä puulastaa tai (lämmönkestävästä) muovista valmistettua lastaa lihan ja kalan kääntämiseen.  
VIHJE: Käännä liha ja kala vain kerran. Silloin ne eivät kuivu niin nopeasti.
- 3 Käytä laitteen mukana toimitettua puristuskahvaa, jos haluat ottaa kuumen paistolevyn pois laitteesta.

## Poffertjes-miniohukaisten paistaminen

Poffertjes-pannulla voi paistaa ihania hollantilaisia poffertjes-miniohukaisia (katso myös kohta "Ruoanlaittovinkkejä").

- 1 Säädä lämpötila mahdollisimman korkeaksi ja anna pannun kuumentua kunnolla.
- 2 Käytä hieman öljyä tai rasvaa.
- 3 Laita pannun syvennyksiin ohut kerros ohukaistaikinaa ja anna poffertjes-ohukaisten paistua, kunnes niiden pinta on juuri ja juuri kuivunut.
- 4 Käännä ohukaiset haarukalla. Työnnä haarukka vain ohukaiseen, ei pannuun asti. Muuten pannu voi naarmuuntua ja vaurioitua.

## Fonduen valmistaminen

Koska laitteen lämpötilaa voi säätää, fonduepadassa voi valmistaa monenlaisia fondueita, kuten klassista lihafondueta, juustofondueta, suklaafondueta tai kiinalaista lihaliemifondueta (katso myös "Ruoanlaittovihjeitä").

- 1 Laita haluamasi ainekset pannuun ja aseta pannu lämmitys-alustalle. Täytä

pannu vähintään vähimmäistasomerkkiin asti, älä kuitenkaan enimmäistason yli.

- 2 Säädä haluamasi lämpötila siten, että seos kiehuu juuri ja juuri. Yleensä klassiselle lihafonduelle (jossa käytetään öljyä tai rasvaa) kannattaa valita korkein lämpötila. Juusto-, lihaliemi- ja suklaafonduessa voidaan käyttää alhaisempaa lämpötilaa (esimerkiksi "medium"). Etenin juusto- ja suklaafondue on lämmitettävä hitaasti.
- 3 Sekoita silloin tällöin, jotta seoksesta tulee tasainen.
- 4 Käytä laitteen mukana toimitettuja haarukoita ainesten kastamiseen pannussa.



**Työnnä haarukat vain aineksiin, ei pannuun asti. Muuten pannu saattaa vaurioitua.**

## Wokkaus

Wokkaaminen sujuu helposti, kun lämpötila on korkea.

- 1 Säädä lämpötilansäädin maksimiasentoonsa.
- 2 Käytä hieman öljyä tai rasvaa.
- 3 Laita ainekset varovasti wokkiin, kun laite on lämmennyt haluttuun lämpötilaan.
- 4 Sekoita aineksiä jatkuvasti puisella tai (lämmönkestävästä) muovista valmistetulla lastalla.

## Kastikkeiden valmistaminen

Laitteen mukana toimitetussa pannussa voi valmistaa tai pitää lämpimänä herkullisia kastikkeita tai keittoja.

## Lämpimänä pitäminen

Lämmitys-alustalle voi laittaa periaatteessa minkä tahansa lämmönkestävän pannun kastikkeiden ja ruokien lämpimänä pitämiseksi. Säädä lämpötilansäädin alimpaan asentoonsa.

## Gourmet-paistaminen

Laitteen viidellä gourmet-pikkupannulla jokainen voi valmistaa oman ruokansa mukavasti pöydän ääressä. Aseta gourmet-pikkupannut pyöreälle paistolevylle ja paista niissä haluamasi ruoat (katso myös kohta ”Ruoanlaittovihjeitä”).

## Laitteen sammuttaminen ja laittaminen säilöön

- 1 Sammuta laite. Käännä lämpötilan säädintä vasemmalle, kunnes se ei enää käännä. Merkkivalo sammuu.
- 2 Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- 3 Anna laitteen jäähtyä täysin. Siihen kuluu noin tunti.
- 4 Puhdista laite ja kaikki tarvikkeet (Katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).
- 5 Säilytä laitetta kuivassa paikassa, jossa ei ole pakkasta.



## Hoito ja puhdistaminen



- Älä koskaan puhdista laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja puhdista se vasta sen jäähtytyä.
  - Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
  - Kun puhdistat laitetta, varmista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.
  - Älä koskaan upota laitetta veteen.
  - Varmista, ettei laitteen sähköosiin pääse kosteutta.
- 1 Puhdista lämmitysalustan ulkopinta kostealla liinalla.
  - 2 Puhdista pannut, haarukat ja paistolevy astianpesuaineella ja vedellä tai astianpesukoneessa.
  - 3 Varmista, että laite ja tarvikkeet ovat kuivuneet kunnolla ennen niiden laittamista säilytykseen.



## Turvallisuus

### Yleistä

- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se huolellisesti.
- Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä tai motorisia rajoituksia tai aisti- tai kehitysvamma tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, seurauksena voi olla vaaratilanne. Tällaisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien ihmisten on annettava käyttäjille selkeät ohjeet tai valvottava laitteen käyttöä.
- Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.
- Teetä korjaukset hyväksytyllä asentajalla. Älä koskaan korjaa laitetta itse.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden varusteiden käyttäminen voi vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa käyttäjälle vaaran.

### Lämpö ja sähkö

- Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että (verkko)jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua (verkko)jännitettä.
- Käytä maadoitettua pistorasiaa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulppasta, älä koskaan liitosjohdosta.
- Älä koskaan siirrä laitetta liitosjohdosta vetämällä.
- Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Riskien välttämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Tällaisten

laitteiden vaurioituneen johdon saa vaihtaa vain huoltopalvelumme.

Vaihtamiseen tarvitaan erityistyökaluja.

- Varmista, etteivät laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.
- Varmista, etteivät johto tai pistotulppa joudu kosketuksiin veden kanssa.
- Ole varovainen koskiessasi laitetta tai sen osia. Anna laitteen ensin jäähtyä. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana.
- Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa peittää.

## Käytön aikana

- Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.
- Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.
- Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.
- Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Älä jätä laitetta käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on päällä tai lämmin. Sammuta laite ja siirrä sitä vasta sen jäähtyttyä.
- Älä käytä pannuissa ja paistolevyllä teräviä esineitä, kuten metallilastoja,

veitsiä ja haarukoita. Ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

- Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana.
- Nosta pannuja vain kahvasta.
- Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).
- Tämän tuotteen pannuissa ja paistolevyssä on PTFE-pohjainen pinnoite, joka estää ruoan tarttumista. Kun levyä lämmitetään, siitä voi irrota erittäin vähäisiä määriä kaasua, joka on ihmisille täysin vaaratonta. On kuitenkin todettu, että lintujen hermojärjestelmä on erittäin herkkä tälle kaasulle. Älä tästä syystä käytä laitetta lintujen lähistöllä.



## Ympäristö

Toimita pakkausmateriaalit, kuten muovi ja pahvilaatikot, niitä varten tarkoitettuihin säiliöihin.

Jos et enää halua käyttää laitetta, vaikka se toimii hyvin tai sen voi korjata helposti, huolehdi laitteen kierrätyksestä.



Laite on käyttöiän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti, jotta laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta lajittelemattoman jätteen mukana, vaan toimita se myyjälle tai keräyspisteeseen. Lisätietoja toimitus- ja keräysjärjestelmistä saa kunnan jäteviranomaisilta.

Sovellettava EU-direktiivi:

- 2002/95/EY
- 2002/96/EY



## Ruoanlaittovinkkejä

### Lihafondue (klassinen)

Laita fonduepataan haluamasi määrä öljyä tai rasvaa. Varmista ennen fonduen paistamisen aloittamista, että liha on kuivaa. Kuivaa se tarvittaessa keittiöpaperilla. Säädä laite maksimilämpötilaan ja aloita, kun säätämäsi lämpötila on saavutettu.

### Kiinalainen fondue (lihaliemen kanssa)

Laita fonduepataan haluamasi määrä lihalientä. Säädä laite maksimilämpötilaan ja anna lihaliemen kiehua. Säädä lämpötila sen jälkeen keskitasoiseksi, jotta lihaliemi pysyy kiehuvana.

### Juustofondue

Voit valmistaa herkullisen juustofonduen laittamalla haluamasi juustolajit fonduepataan ja sulattamalla ne hitaasti alhaisella lämpötilalla. Lisää valkoviiniä, valkosipulia ja hieman pippuria ja suolaa, jolloin tuloksena on maistuva seos. Leivän lisäksi voit kastaa juustofondueessa myös raakoja kasviksia, kuten kukkakaalia tai parsakaalia.

### Suklaafondue

Valmista ihana suklaafondue laittamalla fonduepataan haluamasi määrä tummaa suklaata. Anna suklaan sulaa hitaasti alhaisimmalla lämpötilalla. Kasta suklaafondueessa hedelmiä tai makeisia.

### Poffertjes-miniohukaiset

Noin 150 kappaletta:  
1 paketti poffertjes-jauhoseosta  
0,8 l maitoa  
2 kananmunaa  
3 ruokalusikallista öljyä

Kaada maito kulhoon ja lisää siihen jauhoseos. Sekoita seos tasaiseksi. Sekoita mukaan kananmunat ja öljy. Lämmitä poffertjes-paistolevy ja rasvaa levyä hieman öljyllä. Kaada taikinaa lusikan avulla paistolevyn syvennyksiin. Varmista, että jokainen syvennys tulee täyteen. Anna poffertjes-ohukaisten paistua alapinnastaan ruskeiksi. Käännä ohukaiset ennen kuin taikina on hyytynyt täysin. Kun molemmat puolet ovat kauniin ruskeita, miniohukaiset ovat valmiita. Tarjoile miniohukaiset voin ja tomusokerin kanssa.

### Gourmet-paistaminen (lihapullat)

4 hengelle:  
350 g pieniä lihapullia  
350 g keitettyjä perunoita pieniksi paloiksi pilkottuna  
voita

Laita pannuihin hieman voita ja anna pannujen kuumentua. Laita jokaiseen pannuun yksi tai useita lihapullia ja perunanpalasia. Paista lihapullat ruskeiksi. Tarjoa lisäksi salaattia ja kastiketta.



## Geral

Este aparelho que faz parte dos produtos da nossa linha Classic permite muitas possibilidades para cozinhar, fritar e manter quente, à mesa ou na cozinha. Une diversas funções como fondue, fritar, gourmet, wok, cozinhar e manter quente.

O jogo é composto por uma base de aquecimento com termóstato regulável e diversos acessórios:

- tacho de fondue e garfinhos
- wok
- tachos de molhos
- cinco tachos de gourmet
- chapa redonda
- frigideira de pofers



## Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

Componentes e acessórios:

- 1 Base de aquecimento
- 2 Regulador de temperatura
- 3 Luz indicadora da temperatura
- 4 Cabo e ficha
- 5 Frigideira de pofers
- 6 Tacho de fondue
- 7 Garfinhos de fondue
- 8 Tachos de molhos
- 9 Chapa redonda
- 10 Pega de fixação
- 11 Cinco tachos de gourmet
- 12 Wok com grelha de manter quente

## Antes da primeira utilização

- 1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
- 2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (Veja “Manutenção e limpeza”).
- 3 Posicione o aparelho (Veja “Posicionar e ligar o aparelho”).
- 4 Ligue o aparelho e deixe aquecer bem uma vez.



**Na primeira utilização do aparelho pode haver uma ligeira formação de fumo e formar-se um cheiro específico. Isto é normal e desaparece. Mas faça com que haja uma boa ventilação.**

- 5 Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer bem.



**O aparelho (base de aquecimento e chapa) fica quente quando o aparelho está ligado. Deixe primeiro o aparelho arrefecer bem, antes de deslocar o aparelho.**

## Posicionar e ligar o aparelho



**A base de aquecimento fica quente quando o aparelho está ligado. Aconselhamos que coloque um suporte resistente a calor (não inflamável) sobre a mesa para suporte do aparelho.**

**Não use objectos afiados nos recipientes como, por exemplo, garfos, colheres ou espátulas metálicas. Estes podem danificar a camada anti-aderente.**

- 1 Coloque a base de aquecimento numa superfície plana estável.
- 2 Coloque o acessório correcto na base de aquecimento.
- 3 Introduza a ficha na tomada.
- 4 Rode o regulador de temperatura para a direita para activar o aparelho e definir a temperatura correcta. A luz indicadora da temperatura acende agora. Demora alguns minutos até o aparelho ficar quente. Durante a utilização a luz indicadora acende-se e apaga-se. Isto indica que o termóstato

funciona e está a manter a temperatura definida.

## Assar

Use a chapa redonda para preparar a comida à mesa, por exemplo pratos de carne e peixe. A definição de temperatura depende dos ingredientes que pretende preparar. Em geral terá que escolher a temperatura máxima para carne e para peixe. Peças pequenas passam-se mais depressa e estão prontas mais depressa do que bocados grandes.

- 1 Coloque os ingredientes na chapa logo que a temperatura desejada seja alcançada (a luz indicadora da temperatura apaga-se).
- 2 Use uma espátula de madeira ou em material sintético (resistente a calor) para virar a carne e o peixe.  
DICA: vire a carne e o peixe apenas uma vez, para evitar que sequem depressa.
- 3 Se pretender tirar a chapa quente do aparelho, use a pega juntamente fornecida.

## Preparar pofers

Com a frigideira de pofers prepara num instante saborosos pofers (veja também: “Dicas de cozinhar”).

- 1 Regule a temperatura mais elevada e deixe aquecer bem a frigideira.
- 2 Use um pouco de óleo ou margarina.
- 3 Coloque uma pequena camada de massa de pofers nas cavidades e asse os pofers, até o lado de cima começar a ficar seco.
- 4 Vire os pofers com um garfo. Apenas pique nos pofers, não no revestimento da frigideira. Se riscar pode danificar o revestimento da frigideira.

## Fazer o Fondue

Graças à regulação de temperatura regulável, o tacho de fondue é apropriado para vários tipos de Fondues, como o Fondue clássico de carne, mas também para o Fondue de queijo, um Fondue de

chocolate ou um Fondue chinês (Veja também “Dicas de cozinhar”).

- 1 Encha o tacho com os ingredientes correctos e coloque na base de aquecimento. Não encha o tacho abaixo do nível mínimo nem acima do nível máximo.
- 2 Regule a temperatura correcta, de modo que a mistura comece a ferver lentamente. Em geral o fondue clássico (com óleo ou margarina) é preparado à temperatura máxima. Para o fondue de queijo, caldo e chocolate pode ser escolhida uma temperatura mais baixa (por exemplo, “médio”). Especialmente queijo e chocolate têm que aquecer lentamente.
- 3 Mexa de vez em quando para que a mistura fique homogénea.
- 4 Use os garfos fornecidos para tirar os ingredientes do tacho.



**Apenas pique nos ingredientes, não no revestimento do tacho. Isto pode danificar o revestimento do tacho.**

## Wok

“Wok” ou saltear faz você rapidamente e a uma temperatura elevada.

- 1 Regule a regulação de temperatura para o “máximo”.
- 2 Use uma pequena quantidade de óleo ou margarina.
- 3 Introduza os ingredientes cuidadosamente no wok, logo que a temperatura desejada seja alcançada.
- 4 Vire os ingredientes continuamente com uma espátula de madeira ou em material sintético resistente a calor.

## Preparar molhos

O tacho de molho juntamente fornecido permite-lhe preparar e manter quente, molhos ou sopa.

## Manter quente

Em princípio pode utilizar qualquer tipo de tacho resistente a calor na base de aquecimento para manter quentes molhos ou comida. Regule a regulação de temperatura para o “mínimo” (low).

## Gourmet

Com os cinco tachos de gourmet pode preparar em conjunto à mesa os seus próprios pratos. Coloque os tachos de gourmet na chapa redonda e faça nos tachinhos os pratos da sua própria escolha (veja também “Dicas de cozinhar”).

## Desligar e arrumar o aparelho

- 1 Rode o regulador de temperatura para a esquerda até este chegar ao fim, para desligar o aparelho. A luz indicadora apaga-se.
- 2 Retire a ficha da tomada.
- 3 Deixe o aparelho arrefecer completamente. Isto dura cerca de uma hora.
- 4 Limpe o aparelho e todos os acessórios (Veja “Manutenção e limpeza”).
- 5 Arrume o aparelho numa área seca e sem geada.



## Segurança

### Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
  - **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
  - **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
  - **A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com uma deficiência física, sensorial, mental ou motora, ou com falta de conhecimento e experiência pode levar a situações perigosas. As pessoas responsáveis pela segurança de tais pessoas têm que dar instruções claras ou supervisionar o uso do aparelho.**
  - **Tenha atenção para que crianças não brinquem com o aparelho.**
  - **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**
  - **Apenas use acessórios aconselhados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.**
- ### Calor e electricidade
- **Antes de utilizar o aparelho verifique se a tensão (da rede) indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à tensão (da rede).**
  - **Use uma tomada com terra.**
  - **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**



## Manutenção e limpeza



- **Nunca limpe o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e limpe-o apenas quando estiver frio.**
  - **Não utilize produtos ásperos ou agressivos quando limpar.**
  - **Quando estiver para efectuar a limpeza, a ficha do aparelho não pode estar na tomada da rede eléctrica.**
  - **Nunca mergulhe o aparelho em água.**
  - **Tenha atenção para que não entre humidade para os componentes eléctricos no interior do aparelho.**
- 1 Limpe o lado exterior da base de aquecimento com um pano húmido.
  - 2 Limpe os tachos, os garfos e a chapa de cozinhar com água e detergente ou na máquina de lavar loiça.

- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.
- Nunca puxe pelo cabo eléctrico para deslocar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.
- Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.
- Tenha cuidado para que o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.
- Tenha cuidado quando pegar nos componentes do próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.
- O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.

### **Durante a utilização**

- Nunca utilize o aparelho na rua.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpar o aparelho, quando aplicar um

acessório ou quando terminar a utilização.

- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.
- Não use objectos afiados nos tachinhos e na chapa como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas. Estes podem danificar a camada anti-aderente.
- Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.
- Apenas pegue nos tachinhos pela pega.
- Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja “Manutenção e limpeza”).
- Os tachinhos e as chapas deste aparelho estão munidos de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a este gás. Por isso, não use o aparelho perto de pássaros que tenha em casa.





## Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que o aparelho ou componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Directiva Europeia em vigor:

- 2002/95/CE
- 2002/96/CE



## Dicas de cozinhar

### Fondue de carne (clássico)

Introduza a quantidade de óleo ou margarina desejada no tacho. Cuide para que a carne esteja seca, antes de iniciar o fondue. Se necessário seque com papel de cozinha. Regule o aparelho para a temperatura máxima e comece quando alcançar esta temperatura.

### Fondue chinês (com caldo)

Introduza a quantidade de caldo desejada no tacho. Regule o aparelho para a temperatura máxima para levar o caldo a ferver. Depois regule para a temperatura média para manter o caldo a ferver.

### Fondue de queijo

Para um saboroso fondue de queijo introduza os tipos de queijo desejados no tacho e deixe derreter a uma temperatura baixa. Adicione vinho branco, alho alourado e alguma pimenta e sal para temperar a mistura.

Além de pão, também pode utilizar vegetais crus ou pré-cozidos, como couve-flor ou brócolos para molhar no fondue de queijo.

### Fondue de chocolate

Para obter um fondue de queijo de chocolate saboroso, introduza a quantidade desejada de chocolate no tacho de fondue e deixe este derreter lentamente a uma temperatura mínima. Use fruta ou doces para mergulhar no chocolate.

### Pofers

Para cerca de 150 pofers:

- 1 pacote de Mistura para pofers
- 0,8 l leite
- 2 ovos
- 3 colheres de óleo

Deite o leite numa tigela e adicione a mistura. Bata até alisar com a batedeira ou vara de arames. Mexa os ovos e o óleo na massa. Deixe a chapa de pofers aquecer e unte-a levemente com óleo. Com uma colher deite a massa batida nas cavidades da chapa. Encha completamente cada uma das cavidades. Deixe os pofers alourar por baixo. Vire os pofers antes da massa solidificar completamente. Quando ambos os lados estiverem alourados os pofers estão prontos. Sirva os pofers barrados com um pouco de manteiga e polvilhados com açúcar em pó.

## **Gourmette (Almôndegas)**

Para 4 pessoas:

350 gramas de almôndegas pequenas

350 gramas de batatas pré-cozidas em

pequenos blocos

manteiga

Coloque um pouco de manteiga nos tachinhos e deixe aquecer. Coloque uma ou mais almôndegas juntamente com os blocos de batata no tachinho. Grelhe as almôndegas até alourarem.

Adicione salada e molho a gosto.



## Γενικές πληροφορίες

Αυτή η ελκυστική συσκευή, η οποία ανήκει στη σειρά Classic της εταιρείας μας, παρέχει πολλές επιλογές για το μαγείρεμα, το τηγάνισμα και το ζέσταμα φαγητών, είτε στην κουζίνα, είτε στο τραπέζι του φαγητού. Συνδυάζει πολλές λειτουργίες, όπως σκεύος για φοντού και τηγάνισμα, γουόκ, αλλά και δυνατότητα για ζέσταμα φαγητού.

Το σετ αποτελείται από μία βάση θέρμανσης με ρυθμιζόμενο θερμοστάτη και πολλά διαφορετικά αξεσουάρ.

- Σκεύος φοντού και πιρούνια
- Γουόκ
- Μπολ σάλτσας
- Πέντε μικρά ταψάκια για τηγάνισμα
- Στρογγυλή θερμαινόμενη πλάκα
- Ταψάκι για κέικ



## Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην εικόνα 1.

Τα μέρη και τα αξεσουάρ της συσκευής:

- 1 Βάση θέρμανσης
- 2 Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
- 3 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
- 4 Καλώδιο και φως ρεύματος
- 5 Ταψάκι κέικ για 'Ολλανδικά roffertjes'
- 6 Σκεύος φοντού
- 7 Πιρούνια φοντού
- 8 Μπολ σάλτσας
- 9 Ταψάκι για τηγάνισμα
- 10 Λαβή
- 11 Πέντε μικρά ταψάκια για τηγάνισμα
- 12 Γουόκ με σάρα για ζέσταμα

## Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός').
- 3 Προετοιμάστε τη συσκευή για χρήση (δείτε 'Προετοιμασία της συσκευής για χρήση').
- 4 Ανάψτε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κάψει.



**Η συσκευή μπορεί να παράγει λίγο καπνό και μία χαρακτηριστική οσμή όταν την ανάψετε για πρώτη φορά.**

**Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι ο αερισμός της συσκευής είναι επαρκής.**

- 5 Σβήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.



**Η συσκευή (βάση θέρμανσης και πλάκα) είναι καυτή όταν βρίσκεται σε λειτουργία. Πριν μετακινήσετε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει.**

## Προετοιμασία της συσκευής για χρήση



• Η βάση θέρμανσης θα κάψει όταν ανάψετε τη συσκευή. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα (άφλεκτο) σουπλά κάτω από τη συσκευή.

• Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα στα ταψάκια, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια, ή πιρούνια. Αυτά ενδεχομένως να καταστρέψουν την αντικολλητική επικάλυψη.

- 1 Τοποθετήστε τη βάση θέρμανσης σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
- 2 Τοποθετήστε το σωστό αξεσουάρ στη βάση θέρμανσης.
- 3 Εισάγετε το φως στην πρίζα.
- 4 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας προς τ' αριστερά για ν' ανάψετε τη συσκευή και να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Θ' ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας. Απαιτούνται μερικά λεπτά μέχρι να

φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η ενδεικτική λυχνία θ' ανάβει και θα σβήνει όσο χρησιμοποιείται η συσκευή. Αυτό σημαίνει ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί σωστά και ότι κρατάει τη συσκευή στην καθορισμένη θερμοκρασία.

## Τηγάκισμα

Το στρογγυλό ταψάκι χρησιμοποιείται για το τηγάκισμα τροφίμων, όπως πιάτα με κρέας και ψάρι. Η ρύθμιση θερμοκρασίας εξαρτάται από τα συστατικά που θέλετε να τηγανίσετε. Γενικά, θα πρέπει να επιλέξετε τη μέγιστη θερμοκρασία για κρέας και ψάρι. Τα μικρά κομμάτια μαγειρεύονται γρηγορότερα και καλύτερα απ' ό,τι τα μεγάλα.

- 1 Τοποθετήστε τα συστατικά στο ταψάκι τηγανίσματος αφού η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία (η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας θα σβήσει).
- 2 Χρησιμοποιήστε μία ξύλινη ή μία πλαστική (ανθεκτική στη θερμότητα) σπάτουλα για να γυρίσετε το φαγητό. ΣΥΜΒΟΥΛΗ: να γυρίζετε το κρέας και το ψάρι μόνο μία φορά. Αυτό αποτρέπει το στέγνωμά τους.
- 3 Εάν θέλετε να απομακρύνετε την καυτή θερμαινόμενη πλάκα από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε τη λαβή

## Φτιάχνοντας τηγανίτες

Το ταψάκι κέικ για 'Ολλανδικά roffertjes' (δείτε 'Συμβουλές μαγειρικής') χρησιμοποιείται για να ετοιμάζετε γρήγορα και εύκολα νόστιμες τηγανίτες.

- 1 Επιλέξτε τη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε το ταψάκι να κάψει.
- 2 Χρησιμοποιήστε λίγο λάδι ή βούτυρο.
- 3 Τοποθετήστε μία στρώση μείγματος για τηγανίτες στις οπές του σκεύους και αφήστε τις τηγανίτες να μαγειρευτούν μέχρι που η επάνω επιφάνειά τους μόλις να στεγνώσει.
- 4 Χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι για να γυρίσετε τις τηγανίτες. Μην αγγίζετε το σκεύος με το πιρούνι, επειδή μπορεί να

καταστραφεί η αντικολητική επίστρωση.

## Φοντού

Το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας κάνει το σκεύος φοντού ιδανικό για διάφορους τύπους φοντού, όπως το κλασικό φοντού με κρέας, αλλά και το φοντού με τυριά, το φοντού σοκολάτας, ή το κινέζικο φοντού (με ζωμό). (Δείτε επίσης 'Συμβουλές μαγειρικής').

- 1 Γεμίστε το σκεύος με τα κατάλληλα υλικά και τοποθετήστε το επάνω στη βάση θέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι γεμάτο τουλάχιστον έως την ελάχιστη στάθμη, αλλά όχι πάνω από τη μέγιστη στάθμη.
- 2 Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία, έτσι ώστε το μείγμα μόλις που να αρχίσει να βράζει. Για ένα κλασικό φοντού με κρέας (με λάδι ή λίπος), γενικά, αυτή είναι η μέγιστη θερμοκρασία. Μπορείτε να επιλέξετε χαμηλότερη θερμοκρασία (π.χ. 'Medium') για φοντού με τυρί, ζωμό, ή σοκολάτα. Το τυρί και η σοκολάτα, ιδιαίτερα, πρέπει να ζεσταίνονται αργά.
- 3 Να ανακατεύετε κάθε λίγο τα συστατικά, μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα.
- 4 Χρησιμοποιήστε τα πιρούνια φοντού για να αφαιρέσετε τα συστατικά από το σκεύος.



**Να χρησιμοποιείτε τα πιρούνια μόνο για να καρφώνετε το φαγητό. Μην τρυπάτε το σκεύος μ' αυτά. Αυτό μπορεί να προκαλέσει φθορές στο σκεύος.**

## Γουόκ

Το μαγείρεμα ή το ελαφρύ τηγάκισμα στο γουόκ γίνεται σε υψηλή θερμοκρασία.

- 1 Τοποθετήστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση 'Maximum' (μέγιστη).
- 2 Χρησιμοποιήστε λίγο λάδι ή βούτυρο.
- 3 Τοποθετήστε προσεκτικά τα συστατικά στο γουόκ αφού φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

- Χρησιμοποιήστε μία ξύλινη ή μία πλαστική (ανθεκτική στη θερμότητα) σπάτουλα για να ανακατέψετε τα συστατικά.

## Φτιάχνοντας σάλτσες

Το σκεύος για σάλτσες μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρασκευάζετε νόστιμες σάλτσες ή σούπες και για να τις κρατάτε ζεστές.

## Κρατώντας ζεστά τα φαγητά

Γενικά, μπορείτε να τοποθετείτε στη βάση θέρμανσης οποιονδήποτε τύπο σκεύους ή ανθεκτικού στη θερμότητα πιάτου για να διατηρείτε τις σάλτσες και τα φαγητά ζεστά. Γι' αυτό, τοποθετήστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση 'Low' (χαμηλή).

## Τηγάνισμα-μαγείρεμα στο ταψί

Τα πέντε μικρά ταψάκια για τηγάνισμα μπορούν να χρησιμοποιηθούν έτσι ώστε κάθε συνδαιτυμόνας να μπορεί να μαγειρεύει το δικό του πιάτο ενώ κάθεται στο τραπέζι του φαγητού. Τοποθετήστε τα ταψάκια στη στρογγυλή θερμαινόμενη πλάκα και χρησιμοποιήστε τα για να μαγειρέψετε όποιο πιάτο προτιμάτε (δείτε επίσης 'Συμβουλές μαγειρικής').

## Σβήσιμο και αποθήκευση της συσκευής

- Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας προς τ' αριστερά για να σβήσετε τη συσκευή. Η ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.
- Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα ρεύματος.
- Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αυτό απαιτεί περίπου μία ώρα.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός').
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σ' ένα ξηρό χώρο, στον οποίο η θερμοκρασία δεν πέφτει κάτω από το μηδέν.



## Συντήρηση και καθαρισμός



- Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
  - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ "σκληρά" ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
  - Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
  - Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
  - Προφυλάξτε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής από την υγρασία.
- 1 Καθαρίστε το εξωτερικό της βάσης θέρμανσης μ' ένα υγρό πανί.
  - 2 Καθαρίστε τα ταψάκια, τα πιρούνια και τη θερμαινόμενη πλάκα χρησιμοποιώντας νερό και σαπούνι, ή τοποθετήστε τα στο πλυντήριο πιάτων.
  - 3 Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι έχουν στεγνώσει.



## Ασφάλεια

### Γενικές πληροφορίες

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.
- Να χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για οικιακή χρήση.

- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με φυσικές, αισθητήριες, πνευματικές, ή κινητικές αναπηρίες, ή χωρίς την απαραίτητη γνώση και εμπειρία, μπορεί ν' αποτελέσει πηγή κινδύνων. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους θα πρέπει να τους παρέχουν ρητές οδηγίες ή να επιβλέπουν την χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.
- Για οποιαδήποτε επισκευή, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο τεχνικό. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που συνιστά ο προμηθευτής. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει βλάβες ή φθορές στη συσκευή, οι οποίες μπορεί να ενέχουν κίνδυνο για τον χρήστη.

## Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν η τάση ρεύματος στο χώρο σας ταιριάζει με την τάση ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ρεύματος.
- Για ν' αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φις – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να μετακινήσετε την συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθορές ή βλάβες. Για την ασφάλειά σας, επιστρέψτε τη συσκευή στην τεχνική

υπηρεσία της εταιρείας μας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, χρησιμοποιώντας τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται γι' αυτή την επισκευή.

- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. ένα καυτό σκεύος ή φλόγα.
- Φροντίστε ώστε το καλώδιο ρεύματος ή το φις να μην έρθουν σε επαφή με νερό.
- Όταν αγγίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να είστε προσεκτικοί. Πριν αγγίξετε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει. Η συσκευή και τα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, έτσι ώστε να διαφεύγει η παραγόμενη θερμότητα. Έτσι αποτρέπεται πιθανή πυρκαγιά. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται απ' οποιαδήποτε αντικείμενα.

## Κατά την χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους με πολλή υγρασία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Πριν πιάσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή

βλάβη της συσκευής κατά την χρήση, καθώς και πριν καθαρίσετε τη συσκευή, τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε ένα αξεσουάρ, ή αποθηκεύσετε την συσκευή μετά από τη χρήση.

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα στα ταψάκια, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαιρία, ή πιρούνια. Αυτά ενδεχομένως να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από μέρη στα οποία φτάνουν μικρά παιδιά. Η συσκευή και τα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.
- Να πιάνετε πάντα τα ταψάκια από τις λαβές.
- Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή μετά τη χρήση (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός').
- Τα ταψάκια και η θερμαινόμενη πλάκα έχουν αντικολλητική επίστρωση PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, μπορεί να παράγονται μικρές ποσότητες αερίων οι οποίες είναι απόλυτα αβλαβείς για τον άνθρωπο. Ωστόσο, διαπιστώθηκε ότι το νευρικό σύστημα των πουλιών είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σ' αυτά τα αέρια. Γι' αυτό, να μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή κοντά σε πουλιά που κρατούνται σε εσωτερικούς χώρους.



## Περιβάλλον

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να πετάξετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την ανακύκλωσή της



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην αναμειγνύετε τη συσκευή με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε την σ' ένα σημείο συλλογής απορριμμάτων για ανακύκλωση. Για πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα διάθεσης και συλλογής απορριμμάτων, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Σχετικές Ευρωπαϊκές Οδηγίες:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



## Συμβουλές μαγειρικής

### Κλασικό φοντού με κρέας

Για ένα κλασικό φοντού με κρέας, τοποθετήστε το λάδι ή το λίπος στο σκεύος φοντού. Βεβαιωθείτε ότι το κρέας δεν είναι υγρό. Πριν να το τοποθετήσετε στο σκεύος, στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας, εάν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη θερμοκρασία.

## Κινέζικο φοντού (με ζωμό)

Τοποθετήστε την επιθυμητή ποσότητα ζωμού στο σκεύος φοντού. Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας μέχρι να ξεκινήσει ο βρασμός του ζωμού. Χρησιμοποιήστε μία μέτρια θερμοκρασία για να διατηρήσετε το βρασμό.

## Φοντού τυριού

Για ένα νόστιμο φοντού με τυρί, τοποθετήστε το επιθυμητό τυρί στο σκεύος φοντού. Χρησιμοποιήστε μία μέτρια θερμοκρασία για να λιώσετε αργά το τυρί. Συμπληρώστε το φοντού τυριού με λίγο λευκό κρασί και σκόρδο, καθώς και με την επιθυμητή ποσότητα αλατιού και πιπεριού. Εκτός από ψωμί, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε προ-βρασμένα ή ωμά λαχανικά, όπως π.χ. κουνουπίδι, για ντιπ στο φοντού τυριού.

## Φοντού σοκολάτας

Για ένα φοντού σοκολάτας, χρησιμοποιήστε την επιθυμητή ποσότητα καθαρής σοκολάτας. Αφήστε την να λιώσει αργά, σε χαμηλή θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε γλυκά ή φρούτα για ντιπ στο φοντού σοκολάτας.

## Ολλανδικά Poffertjes (βασική συνταγή)

Για 150 περίπου Ολλανδικά Poffertjes:

- 1 πακέτο μείγματος για Ολλανδικά Poffertjes
- 0,8 λίτρα γάλα
- 2 αυγά
- 3 κουταλιές λάδι

Αδειάστε το γάλα σ' ένα μπολ και προσθέστε το μείγμα. Ανακατέψτε τα υλικά μ' ένα μίξερ ή σύρμα μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα. Προσθέστε τα αυγά και το λάδι στο χυλό. Ζεστάνετε την επιφάνεια ψησίματος Ολλανδικών Poffertjes και αλείψτε τη με λίγο λάδι. Χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι, αδειάστε το χυλό στις οπές της επιφάνειας ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι κάθε οπή γεμίζει έως επάνω. Ψήστε τα Ολλανδικά Poffertjes μέχρι να ροδίσει καλά

η κάτω επιφάνειά τους. Γυρίστε ανάποδα τα Ολλανδικά Poffertjes πριν στερεοποιηθεί πλήρως ο χυλός. Τα Ολλανδικά Poffertjes είναι έτοιμα όταν και οι δύο πλευρές τους δείχνουν ροδοκόκκινες και λαχταριστές. Σερβίρετε τα Ολλανδικά Poffertjes με βούτυρο και ζάχαρη άχνη.

## Τηγάνισμα (κεφτέδες)

Για 4 άτομα:

- 350 γραμμάρια μικροί κεφτέδες
- 350 γραμμάρια πατάτας σε ροδέλες, μισοβρασμένες
- Βούτυρο

Λιώστε λίγο βούτυρο στα ταψάκια. Τοποθετήστε ένα ή περισσότερα κεφτεδάκια και μερικές πατάτες στο ταψάκι. Ψήστε τα κεφτεδάκια μέχρι να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Προσθέστε σαλάτα και σάλτσα της επιλογής σας.



### قبل الاستخدام للمرة الأولى

١. قم بفك جميع مواد التغليف والملصقات من الجهاز.
٢. نظف الجهاز وكل الملحقات (انظر "الصيانة والتنظيف")
٣. قم بإعداد الجهاز للاستخدام (راجع "إعداد الجهاز للاستخدام").
٤. قم بتشغيل الجهاز ودعه حتى يصبح ساخناً.



قد ينبعث عن الجهاز بعض الدخان ورائحة مميزة عند تشغيله للمرة الأولى. هذا أمر طبيعي، وسيتوقف ذلك بعد وقت قصير. تأكد من وجود تهوية كافية للجهاز.

٥. أغلق الجهاز أولاً ودعه حتى يبرد بشكل كافٍ.

### تحضير الجهاز للاستخدام



• ستصبح قاعدة التسخين ساخنة عندما يتم تشغيل الجهاز. نحن نوصي بوضع منضدة مقاومة للحرارة (غير قابلة للاحتراق) تحت الجهاز.



• لا تستخدم أدوات حادة مع المقلاة، مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوكات. حيث أن هذه الأدوات تضر بالطبقة المضادة للاتصاق.

١. قم بوضع قاعدة التسخين على سطح مستو وثابت.

٢. قم بتثبيت الملحق الصحيح بقاعدة التسخين.

٣. قم بوضع القابض في المقبس.

٤. قم بلف مفتاح التحكم في درجة الحرارة

عكس عقارب الساعة لتشغيل الجهاز واختيار درجة الحرارة المرغوبة. سيضيء مؤشر درجة الحرارة.

سيستغرق الجهاز دقيقتين ليصل إلى درجة الحرارة المرغوبة. سيومض

مؤشر الضوء طالما الجهاز يستخدم. وهذا

يشير إلى أن منظم درجة الحرارة يعمل

بشكل صحيح ويحفظ الجهاز عند درجة

حرارة ثابتة.



### عام

هذا الجهاز الجذاب هو جزء من سلسلتنا الكلاسيكية الذي يعرض العديد من الخصائص في مجال الطهي، القلي، وتسخين الطعام إما في المطبخ أو على المائدة. هذا الجهاز يجمع عدد من الوظائف المختلفة، مثل الفونديو، القلي، والقدرة على تسخين الطعام.

تتكون المجموعة من قاعدة تسخين مزودة بمنظم لتعديل الحرارة وعدد من الملحقات المختلفة.

- قدر الفونديو ومجموعة شوكات المقلاة
- سلطانية الصلصة
- خمسة مقالي صغيرة للقلي
- لوح تسخين دائري
- مقلاة للكيك



### التشغيل وعناصر التحكم

#### التحكم

انظر الشكل ١.

المكونات والملحقات:

١. قاعدة تسخين
٢. قرص مدرج للتحكم في درجة الحرارة
٣. ضوء مؤشر الحرارة
٤. سلك التيار والقابض
٥. مقلاة الكيك "للهولندي بوفرجيس"
٦. قدر الفونديو
٧. شوكات الفونديو
٨. سلطانية الصلصة
٩. مقلاة القلي
١٠. مقبض التثبيت
١١. خمسة مقالي صغيرة للقلي
١٢. مقلاة مع رف حراري

## القلي

٢. قم باختيار درجة الحرارة الصحيحة بحيث يبدأ الخليط في الغليان. لإعداد لحم الفوندو التقليدي (بالزيت أو الدهون) بشكل عام نستخدم الحد الأقصى لدرجة الحرارة. درجة حرارة الأقل (على سبيل المثال "متوسطة") يمكن اختيارها لفوندو الجبن. الفوندو الخام، أو فوندو الشيكولاتة. بشكل خاص الجبن والشيكولاتة ينبغي أن يسخننا ببطء.
٣. قم بتقليب المكونات من حين لآخر حتى يصبح الخليط ناعماً.
٤. قم باستخدام شوكة الفوندو لإزالة المكونات من المقلاة.

- مقلاة القلي نستخدم في قلي الأطعمة مثل اللحوم والأسماك. إعداد درجة الحرارة يعتمد على المكونات التي تريد قليها. بشكل عام، يجب أن تختار أعلى درجة حرارة للحوم والأسماك. سيتم طهي القطع الصغيرة بشكل أفضل وأسرع من القطع الكبيرة.
١. قم بوضع المكونات في مقلاة القلي مرة واحدة عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المرغوبة (ضوء مؤشر درجة الحرارة سيتوقف).
  ٢. قم باستخدام ملعقة خشبية (مقاومة للحرارة) أو بلاستيكية لتقليب الطعام.
  ٣. تلميح: قم بتقليب اللحوم والأسماك مرة واحدة فقط. هذا سيمنعها من أن تجف.
  ٤. قم باستخدام مقبض التثبيت إذا كنت ترغب في إزالة لوح التسخين الساخن من الجهاز.



قم باستخدام الشوكات فقط لوخز الطعام. لا تقم بوخز المقلاة باستخدام هذه الشوكات. من الممكن أن يتلف هذا المقلاة.

## المقلاة

الطهي في المقلاة أو تحريك طعام القلي يتم سريعاً في درجة حرارة عالية.

١. قم بإعداد مفتاح التحكم في درجة الحرارة على وضع "الحد الأقصى".
٢. قم باستخدام كمية قليلة من الزيت أو الدهون.
٣. قم بوضع المكونات بعناية في المقلاة عندما تصل لدرجة الحرارة المرغوبة.
٤. قم باستخدام ملعقة خشبية (مقاومة للحرارة) أو بلاستيكية لتقليب المكونات.

## عمل الصلصات

مقلاة الصلصة يمكن أن تستخدم في عمل الصلصة أو الشورية اللذيذة وحفظهم ساخنين.

## حفظ السخونة

من حيث المبدأ، كل أنواع القاليات أو الأطباق المقاومة للحرارة يمكن وضعها على قاعدة التسخين لحفظ الصلصات أو الطعام ساخنًا. ليتم ذلك، قم بإعداد مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع "منخفض".

## القلي بالمقلاة

قاليات القلي الخمس الصغيرة يمكن أن تستخدم لذلك يمكن لأي شخص أن يقوم بطهي طبقه الخاص أثناء جلوسه على المائدة. قم بوضع القاليات على لوح التسخين المستدير

## طهي الفطائر

- مقلاة الكيك "لهولندي بوفرجيس": (انظر "نصائح الطهي") تستخدم لطهي فطائر لذيذة بسرعة.
١. قم باختيار أعلى درجة حرارة ودع المقلاة حتى تصبح ساخنة.
  ٢. قم باستخدام كمية قليلة من الزيت أو الدهون.
  ٣. قم بوضع طبقة من عجينة الفطائر داخل الفجوات الموجودة بالمقلاة ودعها تُطهى حتى يصبح سطحها جاف.
  ٤. قم باستخدام شوكة لقلب الفطائر. لا تقوم بلمس المقلاة بالشوكة حتى لا تسبب ضرراً للطبقة المضادة للالتصاق.

## الفوندو

- ويعمل مفتاح التحكم في درجة الحرارة على جعل قدر الفوندو مناسباً لختلف أنواع الفوندو. مثل فوندو اللحم أو فوندو الجبن أو فوندو الشوكولاتة أو الفوندو الصيني. (أيضاً انظر "نصائح الطهي").
١. قم بملء القدر بالمكونات الصحيحة ثم ضعها على قاعدة التسخين. تأكد من ملء المقلاة متجاوزاً مستوى الحد الأدنى ولكن ليس أعلى من مستوى الحد الأقصى.



## السلامة

### معلومات عامة

- الرجاء قراءة الإرشادات بحرص، والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- استخدم هذا الجهاز فقط كما هو موضح في هذه الإرشادات.
- قم باستخدام هذا الجهاز للأغراض المنزلية فقط.
- قد يتسبب هذا الجهاز في التعرض لمواقف خطيرة إذا تم استخدامه بواسطة طفل أو شخص ذو إعاقة جسدية أو عصبية أو عقلية أو حركية أو عند استخدامه بواسطة أشخاص لا يمتلكون المعرفة والخبرة اللازمة. يجب أن يُعطي الأشخاص المسنولين عن السلامة إرشادات واضحة أو متابعة على استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم عبث الأطفال بالجهاز.
- يجب القيام بالتوصيلات اللازمة فقط بواسطة فني خدمة مؤهل. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- استخدم الملحقات فقط التي اوصى بها المورد. قد ينتج عن استخدام ملحقات أخرى حدوث ضرر للجهاز، وبالتالي يتعرض المستخدم لأي مخاطر محتملة.

### الكهرباء والحرارة

- قبل استخدام الجهاز، تحقق ما إذا كان الجهد الكهربائي يطابق الجهد الكهربائي المشار إليه على لوحة نوع الجهاز.
- ضع قابس الجهاز في مقبس جداري مؤرض.
- قم بفك قابس الجهاز من المقبس دائماً عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- قم بفك قابس الجهاز من المقبس بإمسك القابس وسحبه، وليس بسحب سلك التيار.
- لا تقم أبداً بسحب سلك التيار لتحريك الجهاز.

وقم باستخدامهم لطهي الطبق الذي تختاره (أيضاً انظر "نصائح الطهي").

### إيقاف تشغيل الجهاز وتخزينه.

1. قم بتحريك مفتاح التحكم في درجة الحرارة عكس عقارب الساعة لإيقاف تشغيل الجهاز. سينطفئ ضوء المؤشر.
2. قم بفك القابس من المقبس فوراً.
3. اترك الجهاز حتى يبرد تماماً. سيستغرق ذلك ساعة واحدة تقريباً.
4. نظف الجهاز وكل الملحقات (انظر "الصيانة والتنظيف").
5. قم بتخزين الجهاز في مكان جاف خالي من البرودة.



### الصيانة والتنظيف

- لا تنظف الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد قبل تنظيفه.
- لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة أو الحادة.
- تأكد من إزالة القابس من المقبس قبل تنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز في الماء.
- تأكد أولاً تصل الرطوبة إلى المكونات الكهربائية للجهاز.

1. نظف الجهاز من الخارج باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة.
2. نظف القاليات، الشوكات ولوح التسخين بالماء والصابون أو ضعهم في غسالة الأطباق.
3. تأكد جيداً من جفاف الجهاز والملحقات قبل ان يتم تخزينهم.

- لا تستخدم أدوات حادة مع المقلاة. مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوكات. حيث أن هذه الأدوات تضر بالطبقة المضادة للالتصاق.
- احتفظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال الصغار. سيصبح الجهاز ومختلف أجزائه ساخناً أثناء الاستخدام.
- أمسك القاليات دائماً باستخدام المقابض.
- نظف الجهاز جيداً بعد الاستخدام (انظر "الصيانة والتنظيف").
- يوجد طبقة مضادة للالتصاق PTFE للقاليات ولوح التسخين. عند تسخين هذه الطبقة، فقد يتصاعد عنها مقادير صغيرة من الغازات والتي قد تكون مضرّة للأشخاص. ومع ذلك، ثبت أن الجهاز العصبي الطيور حساس جداً لهذه الغازات لذا، لا تستخدم أبداً هذا الجهاز بالقرب من الطيور التي توضع في المنازل.



## البيئة

تخلص من مواد التغليف. مثل البلاستيك والعلب. في حاويات النفايات المناسبة.

يجب التأكد من إعادة استخدام الجهاز إذا أردت التخلص منه في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يحتاج إلى إصلاحات طفيفة.



عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي فيجب التخلص منه بطريقة مسؤولة. وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تتخلص من الجهاز في نفايات غير مصنفة؛ بل سلمها إلى المحل أو إلى موقع تجميع معروف. اتصل بالجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.

- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك التيار تالفاً. أعد الجهاز إلى قسم الصيانة لدينا للمحافظة على سلامتك. يمكن استبدال سلك التيار التالف فقط بواسطة قسم الصيانة لدينا. حيث تتوفر الأدوات الخاصة بالإصلاح.
- تأكد بأن الجهاز وسلك التيار لا يلامسان مصادر الحرارة. مثل موقد ساخن أو لهب مكشوف.
- تأكد بأن سلك التيار والقابض لا يلامسان الماء.
- يجب توخي الحذر عند ملامسة الجهاز وأجزائه. اترك الجهاز ليبرد قبل لمسه. سيصبح الجهاز ومختلف أجزائه ساخناً أثناء الاستخدام.
- تأكد من وجود مساحة خالية كافية حول الجهاز لتسمح بإنبعاث الحرارة الناتجة عنه. هذا سيساعد على تجنب مخاطر النيران.
- تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز وعدم اتصاله بمادة سريعة الاشتعال. يجب عدم تغطية الجهاز.

## أثناء الاستخدام

- لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تستخدم الجهاز في غرفة رطبة.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو بحيث لا يمكن أن يسقط.
- تأكد بأن يديك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابض.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وأزل القابض من المقبس في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام. وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته. أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز. وانتظر حتى يبرد قبل نقله.

## فطائر بوفورتيجيه الهولندية (الوصفة الأساسية)

لعمل حوالي ١٥٠ فطيرة بوفورتيجيه:  
علبة واحدة من خليط الفطائر بوفورتيجيه  
الهولندية

٠.٨ لتر من اللبن  
٢ بيضات  
٣ ملاعق من الزيت

ضع اللبن في إناء خلط وقم بإضافة الخليط.  
اخلط المكونات معاً إلى أن تصبح متجانسة  
باستخدام خلاط أو خفاقة. اخلط البيض والزيت  
مع الخليط. قم بتسخين صحن خضير فطائر  
بوفورتيجيه الهولندية وادهن الصحن باستخدام  
كمية قليلة من الزيت. باستخدام ملعقة.  
ضع الخليط في الفتحات الموجودة على صينية  
الخبز. تأكد من ملء الفتحات حتى حوافها.  
قم بطهي فطائر بوفورتيجيه الهولندية إلى  
أن يصبح أسفلهما بني اللون. قم بقلب فطائر  
بوفورتيجيه الهولندية قبل أن يصبح الخليط  
صلباً تماماً. تصبح فطائر بوفورتيجيه الهولندية  
جاهزة عندما يصبح لون الجانبين بنياً. قدم فطائر  
بوفورتيجيه الهولندية مع الزبد والسكر الثلجي.

### مقلاة القلي (كرات اللحم المفروم)

لأربعة أشخاص  
٣٥٠ جرام من كرات اللحم المفروم الصغيرة  
٣٥٠ جرام من مكعبات البطاطس المسلوقة  
زبد

قم بإذابة كمية صغيرة من الزبد داخل المقلاة.  
قم بوضع كرة أو عدة كرات من اللحم المفروم  
ويعض البطاطس في المقلاة. قم بطهي كرات  
اللحم المفروم حتى يتم خميرها بشكل كامل.  
قم بإضافة سلطة أو صلصة على حسب  
اختيارك.



## معلومات لطهي

### الفونديو

#### حجم الفونديو التقليدي

لإعداد حجم الفونديو التقليدي. قم بوضع زيت أو  
دهن في مقلاة الفونديو. تأكد من أن اللحم ليس  
مبلل. قم بتجفيفها بورق المطبخ عند الضرورة.  
قبل وضعها في المقلاة. قم باستخدام الحد  
الأقصى لدرجة الحرارة.

#### الفونديو الصيني (خليط اللحم والخضراوات)

قم بوضع الكمية المرغوبة من اللحم والخضراوات  
في مقلاة الفونديو. استخدم الحد الأقصى لدرجة  
الحرارة حتى يغلي الخليط. استخدم درجة الحرارة  
المتوسطة ليستمر في الغليان.

#### فونديو الجبن

للحصول على فونديو الجبن اللذيذ. قم بوضع  
الجبن المرغوب في مقلاة الفونديو. قم باستخدام  
درجة الحرارة المتوسطة لصهر الجبن ببطء. قم  
بإستكمال فونديو الجبن عن طريق إضافة بعض  
النببذ الأبيض والثوم والكمية المرغوبة من الملح  
والفلفل.

بالإضافة إلى الخبز يمكنك ان تستخدم الخضراوات  
الخام الغير مغلية، مثل القرنبيط حتى يغمس  
في فونديو الجبن.

#### فونديو الشيكولاتة

لإعداد فونديو الشيكولاتة. قم باستخدام الكمية  
المرغوبة من الشيكولاتة الخام. دعها تنصهر  
ببطء في درجة حرارة منخفضة.  
قم باستخدام الحلوى أو الفاكهة لغمسها في  
فونديو الشيكولاتة.