

## **Comfortcook Model 21129**



Handleiding 6-in-1 combi funcooking set

Mode d'emploi de set funcooking combi 6-en-1

Manual 6-in-1 combination funcooking set

Bedienungsanleitung 6-in-1 Combi Funcooking Set

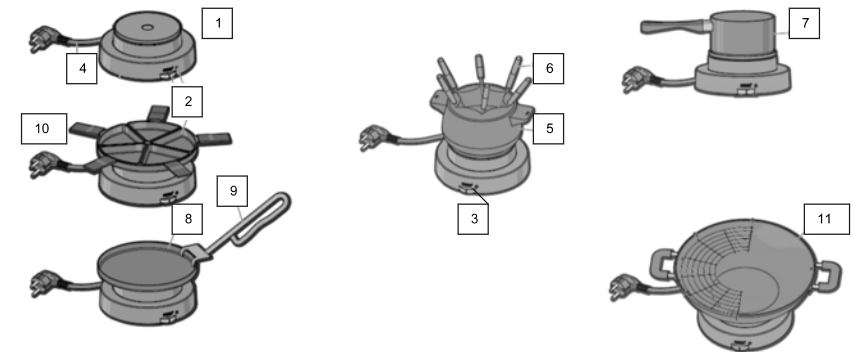
### (NL) Algemeen

De Comfortcook 6-in-1 combi funcooking set, biedt vele mogelijkheden voor koken, bakken en warmhouden, aan tafel of in de keuken. Het apparaat heeft talloze toepassingen, 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

### Werking en bediening



Figuur 1.

Onderdelen en accessoires:

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

### 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 antiaanbaklaag 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.

#### **Fondue**

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 warm houden.

#### **Warm houden**

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 uw 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.

#### **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.
- 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 (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.
- 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.

#### 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.
- 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 verwijdt, 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 antiaanbaklaag 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 antiaanbaklaag 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.

#### 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 inlevering- 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.

##### Chinees 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 gefruit teentje knoflook en wat peper en zout toe om het mengsel op smaak te brengen. Naast brood kunt u ook voorgekookte 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.

##### Gourmetten (Gehaktballetjes)

Voor 4 personen:

350 gram kleine gehaktballetjes

350 gram voorgekookte aardappelen in kleine blokjes gesneden

Boter

Doe een beetje boter in een pannetjes 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.

### (GB) General information

The Comfortcook 6-in-1 combi funcooking set, 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

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 Fondue pot
- 6 Fondue forks
- 7 Sauce bowl
- 8 Frying pan
- 9 Clamping handle
- 10 Five small frying pans
- 11 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 nonstick 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.

### 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 nonstick 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 colored in accordance with the following code:

- BLUE NEUTRAL
- BROWN LIVE
- GREEN/YELLOW EARTH

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

- The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or colored black.
- The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored red.
- The wire which is colored GREEN/ YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is colored GREEN or GREEN/YELLOW. **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 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 garlic 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 chocolate fondue, use a desired amount of pure chocolate. Let it melt slowly on a low temperature. Use sweets or fruit to dip into the chocolate fondue.

### **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.

### **(FR) Généralités**

Ce Comfortcook Set funcooking combi 6-en-1, 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

### **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 Caquelon (bain à fondue)
- 6 Fourchettes à fondue
- 7 Saucière
- 8 Plaque de cuisson ronde
- 9 Poignée bloquante
- 10 Cinq poêlons individuels
- 11 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.

## 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 piquez 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.

## 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.

## Nettoyage et entretien

- 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.

#### 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 retraité, 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.

Directive européenne en vigueur :

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

#### 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.

##### 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.

##### 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.

### **(DE) Allgemein**

Der Comfortcook 6-in-1 Combi Funcooking Set, 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

### **Funktion und Bedienung**

Siehe Abbildung 1.

Zubehörteile und Accessoires:

- 1 Heizsockel
- 2 Temperaturregler
- 3 Temperaturanzeigelampe
- 4 Kabel und Stecker
- 5 Fonduetopf
- 6 Fonduegabeln
- 7 Soßenpfännchen
- 8 runde Bratplatte
- 9 Klemmgriff
- 10 fünf Raclettepfännchen
- 11 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 (nichtentflammbare) 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.

### **Fondue**

Aufgrund der regulierbaren Temperatureinstellung eignet sich der Fonduetopf 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 Soßenpfännchen 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.

### 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.
  - 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 Pfannchen, 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.
- 
- 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 Antihaftschicht 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 Antihaftschicht 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.

#### 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

#### Kochtipps

##### Fleischfondue (klassisch)

Die gewünschte Menge Öl oder Fett in den Fonduepfopf 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 Fonduepfopf 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 kocht.

##### Käsefondue

Für ein leckeres Käsefondue geben Sie die gewünschten Käsesorten in den Fonduepfopf 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 Fonduepfopf und lassen diese langsam bei niedriger Temperatur schmelzen. Verwenden Sie zum Eintauchen in das Schokoladenfondue Obst oder Süßigkeiten.

**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.