

UNOLD®



SET FONDUE

INSTRUCTIUNI TEHNICE MODEL 48615

PARTI COMPONENTE



INSTRUCTIUNI PENTRU MODELUL 48615

SPECIFICATII TEHNICE



Putere nominala:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensiuni (W/D/H):	Aprox. 24.6 x 17.5 x 16.5cm
Lungime cablu:	Aprox. 97 cm
Greutate:	Aprox. 1.13 kg
Capacitate:	Vasul din inox: max. 800 ml ulei sau zeama de supa Vasul ceramic: max. 600 ml branza sau ciocolata topite
Baza aparat:	Picioare din plastic cu rezistenta inalta Plita de incalzire cu diametrul de 11.5 cm
Functii:	Potrivit pentru toate tipurile de fondue, control variabil al temperaturii, plita potrivita pentru vasele cu diametru intre 11.5 si 12 cm
Accesorii:	Vas din inox cu protectie anti-stropire si capac pentru furculite, vas ceramic, 6 furculite pentru fondue, instructiuni tehnice si retete

Caracteristicile, tehnologia, culorile si designul aparatului sunt supuse modificarii fara notificare prealabila.

EXPLICAREA SIMBOLURILOR



Acest simbol indică pericole potențiale care pot avea ca rezultat vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.



Acest simbol indică un potențial pericol de ardere. Acordați o deosebită atenție în orice moment acestui pericol.

REGULI IMPORTANTE DE SIGURANTA

Va rugam sa cititi urmatoarele instructiuni si sa le pastrati pentru consultari ulterioare.

1. Acest aparat poate fi folosit de copii de 8 ani si peste si de persoane cu capacitati fizice, senzoriale si mentale reduse sau fara experienta, daca sunt supravegheate sau au fost instruite asupra modului de

folosire a aparatului intr-un mod sigur si au inteles toate pericolele pe care le implica. Copiii nu au voie sa se joace cu acest aparat. Curatarea si mentenanta nu trebuie facuta de catre copii, fara supraveghere adecvata.

2. Copiii mai mici de 3 ani nu trebuie lasati in apropierea aparatului fara supraveghere.
3. Copiii de la 3 ani si pana in 8 ani au voie doar sa apese butonul on/off al aparatului deja instalat in pozitia de utilizare, sunt supravegheati si au fost instruiti asupra modului de utilizare si a pericolelor de care le implica. Copiii intre 3 si 8 ani nu au voie sa bage stecherul in priza, sa curete sau sa repare aparatul.
4. Copiii trebuie supravegheati sa nu se joace cu aparatul.
5. Nu tineti aparatul in locuri la indemana copiilor.
6. Conectati aparatul numai la prize AC cu voltaj identic cu cel inscris pe aparat.
7. Nu folositi aparatul cu un timer extern sau cu un sistem de control la distanta.
8. Nu introduceti aparatul sau cablul de alimentare in apa sau alte lichide.
9. Nu introduceti aparatul in masina de spalat vase.
10. Nu atingeti aparatul sau cablul cu mainile ude.
11. Intreruptorul, baza aparatului si cablul nu trebuie sa intre in contact cu apa. Daca se intampla asa ceva, stergeti partile respective cu o laveta uscata.
12. Acest aparat este destinat utilizarii in spatii domestice, ca de exemplu:
 - ⌚ zone de bucatarie din birouri, magazine si alte zone de lucru;
 - ⌚ gospodarii;
13. Din motive de siguranta, nu asezati aparatul pe suprafete fierbinti, tavi din metal sau zone umede.
14. Nu asezati aparatul sau cablul langa flacari deschise in timpul functionarii.
15. Folositi aparatul pe o suprafata plana, fara denivelari si cu rezistenta la caldura.
16. Aveti grija sa nu lasati cablul sa atarne peste marginea blatului sau a mesei, pentru a evita accidentele, cum ar fi tragerea acestuia de copii.
17. Intindeti cablul cu mare grija, astfel incat sa nu se produca tragerea sau impiedicarea.
18. Asezati aparatul departe de zonele inflamabile.
19. Folositi aparatul numai in spatii interioare.
20. Evitati contactul cablului sau a stecherului cu zonele fierbinti ale aparatului.
21. Aveti grija cand folositi diferite prelungitoare. Folositi numai cabluri in perfecta stare. Daca folositi un cablu pe troliu, aveti grija sa fie complet desfasurat.

22. Placa devine foarte fierbinte in timpul functionarii. Incercati sa conectati placa doar cand ati asezat deja vasul plin.
23. Placa de incalzire si baza vasului devin foarte fierbinti in timpul utilizarii. Tineti minte ca ele mentin caldura ceva timp dupa utilizare si dupa deconectare. Evitati contactul cu aceste suprafete si folositi manere speciale pentru a manevra vasul fierbinte.
24. Aveti grija ca uleiul sa nu se incalzeasca excesiv. Daca uleiul ia foc, deconectati aparatul de la priza si acoperiti vasul cu un capac, pentru a stinge flacara.
25. Nu turnati apa peste uleiul incins sau care arde!
26. Cand mutati aparatul, aveti grija la grasimea fierbinte care poate produce arduri severe. Va recomandam sa nu mutati aparatul cand vasele sunt pline cu lichide fierbinti.
27. Nu folositi aparatul cu accesorii de alta marca sau ale altor producatori, pentru a preveni defectiunile.
24. Verificati periodic stecherul si cablul, pentru a vedea daca sunt defecte. Daca vedeti defectiuni, trimiteti aparatul la distribuitorul de unde l-ati achizitionat, pentru a fi verificat/reparat. Reparatiile neautorizate pot cauza accidente si anuleaza garantia produsului.



ATENTIE:

Aparatul devine foarte fierbinte in timpul utilizarii si mentine temperatura un timp, chiar si dupa oprire.



Nu deschideti carcasa aparatului. Pericol de electrocutare!

Producatorul nu este responsabil pentru asamblarea si utilizarea necorespunzatoare sau pentru reparatiile efectuate de persoane neautorizate.

INAINTE DE PRIMA UTILIZARE A PRODUSULUI

1. Inlaturati toate ambalajele.
2. Stergeti elementul de incalzire cu o laveta uscata. Spalati toate partile detasabile cu apa calda si detergent.
3. Stergeti-le foarte bine cu o laveta moale.
3. Asezati aparatul in mijlocul mesei, pe o suprafata rezistenta la caldura

(ex. bucata de marmura, foaie de silicon etc.)

- Umpleti vasul cu lichid, conform retetei:
 - ☞ pentru vasul din otel inoxidabil ulei sau zeama, max 800 ml
 - ☞ pentru vasul ceramic branza sau ciocolata, max 600 ml
- Conectati stecherul la o priza corespunzatoare.
- Asezati vasul pe placa speciala de incalzire.
- Rotiti butonul de control al temperaturii in pozitia necesara,

conform retetei si incalziti lichidul.

- Va rugam sa cititi cu atentie detaliile din capitolul "RETETE"!
- Dupa utilizare, rotiti butonul in pozitia O deconectati aparatul de la sursa de curent. Lasati aparatul sa se raceasca complet.



Va rugam sa tineti minte ca atat placa, cat si vasul mai raman fierbinti o perioada, dupa ce aparatul a fost oprit.

CURATARE SI MENTENANTA



Inainte de a curata aparatul, scoateti stecherul din priza si lasati aparatul sa se raceasca in totalitate.

- Nu introduceti in apa rece vasul ceramic fierbinte. Se poate crapa din cauza socului termic.
- Restul partilor detasabile pot fi - spalate in masina de spalat vase sau manual, in apa fierbinte cu detergent normal.
- in cazul in care raman resturi lipite, lasati vasul la inmuiat peste noapte.
- Partile electrice ale aparatului nu trebuie introduse in apa sau in orice alte lichide. Trebuie doar sa le

stergeti cu o laveta putin umezita. Evitati patrunderea apei in interiorul aparatului.

- Nu folositi bureti sau detergenti abrazivi sau duri.
- Nu turnati uleiul sau zeama folosite in chiuveta. Lasati-le sa se raceasca si aruncati-le conform legislatiei, in recipiente inchise.
- Aruncati aparatul stricat conform legislatiei in vigoare (cititi pagina dedicata acestui subiect).
- Stergeti foarte bine toate partile componente, inainte de a-l depozita.

FONDUE CU ULEI SAU ZEAMA DE SUPA



1. Setati butonul pe cea mai mare temperatura.
 2. Incalziti uleiul, respectiv zeama, aprox. 20 minute, pana cand temperatura a fost atinsa.
 3. Zeama nu trebuie sa clocoteasca, doar sa fiarba incet. Daca este necesar, reduceti temperatura.
 4. Gatiti carnea aprox. 1,5–3 minute, daca folositi ulei si aprox. 3-4 minute, daca folositi zeama.
 5. Cand folositi zeama, puteti gati peste, creveti, wontons sau legume.
 6. Dim Sum sau crustaceele in aluat prajite in ulei sunt delicioase.
 7. Serviti carnea cu sosuri si garnituri dupa gust.
- Cum facem fondue cu ulei**
8. Folositi doar vasul din otel inoxidabil pentru a incalzi uleiul.
 9. Nu acoperiti vasul cu un capac in timpul incalzirii, pentru a evita supraincalzirea.
 10. Folositi numai ulei rezistent la temperaturi mari. Uleiul nu trebuie sa sara sau sa fumege.
 11. Nu folositi uleiul de mai mult de 3-4 ori. times. Uleiul vechi miroase a ranced si este mai gros.
 12. Inlocuiti toata cantitatea de ulei. Nu amestecati uleiul vechi cu uleiul proaspat.
 13. Nu amestecati diferite tipuri de ulei si de grasime.
 14. Folositi numai carne moale. Taiati carnea in bucati egale, nu foarte mari.
 15. Carnea congelata trebuie dezghetata inainte de utilizare.
 16. Carnea si restul ingredientelor trebuie bine scurse, pentru a evita stropii de ulei incins cand sunt introduse in ulei.
 17. Pastrati uleiul folosit intr-un recipient ermetic, in frigider sau intr-un alt loc racoros.

Fondue Bourguignonne

pentru 4-6 portii

800 g carne de vita slaba (file)

Marinata:

100 ml ulei vegetal, 1 lingurita boabe de piper negru, 1 lingurita seminte de mustar, 1 varf fulgi de chilli, 1 frunza dafin, 2 cepe, 1,000 ml ulei

Incalziti uleiul vegetal si adaugati condimentele.

Tocati ceapa.

Taiati carnea in cubulete de aprox 2 cm, amestecati-o cu condimentele si cu ceapa si lasati-o cateva ore in frigider.

Inainte de a pregati fondue, scoateti tcarnea din marinata si uscati-o pe un prosop de bucatarie.

Umpleti vasul din inox cu ulei, asezati-l pe plita si incalziti uleiul la cea mai inalta temperatura, pana cand se atinge temperatura optima

(aprox. 20 minute).

Luati carnea cu furculitele si bagati-o un uleiul incins.

Asezonati carnea cu sare si piper si serviti-o cu sosuri fondue si garnituri, alaturi de un sos cocktail clasic.

Fondue Chinoise

pentru 4-6 portii

200 g file de vita, 200 g file porc, 200 g file pui, 200 g ficat pui, 200 g rinichi de vitel, 200 g file calcan, 200 g creveti (cruzi, gatiti sau congelati), 125 g taitei din amidon, 125 g spanac, 125 g telina, 125 g morcovi, 1,000 ml zeama de pui, 2 linguri sherry sec sau vin alb, 2 oua. Taiati carnea in felii subtiri (chiar si pestele. Decongelati crevetii, daca e necesar. Inmuiati taiteii timp de aprox. 10 minute, in apa calda.

Spalati frunzele de spanac.

Spalati morcovii si telina si taiati-i in felii.

Bateti oualele.

Aranjati ingredientele in vase separate.

Incalziti zeama de pui cu sherry, la cea mai ridicata temperatura.

Reduceti temperatura de indata ce zeama incepe sa clocoteasca. Mai departe, trebuie doar sa fierbeti incet preparatul.

Luati carnea, pestele si legumele cu furculitele si gatiti-le in zeama.

Daca este necesar, mai adaugati zeama.

Serviti preparatul impreuna cu sos fondue, de ex. sos curry, sos cocktail sau sos chinezesc dulce-acrisor.

La final, gatiti in zeama taiteii inmuiati si legumele ramase. Adaugati ouale batute si serviti supa in boluri adanci.

FONDUE DE BRANZA



1. Frecati vasul din ceramica cu o jumătate de catel de usturoi.
2. Radeti branza in vas si asezati-l pe plita de incalzit.
3. Alegeti o temperatura medie si topiti branza, amestecand in mod constant.
4. Dupa ce branza este topita, reduceti temperatura. Branza nu trebuie sa clocoteasca.

5. Vasul ceramic se foloseste fara protectie anti-stropire.
6. Nu introduceti vasul fierbinte in apa rece, dupa utilizare. Se poate crapa din cauza socului termic. Lasati vasul sa se raceasca inainte de a-l spala.
7. Crusta care se formeaza la baza vasului este deosebit de gustoasa si poate fi savurata la final.

Fondue din branza elvetiana

pentru 4-6 portii

1 catel de usturoi, 80 ml vin alb sec, 200 g branza Emmental rasa si 200 g branza gruyère, 1 lingurita amidon, piper alb, 1 lingura kirsch, 1 bagheta de paine

Frecati vasul ceramic cu o jumătate de catel de usturoi. Topiti branza cu vinul, amestecand continuu. Deodata ce branza este topita si incepe sa fiarba, amestecati amidonul cu kirsch si adaugati-le in branza. Asezonati cu piper. Taiati bagheta in cubulete si inmuiati-le in branza topita.

Sfat: Serviti boabe de struguri sau sunca cruda (infasurata in jurul painii) in felii subtiri, impreuna cu fondue de branza.

Fondue de branza italiana

pentru 4-6 portii

100 g din fiecare branza Asagio, Fontina, rovolone, 100 g mascarpone, aprox. 75 ml lapte, 1 lingura unt, 1 lingura faina, 75 ml vin alb, 2 galbenusuri ou, grisine, sunca Parmas. Razuiti branza, amestecati-o cu mascarpone si laptele si lasati preparatul in frigider peste noapte. Amestecati faina si untul. Fierbeti vinul alb, adaugati amestecul de faina

si unt si apoi branza, continuand sa amestecati. La final, adaugati galbenusurile. Nu mai fierbeti preparatul dupa ce ati adaugat galbenusurile de ou. Infasurati sunca in jurul grisinelor si apoi inmuiati-le in branza topita. Serviti paste italiene alaturi de fondue.

Fondue de branza engleasca

pentru 4-6 portii

250 g branza Cheddar, 150 g branza Stilton, 3 linguri unt, 75 ml smantana sau lapte, 3-4 linguri ketchup de rosii, 1 lingurita amidon, 1-2 lingurite vin slab, paine alba/ cu nuci, 6-8 cozi de telina, 13-4 pere tari

Taiati branza in cubulete si topiti-o in unt si smantana, amestecand continuu. Adaugati ketchup-ul. Combinati amidonul cu apa sau cu vin si turnati-l peste branza. Taiati painea si perele in cubulete, telina in felii si inmuiati-le in branza topita.

FONDUE DULCE

1. Selectati o temperatura medie.
2. Topiti ciocolata in vasul ceramic amestecand continuu, turnand lapte sau smantana. Dupa ce ati topit ciocolata, reduceti temperatura la cea mai joasa pozitie.
3. Ciocolata trebuie pastrata in stare lichida, dar sa nu dea in clocot.

Fondue de ciocolata - Reteta de baza

Topiti ciocolata cu lapte, ciocolata simpla sau alba.

Decojiti fructe de sezon si taiati-le in bucatele, de ex. mere, capsuni,

zmeura, banane etc. Asezati fructele pe farfurii individuale.

La masa, inmuiati cate un fruct in ciocolata fierbinte. Scoateti fructul, lasati-l sa se raceasca putin si apoi savurati!

Variante

Turnati smantana sau lapte peste ciocolata, pentru a fi mai cremoasa.

Asezonati ciocolata dupa gust, cu un varf de scortisoara, nucsoara sau putin lichior de portocale sau sirop de vanilie.

Serviti fondue cu clatite rulate (crêpes), in plus fata de fructe.

Intindeti gem pe clatitele fierbinti (gem de caise sau marmelada de portocale) si rulati-le mai strans, apoi taiati-le in bucatele.

Fructe in sos de ciocolata

pentru 4-6 portii

200 ml smantana, 140 g ciocolata simpla, 1 varf de condimente pentru turta dulce, piper cayenne (pentru gust), 100 ml suc de portocale.

Fructe la alegere, de ex. banane, capsuni, ananas, pere, mandarine.

Incalziti smantana cu condimentele.

Rupeti ciocolata in bucati si topiti-o in smantana fierbinte. Adaugati sucul.

Curatati fructele si taiati-le in bucatele.

Puneti in furculite fructele si inmuati-le in sosul de ciocolata. Sfat: stropiti bucatile de fructe cu sucul de lamaie.

Fondue punch

pentru 4-6 portii

100 g zmeura congelata, 2-3 cuisoare,

1 varf de coaja de lamaie razuita,

1 lingura suc de lamaie, 1 baton de 1 star

scortisoara, 1 steluta de anason,

1 lingura rom, 500 ml vin rosu, 80 g

zahar, 50 g amidon, turta dulce, briose.

Decongelati zemura si amestecati-le cu sucul si coaja de lamaie. Incalziti in vasul din inox condimentele cu vinul rosu, dar nu le dati in clocot.

Adaugati zaharul. Scurgeti zmeura prin sita, adaugati amidonul si adaugati zmeura in vinul rosu, amestecand.

Dati in clocot o data, apoi reduceti temperatura si scoateti condimentele.

Taiati turta dulce sau briosele in cubulete si inmuati-le in punch.

cake into the punch. Sfat: pentru copii, nu adaugati rom si inlocuiti vinul rosu suc de cirese.

ARUNCAREA DESEURILOR/PROTEJAREA MEDIULUI

Nu aruncati acest aparat impreuna cu deseurile menajere. Va rugam sa duceti produsul la un centru de colectare al produselor electrice si electronice. Colectarea selectiva si reciclarea corecta a deseurilor protejeaza mediul, resursele naturale si sanatatea oamenilor.



Aus dem Hause

UNOLD®