

Russell Hobbs



22560-56

 www.russellhobbs.com

GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

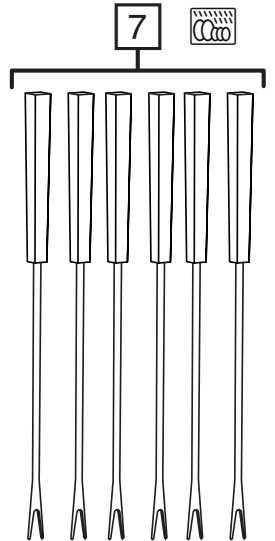
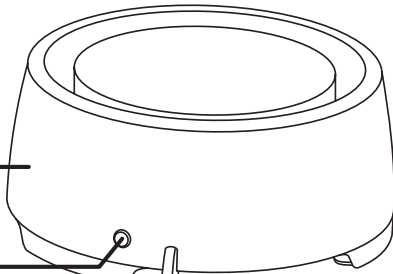
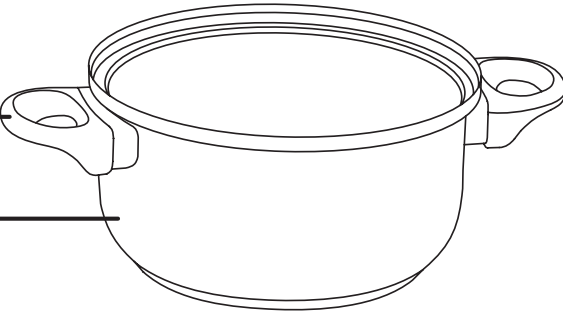
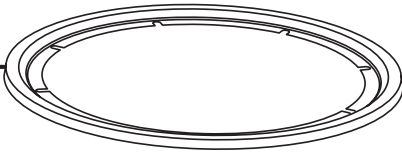
HU

TR

RO

BG

AE




Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:


This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

 The surfaces of the appliance will get hot.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

- Don't use the base with any other pot, and vice-versa.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|----------------|---|
| 1. Fork holder | 5. Temperature control |
| 2. Handle | 6. Light |
| 3. Pot | 7. Fork |
| 4. Base |  Dishwasher safe |

PREPARATION

1. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
2. When cooking with oil, fill the pot to between the MIN and MAX marks.
3. When cooking with cheese or bouillon, don't fill the pot more than half full.
4. Put the plug into the power socket.
5. Set the temperature control.
6. The light will come on, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.
7. Wait till the light goes out before cooking.
8. Put the pot on the base.

For oil/bouillon fondue:


- a) Fit the fork holder on top of the pot, to hold the forks while cooking
- b) Prepare the sauce.
- c) Prepare the food and mount it on the fork.

- d) Dip the food in the oil/bouillon for 2-4 minutes to cook.
- e) Check that all food is fully cooked before eating.

For other types of fondue:

- a) Prepare the fondue.
- b) Prepare the food and mount it on the fork.
- c) Dip the food in the fondue.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool.
2. Discard the contents of the pot. Don't reuse anything, you'll spoil the taste.
3. Wipe outer surfaces with a damp cloth.
4. Hand wash the removable parts.
5. You may wash these parts  in a dishwasher.
 - If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
 - The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

ENERGY EFFICIENCY

Energy Efficiency = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

The above requirements have been calculated in accordance with European Regulation 66/2014/UE.

RECYCLING




To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.



For recipes, please visit <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECIPES

These recipes are for 6 portions. Don't reduce them by more than half.

 = pinch

Cheese fondue

- | | |
|---|--|
| 225g Beaufort cheese | 425ml dry white wine |
| 225g Emmental cheese | 1 clove garlic |
| 225g comté or gruyère cheese | 1  black pepper |
| 1  ground nutmeg | white bread |

Rub the pot with the garlic clove. Pour the wine into the pot, then let it heat for 6 to 10 minutes. Grate the cheese. Gradually stir in the cheese till the mixture is smooth. Add pepper and ground nutmeg. Cut the bread into cubes. Dip the bread. During the meal, gradually reduce the heat.

Chinese fondue

- | | |
|---|------------------|
| 350g fillet steak | 350g pork fillet |
| 750ml chicken stock | 1 celery |
| 10ml soy sauce | 1 clove garlic |
| 3-4g Five spice powder | ½ onion |
| 10g dried black mushrooms (soak the night before) | |

Cut the meat in thin strips, ready for the forks. Put the rest of the ingredients into the pot. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Simmer for 10 minutes. Dip the meat till it's cooked.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN


Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.

- Verwenden Sie keinen anderen Topf in Verbindung mit dem Sockel und umgekehrt.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es beschädigt ist oder Funktionsstörungen aufweist.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

ZEICHNUNGEN

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Halterung für Spieße | 5. Temperaturregler |
| 2. Topf | 6. Kontroll-Lampe |
| 3. Griff | 7. Spieß |
| 4. Sockel |  Spülmaschinenfest |

VORBEREITUNG

1. Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
2. Verwenden Sie zum Kochen Öl, befüllen Sie den Topf ab der MIN und bis zur MAX Markierung.
3. Verwenden Sie Käse oder Bouillon, befüllen Sie den Topf nicht mehr als bis zur Hälfte.
4. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein.

6. Die Kontroll-Lampe erlischt, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist. Durch das Nachheizen schaltet sie sich dann immer wieder ein und aus.
7. Verwenden Sie den Grill erst, wenn die Lampe erlischt.
8. Stellen Sie den Topf auf den Sockel.


Für Fondue mit Öl/Bouillon:

- a) Setzen Sie die Halterung für die Spieße auf den Topf, damit diese während des Fondues stabil gehalten werden.
- b) Bereiten Sie die Soße vor.
- c) Bereiten Sie die Zutaten vor und stecken Sie diese auf die Spieße.
- d) Tauchen Sie die Zutaten zum Garen 2-4 Minuten lang in das Öl/ die Bouillon.
- e) Vergewissern Sie sich vor dem Verzehr, dass die Zutaten gar sind.

Für andere Fondue-Arten:

- a) Bereiten Sie das Fondue vor.
- b) Bereiten Sie die Zutaten vor und stecken Sie diese auf die Spieße.
- c) Tauchen Sie die Zutaten in das Fondue.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Entfernen Sie den Inhalt aus dem Topf. Verwenden Sie keine Zutaten noch einmal, da so der Geschmack verdorben wird.
3. Das Gehäuse von außen mit einem feuchten Tuch abwischen
4. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
5. Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen .
- Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

ENERGIEEFFIZIENZ

Energieeffizienz = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Die oben genannten Vorgaben wurden gemäß der Europäischen Verordnung (EU) 66/2014 berechnet.

RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.



Rezepte finden Sie auf unserer Website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

REZEPTE

Die Rezepte sind für 6 Portionen ausgerichtet. Verringern Sie die Angaben nicht um mehr als die Hälfte.

 = Prise

Savoyisches Fondue

225g Beaufort Käse	225g Emmentaler Käse	425ml trockener Weißwein
1 Knoblauchzehen	1  schwarzer Pfeffer	225g Comté- oder Greyerzer Käse
Weißbrot 1	1  geriebene Muskatnuss	

Den Topf mit der Knoblauchzehe einreiben. Den Wein in den Topf gießen, dann 6-10 Min. erwärmen lassen. Reiben Sie den Käse. Den Käse unter Rühren nach und nach hinzugeben, bis eine einheitliche. Den geriebenen Pfeffer und Muskat hinzufügen. Das Brot in Würfel schneiden. Tunken Sie das Brot ein. Im Laufe der Kostprobe den Thermostat nach und nach niedriger stellen.

Chinesisches Fondue

350g Rinderfilet	350g Schweinefilet	750ml Hühnerbrühe
1 Sellerie	10ml Sojasoße	3-4g Fünf-Gewürze-Pulver
1 Knoblauchzehen	½ Zwiebel	

10g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen lassen)

Schneiden Sie das Fleisch in dünne Streifen, so dass diese direkt auf die Spieße gesteckt werden können. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Topf. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. 10 Minuten köcheln lassen. Tauchen Sie das Fleisch solange ein, bis es gar ist.



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:


Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.

- Ne pas utiliser la base avec un autre caquelon ni inversement.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Support pour fourchettes | 5. Thermostat |
| 2. Caquelon | 6. Voyant |
| 3. Poignée | 7. Fourchette |
| 4. Base |  Résistant au lave-vaisselle |

PRÉPARATION

1. Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
2. Lorsque vous effectuez la cuisson avec de l'huile, remplissez le caquelon jusqu'à un niveau situé entre les marques MIN et MAX.
3. Lorsque vous effectuez la cuisson avec du fromage ou du bouillon, veillez à ne pas remplir le caquelon à plus de la moitié de sa capacité.

4. Mettez la fiche dans la prise de courant.
5. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
6. Le voyant s'allume, puis s'allume et s'éteint de pair avec la régulation de température.
7. Attendez que le voyant s'éteigne avant de commencer à cuire les aliments.
8. Placez le caquelon sur la base.

Pour une fondue avec de l'huile/du bouillon:


- a) Fixez le support de fourchettes à la partie supérieure du caquelon pour y placer les fourchettes pendant la cuisson
- b) Préparez la sauce.
- c) Préparez les aliments et placez une pièce sur la fourchette.
- d) Plongez l'aliment dans l'huile/le bouillon pendant 2 à 4 minutes pour le laisser cuire.
- e) Vérifiez que l'aliment est intégralement cuit avant de le consommer.

Pour d'autres types de fondue:

- a) Préparez la fondue.
- b) Préparez les aliments et placez une pièce sur la fourchette.
- c) Trempez l'aliment dans la fondue.



SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Éliminez le contenu du caquelon. Ne réutilisez aucun des éléments, sous peine d'altérer le goût des aliments.
3. Essuyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide.
4. Lavez à la main les pièces amovibles.
5. Vous pouvez laver ces pièces  dans un lave-vaisselle.
 - Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
 - Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

EFFICACITÉ ÉNERGIQUE

Efficacité énergétique = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Les spécifications ci-dessus ont été calculées conformément au règlement européen 66/2014/UE

RECYCLAGE




Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.



Rezepte finden Sie auf unserer Website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECETTES

Ces recettes sont conçues pour 6 rations. Ne réduisez pas les quantités de plus de moitié.

 = pincée

Fondue savoyarde

225g fromage de Beaufort	425ml vin blanc sec	225g fromage d'emmental
1 gousse d'ail	225g fromage comté ou gruyère	1  poivre noir
1  noix de muscade râpée	pain blanc	

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Verser le vin dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min.

Râper le fromage. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le poivre et la muscade râpée. Couper le pain en dés. Trempez le pain. En cours de dégustation, réduire progressivement le thermostat.

Fondue chinoise

350g filet de boeuf	350 g filet de porc	750ml bouillon de poule
1 céleri	10ml sauce soja	1 gousse d'ail
3-4g 5 épices en poudre	½ oignon	
10g champignons noirs secs (à faire tremper la veille)		


Coupez la viande en fines lanières, de manière à pouvoir les piquer sur les fourchettes. Placez les autres ingrédients dans le caquelon. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Plongez la viande dans le caquelon jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:


Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

-  Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten
- Gebruik het voetstuk niet met een andere fonduepan en omgekeerd.
 - Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
 - Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|---------------|---|
| 1. Vorkhouder | 5. Temperatuurregelaar |
| 2. Fonduepan | 6. Lampje |
| 3. Handvat | 7. Vork |
| 4. Voetstuk |  Vaatwasmachinebestendig |

VOORBEREIDING

1. Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Wanneer u kookt met olie, vult u de fonduepan tot tussen de markeringen MIN en MAX.
3. Wanneer u kookt met kaas of bouillon, vult u de fonduepan niet meer dan halfvol.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur.
6. Het lampje gaat aan als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt en gaat daarna aan en uit, afhankelijk van de thermostaat die de temperatuur regelt.
7. Wacht tot het lampje uitgaat, voordat u gaat grillen.
8. Plaats de fonduepan op het voetstuk.


Voor olie-/bouillonfondue:

- Plaats de vorkhouder bovenop de fonduepan om tijdens het koken de vorken in te plaatsen.
- Bereid de saus.
- Bereid het voedsel en prik dit op de vork.
- Dompel het voedsel 2 - 4 minuten lang onder in de olie/bouillon om dit te laten garen.
- Controleer of alle voedsel volledig gaar is voordat u het eet.

Voor andere typen fondue:

- Bereid de fondue.
- Bereid het voedsel en prik dit op de vork.
- Dompel het voedsel onder in de fondue.

ZORG EN ONDERHOUD

- Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Gooi de inhoud van de fonduepan weg. Gebruik niets opnieuw; dit verpest de smaak.
- Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Was de afneembare onderdelen met de hand.
- U kunt deze onderdelen  in een vaatwasmachine wassen.
 - Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
 - De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

ENERGIEZUINIGHEID

Energiezuinigheid = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

De bovenstaande eisen zijn berekend volgens de Europese regelgeving 66/2014/UE

RECYCLING




Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.



U vindt recepten op onze website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTJES

Deze recepten zijn voor 6 porties. Reduceer ze met niet meer dan de helft.

 = snufje

Kaasfondue

225g Beaufort kaas	425ml witte droge wijn	225g Emmenthal kaas
1 teentje look	225g comté of gruyère kaas	1  zwarte peper
1  gemalen nootmuskaat	wit brood	

De caquelon inwrijven met de knoflook. De wijn in de caquelon gieten. Daarna 6 tot 10 minuten opwarmen. Rasp de kaas. De kaas geleidelijk toevoegen, terwijl u voortdurend blijft roeren, tot u een homogeen mengsel verkrijgt. Voeg de peper en de gemalen nootmuskaat. Het brood in blokjes snijden. Dip het brood. Tijdens het proeven de thermostaat geleidelijk aan verminderen.

Chinese fondue

350g runderfilet of rosbeef	350g varkensfilet	750ml kippenbouillon
1 selderij	10ml sojasous	1 teentje look
3-4g 5-specerijenpoeder	½ ui	

10g zwarte droge paddestoelen (de avond voordien laten weken)


Snij het vlees in kleine reepjes, klaar voor de vorken. Doe de rest van de ingrediënten in de fonduepan. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Laat 10 minuten koken. Dompel het vlees onder totdat dit is gekookt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:


L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.

- Non usare la base con qualsiasi altro recipiente di cottura, e viceversa.
- Non usate l'apparecchio per usi diversi da quelli per i quali è stato progettato, che vengono descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o guasto.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Supporto forchette | 5. Controllo della temperatura |
| 2. Recipiente di cottura | 6. Spia |
| 3. Manico | 7. Forchetta |
| 4. Base |  Lavabile in lavastoviglie |

PREPARAZIONE

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
2. Quando si cuoce con olio, riempire il recipiente di cottura tra i livelli MIN e MAX.
3. Quando si cuoce con formaggio o brodo, non riempire il recipiente di cottura più della metà.
4. Inserire la spina nella presa di corrente.
5. Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta.
6. Si accende la spia che continua ad accendersi ed a spegnersi seguendo l'azione del termostato di controllo della temperatura.
7. Attendere fino a quando la spia si spegne prima di iniziare la cottura.
8. Collocare il recipiente di cottura sulla base.

Per fonduta con olio/brodo:

- a) Montare il supporto forchette in cima al recipiente di cottura, per reggere le forchette durante la cottura.




- b) Preparare la salsa.
- c) Preparare il cibo e prenderlo con la forchetta.
- d) Immergere il cibo in olio/brodo per 2-4 minuti per cuocerlo.
- e) Controllare che tutto il cibo sia ben cotto prima di iniziare a mangiare.

Per altri tipi di fonduta:

- a) Preparare la fonduta.
- b) Preparare il cibo e prenderlo con la forchetta.
- c) Immergere il cibo nella fonduta.

CURA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Buttare via il contenuto del recipiente di cottura. Non riutilizzare niente, rovinereste il gusto.
3. Passare un panno inumidito sulle superfici esterne dell'apparecchio per pulirlo.
4. Lavare a mano le parti rimovibili.
5. Queste parti  sono lavabili in lavastoviglie.
 - Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
 - Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

EFFICIENZA ENERGETICA

Efficienza energetica = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

I suddetti requisiti sono stati calcolati secondo il Regolamento europeo 66/2014/UE

RICICLO




Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.



Le ricette sono disponibili sul nostro sito <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RICETTA

Queste ricette sono per 6 persone. Non ridurre per più della metà.

 = pizzico

Fonduta al formaggio

225g formaggio de Beaufort	425ml vino bianco secco	1 spicchio d'aglio
225g formaggio d'emmenthal	225g formaggio de comté o gruviera	1  pepe nero
1  noce moscata macinata	pane bianco	

Strofinare il recipiente di cottura con lo spicchio d'aglio. Versare il vino nel recipiente di cottura, poi lasciar scaldare da 6 a 10 minuti. Grattugiare il formaggio. Aggiungere un po' per volta il formaggio fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il pepe e la noce moscata grattugiata. Tagliare il pane a dadini. Immergere il pane. Durante la degustazione, abbassare progressivamente il termostato.

Fonduta cinese

350g filetto di manzo	350g filetto di maiale	750ml brodo di pollo
1 sedano	10ml salsa alla soia	1 spicchio d'aglio
3-4g 5 spezie in polvere	½ cipolla	
10g funghi cinesi neri (da mettere a mollo la sera prima)		

Tagliare la carne in listarelle sottili, pronte per le forchette. Mettere il resto degli ingredienti nel recipiente di cottura. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Immergere la carne fino al termine della cottura.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:


Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

 Las superficies del aparato estarán calientes.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

 No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.

- No utilice la base con otros pucheros o recipientes, y viceversa.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o funciona mal.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Soporte para tenedores | 5. Control de temperatura |
| 2. Puchero | 6. Luz |
| 3. Asa | 7. Tenedor |
| 4. Base |  Apto para lavavajillas |

PREPARACIÓN

1. Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Si cocina con aceite, llene el puchero entre las marcas MIN y MAX.
3. Si cocina con queso o con caldo, no llene el puchero más de la mitad.
4. Enchufe el aparato a la corriente.
5. Fije el control de temperatura a la temperatura deseada.
6. La luz se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo, entonces conmutará entre encendida y apagada para que el termostato mantenga la temperatura.
7. Antes de empezar a cocinar, espere a que se apague la luz.
8. Coloque el puchero sobre la base.

Para fondues con aceite o caldo:

- a) Encaje el soporte para tenedores en la parte superior del puchero, para sujetar los tenedores mientras cocina.




- b) Prepare la salsa.
- c) Prepare los alimentos y pínchelos con el tenedor.
- d) Sumerja los alimentos en el aceite / caldo durante 2-4 minutos hasta que se cocinen.
- e) Compruebe que los alimentos están bien cocinados antes de consumirlos.

Para otras clases de fondue:

- a) Prepare la fondue.
- b) Prepare los alimentos y pínchelos con el tenedor.
- c) Sumerja los alimentos en la fondue.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Deseche el contenido del puchero. No reutilice nada, perderá el sabor.
3. Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo.
4. Lave a mano las piezas que puedan separarse.
5. Puede lavar estas piezas  en el lavavajillas.
 - Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
 - El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Eficiencia energética = Ec < 210 (in Wh/kg)

Los requisitos indicados más arriba han sido evaluados de conformidad con el Reglamento (UE) 66/2014

RECICLAJE




Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.



En nuestra página web encontrará recetas: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECETAS

Estas recetas están pensadas para 6 personas. No prepare recetas para menos de 3 personas.

 = pizzca

Fondue savoyana

225g queso Beaufort	425ml vino blanco seco	225g queso emmental
1 diente de ajo	225g queso comté o gruyère	1  pimienta negra
1  nuez moscada molida	pan banco	

Frote el cazo con el diente de ajo. Vierta el vino en el cazo y, a continuación, déjelo calentar unos 6 o 10 minutos. Ralle el queso. Añada el queso poco a poco, removiendo bien hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la pimienta y la nuez moscada molida. Corte el pan en daditos. Sumerja el pan. Durante la degustación, reduzca progresivamente la posición del termostato.

Fondue china

350g filete de ternera	350g filete de cerdo	750ml caldo de pollo
1 apio	10ml salsa de soja	1 diente de ajo
3-4g mezcla de 5 especias.	½ cebolla	

10g setas negras secas (debe dejarlas en remojo la noche anterior)


Corte la carne en tiras finas que encajen bien en el tenedor. Ponga en el puchero el resto de ingredientes. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Sumerja la carne hasta que se cocine.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:


Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.

- Não utilize a base com qualquer outro recipiente e vice-versa.
- Não utilize este aparelho para quaisquer outros fins que não sejam os descritos nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Suporte para os garfos | 5. Controlo de temperatura |
| 2. Recipiente | 6. Luz |
| 3. Pega | 7. Garfo |
| 4. Base |  Lavável na máquina |

PREPARAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
2. Quando cozinhar com óleo, encha o recipiente até atingir o ponto intermédio entre as marcas MIN e MAX.
3. Quando cozinhar com queijo ou caldo, não encha o recipiente por mais de metade.
4. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
5. Coloque o controlo de temperatura na posição desejada.
6. A luz acende e a seguir, liga e desliga à medida que o termóstato mantém a temperatura.
7. Aguarde que a luz apague antes de cozinhar.
8. Coloque o recipiente na base.

Para fondue de óleo/caldo:

- a) Encaixe o suporte para os garfos no topo do recipiente para suspender os garfos durante a cozedura.




- b) Prepare o molho.
- c) Prepare os alimentos e espete-os com o garfo.
- d) Mergulhe os alimentos no óleo/caldo durante 2-4 minutos para cozinhar.
- e) Certifique-se de que todos os alimentos estão completamente cozinhados antes de comer.

Para outros tipos de fondue:

- a) Prepare o fondue.
- b) Prepare os alimentos e espete-os com o garfo.
- c) Mergulhe os alimentos no fondue.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
2. Deite fora o conteúdo do recipiente. Não reutilize nada, pois contaminará o sabor.
3. Limpe as superfícies exteriores com um pano húmido.
4. Lave à mão as peças removíveis.
5. Poderá lavar estas peças  na máquina de lavar loiça.
 - Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
 - Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Eficiência energética = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Os requisitos acima foram calculados em conformidade com a norma europeia 66/2014/UE

RECICLAGEM




Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.



Receitas disponíveis no nosso website: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEITAS

Estas receitas servem 6 porções. Não as reduza em mais de metade.

 = pitada

Fondue de queijo

225g queijo Beaufort	425ml vinho branco seco	225g queijo Emmental
1 dente de alho	225g queijo Comté ou Gruyère	1  pimenta preta
1  noz-moscada moída	pão branco	

Esfregue o recipiente com um dente de alho. Verta o vinho para o recipiente e aguarde que aqueça durante 6 a 10 minutos. Rale o queijo. Misture gradualmente o queijo até obter uma consistência macia. Adicione pimenta e noz-moscada moída. Corte o pão em cubos. Mergulhe o pão. Durante a refeição, reduza gradualmente o calor.

Fondue chinês

350g bife do lombo	350g lombo de porco	750g caldo de galinha
1 aipo	10ml molho de soja	1 dente de alho
3-4g pó de 5 especiarias	½ cebola	
10g cogumelos pretos secos (demolhar de véspera)		

Corte a carne em fatias finas, prontas para os garfos. Coloque os restantes ingredientes no recipiente. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Coza em lume brando por 10 minutos. Mergulhe a carne até estar cozinhada.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:


Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.

- Brug ikke basen sammen med andre gryder og omvendt.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Gaffelholder | 5. Temperaturvælger |
| 2. Gryde | 6. Indikator |
| 3. Håndtag | 7. Gaffel |
| 4. Base |  Tåler opvaskemaskine |

FORBEREDELSE

1. Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
2. Når du bruger olie, skal gryden fyldes til mellem MIN og MAX mærkerne.
3. Når du bruger ost eller bouillon, må gryde ikke fyldes mere end halvt op.
4. Tilslut apparatet til strøm.ur.
5. Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.
6. Lampen tændes først, og vil herefter skiftevis tænde og slukke, når termostaten regulerer temperaturen.
7. Vent indtil lyset slukkes inden tilberedning.
8. Sæt gryden oven på basen.




Til olie/bouillon fondue:

- Sæt gaffelholderen oven på gryden, for at holde gafflerne under tilberedning
- Lav saucen.
- Klargør maden og sæt den på gafflen.
- Dyb maden i olien/ bouillon i 2-4 minutter for at tilberede den.
- Kontrollér, at maden er helt tilberedt inden den spises.

Til andre typer fondue:

- Klargør fonduen.
- Klargør maden og sæt den på gafflen.
- Dyb maden i fonduen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
- Kassér grydens indhold. Genbrug ikke noget, da det vil spolere smagen.
- Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
- Vask de aftagelige dele af i hånden.
- Du kan vaske disse dele  i opvaskemaskinen.
 - De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
 - Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

ENERGIEFFektivITET

Energieffektivitet = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Ovenstående krav er beregnet i henhold til europæisk forordning 66/2014/EU

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.



Du kan finde opskrifter på vores webside: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

OPSKRIFTER

Disse opskrifter er til 6 portioner. Du bør ikke lave under halv portion.

 = knivspids

Ostefondue

225g Beaufort ost	425ml tør hvidvin	225g emmenthal ost
1 fed hvidløg	225g comté eller gruyère ost	1  sort peber
1  stødt muskatnød	hvidt brød	

Gnid gryden med et fed hvidløg. Hæld vinen i gryden og varm den i 6 til 10 minutter. Riv osten Rør osten i lidt efter lidt indtil blandingen er lind. Tilsæt peber og muskat. Skær brød i terninger. Dyb brødet. Skru gradvist ned for varmen under måltidet.

Kinesisk fondue

350g steak af filet	350g svinefilet	750ml kyllingefond 1 selleri
10ml sojasauce	1 fed hvidløg	
3-4g 5 krydderipulver	½ løg	
10g tørrede sorte champignon (lægges i blød natten over)		

Skær kødet i tynde strimler, så det er klar til gafflerne. Læg resten af ingredienserne i gryden. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Lad suppen simre i 10 minutter. Dyb kødet indtil det er stegt.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:


Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

 Apparatens utsida blir varm.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

- Basplatta och gryta hör ihop, använd därför inte någon del separat.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|------------------|---|
| 1. Gaffelhållare | 5. Temperaturreglage |
| 2. Gryta | 6. Signallampa |
| 3. Handtag | 7. Gaffel |
| 4. Basplatta |  Kan diskas i diskmaskin |

FÖRBEREDELSE

1. Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
2. Vid tillagning med olja ska grytan fyllas mellan markeringarna för MIN och MAX.
3. Vid tillagning med ost eller buljong ska grytan bara fyllas till hälften.
4. Sätt stickproppen i vägguttaget.
5. Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur.
6. Signallampen tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostaten stabiliserar.
7. Använd inte apparaten förrän termostatlampen har släckts.
8. Ställ grytan på basplattan.




För fondue med olja/buljong:

- Placera gaffelhållaren uppe på grytan för att ha gafflarna på plats under tillagningen.
- Gör i ordning såsen.
- Gör i ordning ingredienserna och sätt dem på gaffeln.
- Doppa ingredienserna i olja/buljong i 2-4 minuter.
- Kontrollera att alla ingredienserna är helt tillagade före servering.

För andra typer av fonduer:

- Gör i ordning fonduen.
- Gör i ordning ingredienserna och sätt dem på gaffeln.
- Doppa ingredienserna i fonduen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
 - Kassera innehållet i grytan efter en gångs användning. Återanvänd ingenting, det skulle bara förstöra smaken.
 - Torka av yttersidorna med en fuktig trasa.
 - Diska avtagbara delar för hand.
 - Dessa delar  kan diskas i diskmaskin.
- Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
 - Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

ENERGIEFFEKTIVITET

Energieffektivitet = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Ovan angivna krav har beräknats i enlighet med europeisk förordning 66/2014/UE

ÅTERVINNING




För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.



Recept finns på vår webbsida: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPT

Recepten gäller för 6 portioner. Tillaga inte mindre mängd än 3 portioner.

 = nypa

ostfondue

225g Beaufortost (gruyèretyp)	425ml torrt vitt vin	225g emmentalerost
1 klyfta vitlök	225g comté- eller gruyèreost	1  svartpeppar
1  malen muskotnöt	vitt bröd	

Gnid in grytan med vitlösklyftan. Häll vinet i grytan och värm under 6–10 minuter. Riv osten. Rör i osten efter hand till en jämn blandning. Tillsätt peppar och riven muskotnöt. Skär brödet i kuber. Doppa brödet i fonduegrytan. Minska värmen efter hand under måltiden.

kinesisk fondue

350g oxfilé	350g fläskfilé	10ml sojasås
750ml kycklingbuljong	1 selleri	
1 klyfta vitlök	3-4g asiatisk kryddblandning (5 kryddor)	½ lök

10g torkad shiitakesvamp (blötlägg svampen kvällen före)

Skär köttet i tunna "gaffelfärdiga" skivor. Lägg övriga ingredienser i grytan. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Sjud i 10 minuter. Doppa köttet i fonduegrytan tills det är färdiglagat.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert


Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

Hvis kablet er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på baderom, nær vann eller utendørs.

- Ikke bruk basen med en annen bolle og omvendt.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Gaffelholder | 5. Temperaturkontroll |
| 2. Bolle | 6. Lys |
| 3. Håndtak | 7. Gaffel |
| 4. Base |  Kan vaskes i oppvaskmaskin |

FORBEREDELSE

1. Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
2. Når du lager mat med olje, må du fylle bollen mellom merkene for MIN og MAX.
3. Når du lager mat med ost eller buljong, må du ikke fylle bollen mer enn halvfull.
4. Stikk kontakten i støpselet.
5. Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur.
6. Apparatet vil lyse, for så å slå seg på og av ettersom termostaten opprettholder temperaturen.
7. Vent til lyset slukkes før du begynner å lage mat.
8. Sett bollen på basen.

For olje-/buljongfondue:

- a) Fest gaffelholderen på toppen av bollen for å holde fast gafflene under matlagingen
- b) Tilbered sausen.




- c) Tilbered maten og fest den på gaffelen.
- d) Dypp maten i oljen/buljongen i 2–4 minutter for å koke den.
- e) Sjekk at all maten er ferdig kokt før du spiser den.

For andre typer fondue:

- a) Tilbered fonduen.
- b) Tilbered maten og fest den på gaffelen.
- c) Dypp maten i fonduen.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
2. Kast innholdet i bollen. Ikke bruk noe på nytt. Dette vil ødelegge smaken.
3. Tørk over alle overflater med en dampet klut.
4. Vask avtakbare deler for hånd.
5. Du kan vaske disse delene  i oppvaskmaskinen.
 - Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
 - Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

ENERGIEFFektivITET

Energieffektivitet = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Kravene over er beregnet i henhold til Kommisjonsforordning (EU) nr. 66/2014

RESIRKULERING




For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.



Du kan finne oppskrifter på vores webside: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

OPPSKRIFTER

Disse oppskriftene er for 6 porsjoner. Ikke reduser dem med mer enn halvparten.

 = klype

ostefondue

225g Beaufort-ost	425ml tørr hvitvin	225g emmentalost	1 fedd
hvitløk	225g Comté- eller Gruyère-ost	1  sort pepper	
1  malt muskat	hvitt brød		

Gni bollen inn med hvitløksfeddet. Hell vinen i bollen, og la den varme seg opp i 6–10 minutter. Riv osten. Rør osten gradvis inn til blandingen er jevn. Tilsett pepper og muskat. Skjær brødet i terninger. Dypp brødet. Reduser varmen gradvis under måltidet.

Kinesisk fondue

350g tournedos	350g svinefilet	750ml buljongterning av kylling
1 selleri	10ml soyasaus	
1 fedd hvitløk	3-4g five-spice-krydder	½ løk
10g tørket svart sopp (bløt natten før)		


Skjær kjøttet i tynne strimler, klart for gaflene. Tilsett resten av ingrediensene i bollen. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. La det småkoke i 10 minutter. Dypp kjøttet til det er kokt.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:


Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.

- Älä käytä alustaa muiden kattiloiden kanssa ja päinvastoin.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Haarukkapidike | 5. Lämpötilansäästö |
| 2. Kattila | 6. Valo |
| 3. Kahva | 7. Haarukka |
| 4. Alusta |  Konepesun kestävä |

VALMISTELU

1. Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Jos käytät öljyä, täytä kattila merkintöjen MIN ja MAX väliin.
3. Jos käytät juustoa tai lihalientä, älä täytä kattilaa yli puolen välin.
4. Kytke se sähköpistokkeeseen.
5. Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan
6. Valo syttyy. Käytön aikana se syttyy ja sammuu termostaatin ylläpitäessä lämpötilaa.
7. Odota valon sammumista ennen kuin aloitat käytön.
8. Aseta kattila alustalle.

Ölly/lihaliemi-fondue:

- a) Kiinnitä haarukkapidike kattilan päälle pitämään haarukoita valmistuksen aikana
- b) Valmistele kastike.




- c) Valmistele ruoka ja laita haarukkaan.
- d) Kasta ruoka öljyyn/lihaliemeen ja anna kypsyä 2–4 minuuttia.
- e) Tarkista, että ruoka on täysin kypsää ennen syömistä.

Muun tyyppiset fonduelaitteet:

- a) Valmistele fondue.
- b) Valmistele ruoka ja laita haarukkaan.
- c) Kasta ruoka fondueen.

HOITO JA HUOLTO

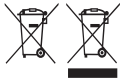
1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
2. Hävitä kattilan sisältö. Älä käytä mitään uudelleen, se pilaa maun.
3. Pyyhi pinnat kostealla kankaalla.
4. Pese käsin irrotettavat osat.
5. Voit pestä nämä osat  myös pesukoneessa.
 - Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
 - Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

ENERGIATEHOKKUUS

Energiätehoisuus = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Edellä mainitut vaatimukset on laskettu eurooppalaisen asetuksen 66/2014/EY mukaisesti

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.



Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme: <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RESEPTJÄ

Reseptit ovat 6 hengelle. Älä pienennä niitä alle puoleen.

 = hyppysellinen

Juustofondue

225g Beaufort-juustoa	425ml kuivaa valkoviiniä	225g emmental-juustoa
1 kynsi valkosipulia	225g comté- tai gruyère-juustoa	1  mustapippuria
	valkoista leipää	1  jauhettua a

muskottipähkinä

Hiero kattila valkosipulin kynnellä. Kaada viini kattilaan, anna kuumentua 6–10 minuuttia. Raasta juusto. Sekoita vähitellen joukkoon juustoa, kunnes seos on tasainen. Lisää pippuri ja jauhettu muskottipähkinä. Leikkaa leipä kuutioiksi. Dippaa leipä. Vähennä asteittain lämpöä ruokailun aikana.

Kiinalainen fondue

350g naudanfileetä	350g porsaankfileetä	750ml kanalientä
10ml soijakastiketta	1 kynsi valkosipulia	3-4g 5 mausteen jauhetta ½ sipuli
1 selleri		

10g kuivattuja mustasieniä (liota edellisenä iltana)

Leikkaa liha ohuiksi suikaleiksi, haarukoihin sopiviksi. Laita loput ainekset kattilaan. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Hauduta 10-30 minuuttia. Dippaa lihaa, kunnes se on kypsää.

ЭЛЕКТРОФОНДЮ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:


Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

 Поверхности прибора нагреваются.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.


Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

- Не используйте базу с другим котелком для фондю и наоборот.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|------------------------|---|
| 1. Держатель для вилок | 5. Регулятор температуры |
| 2. Котелок для фондю | 6. Подсветка |
| 3. Ручка | 7. Вилка |
| 4. База |  Можно мыть в посудомоечной машине |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
2. Для приготовления с использованием масла наполните котелок для фондю между метками MIN (МИН.) и MAX (МАКС.).
3. Для приготовления с использованием сыра или бульона не заполняйте котелок для фондю более чем наполовину.



4. Включите вилку в розетку.
5. На регуляторе температуры установите необходимую температуру.
6. Загорается индикатор, затем поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.
7. Перед приготовлением дождитесь, пока индикатор погаснет.
8. Поставьте котелок для фондю на базу.


Для фондю на основе масла/бульона:

- a) Закрепите держатель вилки в верхней части котелка для ее удержания во время приготовления
- b) Приготовьте соус.
- c) Приготовьте блюдо и наколите его на вилку.
- d) Погрузите блюдо в масло/бульон на 2-4 минуты для приготовления.
- e) Перед употреблением блюда убедитесь, что оно полностью приготовлено.

Для других видов фондю:

- a) Приготовьте фондю.
- b) Приготовьте блюдо и наколите его на вилку.
- c) Окуните блюдо в фондю.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
2. Вылейте содержимое из котелка. Не используйте продукты повторно, вы можете испортить вкус.
3. Протрите внешнюю поверхность влажной тканью.
4. Съемные детали следует мыть вручную.
5. Эти детали  можно мыть в посудомоечной машине.
 - Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
 - Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Энергоэффективность — $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Указанные выше требования рассчитаны в соответствии с Постановлением ЕС 66/2014/UE

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА




Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.



Рецепты можно найти на нашем веб-сайте <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

РЕЦЕПТЫ

Эти рецепты предусмотрены на 6 порций. Не уменьшайте их более чем на половину.

 = щепотка

Сырное фондю

225g сыра бофор	425ml сухого белого вина	1 зубок чеснок
1  черный перец	225g эментальского сыра	белый хлеб
225g сыра конте или грюйер	1  молотый мускатный орех	

Натрите котелок для фондю зубком чеснока. Налейте вино в котелок для фондю, после чего прогрейте его на протяжении 6-10 минут. Натереть сыр. Постепенно добавьте сыр, размешивая его до получения однородной массы. Добавьте перец и измельченный мускатный орех. Нарезьте хлеб кубиками. Обманите хлеб. Во время приема пищи постепенно уменьшайте степень подогрева.

Китайское фондю

350g бифштекса из вырезки	350g филе свинины	1 зубок чеснок
750ml куриный бульон	1 сельдерей	½ лук
10ml соевого соуса	3-4g 5-и порошкообразных пряностей	

10g сушеных черных грибов (вымоченных за ночь)

Нарезьте мясо на тонкие полоски, готовые для накалывания вилкой. Положите оставшиеся ингредиенты в котелок для фондю. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Погрузите мясо в жидкость, пока оно не будет готово к употреблению.



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:


Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.

- Základnu nepoužívejte s žádným jiným hrncem a obráceně.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Držák vidliček | 5. Regulátor teploty |
| 2. Hrnec | 6. Kontrolka |
| 3. Držadlo | 7. Vidlička |
| 4. Základna |  Vhodné pro mytí v myčce |

PŘÍPRAVA

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.
2. Když použijete olej, naplňte hrnec mezi rysky MIN a MAX .
3. Když použijete sýr nebo bujón, neplňte hrnec více než do poloviny.
4. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
5. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
6. Rozsvítí se kontrolka, která bude zhasínat a opět se rozsvěcovat podle termostatu, který udržuje teplotu.
7. Než začnete vařit, vždy vyčkejte, dokud kontrolka nezhasne.
8. Položte hrnec na základnu.

Pro fondue s olejem/bujónem:


- a) Nahoru na hrnec umístěte držák vidliček, do nějž si při přípravě odložíte vidličky.
- b) Připravte si omáčku.

- c) Připravte si potravinu a napíchněte ji na vidličku.
- d) Potravinu vložte na 2-4 minuty do oleje/bujónu.
- e) Než začnete jíst, ujistěte se, že jsou všechny potraviny tepelně dobře upravené.

Pro jiné druhy fondue:

- a) Připravte si fondue.
- b) Připravte si potravinu a napíchněte ji na vidličku.
- c) Ponořte potravinu do fondue.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Obsah hrnce vylijte. Nic nepoužívejte znovu, zkazili byste chuť jídla.
3. Otřete vnější plochy vlhkým hadříkem.
4. Ručně umyjte snímatelné díly.
5. Tyto díly  můžete umýt v myčce na nádobí.
 - Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
 - Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Energetická účinnost = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Výše uvedené požadavky byly vypočteny v souladu s nařízením (EU) č. 66/2014

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.




Recepty naleznete na našich internetových stránkách <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>


RECEPTY

Tyto recepty jsou na 6 porcí. Nesnižujte dávky o více než polovinu.

g = gramy

ml = mililitry

 = špetka


 = čajová lžička (5 ml)

 = stroužek (stroužky)

Sýrové fondue

225g sýr Beaufort

1 stroužek česnek

1  mletý muškátový oříšek

425ml suché bílé víno

225g sýr comté nebo gruyère

bílý chléb

225g sýr ementál

1  černý pepř

Hrnc vytřete stroužkem česneku. Do hrnce nalijte víno a pak nechte 6 až 10 minut ohřívat. Nastrouhejte sýr. Postupně vmíchávejte sýr, dokud nedocílíte jemné směsy. Přidejte pepř a mletý muškátový oříšek. Nakrájejte na kostky chléb. Chléb ponořte do hrnce. Během konzumace postupně snižujte teplotu.

Čínské fondue

350g svičková

1 celer

3-4g směs pěti koření

10g sušené černé houby (nechte přes noc namočit)

350 g vepřová panenka

10ml sójová omáčka

½ cibule

750ml kuřecí vývar

1 stroužek česnek

Maso nakrájejte na tenké proužky, aby se daly napichovat na vidličky. Zbytek ingrediencí vložte do hrnce. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Zvolna vařte 10 minut. Maso ponořte do hrnce a počkejte, dokud nebude hotové.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:


Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

 Povrchy spotrebiča budú horúce.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

- Nepoužívajte základnú dosku so žiadnou inou nádobou, ani naopak.
- Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Stojan na vidličky | 5. Regulátor teploty |
| 2. Nádoba | 6. Svetelná kontrolka |
| 3. Držiak | 7. Vidlička |
| 4. Základná doska |  Vhodný do umývačky riadu |

PRÍPRAVA

1. Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
2. Pri varení s olejom naplňte nádobu medzi značky MIN a MAX.
3. Pri varení so syrom alebo bujónom nenapĺňajte nádobu do viac než polovice.
4. Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
5. Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu.
6. Svetelná kontrolka bude svietiť, potom sa bude striedavo zapínať a vypínať podľa toho, ako bude termostat udržiavať teplotu.
7. Pred prípravou jedla počkajte, kým nezhasne svetielko.
8. Nádobu položte na základnú dosku.


Na fondue s olejom/bujónom:

- Stojan na vidličky založte na vrch nádoby, aby držali vidličky počas varenia
- Pripravte omáčku.
- Pripravte jedlo a napichnete ho na vidličku.
- Namočte jedlo do oleja/bujónu na 2-4 minúty, aby sa uvarilo.
- Pred jedením skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

Na iné typy fondue:

- Pripravte fondue.
- Pripravte jedlo a napichnete ho na vidličku.
- Namočte jedlo do fondue.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Spotrebič vyťahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Obsah nádoby vylejte. Nepoužívajte nič opakovane, pokazíte tým chuť.
- Vonkajší povrch utrite vlhkou handričkou.
- Odnímateľné časti umývajte ručne.
- Tieto časti  môžete umývať v umývačke riadu.
- Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
- Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

Energetická účinnosť = $E_c < 210$ (vo Wh/kg)

Požiadavky uvedené vyššie boli vypočítané v súlade s Nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014/EÚ

RECYKLÁCIA




Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.





Recepty nájdete na našej stránke <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTY

Tieto recepty sú na 6 porcií. Neznižujte množstvá viac ako o polovicu.

 = štipka

Syrové fondue

425ml suché biele víno	225g syr Beaufort (francúzsky alpský syr)	225g syr ementál
	1 strúčik cesnak	225g syr typu comté
alebo gruyére	biely chlieb	
1  čierne korenie	1  mletého muškátového orieška	

Nádoby vytrite strúčikom cesnaku. Nalejte do nádoby víno, potom ho nechajte zohrievať 6 až 10 minút.

Syr nastrúhajte. Postupne vmiešavajte syr, kým zmes nie je hladká. Pridajte čierne korenie a mletý muškátový oriešok. Chlieb nakrájajte na kocky. Namočte chlieb. Počas jedenia postupne znižujte teplotu.

Čínska fondue

350g plát steaku	750ml kuracieho vývaru	1 zeler
10ml sójová omáčka	350g bravčový rezeň	1 strúčik cesnak
½ cibuľa	3-4g prášok z 5 druhov korenia (používaný v čínskej kuchyni)	
10g sušené čierne huby (namočte cez noc)		

Mäso nakrájajte na tenké pásiky, vhodné na vidličku. Zvyšok prísad vložte do nádoby. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Varte na miernom ohni 10 minút. Mäso namáčajte, kým sa neuvarí.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wymij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek). Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznic, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Nie używaj podstawy z żadnym innym garnkiem i odwrotnie.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego lub wadliwie działającego urządzenia.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYСУNKI

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Nadstawka na widelec | 5. Regulator temperatury |
| 2. Garnek | 6. Lampka |
| 3. Uchwyt | 7. Widelec |
| 4. Podstawa |  Można myć w zmywarce |

PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
2. Jeśli używasz do fondue oliwy, napełnij garnek między oznaczeniami MIN i MAX.
3. Jeśli używasz sera lub bulionu, nie napełniaj garnka więcej niż w połowie.
4. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
5. Ustaw termostat na potrzebną temperaturę.
6. Zapali się lampka, następnie cykl włączania i wyłączania utrzyma stałą temperaturę.
7. Przed grillowaniem poczekaj, aż lampka zgaśnie.
8. Umieść garnek na podstawie.

Dla fondue z zastosowaniem oliwy/bulionu:


- a) Na obrzeże garnka załóż nadstawkę na widelec, powinny tam być umieszczone podczas gotowania
- b) Przygotuj sos.
- c) Przygotuj jedzenie i nadziej na widelec.
- d) Zanurz jedzenie w oliwie/bulionie i gotuj przez 2-4 minut.

e) Przed spożyciem, sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane .

W przypadku innych rodzajów fondue:

- Przygotuj fondue.
- Przygotuj jedzenie i nadziej na widelec.
- Zanurz jedzenie w fondue.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

- Wymij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
- Wyrzuć zużytą zawartość garnka. Niczego nie używaj ponownie, zepsujesz smak.
- Powierzchnie zewnętrzne czyść jedynie za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Inne części należy myć ręcznie.
- Te części  można myć w zmywarce.
- Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
- Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Efektywność energetyczna = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Powyższe wymagania zostały obliczone zgodnie z Rozporządzeniem Europejskim 66/2014/UE

RECYKLING




Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/ recyklingu.



Przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

PRZEPISY KULINARNE

Przepisy na 6 porcji. Nie zmniejszaj ilości więcej jak o połowę.

 = szczypta

Fondue serowe

225g ser Beaufort	425ml białe wino wytrawne	225g ser ementaler
1 ząbek czosnek	225g ser Comté lub Gruyère	1  czarny pieprz
biały chleb	1  gałka muszkatołowa zmielona	

Natrzyj garnek ząbkiem czosnku. Wlej wino do garnka, podgrzewaj przez 6 do 10 minut. Zetrzyj ser. Stopniowo dodawaj ser mieszając z winem, aż mieszanina będzie jednolita. Dodaj pieprzu i mielonej gałki muszkatołowej. Pokrój chleb w kostkę. Zanurzaj chleb. W trakcie jedzenia stopniowo zmniejszaj temperaturę.

Fondue chińskie

350g sktek	750ml kostka rosółowa z kurczaka	350g filet wieprzowy
1 seler zwyczajny	10ml sos sojowy	1 ząbek czosnek
½ cebula	3-4g kombinacja 5 przypraw	

10g suszone czarne grzyby (namocz przez noc)

Mięso pokrój na cienkie paski, w sam raz na widelec. Włóż resztę składników do garnka. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Zanurzaj kawałki mięsa, aż będą gotowe do jedzenia.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:


Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

 Površine uređaja će postati vruće.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.

- Nemojte koristiti postolje s drugim posudama i obratno.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Držač vilica | 5. Kontrolna tipka temperature |
| 2. Posuda | 6. Indikatorsko svjetlo |
| 3. Ručka | 7. Vilica |
| 4. Postolje |  Prikladno za pranje u perilici |

PRIPREMA:

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
2. Kad kuhate s uljem, napunite posudu između oznaka MIN i MAX.
3. Kad kuhate sa sirom ili bujonom, nemojte napuniti posudu više od polovice.
4. Stavite utikač u utičnicu.
5. Postavite kontrolnu tipku temperature na potrebnu temperaturu.
6. Upalit će se indikatorsko svjetlo, zatim će se naizmjenično paliti i gasiti dok termostat održava temperaturu.
7. Sačekajte dok se svjetlo isključi prije kuhanja.
8. Stavite posudu na postolje.

Fondue s uljem/bujonom:


- a) Postavite držač vilica na vrh posude kako bi držao vilice tijekom kuhanja.
- b) Pripremite umak.

- c) Pripremite hranu i stavite je na vilicu.
- d) Umočite hranu u ulje/bujon 2-4 minuta kako bi se skuhalo.
- e) Provjerite je li sva hrana potpuna skuhanu prije nego što je počnete jesti.

Za druge vrste fonduea:

- a) Pripremite fondue.
- b) Pripremite hranu i stavite je na vilicu.
- c) Umočite hranu u fondue.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Bacite sadržaj posude. Nemojte ništa ponovno koristiti, jer će se pokvariti okus.
3. Obrišite spoljašnje površine vlažnom krpom.
4. Operite ručno odvojive dijelove.
5. Te dijelove  možete prati u perilici.
 - Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
 - Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

ENERGETSKA UČINKOVITOST

Energetska učinkovitost = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Gornji uvjeti izračunati su u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014

RECIKLAŽA




Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.



Recepti su dostupni na našoj web stranici <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTI

Ovi recepti su za 6 porcija. Nemojte umanjiti mjere za više od polovine.

 = prstohvat

Fondue od sira

225g Beaufort sira	425ml suhog bijelog vina	225g ementalera
1 režanj češnjaka	225g comté sira ili gruyère sira	1  crnog papra
1  mljevenog oraščića	bijeli kruh	

Istrljajte posudu režnjem češnjaka. Sipajte vino u posudu i ostavite ga da se grije 6 do 10 minuta. Naribajte sir. Postepeno dodajte sir i miješajte dok smjesa ne postane glatka. Dodajte papar i mljeveni oraščić. Isijecite kruh na kockice. Umočite kruh. Za vrijeme obroka, postepeno smanjite toplinu.

Kineski fondue

350g odreska od filea	350g svinjskog filea	1 celer
750ml pilećeg temeljca	1 režanj češnjaka	10ml umaka od soje
½ luk	3-4g "5 spice powdera" (mješavina kineskih začina)	

10g suhih crnih gljiva (namočite ih noć prije)

Izrežite meso na uske trake, spremne za vilice. Stavite ostale sastojke u posudu. Pustite da proključa, uz miješanje. Smanjite toplinu. Kuhajte 10 minuta. Umočite meso dok se ne skuha.



Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:


To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

 Površine naprave se segrejejo.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).


Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

- Podstavka ne uporabljajte za druge lonce in obratno.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Držaj za vilice | 5. Nastavitev temperature |
| 2. Lonec | 6. Lučka |
| 3. Ročaj | 7. Vilice |
| 4. Podstavek |  Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju |

PRIPRAVA

1. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
2. Če kuhate z oljem, ga v lonec napolnite med oznaki MIN in MAX.
3. Če kuhate s sirom ali bujonom, lonec napolnite do največ polovice.
4. Vtič vstavite v električno vtičnico.
5. Nastavitev temperature nastavite na zeleno temperaturo.
6. Lučka najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.
7. Pred kuhanjem počakajte, da se lučka izklopi.
8. Lonec postavite na podstavek.


Za fondi z oljem/bujonom:

- Držaj za vilice namestite na vrh lonca, da bo med kuhanjem držalo vilice.
- Pripravite omako.
- Pripravite hrano in jo nabodite na vilice.
- Hrano namakajte v olju/bujonu 2-4 minute, da se skuha.
- Pređen hrano zaužijete, preverite, ali je kuhana.

Za druge vrste fondija:

- Pripravite fondi.
- Pripravite hrano in jo nabodite na vilice.
- Hrano namočite v fondi.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

- Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
- Vsebino lonca zavržite. Ničesar ne uporabite ponovno, da ne pokvarite okusa.
- Zunanje površine obrišite z vlažno krpo.
- Odstranljive dele pomijte ročno.
- Te dele  lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ENERGETSKA UČINKOVITOST

Energetska učinkovitost = $E_c < 210$ (v Wh/kg)

Zgornje zahteve so bile izračunane skladno z Uredbo Komisije 66/2014/EU.

RECIKLIRANJE




Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Recepti so na voljo na našem spletnem mestu <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTI


Ti recepti so za 6 porcij. Ne zmanjšajte jih za več kot polovico.

 = ščepec

Sirni fondi

225g sir Beaufort
česen

425ml suho belo vino
225g sir comté ali gruyère
beli kruh

225g ementalški sir 1 stroki
1  črni poper

S strokom česna natrite dno lonca. V lonec dodajte vino in ga pustite, da se 6 do 10 minut ogreva. Naribajte sir. Postopoma dodajate sir, da postane mešanica gladka. Dodajte poper in mlet muškatni oreh. Kruh narežite v kocke. V mešanico pomočite kruh. Med obrokom počasi zmanjšujte vročino.

Kitajski fondi

350g pljučna pečenja
1 zelena
3-4g 5 začimb v prahu
10g sušene suhe gobe (čez noč jih namakajte)

350 g svinjski file
10ml sojina omaka
½ čebula

750ml piščančja osnova
1 stroki česen

Meso narežite v tanke rezine, primerne za vilico. Preostale sestavine dajte v lonec. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Dušite 10-30 minut. Meso namakajte, dokler ni pečeno.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:


Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).


Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.

- Μην χρησιμοποιείτε τη βάση με οποιοδήποτε άλλο σκεύος, και το αντίστροφο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Βάση πιρουινιών | 5. Διακόπτης θερμοκρασίας |
| 2. Σκεύος | 6. Λυχνία |
| 3. Χειρολαβή | 7. Πιρούνι |
| 4. Βάση |  Πλένεται σε πλυντήριο πιάτων |

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
2. Όταν μαγειρεύετε με λάδι, γεμίζετε το σκεύος έως κάποιο σημείο μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
3. Όταν μαγειρεύετε με τυρί ή ζωμό, μη γεμίζετε το σκεύος πάνω από τη μέση.

4. Συνδέστε το φιν με την πρίζα ρεύματος.
5. Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
6. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία και κατόπιν θα ξεκινήσει ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.
7. Περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.
8. Τοποθετήστε το σκεύος στη βάση.


Για φοντού με λάδι/ζωμό:

- a) Τοποθετήστε τη βάση πιρουινών στο πάνω μέρος του σκεύους, για να στερεώσετε τα πιρούνια κατά το μαγείρεμα
- b) Προετοιμάστε τη σάλτσα.
- c) Προετοιμάστε τα κομμάτια τροφής και τοποθετήστε τα στο πιρούνι.
- d) Βουτήξτε τα κομμάτια τροφής μέσα στο λάδι/ζωμό για 2-4 λεπτά ώστε να μαγειρευτούν.
- e) Δοκιμάστε όλα τα κομμάτια τροφής για να δείτε ότι είναι έτοιμα προτού τα φάτε.

Για άλλους τύπους φοντού:

- a) Προετοιμάστε το φοντού.
- b) Προετοιμάστε τα κομμάτια τροφής και τοποθετήστε τα στο πιρούνι.
- c) Βουτήξτε τα κομμάτια τροφής στο φοντού.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Πετάξτε τα περιεχόμενα του σκεύους. Μην χρησιμοποιήσετε τίποτα για δεύτερη φορά, θα αλλοιωθεί η γεύση.
3. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί.
4. Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
5. Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο  πλυντήριο πιάτων.
 - Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
 - Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

Ενεργειακή απόδοση = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

Οι παραπάνω απαιτήσεις έχουν υπολογιστεί σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 66/2014/EE

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ




Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.





Μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Αυτές οι συνταγές είναι για 6 μερίδες. Μην τις μειώσετε πάνω από το μισό.

 = πρέζα

Φοντού τυριού

225g Τυρί μποφόρ	425ml ξηρό λευκό κρασί	225g τυρί έμενταλ
225g Γραβιέρα	1  μοσχοκάρυδο σε σκόνη	1 σκελίδα σκόρδο
1  μαύρο πιπέρι	άσπρο ψωμί	

Τρίψτε το σκεύος με μια σκελίδα σκόρδο. Ρίξτε το κρασί στο σκεύος, έπειτα περιμένετε να ζεσταθεί για 6 έως 10 λεπτά. Τρίψτε το τυρί. Σταδιακά ρίξτε το τυρί ανακατεύοντας έως ότου το μείγμα να δέσει. Προσθέστε πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο. Κόψτε το ψωμί σε κύβους. Βουτήξτε το ψωμί. Κατά τη διάρκεια του γεύματος, σταδιακά χαμηλώστε τη φωτιά.

Κινέζικο φοντού

350g μοσχαρίσιο φιλέτο	750ml ζωμός κοτόπουλου	750ml ζωμός κοτόπουλου
350g χοιρινό φιλέτο	10ml σάλτσα σόγιας	1 σέλινο
1 σκελίδα σκόρδο	3-4g σκόνη 5 μπαχαρικών	½ κρεμμύδι

10g ξερά μαύρα μανιτάρια (μουσκέψτε τα από το προηγούμενο βράδυ)

Κόψτε το κρέας σε λεπτές λωρίδες, ώστε να είναι έτοιμο για τα πιρούνια. Τοποθετήστε τα υπόλοιπα συστατικά μέσα στο σκεύος. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Βουτήξτε το κρέας έως ότου να είναι έτοιμο.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:


Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

 A készülék felületei felforrósodnak.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.

- Ne használja az alapot más edénnyel, és az edényt se használja más eszközzel.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|---------------|--|
| 1. Villatartó | 5. Hőmérsékletszabályozó |
| 2. Edény | 6. Lámpa |
| 3. Fogantyú | 7. Villa |
| 4. Alapzat |  Mosogatógépben mosható |

ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
2. Amikor olajjal süt, a MIN (350 ml) és a MAX (800 ml) jelzések közötti szintig tölts fel az edényt.
3. Amikor sajtot vagy erőlevest főz, csak maximum félig tölts fel az edényt.
4. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
5. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre.
6. A lámpa világítani kezd, majd ciklikusan ki-be kapcsol, ahogy a termosztát szinten tartja hőmérsékletet.
7. Várjon, amíg a lámpa elalszik, mielőtt sütni kezdene.
8. Helyezze az edényt az alapra.


Olaj/erőleves fondühöz:

- Helyezze a villatartót az edény tetejére, hogy főzés közben az megtartsa a villákat.
- Készítse el a szószot.
- Készítse el az ételt, és szűrje fel a villára.
- A főzéshez mártsa az ételt az olajba/erőlevesbe 2-4 percre.
- Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy minden falat alaposan átfőtt.

Más típusú fondühöz:

- Készítse el a fondüt.
- Készítse el az ételt, és szűrje fel a villára.
- Mártsa az ételt a fondübe.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
- Öntse ki az edény tartalmát. Ne használja újra a megmaradt ételeket, mivel elronthatja az ízeket.
- Tisztítsa meg a külső felületeket egy nedves ronggyal.
- Kézvel mosogassa el a levehető részeket.
- Ezek az elemek  mosogatógépben is moshatók.
 - A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
 - A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

ENERGIAHATÉKONYSÁG

Energiahatékonyság = $E_c < 210$ (in Wh/kg)

A fenti követelmények a 66/2014/UE Európai rendelet alapján lettek kiszámítva

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.



Recepteket weboldalunkon talál <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

RECEPTEK

Ezek a receptek 6 adaghoz elegendőek. Ne csökkentse a felére az adagolást.

 = csipetnyi

Sajt fondü

225g Beaufort sajt	425ml száraz fehérbor	225g ementáli sajt
1 gerezd fokhagyma	225g Comté vagy Gruyère sajt	1  feketebors
1  örölt szerezcsendió	fehér kenyér	

Dörzsölje be az edényt a fokhagymagerezddel. Öntse a bort az edénybe, majd hagyja 6-10 percig melegedni. Reszelje meg a sajtot. Fokozatosan keverje bele a sajtot, míg a keverék simává válik. Adja hozzá a borsot és az örölt szerezcsendiót. Vágja kockákra a kenyeret. Mártsa bele a kenyeret a keverékbe. Étkezés során fokozatosan csökkentse a hőfokot.

Kínai fondü

350g bélszín	350g sertéshús	750ml csirkehús-leves
1 zeller	10ml szójaszós	1 gerezd fokhagyma
3-4g ötfűszer porkeverék	½ hagyma	

10g szárított fekete gomba (előző éjszakára beáztatva)

Vágja vékony csíkokra a húst, és helyezze a villára. Helyezze a többi hozzávalót az edénybe. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Főzze lassú tűzön 10 percig. Addig mártsa bele a húst, míg megfő.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el deęiřtirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:


Bu cihaz, 8 yař ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yařın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yařın altındaki çocuklardan uzak tutun.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Cihazın baęlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

Cihazı tutuřabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından deęiřtirilmelidir.

 Bu cihazı banyo küvetleri, duř tekneleri, lavabolar veya su içeren dięer kapların yakınında kullanmayın.

- Tabanı bařka bir tencereyle veya tencereyi bařka bir tabanla birlikte kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler diřında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıřtırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

IZIMLER

- | | |
|-------------------|---|
| 1. atal tařıyıcı | 5. Isı kumandası |
| 2. Tencere | 6. Lamba |
| 3. Sap | 7. atal |
| 4. Taban |  Bulařık makinesinde yıkanabilir |

HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleřtirin.
2. Yaęla piřirme yaparken, tencereyi MIN ve MAX iřaretleri arasında olacak řekilde doldurun.
3. Peynir veya et suyu ile piřirme yaparken, tencereyi yarisından fazla doldurmayın.
4. Cihazın fiřini, elektrik prizine takın.
5. Isı kumandasını gerekli ısıya ayarlayın.
6. Lamba yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken program ara sıra açılıp kapanacaktır.
7. Piřirmeye bařlamadan önce lambanın sönmesini bekleyin.
8. Tencereyi tabanın üzerine yerleřtirin.


Yağ/et suyu fondüsü için:

- Pişirme sırasında çatalları tutması için, çatal taşıyıcıyı tencerenin üzerine yerleştirin
- Sosu hazırlayın.
- Yiyeceği hazırlayın ve çatala takın.
- Yiyeceği, pişmesi için 2-4 dakika kadar yağ/et suyunda bekletin.
- Yemeye başlamadan önce, tüm yiyeceklerin tam olarak piştiğinden emin olun.

Diğer fondü türleri için:

- Fondüyü hazırlayın.
- Yiyeceği hazırlayın ve çatala takın.
- Yiyeceği fondüye batırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

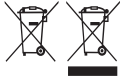
- Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- Tenceredeki malzemeleri atın. Hiçbir şeyi tekrar kullanmayın, lezzetleri bozulmuş olacaktır.
- Cihazın dış yüzeyini nemli bir bezle silin.
- Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
- Bu parçaları  bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
- Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

ENERJİ VERİMLİLİĞİ

Enerji Verimliliği = Ec < 210 (in Wh/kg)

Yukarıdaki gereklilikler, 66/2014/UE sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne göre hesaplanmıştır

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

YEMEK TARIFLERİ

Verilen tarifler 6 kişiliktir. Tariflerdeki miktarları yarısından fazla azaltmayın.

🍷 = tutam

ml = mililitre

🧄 = sarımsak dişi (dişleri)

☞ = çay kaşığı (5 ml)

peynir fondü

225g Beaufort peyniri

1 sarımsak dişi sarımsak

1 🍷 çekilmiş muskat

425ml sek beyaz şarap

225g comte veya gruyer peyniri

beyaz ekmeç

225g emmenthal peyniri

1 🍷 karabiber

Tencerenin iç kısmını bir sarımsak dişi ile ovun . Şarabı tencereye dökün ve sonra, 6 - 10 dakika kadar ısıtın. Peyniri rendeleyin. İçine peyniri ekleyin ve karışım pürüzsüz olana dek yavaş yavaş karıştırın. Biber ve muskat rendesi ekleyin. Ekmeği küpler halinde kesin. Ekmeği batırın. Yemek sırasında, sıcaklığı yavaş yavaş düşürün.

Çin fondü

350g dana bonfile

10ml soya sosu

3-4g 5 çin baharatı

10g kurutulmuş siyah mantar (akşamdan suda bekletin)

Eti, çatala gelecek şekilde ince şeritler halinde doğrayın. Kalan malzemeleri tencereye koyun. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Eti, pişene dek tencerede bekletin.

350g domuz fileto

1 sarımsak dişi sarımsak

½ soğan

750ml tavuk suyu 1 kereviz

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:


Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).


În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.

- Nu utilizați bază cu orice alt vas, sau vice-versa.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚĂ

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Suport pentru furculiță | 5. Control temperatură |
| 2. Vas | 6. Bec |
| 3. Mâner | 7. Furculiță |
| 4. Bază |  Se poate spăla în mașina de spălat vase |

PREPARARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
2. Când gătiți cu ulei, umpleți vasul de la semnul MIN până la semnul MAX.
3. Când gătiți cu brânză sau bulion, nu umpleți vasul mai mult de jumătate.
4. Băgați întrerupătorul în priză.
5. Setați controlul temperaturi la temperatura necesară.
6. Becul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.
7. Așteptați până când becul se stinge înainte de a găti.
8. Așezați vasul pe bază.


Pentru fondue cu ulei/bulion:

- Montați suportul pentru furculiță deasupra vasului, pentru a susține furculițele în timpul gătirii
- Preparați sosul.
- Preparați alimentele și așezați-le pe furculiță.
- Adăugați alimentele în ulei/bulion și gătiți-le 2-4 minute.
- Înainte de a le consuma, asigurați-vă că toate alimentele sunt gătite complet.

Pentru alte tipuri de fondue:

- Preparați fondue-ul.
- Preparați alimentele și așezați-le pe furculiță.
- Adăugați alimentele în fondue.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Aruncați conținutul vasului. Nu reutilizați nimic, se va pierde din gust.
- Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă.
- Çikarılabilen parçaları elde yıkayın.
- Puteți spăla aceste componente  în mașina de spălat vase.
 - Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
 - Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Eficiență energetică = Ec < 210 (în watt-oră/kg)

Cerințele de mai sus au fost calculate conform Reglementării Europene 66/2014/UE

RECICLAREA




Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.



Rețete disponibile pe site-ul nostru web <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

REȚETE

Aceste rețete sunt pentru 6 porții. Nu le reduceți mai mult de jumătate.

 = un praf de

Fondue de brânză

225g brânză Beaufort	425ml vin alb sec	225g brânză Emmental
1 cățel usturoi	225g brânză Comté sau Gruyère	1  piper negru
1  nușoară măcinată	pâine albă	

Frecați vasul cu cățelul de usturoi. Turnați vinul în vas, apoi lăsați-l să se încălzească între 6 și 10 minute.

Radeți brânza. Adăugați treptat brânza, învârtind, până când amestecul devine omogen. Adăugați piper și nușoară măcinată. Taiiați pâinea în cubulețe. Adăugați pâinea. Când serviți masa, reduceți gradual căldura.

Fondue chinezesc

350g file de vită	350g file de porc	750ml supă de pui 1 țelină
10ml sos de soia	1 cățel usturoi	
3-4g 5 condimente praf	½ ceapă	
10g ciuperci negre uscate (lăsați-le la înmuiat peste noapte)		

Tăiați carnea în fâșii subțiri, pentru a le pregăti pentru furculițe. Puneți restul ingredientelor în vas. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Adăugați carnea și lăsați-o până este gătită.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:


Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).


Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не използвайте цей пристрой поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.

- Не използвайте основата с която и да е тенджера и обратно.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Поставка за вилицы | 5. Контрол на температурата |
| 2. Тенджера | 6. Лампичка |
| 3. Дръжка | 7. Вилица |
| 4. Основа |  Пригоден за миене в съдомиялна машина |

ПОДГОТОВКА

1. Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
2. При готвене с олио, напълнете тенджерата на нивото между маркировките MIN и MAX.
3. При готвене със сирене или бульон, не запълвайте повече от половината тенджера.
4. Включете щепсела в захранващия контакт.
5. Задайте необходимата температура чрез копчето за контрол на температурата.
6. Лампичката ще светне, след това ще премине през цикъл на включване и изключване, докато термостатът поддържа температурата.
7. Изчакайте лампичката да изгасне преди да започнете да готвите.

8. Поставете тенджерата в основата.


За фондю с олио/бульон:

- Поставете поставката за вилици отгоре на тенджерата, за задържане на вилиците по време на готвене.
- Подгответе соса.
- Подгответе храната и я поставете на вилицата.
- Потопете храната в олиото/бульона в продължение на 2-4 минути, докато се свари.
- Преди хранене се уверете, че цялата храна е напълно сготвена.

За други видове фондю.

- Пригответе фондютю.
- Подгответе храната и я поставете на вилицата.
- Потопете храната във фондютю.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
- Извадете съдържанието от тенджерата. Не използвайте нищо повторно, тъй като ще развалите вкуса на ястието.
- Почистете външните повърхности с влажна кърпа.
- Измийте сменяемите части.
- Можете да измиете тези части  в съдомиялни машина.
 - Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
 - Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

Енергийна ефективност = Eс < 210 (in Wh/kg)

Горепосочените изисквания са изчислени в съответствие с Регламент (EU) № 66/2014

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Рецепти има на нашата уеб страница <http://eu.russellhobbs.com/recipes/>

РЕЦЕПТИ

Тези рецепти са за 6 порции. Не ги намалявайте с повече от наполовина.

g = грамове

ml = милилитри

☞ = щипка

☛ = чаена лъжичка (5 мл)

☉ = скилидка(и)

сирене фондю

225 g сирене Бофор

425 ml сухо бяло вино

225 g сирене Ементал

225 g сирене Комте или Грюер

1 ☉ скилидка чесън
бял хляб

1 ☞ черен пипер 1 ☞ смляно индийско орехче

Намажете тенджерата със скилидка чесън. Изсипете виното в тенджерата и оставете да се затопли в продължение на 6-10 минути. Настържете сиренето. Постепенно добавете сиренето, като разбърквате, докато сместа стане гладка. Добавете чушка и смляно индийско орехче. Нарезете хляба на кубчета. Натопете хляба. Докато се готви, постепенно намалявайте топлината.

Китайско фондю

350g филе пържола

750ml пилешки бульон

350g свинско филе

10ml соев сос

1 целина

1 скилидка чесън

½ лук

3-4g 5 подправки на прах

10 g сушени черни гъби (накиснати от предната вечер)

Нарезете месото на тънки ивици, за да е готово за вилиците. Добавете останалата част от съставките в тенджерата. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Сложете на слаб огън за 10 минути. Натопете месото и оставете да се свари.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب إزالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⚡ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى

تحتوي على ماء

- لا تستخدم القاعدة مع أي وعاء آخر، والعكس بالعكس.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

التحضير

- | | |
|----------------|---------------------------|
| 1. حامل الشوكة | 5. التحكم في درجة الحرارة |
| 2. الوعاء | 6. لمبة |
| 3. مقبض | 7. شوكة |
| 4. قاعدة | 🔌 خزانة غسالة الصحون |

1. ضع الجهاز على سطح مستقر مستو مقاوم للحرارة فوق مستوى سطح الأرضية بمقدار 75 سم على الأقل.
2. اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
3. عند الطهي بزيت، قم بملء الوعاء بين علامة MIN وعلامة MAX.
4. عند الطهي بجبن أو مرق، لا تملأ الوعاء لأكثر من نصفه.
5. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
6. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.
7. ضع الوعاء على القاعدة.

لنفوندو الزيت/المرق:

- a. قم بتركيب حامل الشوكة فوق الوعاء لمسك الشوكة أثناء الطهي
- b. قم بإعداد الصلصة.
- c. قم بإعداد الطعام وتركيبه على الشوكة.
- d. اغمس الطعام في الزيت/المرق لمدة 2-4 دقائق لطهي الطعام.
- e. اغمس الطعام في الصلصة.
- f. تأكد من طهي كل الطعام تماما قبل الأكل.



لأنواع الفونديو الأخرى:

- a. إعداد الفونديو.
- b. قم بإعداد الطعام وتركيبه على الشوكية.
- c. اغمس الطعام في الفونديو.

العناية والصيانة

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.
 2. افرغ محتويات الوعاء. لا تقم بإعادة استخدام أي شيء، فسوف تفسد الطعام.
 3. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
 4. اغسل الأجزاء القابلة لللفك.
 5. يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
 - يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

كفاءة الطاقة

كفاءة الطاقة = $Ec > 210$ (in Wh/kg)

تم حساب المتطلبات المذكورة أعلاه وفقاً للائحة الأوروبية 66/2014/UE

إعادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

