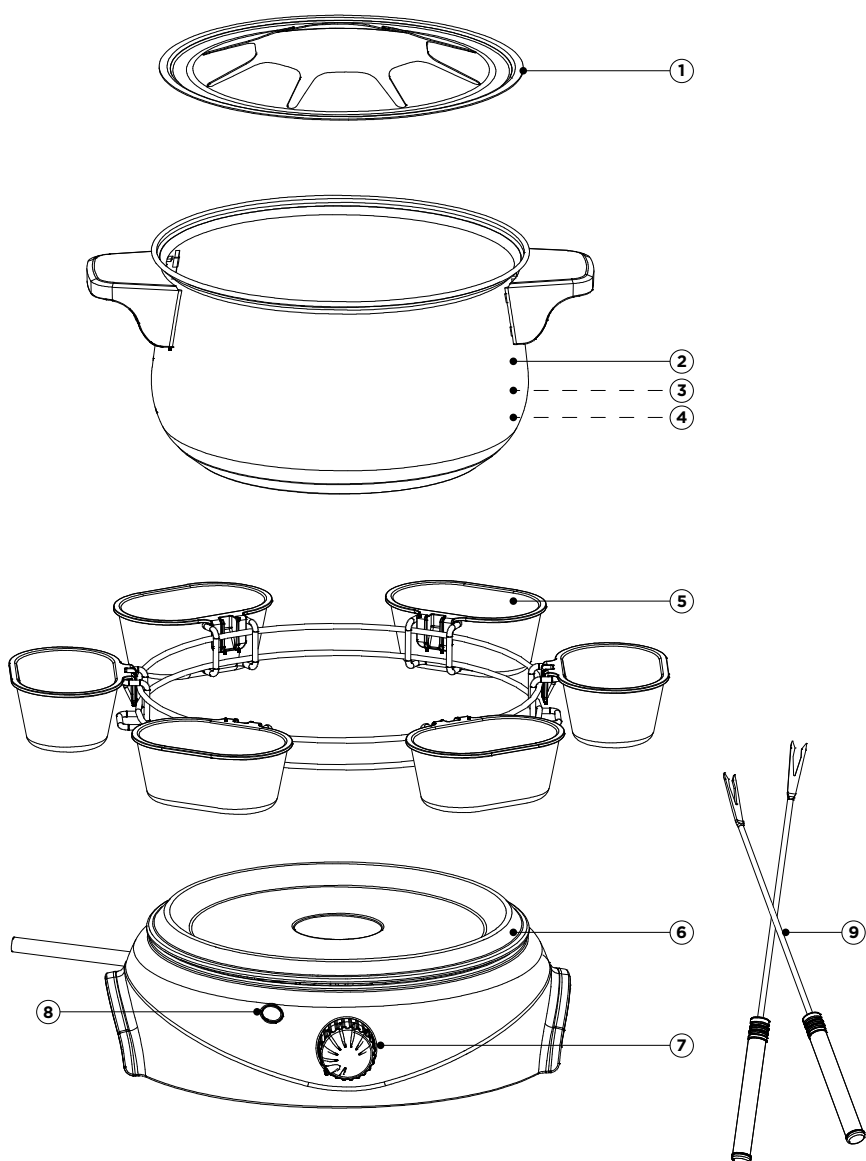




Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



17.2600.00.00 Classic Fondue 8P





Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	7
Instructions	EN	8
Bourgini service and warranty	EN	11
Mode d'emploi	FR	12
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	15
Gebrauchsanleitung	DE	16
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	19
Instrucciones de uso	ES	20
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	23

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
 - ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
 - ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
 - Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
 - Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
 - Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
 - Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
 - Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
 - Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
 - Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
 - Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
 - Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstremgeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
 - Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
 - Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
 - Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
 - Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
 - Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

HYGIËNE

Om besmetting met bacteriën via rauw vlees, vis of gevogelte te voorkomen is het belangrijk om zorgvuldig met deze ingrediënten om te gaan tijdens de bereiding. Hierbij zijn er een aantal zaken waar u op moet letten.

Handen wassen

- Zorg dat u regelmatig uw handen wast, zeker voordat u eten bereidt, na het aanraken van rauwe ingrediënten en voordat u aan tafel gaat
- Was uw handen met een vloeibare zeep en minstens 15 seconden. Daarna is het belangrijk dat u uw handen afdroogt met een schone handdoek of keukenpapier.

Tijdens de bereiding

- Tijdens het bereiden van rauwe ingrediënten is het belangrijk dat de omgeving goed schoon is en u gebruik maakt van een schone snijplank en u gebruik maakt van een schone snijplank en een schoon bestek. Spoel materialen af met heet water en een sopje voor volgend gebruik.
- Het is verstandig om voor groente en deeg/brood een andere snijplank te gebruiken dan voor rauwe ingrediënten.
- Het is belangrijk dat het bestek dat gebruikt wordt voor het hanteren van de rauwe ingrediënten niet gebruikt wordt voor het hanteren van het voedsel als het gaar/gebakken is. Er kunnen namelijk veel bacteriën inzitten waar men ziek van kan worden. Was bestek tussendoor af of zorg dat u verschillende messen en vorken gebruikt.
- Daarnaast moet u er rekening mee houden dat bereid voedsel niet in contact komt met producten die nog rauw zijn.
- Ook is het belangrijk dat uw vlees niet verbrand. Dit kan namelijk zorgen voor schadelijke stoffen die dan gevormd worden.

Opdienen van de maaltijd

- Zorg ervoor dat u ook bij het opdienen van vlees, vis & gevogelte dat het bereide voedsel niet op hetzelfde bord gelegd wordt, als waar het rauwe voedsel mee in contact geweest is.

TOEPASSING

De regelbare thermostaat heeft 3 regelgebieden voor chocolade fondue, kaasfondue, chinese fondue (hotpot) en traditionele oliefondue.

ASSEMBLAGE

De fonduepan bestaat uit het volgende:

1. Steunring voor de vorkjes
2. RVS pan
3. Max. vulstreep (binnenzijde)
4. Min. vulstreep (binnenzijde)
5. Draairing met sausbakjes
6. Elektrische verwarmingsbasis
7. Thermostaat
8. Verwarmingslampje
9. Vorkjes (8 stuks)

PLAATSING

- Vóór montage dient het apparaat afgekoeld te zijn
- De stekker mag niet in het stopcontact worden geplaatst tijdens montage
- Reinig het apparaat en de toebehoren. Zie "Reiniging en onderhoud"
- Rondom het apparaat moet voldoende ruimte zijn om warmte te laten ontsnappen
- Zorg voor voldoende ventilatie
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak
- Gebruik geen brandbaar tafelkleed of brandbare onderleggers en placemats

FONDUE VEILIG!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of wanneer u er onderhoud aan pleegt.
- Pas op voor spetters. Voorkom spetters. Zie verderop in dit document.
- Pas op voor hete delen. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer de fonduepan in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld, wanneer het nog heet is of wanneer de ingrediënten nog heet zijn.
- Zorg dat het snoer zodanig ligt dat niemand er per abuis aan trekt of over struikelt. Voorkom dat de fonduepan met hete inhoud zou omvallen!

VULLEN

- De fonduepan heeft een minimum en maximum vulstreep. Vul de pan tot een niveau dat tussen deze strepen staat en houdt dit niveau ook tijdens het fonduen op peil.
- Let op: overvullen kan leiden tot spatten. Te weinig vullen kan leiden tot oververhitting.
- Ververs regelmatig olie indien dit gebruikt wordt.
- Andere ingrediënten zoals kaas, chocolade of bouillon dienen na ieder gebruik weggegooid te worden en bij het volgende gebruik weer vers aangebracht te worden.

GEBRUIK ALGEMEEN

- Vul de fonduepan. Zorg ervoor dat het peil zich tussen de minimum- en maximummarkering op de pan bevindt.
- Steek nu pas de stekker in het stopcontact.
- U schakelt het apparaat in door de thermostaat naar de gewenste temperatuur te draaien. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 70°C en 180°C (Stand 1-2-3). Raadpleeg ook de verpakking van het voedsel voor de gewenste temperatuur en de gewenste opwarmtijd.
- Terwijl het apparaat is ingeschakeld, zal de temperatuurindicator aan- en uitgaan. Het apparaat is voorzien van een thermostaat die de ingrediënten op de gewenste temperatuur houdt. De temperatuurindicator blijft aan terwijl de fonduepan verhit. De temperatuurindicator gaat uit wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.
- Laat het apparaat ongeveer 10 minuten voorverwarmen op de gewenste temperatuur.
- Controleer regelmatig of het peil van de fonduemassa zich tussen de minimum- en maximummarkering op de pan bevindt. Indien nodig, vul dan aan.
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is.

CHOCOLADE FONDUE (STAND 1 = ±70°C)

- Een chocoladefondue wordt meestal gemaakt als dessert of voor een kinderfeestje.
- Als ingrediënten om te fonduen kan men vers fruit of fruit uit blik gebruiken. Wel fruit(stukjes) die stevig genoeg zijn om aan de vorkjes te prikken.
- Ook zeer geschikt zijn blokjes cake of koekjes (bitterkoekjes, lange vingers) en marshmallows.
- Als fonduemassa gebruikt men chocolade repen in stukjes gebroken. Dit kan pure chocolade zijn, melkchocolade of witte chocolade. Ook bijvoorbeeld Nutella is zeer geschikt en gemakkelijk om te smelten omdat de massa al dik vloeibaar is.
- Gebruik ca 300 à 400 gram chocolade. Men kan deze romiger maken door 100 ml slagroom toe te voegen.
- Alleen voor volwassenen: de fonduemassa kan op smaak gebracht worden met rum of likeur. Voeg naar smaak max 2 borrelglasjes toe.
- Vul de pan met stukjes chocolade en eventueel andere ingrediënten, zet de thermostaat op de stand "chocolade" en laat de chocolade al roerende smelten. Hierbij kan de thermostaat eventueel iets hoger gezet worden, maar zodra de massa gesmolten is de thermostaat op de laagste chocoladestand plaatsen.

KAASFONDUE (STAND 1 = ±70°C)

- Als ingrediënten voor een kaasfondue wordt veelal stukjes brood gebruikt. Maar ook blokjes gekookte aardappel, stukjes gekookt vlees (geen rauw vlees!) en stevige groenten zoals wortel, bloemkool- en broccolieroosjes, paprika en champignons zijn heel geschikt. Rauwe groenten wel even van te voren blancheren (enkele minuten koken in water, daarna afkoelen onder koud water).
- Voor de smeltkaas wordt traditioneel goed gerijpte Zwitserse kaas gebruikt zoals Emmentaler of Gruyère. Ook feta, blauwe kazen en mozzarella zijn geschikt, vooral als deze gebonden worden met maizena. Tevens is er in de supermarkten speciale fonduekaas te koop.
- Gebruik 150 à 200 gram kaas per persoon.
- De kaas wordt romiger als deze vermengd wordt met maizena. Gebruik 2 eetlepels maizena en maak hiervan een papje met water of een glas witte wijn. Daarna bij de kaas gieten. Breng de kaas eventueel op smaak met peper, zout en/of andere kruiden. Men kan ook geperste knoflook toevoegen, wat bieslook enz. Voor volwassenen kan men tevens enkele glazen droge witte wijn aan de kaasmassa toevoegen.
- Zet de thermostaat op de stand "cheesefondue" en laat de kaas al roerende smelten. Zet daarna de thermostaat net hoog genoeg om de kaasmassa dik vloeibaar te houden.
- Let op: zet de thermostaat niet te hoog. Als de kaas gaat koken wordt deze rubberachtig en is dan niet meer geschikt om te fonduen.

CHINESE FONDUE - HOTPOT (STAND 1-2 = ± 70/90°C)

- Een Chinese fondue, ook hotpot en Aziatische fondue genoemd is in feite het verwarmen/koken van voedsel in hete soep (soep op waterbasis).
- Als ingrediënten gebruikt men, net zoals bij kaasfondue, blokjes gekookte aardappel, stukjes gekookt vlees/gevogelte (geen rauw vlees!) en stevige groenten zoals wortel, bloemkool- en broccolieroosjes, paprika, taugé en champignons zijn heel geschikt. Rauwe groenten wel even van te voren blancheren (enkele minuten koken in water, daarna afkoelen onder koud water). Zeer dun gesneden bieflapjes hoeven niet voorgedroogd te worden. Ook populair is tofu en omeletrolletjes.
- De fonduemassa is dus soep op waterbasis. Dit kan verse soep zijn of uit blik/pakje. Volg dan de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik ca 1,5 liter soep. De soep kan met in de fonduepan maken (verse soep) en/of op temperatuur brengen. Laat de soep wel minimaal een

- kwartiertje trekken voor optimale smaak.
- Zet de thermostaat op de stand "Chine Fondue" en breng de soep aan de kook. Zet de thermostaat net hoog genoeg om de soep aan de kook te houden.
- Na het fondue wordt de fonduemassa – de soep dus- eveneens geserveerd en gegeten.

TRADITIONELE OLIEFONDUE (STAND 3 = ± 180°C)

- Gebruik olijfolie, of plantaardige olie zoals zonnebloemolie of arachideolie. Vul de pan tot de minimale vulstreep met olie. Breng de olie op smaak met peper en zout en/of kruiden.
- Geschikt voor traditionele fondue is vlees. Vrijwel alle vlees is in de fondueolie te bakken, zoals biefstuk, varkensvlees, kip, kalkoen, kalfsvlees, lamsvlees. Ook (knak) worsten kunnen in de fondue.
- Reken op ca 200 gram vlees per persoon.
- Snijdt het vlees in blokjes van niet meer dan ca 3 cm, anders duurt het te lang voor het gaar is.
- Doe het vlees van te voren marineren en/of kruiden.
- Zet de thermostaat op de stand "oilfondue" en zet deze terug als de olie teveel schuimt of borrelt.
- Zorg dat er geen water (bijv. ijs van diepvriesproducten) in de olie komt. Dit zal sterk spatten van de olie veroorzaken!
- Test met iedere vleessoort hoe lang deze ondergedompeld moet worden om geheel gaar te worden. Eet geen vlees dat onvoldoende gaar is!

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- De pan, de steunring en de vorkjes mogen in een vaatwasser worden gereinigd. Het snoer met stekker en temperatuurregelaar moet altijd droog blijven! Na reinigen de pan grondig afdrogen. Droog de elektrische aansluiting op de pan even na met keukenpapier.
- De pan kan ook gereinigd worden door deze met water en wat afwasmiddel te vullen tot de minimum streep en dan de pan een minuut of tien in te schakelen op de laagste temperatuur. Laat het water niet koken! Hierna de pan laten afkoelen, de stekker er uit halen en goed naspoelen met koud water.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com.

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.



SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
- ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
- ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.
- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.

- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

HYGIENE

In order to avoid contamination with bacteria via raw meat, fish or poultry, it is important to handle these ingredients carefully during the preparation process. There are a number of things you should be aware of.

Hand washing

- Be sure to wash your hands regularly, especially before preparing food, after touching raw ingredients and before eating.
- Wash your hands with a liquid soap, for at least 15 seconds. Afterwards it is important that you dry your hands with a clean towel or paper towel.

During preparation

- When preparing raw ingredients, it is important that the environment is clean and that you use a clean cutting board and clean cutlery. Rinse materials with hot water and soapy water for next use.
- It is a good idea to use a different chopping board for vegetables and dough/bread than for raw ingredients.
- It is important that the cutlery used to handle the raw ingredients is not used to handle the food once cooked or baked. It may contain a lot of bacteria, which can make you sick. Wash the cutlery in between or use different knives and forks.
- You should also ensure that prepared food does not come into contact with products that are still raw.
- It is also important to not burn your meat, as this could cause harmful substances to form.

Serving the meal

- When serving meat, fish & poultry, make sure that the prepared food is not placed on the same plate that the raw food has been in contact with.

APPLICATION

The adjustable thermostat has 3 settings: chocolate fondue, cheese fondue, Chinese fondue (hotpot) and traditional oil fondue.

ASSEMBLY

The fondue pan consists of the following:

1. Support ring for the forks
2. Stainless steel pan

3. Max. fill line (inside)
4. Min. fill line (inside)
5. Rotating ring with sauce trays
6. Electrical heating base
7. Thermostat
8. Heating light
9. Forks (8 pieces)

POSITIONING

- The appliance must be cooled down before assembly.
- Do not put the plug in the socket during assembly
- Clean the appliance and accessories. See "Cleaning and maintenance".
- There should be enough space around the appliance to let the heat escape.
- Make sure there is enough ventilation.
- Place the appliance on a stable and level surface.
- Do not use flammable tablecloths or flammable cloth mats and placemats

FONDUE SAFELY!

- Always unplug the appliance when it is not in use or when you are servicing the appliance.
- Beware of spatters. Prevent spatters. See further down in this document.
- Beware of hot parts. The accessible surfaces can get hot when the fondue pan is in use.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Do not move the appliance when the power is on, when the housing is still hot or when the ingredients are still hot.
- Make sure the cord is placed in such a way that no one accidentally pulls it or trips over it. Prevent the fondue pan from falling over with hot contents!

FILLING

- The fondue pot has a minimum and maximum fill line. Fill the pan to a level that is between these lines and maintain this level while fonduing.
- Note: overfilling can cause spattering. Insufficient filling may cause overheating.
- Change oil regularly if used.
- Other ingredients such as cheese, chocolate or broth should be discarded after each use and freshly added for the next use.

GENERAL USAGE

- Fill the fondue pan. Make sure that the level of the oil or liquid fat is between the minimum and maximum markings on the pan.
- Insert the plug into the socket at this point, and not before.



- The appliance is switched on by turning the thermostat to the desired temperature. The temperature can be set between 70°C and 180°C (Position 1-2-3). Please refer to the food packaging for the desired temperature and cooking time.
- While the appliance is on, the temperature light will go on and off. The appliance is equipped with a thermostat to keep the ingredients at the required temperature. The temperature indicator light will remain on while the fondue plan is heating up. The temperature indicator light will go off once the desired temperature has been reached.
- Allow the appliance to preheat for approximately 10 minutes to the desired temperature.
- Check regularly whether the level of the fondue liquid is between the minimum and maximum markings on the pan. If necessary, add oil or liquid fat.
- After use, switch off the appliance, unplug it and wait for it to cool down.
- When the appliance is not being used, store it in a dry place.

CHOCOLATE FONDUE (POSITION 1 = ±70°C)

- A chocolate fondue is usually made as a dessert or for a children's party.
- Fresh fruit or canned fruit can be used as fondue ingredients. Make sure the fruits/fruit pieces are sturdy enough to pierce with the forks.
- Bits of cake or biscuits (macaroons, ladyfingers) and marshmallows are also suitable.
- Use chocolate bars broken into pieces for the fondue liquid. This may be dark chocolate, milk chocolate or white chocolate. Nutella is another example of something that is very convenient and easy to melt, because it is already a viscous liquid.
- Use approximately 300 to 400g of chocolate. You can make it creamier by adding 100ml of whipped cream.
- For adults only: the fondue mass can be flavoured with rum or liqueur. Season to taste with up to two shot glasses.
- Fill the pan with chunks of chocolate and possibly other ingredients, set the thermostat to the "chocolate" setting and let the chocolate melt while stirring. You may set the thermostat slightly higher, but once the mass has melted place the thermostat to the lowest chocolate setting.

CHEESE FONDUE (POSITION 1 = ±70°C)

- Bread is commonly used as an ingredient for cheese fondues. Diced cooked potatoes, pieces of cooked meat (no raw meat!), and sturdy

vegetables such as carrots, cauliflower and broccoli florets, peppers and mushrooms are also ideal. Be sure to blanch the raw vegetables in advance (place in boiling water for a few minutes, and subsequently cool in cold water).

- Traditionally, well-ripened cheeses such as Swiss Emmentaler or Gruyère are used for the melted cheese. Feta, blue cheese and mozzarella are also suitable, especially when mixed with corn starch. Special fondue cheese is also available at supermarkets.
- Use 150 to 200g of cheese per person.
- The cheese becomes creamier when mixed with corn starch. Use 2 tablespoons of corn starch and make it into a paste with water or a glass of white wine. Subsequently add to the cheese. Season the cheese to taste with salt, pepper and/or other spices. You can also add crushed garlic, chives etc. For adults, you can also add a few glasses of dry white wine to the cheese.
- Set the thermostat to the "cheese fondue" setting and let the cheese melt while stirring. Subsequently put the thermostat just high enough to keep the cheese a viscous liquid.
- Note: do not put the thermostat too high. When the cheese starts to boil it becomes rubbery and is no longer suitable for fondue.

CHINESE FONDUE - HOTPOT (POSITION 1-2 = ± 70/90°C)

- A Chinese fondue, also known as a hotpot and Asian fondue, is essentially the heating up/ cooking of food in hot soup (water-based soup).
- Just like with cheese fondue, you can use boiled potato cubes, pieces of cooked meat/poultry (no raw meat!), sturdy vegetables such as carrots, cauliflower and broccoli florets, bell peppers, bean sprouts and mushrooms. Be sure to blanch the raw vegetables in advance (place in boiling water for a few minutes, and subsequently cool in cold water). Very thinly sliced beef steaks do not need to be pre-cooked. Tofu and omelette rolls are also popular.
- The fondue is water-based soup. This can be fresh soup or soup from a tin/package. Follow the instructions on the package. Use approximately 1.5 litres of soup. The soup can be prepared in the fondue pot (fresh soup) and/or warmed up. Leave the soup for at least fifteen minutes to achieve optimum flavour.
- Set the thermostat to the "Chinese Fondue" setting and bring the soup to a boil. Set the thermostat just high enough to keep the soup at a boil.
- After the fondue, the soup is also served and eaten.

TRADITIONAL OIL FONDUE (POSITION 3 = $\pm 180^{\circ}\text{C}$)

- Use olive oil, or vegetable oil such as sunflower oil or peanut oil. Fill the pan to the minimum fill line with oil. Season the oil to taste with pepper and salt and/or spices.
- Meat is very suitable for traditional fondue. Almost all meat is suitable for cooking in the fondue oil, such as beef, pork, chicken, turkey, veal, and lamb. Sausages are also suitable for the fondue pan.
- Use approx. 200g of meat per person.
- Cut the meat into cubes of no more than about 3cm, as it will otherwise take too long to cook.
- Marinate and/or season the meat in advance.
- Set the thermostat to the "oil fondue" setting and turn it back down if the oil is foaming or bubbling too much.
- Ensure that no water (e.g. ice from frozen foods) enters the oil. This will cause powerful oil spatters!
- Test each type of meat to determine how long it should be immersed to be fully cooked. Do not eat undercooked meat!

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning and/or servicing.
- Do not use any acidic or abrasive cleaning liquids.
- Do not use any sharp objects.
- The pan, the support ring and the forks can be cleaned in a dishwasher. The cord with plug and temperature regulator must always remain dry! Dry the pan thoroughly after cleaning. Briefly dry the electrical connection to the pan with paper towel.
- The pan can be cleaned by filling the pan with water and a detergent up to the minimum level and switching the pan to the lowest temperature for ten minutes. Do not let the water boil! Subsequently leave the pan to cool, unplug it and rinse well with cold water.
- Check the appliance for any damage on a regular basis.

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at: www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
 - ★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
 - ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.
- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
 - Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
 - N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
 - N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
 - Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
 - Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
 - Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
 - Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond à voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
 - Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
 - N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
 - Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
 - Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
 - Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 - N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
 - Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
 - Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
 - Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.

- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

HYGIÈNE

Pour éviter toute contamination bactérienne, il est important de manipuler les aliments crus (viande, volaille ou poisson) avec précaution lors de leur préparation. Nous en profitons donc pour vous rappeler ici quelques consignes d'hygiène à suivre.

Se laver les mains

- Veillez à régulièrement vous laver les mains, surtout avant de préparer les repas, après avoir touché des ingrédients crus et avant de passer à table.
- Lavez-vous les mains avec un savon liquide pendant au moins 15 secondes. Vous devez ensuite vous sécher les mains avec une serviette propre ou un morceau d'essuie-tout.

Lors de la préparation

- Lorsque vous préparez des ingrédients crus, le plan de travail, la planche à découper et les couverts utilisés doivent être parfaitement propres. Lavez ensuite les ustensiles et la vaisselle employés dans une eau savonneuse très chaude.
- Nous vous conseillons d'utiliser une planche à découper pour les légumes et le pain/la pâte et une autre pour les ingrédients crus.
- Il est par ailleurs important de ne pas utiliser les couverts qui ont servi à la préparation des ingrédients crus pour manipuler des aliments cuits dans la mesure où ils peuvent être contaminés par des bactéries qui pourraient vous rendre malade. Lavez régulièrement les couverts ou veillez à utiliser des couteaux et des fourchettes différents lors de la préparation de votre repas.
- Assurez-vous également que les aliments cuits n'entrent pas en contact avec les ingrédients encore crus.
- Veillez par ailleurs à ce que la viande n'attache pas afin d'éviter la formation de matières nocives.

Servir le repas

- Lorsque vous servez de la viande, du poisson ou de la volaille, il est également nécessaire de ne pas disposer les aliments cuits sur le même plat que celui que vous avez utilisé pour les aliments crus.

APPLICATION

Le thermostat comporte 3 plages de réglage pour la fondue au chocolat, la fondue au fromage, la fondue chinoise (hot pot) et la fondue bourguignonne traditionnelle.

ASSEMBLAGE

L'appareil à fondue se compose des éléments suivants :

1. Anneau support pour les fourchettes
2. Caquelon en inox
3. Repère de remplissage max. (à l'intérieur)
4. Repère de remplissage min. (à l'intérieur)
5. Anneau de rotation avec des récipients de sauce
6. Socle chauffant électrique
7. Thermostat
8. Témoin lumineux de chauffage
9. Petites fourchettes (8 pièces)

POSE DE L'APPAREIL

- Avant d'être assemblé, l'appareil doit être froid.
- La fiche ne doit pas être branchée dans la prise de courant pendant le montage.
- Nettoyez l'appareil et ses accessoires. Voir « Nettoyage et entretien ».
- Il doit y avoir assez de place autour de l'appareil pour permettre à la chaleur de s'échapper.
- Assurez une ventilation suffisante.
- Placez l'appareil sur une surface stable et égale.
- N'utilisez pas de nappe ni de dessous-de-plat ou sets de table susceptibles de s'enflammer

CONSIGNES DE SÉCURITÉ !

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant quand vous n'utilisez pas l'appareil ou lorsque vous le nettoyez.
- Prenez garde aux éclaboussures. Évitez les éclaboussures. Voir plus loin dans ce mode d'emploi.
- Faites attention aux éléments brûlants. Les surfaces en contact avec l'appareil à fondue peuvent devenir brûlantes lorsque ce dernier est en marche.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est branché, qu'il est encore chaud ou lorsque les ingrédients sont encore chauds.
- Veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ni tirer dessus par erreur. Veillez à ce que l'appareil à fondue rempli de son contenu brûlant ne se renverse pas !

REMPLEISSAGE

- Le caquelon est agrémenté d'un repère de remplissage maximum et minimum. Remplissez le caquelon jusqu'à ce que le niveau se situe entre les deux repères et veillez également à maintenir ce niveau pendant la fondue.
- Attention : un niveau trop élevé peut entraîner des éclaboussures. Un niveau insuffisant peut quant à lui entraîner une surchauffe.

- Renouvelez régulièrement l'huile si vous utilisez cet ingrédient.
- Les autres ingrédients comme le fromage, le chocolat ou le bouillon doivent être jetés après chaque utilisation de l'appareil. Utilisez des ingrédients frais lorsque vous utilisez à nouveau l'appareil.

UTILISATION GÉNÉRALITÉS

- Remplissez le caquelon. Veillez à ce que le niveau soit situé entre le repère minimum et le repère maximum sur le caquelon.
- Branchez ensuite la fiche dans la prise de courant.
- L'appareil s'allume quand le thermostat est réglé sur la température souhaitée. La température peut être réglée entre 70°C et 180°C (Position 1-2-3). Consultez également l'emballage des aliments pour la température et la durée de friture appropriées.
- Sauf si l'appareil est éteint, le voyant de température s'allume et s'éteint en alternance. L'appareil est pourvu d'un thermostat qui maintient les ingrédients à la température souhaitée. Le voyant de température reste allumé pendant que l'appareil chauffe. Il s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 10 minutes environ à la température voulue.
- Vérifiez régulièrement que le volume de fondue se situe entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqués sur le caquelon. Complétez si nécessaire.
- Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Quand il n'est pas utilisé, rangez l'appareil dans un endroit sec.

FONDUE AU CHOCOLAT (POSITION 1 = ±70°C)

- La fondue au chocolat est généralement préparée comme dessert ou pour une fête pour enfants.
- Comme ingrédients pour la fondue, on peut utiliser des fruits frais ou en conserve. Les (morceaux de) fruits doivent être suffisamment fermes pour pouvoir être fixés aux fourchettes.
- De petits morceaux de cake ou de biscuits (macarons, boudoirs) et marshmallows conviennent également.
- Pour la fondue elle-même, on utilise des barres de chocolat cassées en morceaux. On peut utiliser du chocolat noir, blanc ou au lait. Le Nutella convient également et fond facilement, car sa masse est déjà très liquide.
- Utilisez environ 300 à 400 grammes de chocolat. On peut le rendre encore plus onctueux en ajoutant 100 ml de crème fraîche.
- Uniquement pour les adultes : on peut ajouter du rhum ou une liqueur à la masse à fondre. Ajoutez au maximum 2 petits verres.

- Remplissez le caquelon de morceaux de chocolat et d'autres ingrédients éventuels, placez le thermostat sur la position « chocolat » et faites fondre le chocolat tout en remuant. Vous pouvez fixer le thermostat sur une température un peu plus élevée, mais n'oubliez pas de le remettre sur la position « chocolat » la plus basse dès que la masse a fondu.

FONDUE AU FROMAGE (POSITION 1 = ±70°C)

- Comme ingrédients pour la fondue au fromage, on utilise en général des petits morceaux de pain. Mais les petits cubes de pommes de terre, les petits morceaux de viande cuite (pas de viande crue !), ou de légumes à chair ferme comme les carottes, choux-fleurs, brocolis, poivrons et champignons conviennent également. Blanchissez toutefois les légumes crus au préalable (en les cuisant quelques minutes dans l'eau, puis en les refroidissant sous l'eau froide).
- Comme fromage à fondue, on utilise traditionnellement du fromage suisse affiné, par exemple de l'emmental ou du Gruyère. La feta, les fromages bleus et la mozzarella conviennent également, surtout s'ils sont liés avec de la maïzena. Les supermarchés vendent en outre du fromage à fondue spécial.
- Utilisez 150 à 200 g de fromage par personne.
- Le fromage est plus onctueux s'il est mélangé à de la maïzena. Mélangez 2 cuillères à soupe de maïzena avec de l'eau ou un verre de vin blanc. Ajoutez ce mélange au fromage. Poivrez, salez et/ou ajoutez éventuellement d'autres épices à la fondue. On peut aussi ajouter de l'ail pressé, de la ciboulette, etc. Pour les adultes, on peut ajouter en outre quelques verres de vin blanc sec au fromage fondu.
- Placez le thermostat sur la position « fondue au fromage » et faites fondre le fromage tout en remuant. Mettez ensuite le thermostat sur une température juste suffisamment élevée pour maintenir le fromage sous forme liquide.
- Attention : ne placez pas le thermostat sur une température trop élevée ; Si le fromage bout, il devient caoutchouteux et ne convient plus pour la fondue.

FONDUE CHINOISE (HOT POT) (POSITION 1-2 = ± 70/90°C)

- Une fondue chinoise, également appelée « hot pot » et fondue asiatique, consiste en fait à chauffer/cuire des aliments dans un bouillon (à base d'eau) très chaud.
- Comme ingrédients, on utilise, de même que pour la fondue au fromage, des petits cubes de pommes de terre, des petits morceaux de viande/volaille cuite (pas de viande crue !). Les légumes à chair ferme comme les carottes, choux-fleurs, brocolis, poivrons, germes de soja et champignons

se prêtent également très bien à ce type de préparation. Blanchissez toutefois les légumes crus au préalable (en les cuisant quelques minutes dans l'eau, puis en les refroidissant sous l'eau froide). Les tranches de bœuf coupées très finement n'ont pas besoin d'être cuites au préalable. Le tofu et les rouleaux d'omelette sont aussi très populaires.

- Le liquide de fondue se compose d'un bouillon à base d'eau. Il peut s'agir d'un bouillon fraîchement préparé ou en conserve/paquet. Suivez le cas échéant les indications indiquées sur l'emballage. Utilisez environ 1,5 litre de bouillon. Le bouillon peut être préparé dans le caquelon (bouillon frais) et/ou être chauffé à la température souhaitée. Faites mijoter le bouillon au moins un quart d'heure pour une saveur optimale.
- Placez le thermostat sur la position « fondue chinoise » et faites bouillir le bouillon. Mettez le thermostat sur une température juste suffisamment élevée pour continuer de faire bouillir le bouillon.
- Après la fondue, le liquide d'ébullition – c'est-à-dire le bouillon – peut également être servi et consommé.

FONDUE BOURGUIGNONNE TRADITIONNELLE (POSITION 3 = ± 180°C)

- Utilisez de l'huile d'olive ou une huile végétale comme l'huile de tournesol ou l'huile d'arachide. Remplissez le caquelon d'huile jusqu'au repère minimum. Assaisonnez l'huile avec du sel, du poivre et ou des épices.
- La viande est l'ingrédient traditionnellement utilisé. Pratiquement toutes les sortes de viande conviennent pour la fondue bourguignonne, comme le bifteck, la viande de porc, le poulet, la dinde, la viande de veau, la viande d'agneau. Les saucisses de Francfort conviennent également.
- Comptez environ 200 g de viande par personne.
- Coupez la viande en petits cubes d'environ 3 cm maximum pour éviter que la cuisson ne prenne trop de temps.
- Marinez et/ou assaisonnez la viande au préalable.
- Placez le thermostat sur la position « fondue bourguignonne » et baissez la température si l'huile mousse ou bouillonne trop fortement.
- Veillez à ce que l'huile n'entre en aucun cas en contact avec l'eau (glace provenant par exemple de produits surgelés) afin d'éviter la formation de fortes éclaboussures d'huile !
- Contrôlez, lorsque vous plongez un morceau de viande différente dans l'huile, combien de temps est nécessaire pour la cuisson. Ne mangez pas de la viande qui n'est pas cuite complètement !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et

- attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni de produits à récurer.
- N'utilisez pas d'objets tranchants.
- Le caquelon, l'anneau support et les fourchettes sont lavables en lave-vaisselle. Le cordon avec la fiche et le thermostat doit toujours rester sec ! Après l'avoir nettoyé, séchez soigneusement le caquelon. Essuyez avec du papier essuie-tout la connexion électrique sur l'appareil.
- Le caquelon peut aussi être nettoyé en le remplissant d'eau et de produit vaisselle jusqu'au repère minimum, puis en faisant fonctionner l'appareil sur la température la plus basse pendant une dizaine de minutes. Ne faites pas bouillir l'eau ! Laissez ensuite refroidir le caquelon, retirez la fiche et rincez soigneusement à l'eau froide.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil n'est pas endommagé.

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web: www.bourgini.com

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

SICHERHEITSHINWEISE

- ★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.
- ★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.

- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren.

Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

HYGIENE

Um eine Kontamination mit Bakterien durch Rohfleisch, Fisch oder Geflügel zu vermeiden, ist es wichtig, diese Zutaten während des Zubereitungsprozesses sorgfältig zu behandeln. Es gibt eine Reihe von Dingen, die Sie dabei beachten sollten.

Händewaschen

- Waschen Sie Ihre Hände regelmäßig, besonders vor der Zubereitung von Speisen, nach dem Berühren von Rohwaren und vor dem Essen
- Waschen Sie Ihre Hände mindestens 15 Sekunden lang mit einer flüssigen Seife. Danach ist es wichtig, dass Sie Ihre Hände mit einem sauberen Handtuch oder Küchenpapier trocknen.

Während der Zubereitung

- Bei der Zubereitung von Rohwaren ist es wichtig, dass die Umgebung sauber ist und dass Sie ein sauberes Schneidebrett und sauberes Besteck verwenden. Spülen Sie die Materialien mit heißem Wasser und Spülmittel für den nächsten Gebrauch.
- Es ist ratsam, ein anderes Schneidebrett für Gemüse und Teig/Brot zu verwenden als für Rohwaren.
- Es ist wichtig, dass das Besteck, das für das Hantieren der Rohwaren verwendet wird, nicht mehr für die gekochten oder gebackenen Lebensmittel benutzt wird. Es kann noch viel Bakterien enthalten, die krank machen können. Waschen Sie das Besteck zwischendurch oder verwenden Sie verschiedene Messer und Gabeln.
- Sie sollten auch vermeiden, dass fertige Gerichte mit Rohwaren in Berührung kommen.
- Wichtig ist außerdem, dass Fleisch nicht anbrennt. Beim Anbrennen von Fleisch können Schadstoffe entstehen.

Servieren der Mahlzeit

- Beim Servieren von Fleisch, Fisch und Geflügel ist darauf zu achten, dass die zubereiteten Speisen nicht auf dem gleichen Teller serviert werden, mit dem die Rohwaren in Kontakt gekommen sind.

ANWENDUNG

Der regelbare Thermostat kann auf 3 Stufen eingestellt werden: Schokoladenfondue, Käsefondue, Chinesisches Fondue (Bouillon) und traditionelles Fondue (mit Öl).

ZUSAMMENSETZUNG DES GERÄTS

Der Fonduepotf besteht aus den folgenden Einzelteilen:

1. Stützring für die Haltegabeln
2. Edelstahlpfanne
3. Max. Füllstrich (Innenseite)
4. Min. Füllstrich (Innenseite)
5. Drehring mit Saucenschalen
6. Elektro-Basisteil (Heizung)
7. Thermostat
8. Aufheizlämpchen
9. Haltegabeln (8 Stück)

AUFSTELLEN DES GERÄTES

- Vor dem Zusammensetzen muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Vor dem Zusammensetzen immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät und Zubehörteile zunächst reinigen. Siehe unter "Reinigung und Pflege".
- Rund um das Gerät so viel Platz lassen, dass die Wärme nach allen Seiten entweichen kann.
- Immer für ausreichende Belüftung sorgen.
- Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Keine entflammare Tischdecke bzw. Untersetzer oder Tischsets benutzen.

SICHERER FONDUEGENUSS

- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder wenn Sie es reinigen.
- Achtung vor Fettspritzern. Fettspritzer vermeiden. Lesen Sie dazu die Hinweise an anderer Stelle in dieser Gebrauchsanleitung.
- Gehen Sie mit den heißen Teilen vorsichtig um. Beim Gebrauch des Fonduepotfes können die zugänglichen Flächen heiß werden.
- Berühren Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Gerät nicht versetzen, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist, oder wenn sein Inhalt noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass nicht versehentlich am Kabel gezogen wird bzw. dass es so liegt, dass man nicht darüber stolpern kann. Vermeiden Sie, dass der Fonduepotf mitsamt heißem Inhalt umfällt!

TOPF BEFÜLLEN

- Der Fonduepotf hat eine Mindest- und Höchstmarkierung zum Befüllen. Befüllen Sie den Topf so, dass der Inhalt zwischen den beiden Strichen liegt. Achten Sie darauf, dass er auch während des Fondues nicht sinkt.
- Achtung: Wenn der Topf zu voll ist, kann es spritzen. Bei zu wenig Inhalt kann das Gerät überhitzt werden.

- Erneuern Sie gebrauchtes Öl regelmäßig.
- Andere Zutaten wie Käse, Schokolade oder Bouillon müssen nach jedem Gebrauch entsorgt werden. Bei dem nächstfolgenden Gebrauch verwenden Sie jeweils frische Zutaten.

ALLGEMEINER GEBRAUCH

- Befüllen Sie den Fonduepot. Füllen Sie so viel Zutaten ein, dass sich der Stand zwischen der Mindest- und der Höchstmarkierung befindet.
- Stecken Sie jetzt erst den Stecker in die Steckdose.
- Sie schalten das Gerät ein, indem Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann zwischen 70°C und 180°C eingestellt werden (Stellung 1-2-3). Die empfohlenen Temperaturen entnehmen Sie bitte auch der Verpackung der verwendeten Zutat.
- Solange das Gerät eingeschaltet ist, wird sich die Temperaturanzeige immer ein- und ausschalten. Das Gerät verfügt über einen Thermostat, der die Zutaten auf der gewünschten Temperatur hält. Die Temperaturanzeige leuchtet während des Erhitzens des Fonduepotes. Sie erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Das Gerät sollte etwa 10 Minuten vorgeheizt werden.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich der Stand der Fondueflüssigkeit noch zwischen der Mindest- und der Höchstmarkierung befindet. Füllen Sie gegebenenfalls nach.
- Das Gerät nach Gebrauch ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren, wenn es nicht in Betrieb ist.

SCHOKOLADENFONDUE (STELLUNG 1 = ±70°C)

- Ein Schokoladenfondue wird meistens als Dessert oder für Kindergeburtstage eingesetzt.
- Als Zutaten kann man frisches Obst oder Dosenfrüchte in die Schokolade tauchen. Achten Sie darauf, dass die Obststücke fest genug sind, damit sie aufgespießt werden können.
- Sandkuchenstücke oder Plätzchen (z. B. Löffelbiskuit) sind auch sehr geeignet für Schokoladenfondue.
- Für das Schokoladenfondue verwendet man zerkleinerte Tafeln Schokolade. Je nach Geschmack kann man Zartbitter, Vollmilch- oder weiße Schokolade wählen. Auch Nutella ist sehr geeignet und lässt sich aufgrund seiner dickflüssigen Konsistenz leicht schmelzen.
- Verwenden Sie zwischen 300 g und 400 g Schokolade. Durch Hinzufügen von 100 ml Sahne wird die Masse noch cremiger.
- Tipp für Erwachsene: Die Fondueflüssigkeit kann mit Rum oder Likör verfeinert werden. Gießen Sie nach Geschmack höchstens 2 Pinnchen hinzu.

- Füllen Sie den Topf mit Schokoladenstückchen und evtl. anderen Zutaten, stellen Sie den Thermostat auf "Chocolade" und lassen Sie die Schokolade unter ständigem Rühren schmelzen. Dafür können Sie den Thermostat u. U. etwas höher stellen, doch sobald die Masse geschmolzen ist, muss der Thermostat auf den niedrigsten Schokoladenstand eingestellt werden.

KÄSEFONDUE (STELLUNG 1 = ±70°C)

- Als Zutat zum Dippen für Käsefondue wird vor allem Brot verwendet. Aber man kann auch Kartoffel- oder gekochte Fleischstückchen (kein rohes Fleisch!) und festes Gemüse wie Möhren, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Paprika und Champignons verwenden. Rohes Gemüse sollte zuvor kurz blanchiert werden (einige Minuten in Wasser kochen und unter kaltem Wasser abschrecken).
- Für den Schmelzkäse wird normalerweise reifer Schweizer Käse verwendet, wie Emmentaler oder Gruyère. Auch Feta, Blauschimmelkäse und Mozzarella sind geeignet, besonders, wenn man sie mit Maizena bindet. Außerdem bieten Supermärkte spezielle Fonduekäse an.
- Pro Person rechnet man 150 g bis 200 g Käse.
- Durch Hinzufügen von Maizena wird der Käse cremiger. Rühren Sie 2 EL Maizena in etwas Wasser oder Weißwein glatt und rühren Sie die Flüssigkeit anschließend unter den Käse. Schmecken Sie den Käse eventuell mit Pfeffer, Salz und/oder Kräutern und Gewürzen ab. Der Käse kann auch mit gepresstem Knoblauch, Schnittlauch usw. gewürzt werden. Für Erwachsene kann die Käsemasse auch mit einigen Glas Weißwein verfeinert werden.
- Stellen Sie den Thermostat auf "Cheesefondue" und lassen Sie den Käse unter ständigem Rühren schmelzen. Stellen Sie den Thermostat anschließend hoch genug ein, dass die Käsemasse dickflüssig bleibt.
- Achtung: Stellen Sie den Thermostat nicht zu hoch ein. Wenn der Käse zu kochen beginnt, nimmt er eine gummiartige Konsistenz an und eignet sich dann nicht mehr für das Fondue.

CHINESISCHES FONDUE (BOUILLON) (STELLUNG 1-2 = ±70/90°C)

- Beim Chinesischen Fondue, das auch als Hotpot oder asiatisches Fondue bekannt ist, werden die Zutaten in heißer Bouillon (Suppe auf Wasserbasis) erhitzt/gegart.
- Als Zutaten kann man, wie beim Käsefondue gekochte Kartoffel- oder Fleisch-/Hühnerstückchen (kein rohes Fleisch!) und festes Gemüse wie Möhren, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Paprika, Sojasprossen und Champignons verwenden. Rohes Gemüse sollte zuvor kurz blanchiert werden (einige Minuten in Wasser kochen und unter kaltem Wasser abschrecken). Sehr dünn geschnittenes Rind braucht

nicht vorgegart zu werden. Beliebt sind auch Tofu und Omeletröllchen.

- Die Fondueflüssigkeit ist also Bouillon (Suppe auf Wasserbasis). Es kann sich dabei um frische Suppe oder aus der Dose/Packung handeln. Beachten Sie in letzterem Fall die Anweisungen auf der Verpackung. Verwenden Sie ca. 1,5 l Bouillon. Die Suppe kann gleich im Fonduepfopf zubereitet (frische Bouillon) und erhitzt werden. Die Suppe sollte zuvor mindestens eine Viertelstunde ziehen, damit sich ihr Geschmack entfalten kann.
- Stellen Sie den Thermostat auf "Chinese Fondue" und bringen Sie die Suppe zum Kochen. Stellen Sie den Thermostat anschließend gerade hoch genug ein, dass die Suppe leise köchelt.
- Nachdem man die Zutaten im Fonduepfopf zubereitet und verspeist hat, kann die Fondueflüssigkeit, sprich die Suppe, anschließend serviert werden.

TRADITIONELLES FONDUE MIT ÖL (STELLUNG 3 = $\pm 180^{\circ}\text{C}$)

- Verwenden Sie hierzu Olivenöl, Pflanzenöl wie z. B. Sonnenblumen- oder Erdnussöl. Füllen Sie den Topf bis zur Mindestmarkierung mit Öl. Würzen Sie das Öl mit Salz und/oder Gewürzen.
- Beim traditionellen Fondue gart man Fleisch. Man kann so gut wie alle Fleischsorten in Fondueöl garen, wie z. B. Rind, Schweinefleisch, Huhn, Pute, Kalb- oder Lammfleisch. Auch (Knack-)Würste sind für Fondue geeignet.
- Berechnen Sie pro Person ca. 200 g Fleisch.
- Schneiden Sie das Fleisch in höchsten 3 cm große Stückchen, noch größere Stücke brauchen zu lange, bis sie gar sind.
- Marinieren oder würzen Sie zuvor das Fleisch.
- Stellen Sie den Thermostat auf "Ölfondue" und senken Sie die Temperatur, sobald das Öl Blasen bildet oder zu schäumen beginnt.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser (z. B. Eis von TK-Produkten) ins Öl gelangt. Denn dadurch beginnt das Öl stark zu spritzen!
- Probieren Sie bei jeder Fleischsorte aus, wie lange sie in das Öl getaucht werden muss, bis sie gar ist. Essen Sie nur gares Fleisch!

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände.
- Der Topf, der Stützring und die Gabeln können in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Kabel mit dem Stecker und der Temperaturregler müssen stets trocken bleiben. Nach dem Reinigen den Topf gründlich abtrocknen. Den elektrischen Anschluss

am Topf mit Küchenkrepp nachtrocknen.

- Der Topf kann auch mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Füllen Sie ihn dazu bis zur Mindestmarkierung und stellen Sie den Topf ca. 10 Minuten auf die niedrigste Temperatur ein. Das Wasser darf nicht kochen! Lassen Sie anschließend den Topf abkühlen, ziehen Sie den Netzstecker und spülen Sie den Topf gut mit kaltem Wasser aus.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf eventuelle Schäden.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website:

www.bourgini.com

HAFTUNGAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.
- ★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato.

y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.

- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato.

Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

HIGIENE

Para evitar la contaminación con bacterias por el contacto con carnes, pescados o aves crudas, es importante manipular estos alimentos cuidadosamente durante su preparación. Debe prestarse especial atención a lo siguiente.

Lavado de las manos

- Asegúrese de lavarse las manos con regularidad, sobre todo antes de preparar la comida, después de tocar cualquier alimento crudo y antes de sentarse a la mesa.
- Lávese las manos con jabón líquido durante al menos 15 segundos. Es importante secarse bien las manos con una toalla limpia o con papel de cocina.

Durante la preparación:

- Durante la preparación de alimentos crudos es importante que el entorno sea higiénico y que se utilicen tablas de cortar y cubiertos limpios. Lave los utensilios con agua caliente jabonosa para su próximo uso.
- Se recomienda utilizar tablas de cortar distintas; una para verduras y masas/panes y otra para alimentos crudos.
- Los cubiertos utilizados para la manipulación de alimentos crudos no deben emplearse nunca para manipular los alimentos cocinados. Estos podrían contener numerosas bacterias que generan enfermedades. Lave los cubiertos entre cada operación o procure utilizar diferentes cuchillos y tenedores.
- Además tenga en cuenta que los alimentos cocinados nunca deben entrar en contacto con alimentos crudos.
- También es importante que no se queme la carne. Una cocción excesiva de los alimentos favorece la formación de sustancias tóxicas que pueden ser nocivas para la salud.

Servir la comida

- A la hora de servir carnes, pescados y aves, tenga cuidado de no colocar los alimentos cocinados en platos que pudieron haber estado en contacto con los alimentos crudos.

APLICACIÓN

El termostato regulable tiene 3 posiciones de regulación para fondue de chocolate, fondue de queso, fondue china (hotpot) y la tradicional fondue de aceite.

MONTAJE

La cazuela de fondue consta de los siguientes elementos:

1. Anillo de soporte para los tenedores
2. Olla de acero inoxidable
3. Línea de llenado Max. (lado interior)
4. Línea de llenado Min. (lado interior)
5. Anillo de rotation con bandejas de salsa
6. Base eléctrica para el calentamiento
7. Termostato
8. Luz de calentamiento
9. Tenedores (8 unidades)

COLOCACIÓN

- Antes de proceder al montaje, asegúrese de que el aparato se haya enfriado.
- El aparato no debe estar enchufado durante el montaje.
- Limpie el aparato y los accesorios. Ver "Limpieza y mantenimiento".
- Debe haber suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No utilice manteles, cubre mesas o sets de mesa inflamables.

¡FONDUE SEGURA!

- Desenchufe siempre el aparato cuando este no se esté utilizando y durante la limpieza o el mantenimiento.
- Tenga cuidado con las salpicaduras. Evite que se produzcan salpicaduras. Vea información adicional al respecto más adelante en este documento.
- Tenga cuidado con las partes calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando la cazuela de fondue está en funcionamiento.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No desplace el aparato cuando esté encendido, cuando aún esté caliente o cuando todavía contenga ingredientes calientes.
- Cuide de que el cable esté colocado de forma que nadie tire o tropiece con él por accidente. ¡Evite que la cazuela de fondue se vuelque con el contenido caliente!

RELLENAR

- La cazuela de fondue tiene dos líneas de llenado mínimo y máximo. Rellene la cazuela hasta un nivel intermedio entre estas y vigile dicho nivel incluso mientras come.
- Atención: si sobrepasa el nivel máximo hay riesgo de salpicaduras. Si no se rellena suficiente hay riesgo de sobrecalentamiento.
- Renueve regularmente el aceite.
- Es necesario tirar el queso, el chocolate o el caldo y otros ingredientes restantes y utilizar nuevos la siguiente vez.

USO GENERAL

- Rellene la cazuela de fondue. Asegúrese de que el nivel quede entre la marca de mínimo y la marca de máximo de la cubeta.
- Ahora ya puede enchufar el aparato a la toma de corriente.
- Encienda el aparato girando el termostato hasta colocarlo en la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse entre 70°C y 180°C (Posición 1-2-3). Le recomendamos que consulte el envoltorio de los alimentos para saber cuáles son la temperatura y el tiempo de calentamiento adecuados.
- Mientras el aparato está encendido, el indicador de temperatura se enciende y se apaga. El aparato está provisto de un termostato que mantiene los ingredientes a la temperatura deseada. El indicador de temperatura se mantiene encendido mientras se calienta la cazuela de fondue. El indicador de temperatura se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.
- Deje que el aparato se precaliente durante aproximadamente 10 minutos a la temperatura deseada.
- Controle regularmente que el nivel de la fondue se encuentra entre la marca de mínimo y la marca de máximo de la cubeta. Si fuera necesario, vuelva a rellenar.
- Tras el uso, apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo vaya a utilizar.

FONDUE DE CHOCOLATE (POSICIÓN 1 = ±70°C)

- Una fondue de chocolate se suele hacer como postre o en una fiesta para niños.
- Como ingredientes para la fondue se puede utilizar fruta fresca o fruta enlatada. En cualquier caso, trozos de fruta suficientemente duros para poder pincharlos con los tenedores.
- Otra opción muy recomendable son trozos de pastel o galleta (galletas amargas, bizcochos de soletilla) y nubes (gominolas).

- Como base para la fondue se utilizan trozos de tabletas de chocolate. Puede ser chocolate puro, chocolate con leche o chocolate blanco. También es muy recomendable y fácil fundir Nutella ya que la masa es de por sí muy fluida.
- Utilice unos 300-400 g de chocolate. Se puede hacer más cremoso añadiendo 100 ml de nata.
- Solo para adultos: se puede dar gusto a la masa de la fondue con ron o algún licor. Añada un máximo de 2 copitas.
- Rellene la cazuela con trozos de chocolate y, si lo desea, otros ingredientes, ponga el termostato en la posición "chocolate" y deje que se funda mientras lo remueve. En este caso se puede subir un poco más el termostato, pero en cuanto la masa se haya derretido habrá que ponerlo en la posición más baja.

FONDUE DE QUESO (POSICIÓN 1 = ±70°C)

- Como ingredientes para la fondue de queso se suelen utilizar trozos de queso. Pero también trozos de patata cocida, carne asada (¡no puede estar cruda!) y verduras sólidas como zanahorias, coliflor, brócoli, pimiento y champiñones. Se recomienda escaldar un poco antes las verduras crudas (unos minutos en agua hirviendo y luego pasar por agua fría).
- Para el queso a fundir se utiliza el tradicional queso suizo maduro como Emmental o Gruyère. También se puede utilizar feta, queso azul y mozzarella, sobre todo si se mezclan con maizena. Además, en los supermercados también podrá conseguir queso especial para fondue.
- Utilice 150-200 gramos de queso por persona.
- El queso se puede hacer más cremoso mezclándolo con maizena. Disuelva 2 cucharadas de maizena en un vaso con agua o vino blanco. Luego vierta la mezcla sobre el queso. Sazone con pimienta, sal y/u otras hierbas. También se puede añadir ajo prensado, cebollino, etc. Para los adultos se pueden añadir algunas copas de vino seco.
- Ponga el termostato en la posición "fondue de queso" y deje que se derrita el queso mientras lo remueve. Ponga luego el termostato bastante alto para que el queso quede más líquido.
- Atención: no ponga el termostato demasiado alto. Si el queso se pone a hervir, se pondrá gomoso y no será bueno para una fondue.

FONDUE CHINA (HOTPOT) (POSICIÓN 1-2 = ±70/90°C)

- Una fondue china, también conocida como hotpot y fondue asiática, consiste en realidad en calentar/cocer alimentos en una sopa caliente.

- Como ingredientes se utilizan, igual que en la fondue de queso, trozos de patata cocida, carne asada (¡no puede estar cruda!) y verduras sólidas como zanahorias, coliflor, brócoli, pimiento y champiñones. Se recomienda escaldar un poco antes las verduras crudas (unos minutos en agua hirviendo y luego pasar por agua fría). Si corta la carne muy fina no es necesario cocinarla previamente. También es muy popular el tofu y los rollitos de tortilla.
- La masa de la fondue es pues una sopa. Puede ser una sopa casera o de bote. En el segundo caso siga las instrucciones del envase. Utilice unos 1,5 litros de sopa. La sopa se puede hacer en la misma cazuela (sopa casera) y/o calentarla si es sopa de bote. Prepare la sopa durante al menos 15 min para obtener el mejor gusto.
- Coloque el termostato en la posición "Fondue china" y llévela a ebullición. Ponga el termostato bastante alto para que la sopa se mantenga hirviendo.
- Una vez terminada la fondue se sirve la sopa.

FONDUE DE ACEITE TRADICIONAL (POSICIÓN 3 = $\pm 180^{\circ}\text{C}$)

- Utilice aceite de oliva, de girasol o de cacahuete. Rellene la cazuela con aceite hasta la línea de mínimo. Sazone con pimienta, sal y/u otras hierbas.
- Lo adecuado para la fondue tradicional es la carne. Prácticamente todas las carnes se pueden freír en el aceite de fondue: ternera, cerdo, pollo, pavo, cordero, etc. También se pueden utilizar salchichas.
- Calcule 200 g de carne por persona.
- Corte la carne en trozos de menos de 3 cm, si no tardarán mucho en hacerse.
- Marine o sazone la carne antes de freírla.
- Ponga el termostato en "fondue de aceite" y bájelo si el aceite hierve demasiado.
- Asegúrese de que no entra nada de agua en el aceite (por ejemplo el hielo de alimentos congelados). ¡Provocarías muchas salpicaduras!
- Pruebe con los diferentes tipos de carne el tiempo que necesitan en el aceite para cocinarse. ¡No coma carne que no esté hecha!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado.
- No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos.
- No utilice objetos afilados.
- La cazuela, el anillo de apoyo y los tenedores se pueden limpiar en el lavavajillas. ¡El cable con

el enchufe y el termostato deben mantenerse siempre secos! Una vez limpia, seque la cazuela en profundidad. Seque la conexión eléctrica de la cazuela con papel de cocina.

- La cazuela también se puede limpiar llenándola con agua y jabón hasta la línea de mínimo y encendiéndola luego durante 10 minutos a temperatura mínima. ¡No deje que hierva el agua! A continuación deje que se enfríe, desenchufe y enjuague bien con agua fría.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuentes. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

The Bourgini Company B.V.

Raadhuisstraat 6
4835 JB Breda
Netherlands

January 2023 V3 17.2600.00.00