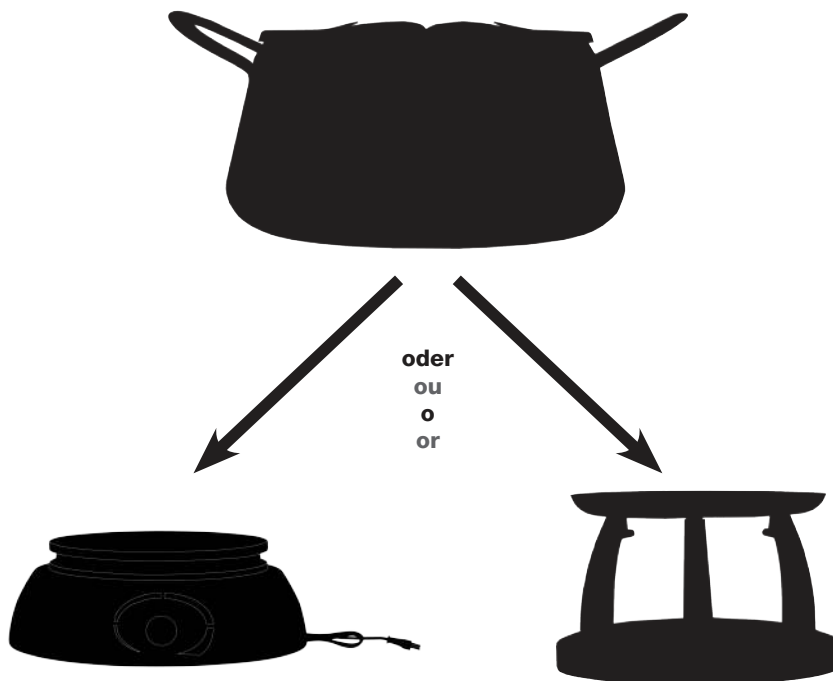


## BEDIENUNGSANLEITUNG MODE D'EMPLOI ISTRUZIONI PER L'USO INSTRUCTIONS FOR USE

**Fleischfondue-Set**  
**Set à Fondue Bourguignonne**  
**Set per Fondue bourguignonne**  
**Meat Fondue-Set**



311143, 401074, 400185, 311687, 400187, 311637, 311149, 310516, 310501, 309939, 400937, 310087, 309029, 308088, 400469, 307990, 311799, 311213, 304987, 310711, 310793, 400135, 311651, 400928, 308068, 309849, 308031, 303892, 304967, 304989, 304962, 306836, 400230, 304908, 308058, 309834, 309100, 310167, 302574, 309990

Saucenschalen, Saucenhalter und Löffel sind bei einigen Fleischfondue-Sets optional dabei.

Certains kits pour fondue à la viande comprennent en option des bols à sauce, un bar à sauces et des cuillères.

In alcuni set da fonduta Bourguignonne ciotoline per salse, supporto per le salse e cucchiari sono opzionali.

Sauce bowls, sauce holder and spoons are optionally available with some of the meat fondue sets.



**Geräteübersicht**  
**Description de l'appareil**  
**Descrizione dell'apparecchio**  
**Appliance description**

**Rechaud mit Pastenbrenner**  
**Rechaud avec brûleur à pâte**  
**Fornello con bruciatore per pasta**  
**Heater pan with paste burner**

**Elektrorechaud**  
**Rechaud électrique**  
**Fornello elettrico**  
**Electric heater**



Fleischfondue-Pfanne  
 Pôele fondue bourguignonne  
 Padella fondue bourguignonne  
 Meat fondue pan



Pastenbrenner  
 Brûleur à pâte  
 Bruciatore per pasta  
 Paste burner



Rechaud  
 Rechaud  
 Fornello  
 Heater



Unterteller  
 Assiette  
 Piatto  
 Underplate



Fleischfondue-Pfanne  
 Pôele fondue bourguignonne  
 Padella fondue bourguignonne  
 Meat fondue pan



Elektrorechaud  
 Rechaud électrique  
 Fornello elettrico  
 Electric heater





## Hinweis Indication Indicazione Indication

Anwendungsbereich:	Fleischfondue, Tablecooking
Champ d'application:	Fondue bourgignonne
Ambito di applicazione:	Fonduta di carne
Scope of application:	Meat fondue, table cooking

### Vor Erstgebrauch Avant la première utilisation Prima del primo impiego Before using the appliance for the first time

1

#### Caquelon / Spritzschutz / Gabeln reinigen

Nettoyer Caquelon / Support  
fourchettes / Fourchettes

Casseruola / Supporto for-  
chette / Forchette pulire

Clean Pan / Forkholder / Forks

Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen

Laver à l'eau chaude avant de bien sécher

Lavare con acqua calda, poi asciugare

Wash with hot dishwater, then dry

#### 2a (Version Elektro-Rechaud)

##### Gerätebasis reinigen

Nettoyer la base de l'appareil

Pulire la base dell'apparecchio

Clean the base unit

Nur mit feuchtem Tuch abreiben. Gerät muss abgekühlt und nicht am Netz sein. Von fließendem Wasser fernhalten.

Frotter uniquement avec un chiffon humide. Débrancher l'appareil du secteur et laisser refroidir. Éviter le contact avec l'eau courante.

Strofinare soltanto con un panno umido. L'apparecchio deve essere raffreddato e non deve essere attaccato alla presa.

Tenere lontano da acqua corrente.

Just wipe with a damp cloth. Device must be cool and disconnected from the mains. Keep away from running water.

#### 2b (Version Rechaud)

##### Gerätebasis reinigen

Nettoyer la base de l'appareil

Pulire la base dell'apparecchio

Clean the base unit

Nur mit feuchtem Tuch abreiben. Gerät muss abgekühlt sein.

Frotter uniquement avec un chiffon humide. Débrancher l'appareil du secteur et laisser refroidir. Éviter le contact avec l'eau courante.

Strofinare soltanto con un panno umido. L'apparecchio deve essere raffreddato e non deve essere attaccato alla presa.

Tenere lontano da acqua corrente.

Just wipe with a damp cloth. Device must be cool and disconnected from the mains. Keep away from running water.

Herstellerrückstände werden verbrannt. Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften!

Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs / fumée est possible – ouvrez une fenêtre!

Gli scarti si bruciano. Odori / fumo e possibile – aprire una finestra!

Residue from manufacturers is burned. Smell / smoke may develop – open a window!



## Induktionsrondelle

### Rondelle en alu, induction

### Rotonda d'alluminio, induzione

### Induction plate

Ermöglicht die Erhitzung auf Induktionsherden von nicht-induktionsfähigen Keramik-Caquelons und Fondue-Pfannen. Die Grösse des Topfes sollte der Grösse der Rondelle entsprechen. Legen Sie die Rondelle auf die Herdplatte und stellen Sie den befüllten Topf darauf. Herdplatte einschalten und Flüssigkeit aufheizen. Die Rondelle nicht auf dem eingeschalteten Herd stehen lassen. Der Herd sowie die Rondelle können beschädigt werden. Entfernen Sie die Rondelle nur mit dem vorgesehenen Magnethalter/Griff vom Herd oder vom Rechaud und heben Sie den Magnethalter/Griff immer von der Mitte aus. Den heissen Magnethalter/Griff nie unter kaltes Wasser halten, dadurch können Spannungen entstehen und er zerspringt. Rondelle abkühlen lassen und mit etwas Spülmittel reinigen. Heisse Rondelle von Kindern fernhalten. Verbrennungsgefahr.

Convient pour chauffer des caquelons en céramique et à fondue ne supportant pas l'induction sur des plaques des cuisson à induction. La taille du récipient doit correspondre à la taille de la rondelle. Posez la rondelle sur la plaque de cuisson et y déposer le récipient rempli. Allumer la plaque et faire chauffer le contenu du récipient. Ne pas laisser la rondelle sur le fourneau allumé. Le fourneau ainal que la rondelle peuvent être endommagés. Enievez la rondelle du four ou du réchaud que avec l'aimant/poignée prévu pour cela. Tenez l'aimant/poignée au milieu de la rondelle. Ne mettez jamais la rondelle chaude sous l'eau froide, des tensions peuvent naître et brise la rondelle. Laissez refroidir la rondelle et la nettoyés avec un peu de produit pour valasallie. Tenez la rondelle à l'écart des enfants. Danger de brûlure.

Consente il riscaldamento su fornelli a induzione di casseruole in ceramica e padelle per fonduta non adatti a tale impiego. Le dimensioni della pentola devono corrispondere alle dimensioni della piastra rotonda. Mettere la piastra rotonda sui fornelli e collocarvi sopra la pentola piena. Accendere i fornelli e riscaldare il liquido ivi contenuto. Non lasclare la rotondo sulla plastra della stufa. La stufa coal come la rotonda può essere danneggiata. Togliete la rotonda della stufa così come dal rechaud solo con il portamagnete/manico. Mettete il portamagnete/manico in mezzo alla rotonda. Non mettere mai il portamagnete/manico sotto l'acqua fredda. Si possono svilupparsi tensioni e rompere la rotonda. Lasciate rinfrescare la rotonda e lavatela con poco di prodotto per lavare i piatti. Mantenete la rotonda lontano del bambini. Pericolo di bruciarsi.

Allows the heating on induction cookers induction of non-performance ceramic fondue Fondue pans and pans. The size of the pot should correspond to the size of the aluminium induction plate. Place the induction plate onto the hob and put the filled pot onto it. Switch the hob on and warm up the liquid. Do not leave the induction plate on the hob while switched on. Both the oven and induction plate may be damaged. Only remove the induction plate from the oven or stove using the provided magnetic holder/handle and always lift from the middle with the magnetic holder/handle. Never hold the hot magnetic holder/handle under cold water as this could cause stress and it could crack. Allow the induction plate to cool and clean with a little washing liquid. Keep the induction plate out of the reach of children. Danger of scalding.






Induktionsherde unterliegen keinen festen Standardnormen. Je nach Bauteile des Herdes kann es zu starken Leistungsschwankungen kommen. Die Rondellen sind in Fachgeschäften erhältlich.

Aucune norme standard n'est déterminée pour les plaques à induction. Selon la structure de la plaque, les performances fournies peuvent fortement varier. Les rondelles sont disponibles dans les magasins spécialisés.

I fornelli ad induzione non sono soggetti a normative standard definite. A seconda dei componenti con cui il fornello è costituito, la potenza dello stesso può variare notevolmente. Le piastre rotonde sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Induction ovens are not subject to any specified standardisation. Depending on the components of the oven, strong fluctuations in power may occur. The aluminium induction plates are available in specialist shops.



## **Elektrorechaud** **Rechaud électrique** **Fornello elettrico** **Electric heater**

### **Arbeitsbereich:**

Wichtig: Stellen Sie das Gerät niemals auf oder neben eine heisse Oberfläche (z.B. Herd). Verwenden Sie es immer auf einer stabilen, ebenen und temperaturbeständigen Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe des Geräts befinden. Da es Spritzer geben kann, sollte der Tisch mit einem hitzebeständigen Silikonuntersetzer abgedeckt werden. Reinigen Sie das Gerät ausserhalb des Bereichs elektrischer Teile mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschliessend ab.

### **Fett und Öl:**

Das Öl muss für hohe Temperaturen geeignet sein. Es sollte nur spezielles Frittieröl verwendet werden. Wichtig: Vermischen Sie niemals Öl und Fett. Dabei kann es zu übermässiger Schaumbildung kommen. Es darf sich nicht mehr Öl als bis zur oberen Markierung und nicht weniger Öl als bis zur unteren Markierung im Behälter befinden.

Geben Sie niemals Wasser in heisses Öl oder Fett!

Die Zeit zum Erhitzen des Öls oder der Bouillon lässt sich verkürzen, indem die Flüssigkeit zunächst auf dem Herd erhitzt wird.

### **Pfanne:**

Die Pfanne ist ideal für ein Fondue mit Bouillon oder Öl.

### **Frittieren:**

- Sobald die Pfanne mit der Flüssigkeit gefüllt ist, stellen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur. Achten Sie auf den minimalen/maximalen Füllstand!
- Am Beginn des Heizvorgangs leuchtet die Temperaturkontrollleuchte. Sobald die Soll-Temperatur erreicht ist (nach ca. 5–7 min) erlischt das Licht.
- Wenn die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, heizt das Gerät erneut.
- Sie können bei erreichter Soll-Temperatur die Speisen auf die Gabeln spießen und diese dann vorsichtig in das Öl tauchen.
- Achten Sie bei einem Bouillon-Fondue darauf, dass die Brühe nicht kocht (Brodeln).
- Sobald die Lampe leuchtet, heizt das Gerät wieder.
- Tragen Sie keinen Topf der mit heissem Öl gefüllt ist - Verbrühungsgefahr!
- Es ist ratsam das Öl vorher abkühlen zu lassen.
- Spiessen Sie nicht zu viel Essen auf die Gabeln - dies verhindert, dass das Öl ausreichend schnell abkühlt.

### **Spritzgefahr!**

Um Spritzer oder Schäumen des Fetts zu vermeiden verwenden Sie nur Lebensmittel die nicht zu nass sind (trocknen Sie die Lebensmittel bei Bedarf mit einem Tuch, entfernen Sie Eis aus der Nahrung etc.). Legen Sie die Speisen langsam in das Fett. Sollte das Fett zu stark schäumen, heben Sie den Korb mehrere Male. Tragen oder bewegen Sie das Gerät nie, wenn sich darin heisses Öl befindet. Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Fett abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen. Teile des Geräts, zum Beispiel die Oberkante des Ölbehälters oder der aus der Friteuse entweichende Dampf können sehr heiss sein.

Achten Sie darauf, dass niemand am Netzkabel ziehen und das Gerät vom Tisch reissen kann (achten Sie dabei insbesondere auf Kinder). Um dies zu vermeiden sichern Sie das Netzkabel, z. B. am Tischbein.



### **Wichtige Hinweise:**

Nach neuesten Forschungsergebnissen sollten die nachfolgend aufgeführten Maximaltemperaturen nicht überschritten werden. Speisen sollten nur so lange frittiert werden bis sie eine goldbraune Farbe aufweisen, nicht länger.

170° C (für alle Kartoffeln, panierte Lebensmittel und alle anderen stärkehaltigen Produkte.

Maximal 190° C für Fleisch und Geflügel ohne Panade

Bei gefrorenen Lebensmitteln: Achten Sie bitte darauf, dass kein Eis in die Friteuse gelangt.

Dazu empfehlen wir, entgegen der üblichen Hinweise auf der Verpackung von Tiefkühlkost, die Speisen vor dem Frittieren ausreichend abzutauen

### **Reinigung und Pflege:**

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Netz.
- Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reste von Panade oder anderen Speisen sollten regelmässig aus dem Öl entfernt werden.
- Das Fett nach dem Frittieren abkühlen lassen. Giessen Sie dann das Fett in eine Schüssel.
- Bei Fleisch oder Fisch kann das Öl 5–10 mal verwendet werden. Bei Kartoffeln kann das Fett öfters verwendet werden.
- Achtung: Altes oder verschmutztes Fett kann sich bei Überhitzung entzünden, deshalb muss es rechtzeitig ausgetauscht werden. Im Brandfall ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und löschen das Feuer indem Sie den Deckel schliessen. Verwenden Sie niemals Wasser um das Feuer zu löschen!
- Wechseln Sie immer das Öl wenn es seltsam riecht, bei dunkelbrauner Färbung oder wenn es bei niedrigen Temperaturen zu Rauchen beginnt.
- Der Topf kann im warmen Wasser mit handelsüblichem Spülmittel gereinigt werden. Danach gründlich abtrocknen. Achtung: es sollte sich kein Wasser auf oder im Deckel befinden.
- Wischen Sie das Heizelement und die Oberfläche des Gehäuses mit einem feuchten Tuch ab.



### **Environnement de travail:**

Important: Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité d'une surface chaude (par ex. fourneau ou cuisinière). Poser l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Toujours s'assurer qu'il n'y a aucun objet inflammable près de l'appareil. En raison du risque d'éclaboussures, la table devrait être recouverte avec un silicone résistant à la chaleur.

### **Graisse et huile:**

L'huile doit résister aux hautes températures. Utiliser uniquement de l'huile de friture. Ne jamais utiliser le récipient à friture sans huile ou avec très peu d'huile!

Important: Ne jamais mélanger la graisse et l'huile. Cela peut produire un excès de mousse.

L'huile ne doit pas dépasser le niveau Max. et ne pas être inférieure au niveau Min. Ne jamais verser de l'eau dans l'huile ou la graisse chaudes !

La durée de chauffe de l'huile ou du bouillon peut être raccourcie en faisant d'abord chauffer le liquide sur votre cuisinière.

### **Poêle:**

La poêle en fonte est idéale pour les fondues au bouillon ou à l'huile. Ne jamais utiliser la poêle en céramique qui est réservée pour les fondues au fromage (F0 1.2) pour faire une fondue à l'huile, en effet la céramique pourrait se craqueler à cause de la température élevée de l'huile

### **Friture:**

- Après avoir rempli le récipient de liquide, régler le thermostat sur la température souhaitée. Veuillez vérifier le niveau de remplissage min/max!
- Le voyant de contrôle de température s'allume, et quand la température souhaitée est atteinte (env. 5 à 7min) le voyant est éteint
- Quand le voyant de contrôle de température est allumé, l'appareil chauffe.
- Vous pouvez maintenant placer les aliments sur les fourchettes et les plonger délicatement dans l'huile.
- Veuillez vérifier que le liquide ne soit pas bouillant (ne fait pas de bulles) quand vous faites une fondue au bouillon.
- La lampe s'allume lorsque l'appareil chauffe.
- Ne pas transporter le récipient rempli de liquide bouillant – risque de brûlure!
- Il est recommandé de laisser refroidir un peu l'huile avant utilisation.
- Ne pas mettre trop d'aliments sur les fourchettes – ceci empêchera l'huile de se refroidir trop vite.

### **Risque d'éclaboussures!**

Pour éviter les éclaboussures ou la formation de mousse dans l'huile, utilisez des aliments qui ne sont pas trop humides (séchez les aliments avec un torchon, enlevez la glace sur les aliments etc.).

Plongez l'aliment doucement dans l'huile. Si l'huile mousse excessivement, soulevez le panier plusieurs fois. Ne jamais transporter l'appareil contenant de l'huile chaude. Risque de brûlure!

Toujours laisser refroidir l'huile avant de déplacer l'appareil. Certaines parties de l'appareil, par ex. le rebord du réservoir à huile ou la vapeur qui s'échappe, peuvent être très chaudes.

Veiller à ce que personne ne puisse trébucher dans le câble d'alimentation et faire tomber l'appareil de la table (en particulier les enfants). Pour éviter ce risqué, vous pouvez fixer le câble par ex. au pied de la table.





### Conseils importants:

En fonction des connaissances les plus récentes, les températures max. suivantes devraient être respectées et tous les aliments devraient être frits jusqu'à obtenir une couleur dorée:

170° C pour les pommes de terre, les aliments panés et tous les produits contenant de l'amidon.

190° C pour la viande et la volaille non panées (= Max)

Contrairement aux conseils figurant sur les emballages d'aliments surgelés, nous recommandons de décongeler l'aliment juste avant de le faire frire, pour ne pas mettre de glace dans la friteuse.

### Nettoyage et entretien:

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laissez refroidir l'appareil jusqu'à température ambiante.
- Les débris de panure ou d'aliments doivent être enlevés régulièrement de l'huile.
- L'huile doit refroidir après cuisson. Elle sera ensuite versée dans un récipient.
- Pour frire du poisson ou de la viande, l'huile peut être réutilisée 5 à 10 fois. Pour frire des pommes de terre, l'huile peut être utilisée plus longtemps.
- Attention: L'huile vieille ou sale peut s'enflammer si elle est surchauffée, elle doit donc être remplacée à temps. En cas de flammes, débrancher la fiche électrique, et éteindre les flammes en fermant le couvercle. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre des flammes!
- Toujours remplacer l'huile quand elle sent mauvais, a une couleur marron ou commence à fumer à basse température.

### Recettes de base:

Un grand classique — La Fondue Bourguignonne

Retirer les tendons de la viande de bœuf, porc et dinde. Couper la viande en cubes et la sécher.

Piquer la viande sur la fourchette et la faire frire dans l'huile. Placer sur une assiette, assaisonner et déguster avec une sauce. (Attention! Ne pas manger directement avec la fourchette chaude!)

Pour limiter les calories, la fondue au bouillon:

Un bouillon peut être utilisé à la place de l'huile. Pour cela, régler le thermostat à 100° C. Le bouillon concentré peut ensuite être bu. Vous pouvez faire des brochettes avec plusieurs sortes de viandes, du poisson gras, des crevettes et des légumes comme des champignons ou des brocolis, et les laisser cuire plusieurs minutes. Vous pouvez les manger avec une sauce et du pain.





### **Area di lavoro:**

Importante: mai posizionare il dispositivo sopra o vicino ad una superficie calda (es. fornelli). Usarlo sempre su una superficie stabile, piatta e termoresistente. Preoccuparsi affinché oggetti infiammabili non si trovino mai vicino al dispositivo. Il tavolo dovrebbe essere coperto da uno strato di silicone termoresistente per proteggere dagli schizzi.

### **Grasso ed olio:**

L'olio deve essere in grado di resistere ad alte temperature. Dovrebbe essere usato solo olio speciale per frittura.

Importante: Non mischiare mai grasso e olio insieme. Può formarsi un'eccessiva quantità di schiuma. Mai mettere acqua in olio e grasso bollenti!

Il tempo necessario per riscaldare l'olio o il brodo di carne può essere diminuito riscaldandolo sul fornello in precedenza.

### **Padella:**

La padella di ghisa è ideale per brodo di carne o la bourguignonne.

### **Friggere:**

- Dopo aver riempito la padella con il liquido, impostare il regolatore alla temperatura richiesta. Prestare attenzione al livello di riempimento min/max!
- La luce di controllo della temperatura è impostata su Dopo che la temperatura desiderata è raggiunta (ca. 5–7 min) la luce è su „off“.
- Se la luce di controllo della temperatura è accesa, il dispositivo si sta scaldando.
- Ora puoi mettere del cibo sulle forchette ed immergerlo attentamente nell'olio.
- Assicurare che il brodo non stia bollendo (ribollente) durante la bourguignonne.
- La luce è accesa quando il dispositivo si sta scaldando.
- Non trasportare la pentola riempita con olio caldo – rischio di scottature!
- È consigliabile prima far raffreddare un po' l'olio.
- Non mettere troppo cibo sulle forchette – questo impedirà che l'olio si raffreddi troppo velocemente.

### **Pericolo di schizzi!**

Per evitare schizzi o formazione di schiuma dal grasso usare solo cibo non troppo umido (asciugare il cibo con un panno, rimuovere il ghiaccio dal cibo etc.). Inserire il cibo lentamente nel grasso. Se il grasso crea schiuma in quantità eccessiva, solleva il cestello più volte. Non trasportare mai il dispositivo con dentro l'olio caldo. Pericolo di bruciature! Far raffreddare sempre il grasso prima di muoverlo. Alcune parti dell'apparecchio, come ad esempio la parte superiore del recipiente dell'olio oppure il vapore uscente dalla friggitrice può essere molto caldo.

Assicurarsi che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione e tiri l'apparecchio dal tavolo (in particolar modo i bambini). Per evitare che ciò succeda, attaccare il cavo alla gamba del tavolo.

Consigli importanti:

Secondo ultimi risultati dei ricercatori, dovrebbero essere osservate le seguenti temperature massime e tutti i cibi dovrebbero essere fritti al massimo fino a prendere un colore dorato:

170° C (per tutte le patate, cibo impanato e tutti gli altri prodotti contenenti amido)

190° C per carne e pollame senza impanatura (= max)

Al contrario delle indicazioni sull'imballaggio del cibo congelato consigliamo di far decongelare il cibo poco prima di friggerlo in maniera tale da evitare ghiaccio nella friggitrice.





### **Cura e pulizia:**

- Staccare sempre dalla presa prima di pulire.
- Permettere che il dispositivo si raffreddi fino alla temperatura ambiente.
- Resti dell'impanatura o di altro cibo dovrebbero essere rimossi dall'olio regolarmente.
- Il grasso dovrebbe essere raffreddato prima di friggere. Versare poi il grasso nel fornello.
- Con pesce e carne l'olio può essere usato 5–10 volte. Il grasso può essere usato più a lungo nel caso delle patate.
- Attenzione: Grasso vecchio o sporco può prendere fuoco se surriscaldato, per questo motivo deve essere sostituito in tempo. In caso di fuoco, togliere la spina dalla presa e spegnere il fuoco chiudendo il coperchio. Mai usare acqua per spegnere il fuoco!
- Cambiare sempre l'olio quando odora in maniera strana, è marrone scuro o incomincia a fumare a basse temperature.

### **Ricette base:**

Una fonduta classica alla bourguignonne

Prendere tendini di manzo, maiale e tacchino. Tagliarli a cubetti ed asciugarli. Infilzarli con la forchetta e cuocerli nell'olio. Metterli su un piatto, aromatizzarli e gustarli con una salsa. (attenzione! Non mangiarli direttamente dalla forchetta bollente!)

La fonduta di brodo per quelli interessati alle calorie:

Un brodo può essere usato invece che olio. Per far ciò, impostare il regolatore a 100° C. Il brodo concentrato può essere bevuto successivamente. Puoi infilzare vari tipi di carne, pesce, gamberi e verdure come funghi o broccoli a cuocerli per alcuni minuti. Possono essere mangiati con salsine e pane bianco.



### **Working area:**

Important: Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Always take care that no inflammable objects are near to the appliance. Since splashing may occur, the table should be covered with a heat-resistant silicone mat.

### **Fat and Oil:**

Oil must be able to stand high temperatures. Only special frying oil should be used. Never use the deep fryer without or only little oil.

Important: Never mix fat and oil together. Excessive foam can occur. The oil level can be seen at the inside of the oil tank. Never immerse any water in hot oil or fat. The time taken to heat the oil or bouillon can be speeded up by heating it on the stove.

### **Pan:**

The cast iron pan is ideal for bouillon or oil fondues.

### **Frying:**

- Once you have filled the pan with liquid, set the regulator to the required temperature. Pay attention to min/max filling level.
- The temperature control light is on. After the intended temperature is achieved (ca. 5–7min) the light is „off“.
- The temperature control light is on, the appliance is heating.
- You can now put food onto the forks and carefully immerse them into the oil.
- Please ensure that the stock is not boiling (bubbling) when you are having a bouillon fondue.
- The lamp is on when the device is heating
- Do not carry pot filled with hot oil - risk of scalding! It is advisable to allow the oil to cool down a little first.
- Do not put too much food onto the forks -this will prevent the oil from cooling too quickly.

### **Danger of splashes!**

To avoid splashes or foaming of the fat only use food which is not too wet (dry the food with cloth, remove ice from the food etc.). Insert the food slowly into the fat. If the fat is foaming excessively, lift the basket several times. Never carry the device when there is hot oil inside. Danger of burns! Always cool down the fat before moving it. Parts of the appliance, e.g. the upper edge of the oil tank or the steam escaping from the fryer can be very hot.

Take care that nobody can rip at the power cord and pull the appliance from the table (especially children). To avoid this attach the power cord, e.g. to the leg of the table.

### **Important Tips:**

According the latest knowledge of researchers, following max. temperatures should be obeyed and all foods should be fried max to a gold colour:

170° C ( for all potatoes, breaded food and all other starch containing products

190° C ( for meat and poultry with no breading (=Max)

In opposite to the tips on the packaging of frozen food we advise to defrost the food short before frying to avoid any ice inside the fryer.





### Cleaning and care:

- Always unplug from the mains before cleaning.
- Allow device to cool to room temperature.
- Remaining of breading or other food should be removed from the oil regularly.
- The fat should be cooled down after frying. Then the fat should be poured into a bowl.
- At fish or meat the oil can be used 5–10 times. When potatoes are used the fat can be used longer.
- Attention: Old or dirty fat can be inflamed when it is overheated, therefore it must be exchanged on time. In case of fire, pull the plug out of the socket and extinguish the fire by closing the lid. Never use water to extinguish the fire.
- Always exchange the oil when it smells strange, is dark brown or starts smoking at low temperatures.

### Basic recipes:

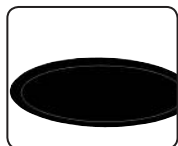
A Classic - Fondue à la Bourguignonne

Get off tendons of beef, pork and turkey meat. Cut into bite-size cubes and dry them. Stick the meat onto the fork and cook it in fat. Place it onto a plate, season it and enjoy it together with a dip. (Attention: Do not eat it directly from a hot fork)

For the calorie conscious the bouillon fondue:

A heated stock can be used instead of oil. To do this, set the regulator to 100° C. The concentrated stock can be drunk afterwards. You can skewer various types of meat, waxy fish, prawns and vegetables such as mushrooms or broccoli and cook them for several minutes. This can be eaten with dips and white bread.

**Rechaud mit Pastenbrenner**  
**Rechaud avec brûleur à pâte**  
**Fornello con bruciatore per pasta**  
**Heater pan with paste burner**



Unterteller stabil hinstellen  
Disposer l'assiette à ce qu'elle soit stable  
Mettere il piatto in modo stabile  
Make sure the underplate is arranged in a stable position



Rechaudhalterung auf Unterteller platzieren  
Placer le support destiné à accueillir le réchaud sur l'assiette  
Posizionare il supporto per il fornellino Rechaud sul piatto  
Place burner holder on underplate



Brenner öffnen (Drehverschluss)  
Ouvrir le brûleur (fermeture rotative)  
Aprire il bruciatore (chiusura a vite)  
Open the burner (turn burner)



Sicherheitsbrennpaste öffnen  
Ouvrir pâte combustible  
Aprire gel combustibile  
Open fuel paste



Sicherheitsbrennpaste einlegen  
Y insérer la pâte combustible  
Inserire il gel combustibile  
Insert fuel paste



Brenner schliessen und anzünden  
Refermer le brûleur et allumer  
Richiudere il bruciatore e accendere  
Close and ignite the burner



Rechaud in Halterung einsetzen  
Placer le réchaud sur le support  
Collocare il fornellino fornello nel supporto  
Insert heater into holder

**Sicherheitshinweise Brennpaste**  
**Consignes de sécurité pâte combustible**  
**Direttive di sicurezza gel combustibile**  
**Safety instructions fuel paste**



S16 Von Zündquellen fernhalten - Nicht rauchen. S26 Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren. S2 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. S46 Bei Verschlucken sofort ärztlichen Rat einholen und Verpackung oder Etikett vorzeigen.

S16 Conserver à l'écart de toute source d'ignition - Ne pas fumer. S26 En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin. S2 Conserver hors de portée des enfants. S46 En cas d'ingestion consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.

S16 Conservare lontano da fiamme e scintille - Non fumare. S26 In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. S2 Conservare fuori della portata dei bambini. S46 In caso d'ingestione consultare immediatamente il medico e mostrargli il contenitore o l'etichetta.

S16 Keep away from sources of ignition - do not smoke. S26 If the paste comes into contact with eyes, rinse out immediately with copious amounts of water and consult a doctor. S2 Must be kept away from children. S46 If swallowed, obtain medical advice immediately, and present packaging or label.

**Brennmittel**  
**Combustible**  
**Pasta combustibile**  
**Fuel**



Gaskartusche  
Cartouche de gaz  
Cartuccia a gas  
Gas cartridge



Sicherheitsbrennpaste 25 g für Mini-Rechaud  
Gel combustible de sécurité 25 g pour Mini-Rechaud  
Gel combustibile di sicurezza 25 g per Mini-Fornello  
Safety fuel paste 25 g for Mini-Heater



Sicherheitsbrennpaste 80 g für Rechaud  
Gel combustible de sécurité 80 g pour Rechaud  
Gel combustibile di sicurezza 80 g per Fornello  
Safety fuel paste 80 g for Heater



Sicherheitsbrennpaste 1 Liter zum Nachfüllen  
Gel combustible de sécurité 1 litre pour remplir  
Gel combustibile di sicurezza Ricarica da 1 litro  
Safety fuel paste 1 liter refill



## **Sicherheitshinweise**

### **Consignes de sécurité**

### **Direttive di sicurezza**

### **Safety instructions**



Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où article est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen. Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'article avant de le ranger.

Azionare l'articolo in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'articolo prima di riporlo.

Use item in an upright position on a stable surface. Allow item to cool before storing away.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.

L'article en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.

Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.

The item will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Les réparations d'article doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Le riparazioni degli articoli devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Only trained personnel should repair item. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Artikel nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.

Ne jamais mettre/poser l'article / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.

Non mettere mai l'articolo / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.

Never put the item / cable on hot surfaces or near open flames.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.

L'article est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'article à l'extérieur.

L'articolo è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'articolo all'aperto.

The item is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the item outside.





Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.  
Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.  
Non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità.  
Do not expose it to rain or other humidity.

Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Artikelbasis verhindert Flecken auf dem Tisch.  
Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'article prévient la formation de taches sur la table.  
Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'articolo, impedisce di macchiare il tavolo.  
A heat-resistant cloth (cotton) under the item base prevents stains on the table.

## **Elektro-Rechaud (Zusatz)** **Réchaud électrique (en supplément)** **Fornello elettrico (in più)** **Electric heater (extra)**

- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Artikel mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Artikel nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Artikel spielen.
- Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Artikeles entsprechen.
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
- Stecker nie am Netzkabel / mit feuchten Händen ziehen. Netzstecker ziehen bei Störungen während Gebrauch, vor der Reinigung, Umplatzierung oder nach dem Gebrauch.
- Artikel / Netzkabel / Verlängerungskabel auf Schadstellen überprüfen. Defekter Artikel nie in Betrieb nehmen. Schadhafte Netzkabel durch den Hersteller ersetzen lassen.
- Artikel / Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.
- Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken, etc) benutzen. Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.
- Artikel nie am Netzkabel tragen / ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen, über scharfe Kanten ziehen.
- Unbenutzte / unbeaufsichtigte Artikele ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Artikel wickeln.
- Das Artikel ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung gedacht.







- Cet article n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'article par une personne responsable de leur sécurité.
  - Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'article ou l'emballage.
  - Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'article.
  - Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
  - Retirer la fiche électrique en cas de dysfonctionnements pendant l'utilisation, avant de nettoyer ou de déplacer l'article ou après son utilisation.
  - Contrôler régulièrement si le cordon / l'article / la rallonge est défectueux. Dans ce cas l'article ne doit pas être mis en marche (retirer la fiche immédiatement) et envoyer l'article au fabricant pour réparation.
  - Les réparations d'articles électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.
  - Ne jamais mettre/poser l'article / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.
  - Ne pas employer cet article à proximité d'eau (baignoires, lavabos, etc). Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.
  - Au cas où l'article serait tombé dans l'eau, ne le sortir qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'article le faire contrôler par un magasin spécialisé agréé.
  - Ne jamais porter ni tirer l'article par le cordon. Ne pas plier, coincer, ni tirer le cordon par-dessus des bords tranchants.
  - Arrêter l'article et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé / laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'article.
  - Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'article avant de le ranger.
  - L'article n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur ou tout autre système de télécommande.
- 
- Questo dispositivo non è ideato per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto un'introduzione su come utilizzare il dispositivo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.
  - I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il dispositivo o con l'imballaggio.
  - Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'articolo.
  - Non lasciar pendere il cavo. Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.
  - Non staccare mai la spina tirando il cavo / con le mani bagnate. Staccare la spina in caso di guasto, prima di pulire, di spostare l'articolo o dopo l'uso.
  - Controllare regolarmente se il cavo / l'articolo / la prolunga sono difettosi. In questo caso l'articolo non deve essere messo in funzione (staccare subito la spina) e mandare l'articolo al produttore per riparazione.





- Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.
  - Non mettere mai l'articolo / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.
  - L'articolo è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'articolo all'aperto.
  - Non utilizzare quest' articolo vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini, etc) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.
  - Nel caso in cui l'articolo cada in acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'articolo, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.
  - Non trasportate né tirare mai l'articolo per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo.
  - Disinserire l'articolo ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'articolo.
  - Il dispositivo non è concepito per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- 
- This item is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the item by a person responsible for their safety.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the item.
  - Mains Connection: The supply voltage must comply with that shown on the item label.
  - Do not allow power cable to hang down within easy reach. Keep children away from packing material (e.g. plastic bags).
  - Never pull on the mains cable / with damp hands. Disconnect mains plug in case of faults during use, prior to cleaning, relocation, after use.
  - Regularly check if the main cable / item / extension lead is defective. In this case the item must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.
  - Only trained personnel should repair electrical items. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
  - Never put the item / cable on hot surfaces or near open flames.
  - The item is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the item outside.
  - Do not use this item near the water (bath-tubs, washbasins, etc) nor expose it to rain or other humidity.
  - Should however the item fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the item anymore. It has to be checked by an authorized service department first.
  - Never carry or pull the item by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it.
  - Switch the item off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the item.
  - Use item in an upright position on a stable surface. Allow item to cool before storing away.
  - The item is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.



**Entsorgung Elektrorechaud**  
**Elimination rechaud électrique**  
**Smaltimento fornello elettrico**  
**Disposal electric heater**



Ausgediente Artikel sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen. Elektro-Artikel im Verkaufsgeschäft oder bei einer Sammelstelle abgeben.  
Mettre tout article usagé immédiatement hors service. Retirer le cordon électrique et le sectionner.  
Les article électriques usagés doivent être remis à un magasin ou à un service d'élimination.  
Rendete gli articoli inutili subito inutilizzabili. Togliete la spina e staccate il cavo portacorrente.  
Gli articoli elettrici devono essere ceduti in un negozio di vendita o presso un centro di raccolta.  
Make worn out items unusable. Pull out the mains plug and sever the cord. Electric appliances are to be returned to a shop of sale or handed over to an official dump.

**Technische Daten für Elektrorechaud**  
**Informations technique pour rechaud électrique**  
**Informazione tecnico per fornello elettrico**  
**Technical informations for electric heater**

1300W, 220-240V, 50/60Hz  
1500W, 220-240V, 50/60Hz  
1800W, 220-240V, 50/60Hz  
2000W, 220-240V, 50/60Hz

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.  
Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.  
Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.  
We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.  
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.  
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.  
In accordance with the European guidelines for safety and EMC.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.  
Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.  
Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.  
No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.



## **Garantie-Hinweis**

### **Conseils concernant de garantie**

### **Dichiriazione de garanzia**

### **Garantee**

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.



## Rezepte Recettes Ricette Recipes

### Grundrezepte:

Ein Klassiker - Fondue a la Bourignon

Vom Rind-, Schweine- und Putenfleisch Teile mit Sehnen entfernen. Schneiden Sie es in mundgerechte Würfel und trocknen Sie es. Spiessen Sie das Fleisch auf die Gabel und legen Sie es ins Öl. Richten Sie es dann auf einem Teller an und würzen Sie es ganz nach Ihrem Geschmack. Servieren Sie das Fleisch mit einem Dip (Vorsicht: Nicht direkt von der noch heißen Gabel essen!)

Für die Kalorienbewussten das Bouillon-Fondue:

Anstelle von Öl kann eine heiße Brühe verwendet werden. Dazu stellen Sie bitte den Regler auf 100° C. Man kann die konzentrierte Brühe auch später als Suppe servieren. Sie können verschiedene Fleischsorten, festkochenden Fisch, Garnelen und Gemüse wie Pilze oder Broccoli aufspießen und für mehrere Minuten in der Brühe lassen. Diese können dann mit Dips und Weissbrot gegessen werden.

### Dips:

#### Apfel- und Curry-Dip:

- 1 Tasse Sauerrahm
- 1 1/2 Gläser Joghurt-Mayonnaise
- 1 Naturjoghurt
- Geriebener Apfel
- Ein Spritzer Zitronensaft
- 1 Esslöffel Meerrettich aus dem Glas
- 1 Esslöffel Rosinen
- Mit Currypulver, Salz und einer Prise Zucker abschmecken

#### Balkan-Dip:

- 1 kleine Flasche Ketchup
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- Zum Schluss gehackte Cocktailgurken- und Paprika
- Gehackte Kapern und Petersilie
- Mit ein wenig Zucker, Salz, Paprika und Chillipulver würzen

#### Eier-Sauce:

- 1 Glas leichte Mayonnaise
- 1 Tasse Sauerrahm
- 4 hartgekochte, gehackte Eier
- 2 Esslöffel gehackte Gewürzgurken
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Ketchup
- Cognac (falls Kinder teilnehmen bitte weglassen)
- Paprikapulver, Currypulver und Schnittlauch
- Würzen Sie mit Salz und Pfeffer

#### Fertigsaucen:

- wie Knoblauch-Sauce,
- süß-saure Sauce
- Currysauce

können natürlich ebenso verwendet werden.





### Recettes de base:

Un grand classique — La Fondue Bourguignonne

Retirer les tendons de la viande de bœuf, porc et dinde. Couper la viande en cubes et la sécher. Piquer la viande sur la fourchette et la faire frire dans l'huile. Placer sur une assiette, assaisonner et déguster avec une sauce. (Attention! Ne pas manger directement avec la fourchette chaude!)

Pour limiter les calories, la fondue au bouillon:

Un bouillon peut être utilisé à la place de l'huile. Pour cela, régler le thermostat à 100° C. Le bouillon concentré peut ensuite être bu. Vous pouvez faire des brochettes avec plusieurs sortes de viandes, du poisson gras, des crevettes et des légumes comme des champignons ou des brocolis, et les laisser cuire plusieurs minutes. Vous pouvez les manger avec une sauce et du pain.

### Sauce:

#### Sauce pomme et curry:

- 1 tasse de crème sure
- 1/2 verres de mayonnaise
- 1 yaourt nature
- Pomme râpée
- Un filet de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de raifort en conserve
- 1 cuillère à soupe de raisins secs
- Assaisonner avec de la poudre de curry, du sel et une pincée de sucre

#### Sauce à l'œuf:

- 1 pot de mayonnaise allégée
- 1 tasse de crème sure
- 4 œufs durs hachés
- 2 cuillères à soupe de cornichons au vinaigre hachés
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- Cognac (ne pas ajouter s'il y a des enfants)
- Poudre de paprika, poudre de curry et ciboulette
- Assaisonner avec sel et poivre

#### Sauce Balkan:

- 1 petite bouteille de ketchup
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail, pressée
- Cornichons et poivrons finement hachés
- Câpres et persil hachés
- Assaisonner avec un peu de sucre, du sel, du paprika et du piment en poudre

#### Sauces toutes prêtes:

- Comme la sauce à l'ail, la sauce aigre-douce et la sauce au curry

peuvent bien sûr être utilisées.



### **Ricette base:**

Una fonduta classica alla bourguignonne

Prendere tendini di manzo, maiale e tacchino. Tagliarli a cubetti ed asciugarli. Infilzarli con la forchetta e cuocerli nell'olio. Metterli su un piatto, aromatizzarli e gustarli con una salsa. (attenzione! Non mangiarli direttamente dalla forchetta bollente!)

La fonduta di brodo per quelli interessati alle calorie:

Un brodo può essere usato invece che olio. Per far ciò, impostare il regolatore a 100° C. Il brodo concentrato può essere bevuto successivamente. Puoi infilzare vari tipi di carne, pesce, gamberi e verdure come funghi o broccoli a cuocerli per alcuni minuti. Possono essere mangiati con salsine e pane bianco.

### **Salse:**

#### **Salsa mela e curry:**

- 1 tazza di panna acida
- 1 1/2 bicchieri di maionese allo yoghurt
- 1 yoghurt al naturale
- Mela grattugiata
- Succo di limone
- 1 cucchiaino di rafano dal barattolo
- 1 cucchiaino di uvette
- Aromatizzare con polvere al curry, sale e un pizzico di zucchero

#### **Salsa all'uovo:**

- 1 barattolo di maionese light
- 1 tazza di panna acida
- 4 uova bollite e tagliate a fette
- 2 cucchiaini di cetriolini sottaceti tagliati
- 1 cucchiaino di mostarda
- 1 cucchiaino di ketchup
- Cognac (tralasciarlo se salsa prevista anche per i bambini)
- Polvere di paprika, polvere curry e erba cipollina
- Insaporire con sale e pepe

#### **Salsa balcanica:**

- 1 bottiglia piccola di ketchup
- 1 cipolla tagliata
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- Cetriolini da cocktail e peperoni finemente tritati
- Capperi e prezzemolo tagliati
- Insaporire con un po' di zucchero, sale, paprika e polvere chili.

#### **Salse già pronte:**

- come salsa all'aglio
- salsa agrodolce
- e salsa curry

possono anche essere usate, naturalmente.



### Basic recipes:

A Classic - Fondue à la Bourguignonne

Get off tendons of beef, pork and turkey meat. Cut into bite-size cubes and dry them. Stick the meat onto the fork and cook it in fat. Place it onto a plate, season it and enjoy it together with a dip. (Attention: Do not eat it directly from a hot fork)

For the calorie conscious the bouillon fondue:

A heated stock can be used instead of oil. To do this, set the regulator to 100° C. The concentrated stock can be drunk afterwards. You can skewer various types of meat, waxy fish, prawns and vegetables such as mushrooms or broccoli and cook them for several minutes. This can be eaten with dips and white bread.

### Dips:

#### Apple and curry dip:

- 1 cup of sour cream
- 1/2 glasses of yoghurt mayonnaise
- 1 natural yoghurt
- Grated apple
- Splash of lemon juice
- 1 tablespoon of horseradish from the jar
- 1 tablespoon of raisins
- Season with curry powder, salt and a pinch of sugar

#### Balkan dip:

- 1 small bottle of ketchup
- 1 chopped onion
- 1 clove of garlic, pressed
- Finely chopped cocktail gherkin and bell pepper
- Chopped capers and parsley
- Season with a little sugar, salt, paprika and chilli powder

#### Egg sauce

- 1 jar of light mayonnaise
- 1 cup of sour cream
- 4 hard-boiled, chopped eggs
- 2 tablespoons of chopped
- pickled gherkins
- 1 tablespoon of mustard
- 1 tablespoon of ketchup
- Cognac (leave out if children are present)
- Paprika powder, curry powder and chives
- Season with salt and pepper

#### Ready-made sauces

- such as garlic sauce
- sweet and sour sauce
- and curry sauce

can also be used, of course.











# NOUVEL® AG

Industrie Grund  
CH-6234 Triengen  
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: [info@nouvel.ch](mailto:info@nouvel.ch)

Internet: [www.nouvel.ch](http://www.nouvel.ch)

