Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

ASIA FONDUE HOT POT

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 48745

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48745
Technische Daten 8
Symbolerklärung.....8
Sicherheitshinweise 8
Deckelgriff montieren.....12
Bedienfeld 13
In Betrieb nehmen.....13
Bedienen - Fonduefunktion.....14
Bedienen - Grillfunktion 15
Reinigen und Pflegen.....16
Rezepte für Fondue 17
Rezepte für Fondue-Einlagen 20
Rezepte für die Grillplatte 20
Rezepte für Dips und Saucen.....21
Zutaten der asiatischen Küche.....22
Garantiebestimmungen 24
Entsorgung / Umweltschutz 24
Service-Adressen 25
Informationen für den Fachhandel.....25
Informationen.....111

Instructions for use Model 48745
Technical Specifications.....26
Explanation of symbols.....26
Safety Information 26
Fit the lid handle.....29
Control panel.....30
Preparing the appliance for operation 31
Operation - Fondue function 31
Operation - Grill function.....32
Cleaning and Care 33
Recipes for the fondue 34
Recipes for fondue side dishes.....36
Recipes for the grill 37
Recipes for dips and sauces 37
Ingredients in Asian cuisine.....38
Guarantee Conditions.....40
Waste Disposal /
Environmental Protection 40
Service 25

Notice d´utilisation Modèle 48745
Spécification technique 41
Explication des symboles.....41
Consignes de sécurité 41
Monter la poignée du couvercle.....44
Panneau de commande 45
Mise en service.....46
Utilisation - Fonction fondue 46
Utilisation - Fonction grill.....47
Nettoyage et entretien.....48
Recettes pour fondue.....49
Recettes pour variantes de fondues 51
Recettes pour le grill.....52
Recettes pour dips et sauces 52
Ingrédients de la cuisine asiatique 53
Conditions de Garantie.....55
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement.....55

Gebruiksaanwijzing Model 48745
Technische gegevens 56
Verklaring van de symbolen.....56
Veiligheidsinstructies 56
Dekselgreep monteren.....60
Bedieningspaneel 61
In gebruik nemen 61
Bedienen - Fonduefunctie 62
Bedienen - Grillfunctie.....63
Reiniging en onderhoud 64
Recepten voor fondue 64
Recepten voor ingrediënten voor fondue....66
Recepten voor de grillplaat 67
Recepten voor dips en sausjes 67
Ingrediënten van de aziatische keuken.....68
Garantievoorwaarden.....70
Verwijderen van afval/Milieubescherming ..70
Service 25

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48745
Dati tecnici 71
Significato dei simboli 71
Avvertenze di sicurezza 71
Montaggio della maniglia del coperchio 74
Pannello di comando 75
Messa in funzione.....76
Comando - Funzione fonduta 76
Comando - Funzione grill.....77
Pulizia e cura 78
Ricette per fonduta.....79
Ricette da mettere nella fonduta 81
Ricette per la piastra grill 81
Ricette per Intingoli e salse 82
Ingredienti della cucina asiatica.....83
Norme die garanzia.....85
Smaltimento/Tutela dell'ambiente 85
Service 25

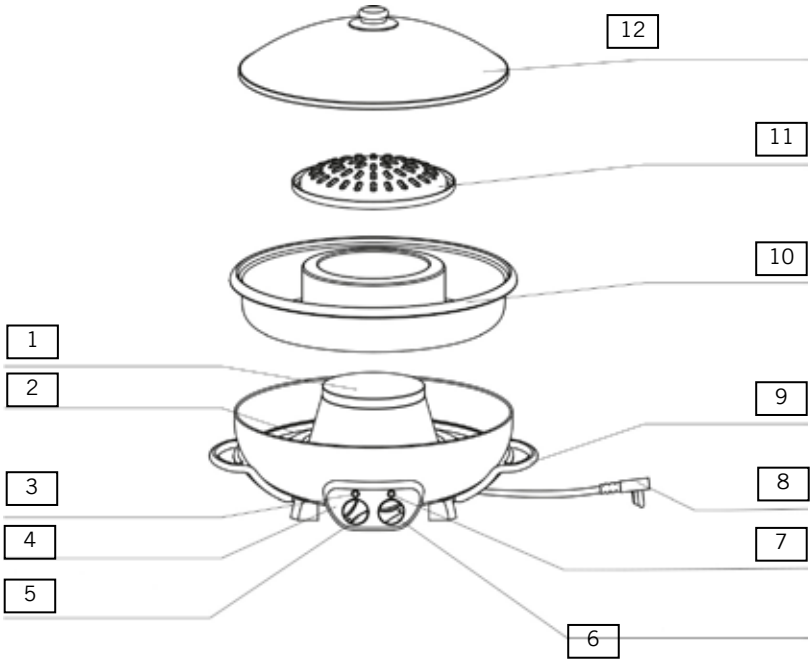
Manual de instrucciones Modelo 48745
Datos técnicos 86
Explicación de los símbolos 86
Indicaciones de seguridad 86
Montar el asa de la tapa 90
Panel de control 90
Poner en servicio 91
Manejo - Función de fondue 91
Manejo - Función de parrilla 92
Limpieza y cuidado.....93
Recetas para fondue 94
Recetas para guarniciones de fondue.....96
Recetas para la bandeja de la parrilla 97
Recetas para condimentos y salsas.....97
Ingredientes de la cocina asiática.....98
Condiciones de Garantia.....100
Disposición/Protección del
medio ambiente 100
Service 25

Instrukcja obsługi Model 48745
Dane techniczne.....101
Objaśnienie symboli.....101
Wskazówki bezpieczeństwa.....101
Montaż uchwytu pokrywy.....104
Panel sterowania 105
Uruchomienie.....105
Obsługa - funkcja fondue.....106
Obsługa – funkcja grillowania.....107
Czyszczenie i konserwacja 107
Przepisy na fondue 108
Przepisy na wkładki do fondue 109
Przepisy na płytę grillową 109
Warunki gwarancji.....110
Utylizacja / ochrona środowiska.....110
Service 25

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

DE	Ab Seite 8
1	Heizplatte für die Grillplatte
2	Heizbasis
3	Kontrollleuchte Topf
4	Bedienfeld
5	Thermostat Fondue
6	Stufenschalter Grillplatte
7	Kontrollleuchte Grillplatte
8	Anschlussleitung mit Netzstecker
9	Griff
10	Topf
11	Grillplatte
12	Glasdeckel (Abbildung ähnlich)

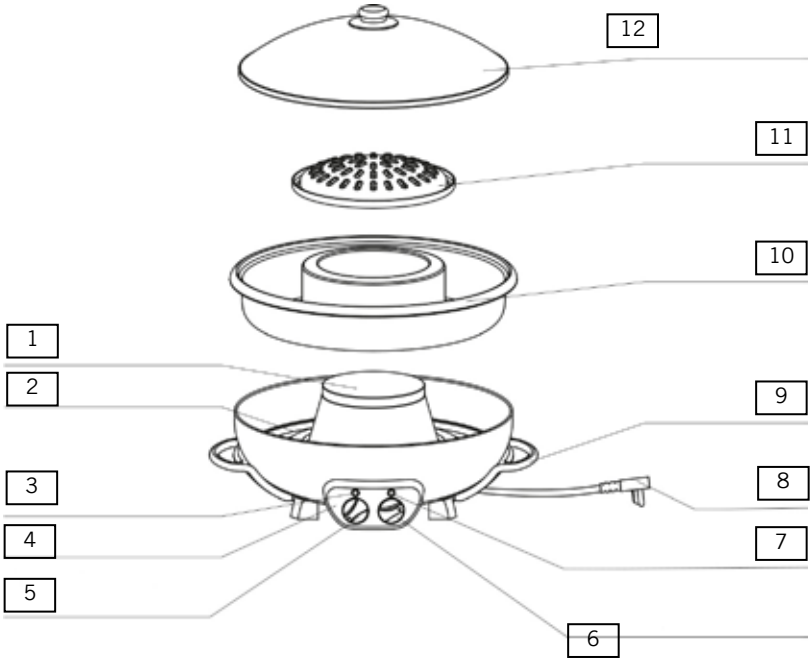
FR	Page 41
1	Plaque chauffante pour la plaque de cuisson
2	Base chauffante
3	Voyant lumineux pour la casserole
4	Panneau de commande
5	Thermostat pour fondue
6	Commutateur à gradins pour la plaque de cuisson
7	Voyant lumineux pour la plaque de cuisson
8	Câble d'alimentation avec fiche secteur
9	Poignée
10	Casserole
11	Plaque de cuisson
12	Couvercle en verre

EN	Page 26
1	Heating plate for the grill plate
2	Heating base
3	Pot indicator light
4	Control panel
5	Fondue thermostat
6	Grill plate step switch
7	Grill plate indicator light
8	Connection cable with mains plug
9	Handle
10	Pot
11	Grill plate
12	Glass lid

NL	Pagina 56
1	Verwarmingsplaat voor de grillplaat
2	Verwarmingsbasis
3	Controlelampje pan
4	Bedieningspaneel
5	Thermostaat fondue
6	Trapschakelaar grillplaat
7	Controlelampje grillplaat
8	Aansluitkabel met stekker
9	Handgreep
10	Pan
11	Grillplaat
12	Glazen deksel

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

IT	Pagina 71
1	Piastra riscaldante per il grill
2	Alloggiamento
3	Spia luminosa pentola
4	Pannello di controllo
5	Manopola fondue
6	Manopola piastra grill
7	Spia luminosa piastra grill
8	Cavo di alimentazione con spina
9	Maniglia
10	Pentola
11	Piastra grill
12	Coperchio in vetro

ES	Página 86
1	Placa calefactora para la plancha
2	Base calefactora
3	Indicador luminoso Olla
4	Panel de control
5	Termostato Fondue
6	Interruptor de pasos Plancha
7	Indicador luminoso Plancha
8	Cable de conexión con enchufe
9	Asa
10	Olla
11	Plancha
12	Tapa de cristal

PL	Strany 101
1	Płyta grzewcza do płyty grillowej
2	Podstawa grzewcza
3	Kontrolka garnka
4	Panel sterowania
5	Termostat fondue
6	Przełącznik stopniowy płyty grillowej
7	Kontrolka płyty grillowej
8	Przewód zasilający z wtyczką sieciową
9	Uchwyt
10	Garnek
11	Płyta grillowa
12	Szklana pokrywa

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48745

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1350 W + 900 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
Maße:	Ca. 45 x 40 x 25 cm (B/T/H)
Zuleitung:	Ca. 100 cm
Gewicht:	Ca. 4,9 kg
Ausstattung:	Abnehmbare Grillplatte, Fondue- und Grillfunktion getrennt schaltbar, 2-Stufenschalter für Fonduefunktion, Glasdeckel, Fonduetopf aus Edelstahl
Zubehör:	4 Fondue-Körbchen, Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Die Heizbasis und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. Die Heizbasis darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
12. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
13. Benutzen Sie das Asia Fondue stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
16. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
17. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Verwenden Sie das Asia Fondue nur in Innenräumen.
19. Decken Sie die Grillplatte während des Betriebs niemals mit Aluminiumfolie oder anderen Materialen ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. Schützen Sie ggf. den Tisch, um Beschädigungen durch herunter spritzendes Fett oder Flüssigkeit zu verhindern.
21. Das Fondue ist nur für Brühe oder Wasser geeignet, benutzen Sie kein Fett oder Öl!
22. Das Äußere des Gerätes wird während des Betriebs sehr heiß - Verbrennungsgefahr!
23. Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist – Verbrennungsgefahr!
24. Das Gerät, solange es heiß ist, nur an den Handgriffen anfassen. Verwenden Sie dabei Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden.
25. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
26. Auf die Heizbasis dürfen nur der mitgelieferte Topf und die mitgelieferte Grillplatte gesetzt werden, beides niemals für andere Zwecke nutzen.
27. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
28. Benutzen Sie den Topf niemals auf anderen Geräten, einem Herd o. ä., um Beschädigungen zu vermeiden.
29. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
30. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
31. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
32. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
33. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.

34. Reinigen Sie alle anderen Teile mit Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugegeben haben.
35. Den Topf, den Deckel und die Fonduekörbchen können Sie bei Bedarf auch in der Spülmaschine reinigen.
36. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
37. Bewahren Sie das vollständig getrocknete Asia Fondue an einem trockenen und sicheren Ort auf, um es vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.
38. Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist – Verbrennungsgefahr!
39. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
40. Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
41. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
42. Zur Reinigung der Grillplatte verwenden Sie am besten warmes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben. Sie können die Grillplatte jedoch auch in der Spülmaschine reinigen.

VORSICHT:
Bitte beachten Sie, dass das Gerät sehr heiß werden kann – Verbrennungsgefahr! Halten Sie insbesondere Kinder vom Gerät fern.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DECKELGRIFF MONTIEREN

1. Griff vorbereiten

Für die Montage benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher.
Die zur Befestigung benötigte Schraube ist bereits im Griff vormontiert.

2. Schraube entfernen

Drehen Sie die Schraube vollständig aus dem Griff heraus.

3. Griff ausrichten

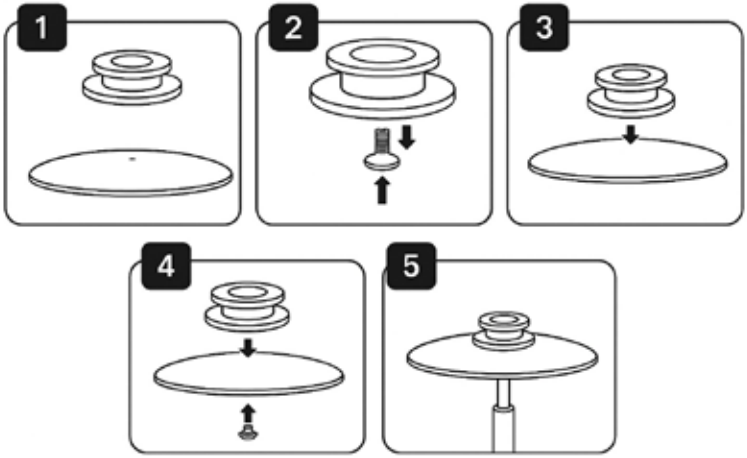
Setzen Sie den Griff auf den Deckel.
Achten Sie darauf, dass die Öffnung im Deckel exakt mit der Bohrung im Griff übereinstimmt.

4. Schraube einsetzen

Führen Sie die Schraube von der Unterseite des Deckels durch die Öffnung, bis sie in das Gewinde des Griffs greift.

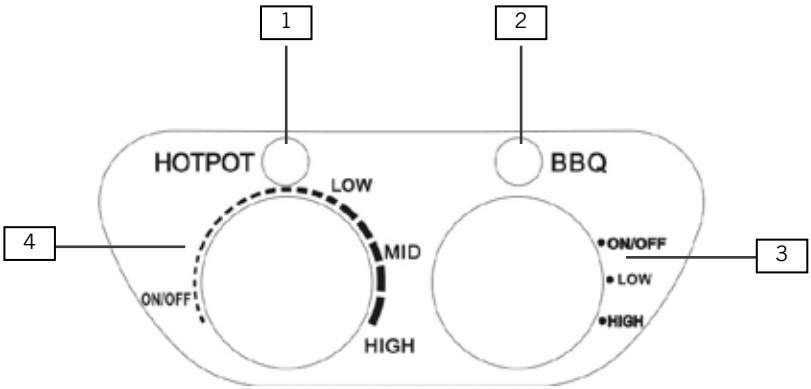
5. Griff befestigen

Ziehen Sie die Schraube mit dem Kreuzschlitzschraubendreher fest, bis der Griff sicher und ohne Spiel am Deckel befestigt ist.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENFELD



1	**Kontrollleuchte Fondue**
2	**Kontrollleuchte Grillplatte**
3	**Stufen-Schalter Grillplatte** Zum Ein- und Ausschalten (ON/OFF) und Einstellen der Temperatur zwischen niedrig und hoch
4	**Thermostat Temperatur Fondue** Zum Ein- und Ausschalten (ON/OFF) und Einstellen der Temperatur zwischen niedrig, mittel und hoch

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. vorhandene Transportsicherungen (nicht jedoch das Typenschild). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Tipp: Bewahren Sie die Verpackung zum sicheren Verstauen des Gerätes auf.
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Schäden nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Prüfen Sie außerdem, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
5. Befestigen Sie den Deckelgriff mit der mitgelieferten Schraube am Glasdeckel. Stecken Sie dazu die Unterlegscheibe auf die Schraube.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Positionieren Sie nun den Griff und den schwarzen Ring auf dem Deckel und drehen an der Unterseite des Deckels den Griff mit der Schraube fest.

6. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
7. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil steht.
8. Schließen Sie das Gerät mittels der Zuleitung an das Stromnetz (220–240 V~, 50–60 Hz) an.

BEDIENEN - FONDUEFUNKTION

1. Stellen Sie die Heizbasis auf eine geeignete, ebene Fläche.
2. Stellen Sie den Topf in die Basis.
3. Füllen Sie den Topf mit mindestens 1,5 Liter Brühe. Achten Sie darauf, nicht zu viel Brühe einzufüllen, damit diese nicht überkochen kann. Sie dürfen maximal 2,5 Liter Brühe in den Topf füllen.

Verwenden Sie bitte kein Fett oder kein Öl für das Fondue. Das Gerät ist ausschließlich für „asiatisches“ Fondue mit Brühe geeignet.

4. Legen Sie die Grillplatte auf die Heizbasis. Auch wenn Sie die Grillfunktion nicht nutzen möchten, muss die Grillplatte aufgelegt sein, damit die Heizbasis vor Flüssigkeitsspritzern geschützt ist.
5. Wählen Sie am Thermostat (links/“HotPot“) die gewünschte Temperatur-Stufe:
   - Stufe Low zum Warmhalten
   - Stufe Mid oder High zum Erwärmen der Brühe
   - Stufe ON/OFF zum Ausschalten der Fonduefunktion
6. Erwärmen Sie die Brühe ca. 20 Minuten. Wenn Sie die Brühe auf dem Herd frisch zubereitet haben und diese noch heiß ist, verkürzt sich diese Zeit entsprechend. Achtung, stellen Sie dabei den Asia-Fondue-Topf keinesfalls auf den Herd!
7. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die benötigten Zutaten vor. Wir empfehlen ca. 200 bis 250 g Fleisch oder Fisch pro Person. Um es besser in hauchdünne

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Scheiben zu schneiden, legen Sie das Fleisch 2 bis 3 Stunden vorher in den Gefrierschrank.

8. Während Sie die Brühe aufwärmen, können Sie den Deckel auf dem Gerät lassen, sofern Sie die Grillfunktion nicht nutzen. Beim Fondue zubereiten darf der Deckel jedoch nicht auf das Gerät gesetzt werden.
9. Die Flüssigkeit soll nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise sieden. Daher bei Bedarf den Thermostat bei Bedarf etwas zurückdrehen.
10. Garen Sie Fleischstücke in der Brühe ca. 3 bis 4 Minuten. Ebenso können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wan-Tans oder Gemüse (Chinakohl, Brokkoli, Möhren usw.) in der Brühe garen. Feste Gemüsesorten wie Möhren müssen eventuell vorher kurz blanchiert werden, damit diese in der Brühe schneller gar werden. Achten Sie bei Fleisch und Fisch darauf, dass die Stücke durchgegart sind
11. Fischen Sie nach einiger Zeit mit den Fondue-Körbchen das Gargut aus der Brühe heraus.
12. Es kann vorkommen, dass Flüssigkeit herunter tropft. Schützen Sie daher ggf. den Tisch, um Beschädigungen der Oberfläche durch herunter tropfende Flüssigkeit zu verhindern.
13. Wenn Sie das Fondue beenden möchten, drehen Sie den Thermostat auf „ON/FF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

BEDIENEN - GRILLFUNKTION

1. Stellen Sie die Heizbasis auf eine geeignete, ebene Fläche.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Ölen Sie die Grillplatte leicht mit einem handelsüblichen, hitzebeständigen Öl (z. B. Sonnenblumenöl) ein.
4. Stellen Sie den Topf in die Heizbasis.
5. Legen Sie die Grillplatte auf die Heizbasis.
6. Wählen Sie am Stufenschalter (rechts/BBQ) die gewünschte Stufe/ Einstellung
   - Stufe High zum Anheizen
   - Stufe Low zum Garen
   - Stufe ON/OFF zum Ausschalten der Grillfunktion

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Lassen Sie die Grillplatte für ca. 5 Minuten vorheizen, um ein optimales Grillergebnis zu erzielen.
8. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
9. Achten Sie bitte darauf, zum Rühren und Wenden auf der Grillplatte nur Holz- oder Kunststoffbesteck zu verwenden. Verwenden Sie bitte keine Löffel, Messer oder Gabeln aus Metall. Diese können die Grillplatte zerkratzen.
10. Um ein optimales Grillergebnis zu erzielen, wenden Sie das Grillgut regelmäßig.
11. Wichtig: Wenn Sie die Grillfunktion nutzen, decken Sie das Gerät nicht mit dem Deckel ab!
12. Eingefrorenes Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.
13. Bitte decken Sie die Grillplatte nicht komplett mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Sie können aber in Aluminiumfolie eingewickeltes Grillgut, wie z. B. Kartoffeln, auf der Grillplatte zubereiten.
14. Es kann vorkommen, dass beim Grillen Fett herunter tropft. Schützen Sie daher ggf. den Tisch, um Beschädigungen der Oberfläche durch herunter tropfendes Fett zu verhindern.
15. Wenn Sie das Grillen beenden möchten, schalten Sie den Grillschalter auf „ON/OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
16. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

VORSICHT: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

REINIGEN UND PFLEGEN

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist – Verbrennungsgefahr!
Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

1. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
2. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
4. Reinigen Sie alle anderen Teile mit Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugegeben haben.
5. Den Topf, den Deckel und die Fonduekörbchen können Sie bei Bedarf auch in der Spülmaschine reinigen.
6. Zur Reinigung der Grillplatte verwenden Sie am besten warmes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben. Sie können die Grillplatte jedoch auch in der Spülmaschine reinigen.
7. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
8. Bewahren Sie das vollständig getrocknete Asia Fondue an einem trockenen und sicheren Ort auf, um es vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

REZEPTE FÜR FONDUE

Asiatische Hühnerbrühe

Für 4 bis 6 Personen

1 Suppenhuhn, ca. 2,5 kg, 1 Bund Suppengrün, 50 g Ingwer, 5 bis 6 Stangen Zitronengras, 1 Zwiebel, Lorbeerblätter, weiße Pfefferkörner, ca. 150 ml Reiswein, Koriandergrün, Salz,

Das Huhn kalt abspülen und in einem großen Topf mit ca. 5 l Wasser bedecken. Aufkochen lassen, ab und zu den Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen. Das Suppengrün putzen und in Stücke schneiden, Ingwer schälen und würfeln. Das Zitronengras ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Vom Koriandergrün, dem Zitronengras und den Lorbeerblättern etwas zurücklegen, den Rest zusammen mit den Gewürzen, der Zwiebel und dem Reiswein in den Topf geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag das Huhn aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb geben und in den Fonduetopf geben. Das restliche Zitronengras, Koriandergrün und 1 bis 2 Lorbeerblätter dazugeben und aufkochen lassen. Sollte die Brühe während des Fondue zu stark einkochen, können Sie etwas heißes Wasser dazu geben.

Fondue Chinoise

Für 4 bis 6 Personen

Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hummerkrabben (roh, geputzt, evtl. TK) 125 g

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, ca. 2 l Hühnerbrühe, 4 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier

Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Min. in warmem Wasser einweichen. Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Eier verquirlen. Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten. Hühnerbrühe mit Sherry auf höchster Stufe auf dem Fondue erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf kleine Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse in der Brühe garen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Brühe nachfüllen. Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Currysauce oder Cocktailsauce oder eine süßsaure chinesische Sauce. Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben.

Japanisches Garnelen-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

800 g Garnelen (Darm entfernen, schälen und garen), 1/8 l Limettensaft, 150 ml Sojasauce, 5 Shiitake-Pilze, 250 g Tofu,125 g Blattspinat, 150 g Möhren, 150 g Champignons, 1 Bund Lauchzwiebeln, ca. 1 l Fischfond aus dem Glas

Garnelen mit dem Zitronensaft beträufeln und 1 Stunde marinieren lassen. Shiitake-Pilze für 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, Tofu in Würfel schneiden. Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren. Lauchzwiebeln waschen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Champignons mit einem Küchentuch abreiben. Shiitake-Pilze abgießen, zusammen mit dem vorbereiteten Gemüse auf einer Platte anrichten. Den Fischfond zusammen mit etwa 1 l Wasser im Fonduetopf. und auf der Heizbasis auf Stufe High erhitzen, dann auf Stufe Low zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Gemüse hineingeben und garen lassen. Dazu Dips und Saucen nach Wunsch.

Fisch-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

Ca. 1.000 g festfleischige Fischfilets wie z. B. Lachs, 4 Garnelen (Darm entfernen und schälen), 5 EL Zitronensaft, ca. 1,5 bis 2 l Fischbrühe, evtl. Weißwein zum Abschmecken

Den Fisch kalt abwaschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Fischwürfel und die Garnelen mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Brühe in den Fonduetopf geben, nach Geschmack etwas Weißwein zufügen. Auf der

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Heizbasis auf Stufe High erhitzen, dann auf Stufe Low zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet. Die Fischwürfel und Garnelen in der Brühe garen lassen. Reis als Beilage reichen. Dazu passt z. B. der Zitronendip.

Vegetarisches Fondue

Für 4 bis 6 Personen

Brühe: 5 Frühlingszwiebeln, 400 g Möhren, 400 g Rettich (schwarz), 1 Sternanis, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 5 bis 10 g Ingwer (frisch), Salz, Sojasauce

Fonduezutaten: 2 Stangen Lauch, 500 g Champignons oder andere Pilze nach Belieben, 500 g Blattspinat, 500 g Brokkoli

Für die Brühe das Gemüse putzen und klein schneiden. In einem Topf 1,5 l Wasser aufkochen, Gemüse, Sternanis und den Pfeffer dazugeben, ca. 2 Stunden sieden lassen. Die Brühe durch ein Sieb geben und mit der Sojasauce und Salz abschmecken.

Den Lauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden, die Champignons mit einem Küchentuch abreiben und halbieren. Spinat waschen. Brokkoli kurz in kochendem Wasser blanchieren.

Die Brühe in den Fonduetopf geben und auf der Heizbasis auf Stufe High erhitzen, dann auf Stufe Low zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet.

Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Gemüse darin garen lassen.

Dazu Dips und Saucen nach Wunsch.

Wein-Fondue

Für 4 bis 6 Personen

500 g Fleisch nach Wunsch, z. B. Puten- oder Entenbrust, Kalbslende, 500 g Pilze nach Wunsch, 1 l halbtrockener Weißwein, 1 l Geflügelbrühe

Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Pilze mit einem Küchentuch abreiben und in Stücke schneiden. Den Wein mit der Brühe in den Fonduetopf geben und auf der Heizbasis auf Stufe High erhitzen, dann auf Stufe Low zurückschalten, so dass die Flüssigkeit nur noch leicht siedet. Fleisch und Pilze darin garen lassen. Dazu passt Stangenweißbrot und z. B. ein Joghurt-Kräuter-Dip oder ein Preiselbeer-Sahne-Dip.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REZEPTE FÜR FONDUE-EINLAGEN

Garnelen-Bällchen

Für ca. 25 Stück

30 Garnelen, ohne Kopf, Darm und Schale entfernen, 1 EL geschälter Sesam, 1 Frühlingszwiebel, 1 EL Sesamöl, 1 TL Speisestärke, Salz, Pfeffer, abgeriebene Schale einer Zitrone

Garnelen fein hacken, den Sesam ohne Fettzugabe in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Frühlingszwiebel waschen und ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Zu Kugeln formen. Kalt stellen. Zum Fondue anrichten und in die Brühe geben, Garzeit ca. 3 Minuten.

Wan Tans

Für 25 Stück

25 TK-Wan-Tan-Blätter, 200 g Schweinefilet, 400 g TK-Blattspinat, 100 g Champignons, 20 g Frühlingszwiebeln, 1 rote Pfefferschote, 1 EL Sesamöl, 1 EL Sojasauce, abgeriebene Schale einer Zitrone oder Limette, 1 bis 2 EL Speisestärke, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Die Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Fleisch fein würfeln und durch einen Fleischwolf drehen. Spinat fein hacken. Stiele der Pilze entfernen, die Hüte ebenfalls fein hacken. Pfefferschote putzen, halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln, ebenso die Frühlingszwiebel fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Spinat, Pilze, Pfefferschote und Zwiebel andünsten. Mit der Sojasauce ablöschen und etwas einkochen lassen. Abkühlen.

Das durchgedrehte Fleisch zusammen mit dem abgekühlten Gemüse, der Zitronenschale, dem Ei und der Speisestärke mischen, mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Die Wan-Tan-Teigblätter auf die Arbeitsfläche legen. An den Rändern mit Wasser bestreichen. Mit einem Teelöffel die Füllung auf die Teigblätter setzen. Teigblätter zu einem Dreieck legen und wie ein Hörnchen biegen. Ca. 5 Minuten in der Fonduebrühe garen lassen.

REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

Scharfes Hähnchenfleisch

200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Allesschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen. Unter Wenden ca. 10 Min. grillen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Garnelenspieße

4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, kleine geölte Holzspieße

Die Garnelen und Schalotten auf jeweils einen Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und grillen für ca. 8 bis 10 Min.

REZEPTE FÜR DIPS UND SAUCEN

Süß-Saure Sauce

3 EL Sesamöl, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1 Scheibe frische Ananas, 2 EL Honig, 2 EL Sojasauce, 4 EL Essig, 30 ml Reiswein, ¼ l Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer nach Geschmack

Die Zwiebel fein hacken. Den Lauch und die Ananas in Würfel schneiden, die Knoblauchzehe klein würfeln In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen. Die Zwiebel und den Lauch darin glasig braten. Knoblauch und Ananas dazugeben. Alle übrigen Zutaten unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Mangosauce

1 Mango, 1 Apfel, 1 TL Senf, Saft einer Zitrone,1 TL geriebenen Meerrettich, 1 bis 2 EL Honig

Mango und Apfel in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft, Meerrettich, Senf und Honig zufügen und mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren.

Scharfe Sauce

Je 350 g weiße und rote Zwiebeln, 1 EL Sojaöl, 3 EL Reisessig, je 1 EL Zucker, Salz und Cayennepfeffer

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im Sesamöl unter Rühren anbraten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Den Zucker hinzufügen und karamellisieren. Mit ca. 150 ml Wasser aufgießen und ungefähr 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Wenn die Zwiebeln weich sind, die Sauce mit Reisessig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Zitronendip

Ca. 500 g Sahnejoghurt, Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 3 EL Olivenöl, 2 bis 3 Knoblauchzehen, 2 Chilischoten, 1 TL Paprikapulver, 2 bis 3 EL Zucker, Salz, Pfeffer, evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Joghurt mit Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren, Olivenöl unterrühren. Knoblauch schälen und pressen oder ganz fein hacken. Ebenfalls unter den Joghurt rühren. Die Chilischoten waschen, halbieren und die Kerne entfernen, ebenfalls fein hacken. Zum Joghurt geben und mit Paprika, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Wunsch mit feingeschnittener Zitronenmelisse verfeinern.

Erdnusssauce

9 EL süße Erdnussbutter, 6 EL Sojasauce, 4 EL Sesamöl, ¼ l Gemüsebrühe, 1 bis 2 rote Chilischoten.

Die Brühe mit dem Sesamöl und der Sojasauce zum Kochen bringen. Löffelweise die Erdnussbutter unterrühren. Bei schwacher Hitze kurz kochen lassen. Die Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne entfernen und fein würfeln. Zu der Sauce in den Topf geben. Bei Bedarf nachwürzen.

Joghurt-Kräuter-Dip

1 Becher Joghurt, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Dill, Basilikum, Minze), Salz, Pfeffer

Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Kräuter waschen und trocknen, fein hacken. Knoblauch und Kräuter unter den Joghurt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN DER ASIATISCHEN KÜCHE

Sojasauce: wird aus vergorenen Sojabohnen hergestellt. Helle Sojasauce schmeckt mild, dunkle Sojasauce ist salziger und meist mit Zuckercouleur gefärbt. Eine indonesische Variante ist die sehr süße Ketjap manis.

Agar-Agar: natürliches Geliermittel aus Meeresalgen (kann durch Gelatine ersetzt werden).

Bambussprossen: junge Triebe des Bambus

Bohnenpaste: als gelbe Paste mild salzig, weiße, rote oder schwarze Pasten sind stärker salzig. Rote Bohnenpaste gibt es auch als süße Variante für Nachspeisen.

Chilisauce: scharfe Sauce aus Chilischoten, Essig, Salz und Pflaumen

Fünf-Gewürz-Pulver: ein scharfes Gewürz aus schwarzem Pfeffer, Sternanis, Fenchelsamen, Gewürznelken, Zimt

Glutamat: ein Pulver aus pflanzlichem Eiweiß, Geschmacksverstärker

Ingwer: frische Wurzeln schälen und fein schneiden, scharf würzig

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Nudeln: Weizen- oder Eiernudeln der asiatischen Küche sind vorgegart. Instantnudeln gibt es von fadendünn bis handbreit. Vor dem Braten sollten die Nudeln kurz (ca. 2 Min.) gekocht werden.

Glasnudeln: meist feine, durchsichtige Nudeln aus Mungobohnen-, Tapioka- und Sojabohnenstärke. Nie kochen, sondern nur überbrühen und ziehen lassen, bis sie weich sind (ca. 10 Min.), dann abtropfen lassen und mit der Schere klein schneiden.

Reisnudeln: aus Reismehl und Wasser hergestellt, Zubereitung wie Glasnudeln.

Basmati-Reis: edle Sorte, verströmt beim Kochen einen tollen Duft.

Langkornreis: quillt locker körnig aus und hat dann immer noch Biss.

Siamreis (Klebreis): nach dem Kochen haften die Körner aneinander. Ideal, wenn mit Stäbchen gegessen wird.

Wildreis: ist kein Reis, sondern das Samenkorn einer nordamerikanischen Grasart. Er ist schwarz und eignet sich zum Mischen mit den vorher genannten Sorten. Wildreis hat einen ausgeprägten nussigen Geschmack.

Morcheln: schwarze Pilze, meist getrocknet, über Nacht einweichen.

Tongu-Pilze: dunkelbraun, meist getrocknet, vor Gebrauch etwa 10 Min. in warmem Wasser einweichen.

Strohpilze: hell, werden in Dosen verkauft.

Tofu/Sojabohnen-Käse: Quarkähnliches Produkt aus Sojamilch, vergoren und fermentiert.

Wein: Wein wird in Asien meist aus Reis oder Hirse hergestellt. Den Reiswein kann man auch durch trockenen Sherry ersetzen.

Die aufgeführten und viele weitere Zutaten für die asiatische Küche finden Sie in den Fachabteilungen gut sortierter Supermärkte, Einkaufscenter und Kaufhäuser oder in Asialäden.

Im Buchhandel finden Sie weitere Kochbücher zum Thema Fondue und Asia-Küche.

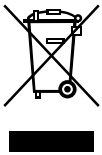
Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).
Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich das Asia Fondue 48745 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 17.5.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48745

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1350 W + 900 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
Dimensions:	Appr. 45 x 40 x 25 cm
Power cord:	Appr. 100 cm
Weight:	Appr. 4.9 kg
Features:	Removable grill plate, separately controlled fondue and grill function, 2-level switch for fondue function, glass lid, stainless steel fondue pot
Accessories:	4 fondue baskets, instructions for use with recipes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. Do not clean the heating base or power cord in a dishwasher.
9. The heating base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
10. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
13. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
14. Always use the Asia fondue on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
15. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
16. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
17. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
18. Use the Asia fondue only indoors.
19. When in use, never cover the grill plate with aluminium foil or other materials that could cause the appliance to overheat.
20. Protect the table to prevent damage from splashing grease or liquids.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. The fondue is suitable only for use with broth or water; never use grease or oil!
22. The outer surface may get hot when the appliance is operating - danger of burns!
23. Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!
24. Touch the appliance only on the handles as long as it is hot. Use potholders to prevent burns.
25. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
26. The heating base may be used only with the pot and the grill plate included with the fondue set; never use the base for any other purpose.
27. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
28. Never use the pot with other appliances, a stove, etc. to prevent damage.
29. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.
30. Clean the appliance after every use.
31. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the power cord for inspection and repair to our after sales service. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.
32. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids or wash them in the dishwasher.
33. Wipe off the base with a damp cloth and a little dishwashing detergent. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
34. Clean all other parts using water with a little dishwashing detergent added.
35. The pot, lid and fondue baskets can also be washed in the dishwasher.
36. The appliance must be completely dry before you use it again.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

37. When completely dry, store the Asia Fondue in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.
38. Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!
39. Allow the appliance to cool before cleaning it.
40. Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.
41. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
42. The best way to clean the grill plate is in warm water with a little dishwashing detergent added. However, the grill plate can also be washed in the dishwasher.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!
Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

FIT THE LID HANDLE

1. Prepare the handle

You will need a Phillips screwdriver for installation.

The screw required for fastening is already pre-installed in the handle.

2. Remove the screw

Completely unscrew the screw from the handle.

3. Align the handle

Place the handle on the lid.

Ensure that the opening in the lid aligns exactly with the hole in the handle.

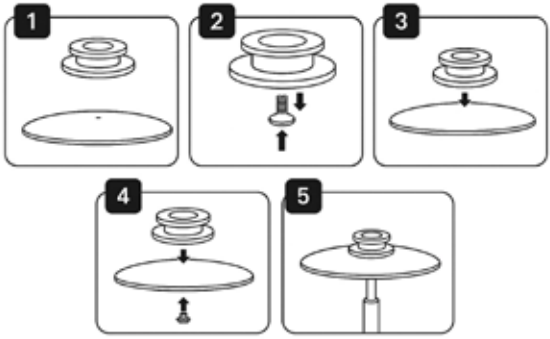
4. Insert the screw

Insert the screw from the underside of the lid through the opening until it engages with the thread in the handle.

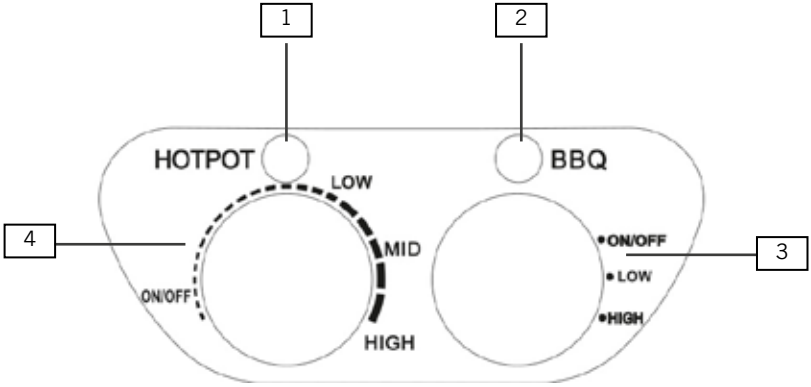
5. Secure the handle

Tighten the screw with the Phillips screwdriver until the handle is securely fastened to the lid without any play.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



CONTROL PANEL



1	**Fondue indicator light**
2	**Grill plate indicator light**
3	**Grill plate step switch** For switching on and off (ON/OFF) and adjusting the temperature between low and high
4	**Fondue thermostat temperature** For switching on and off (ON/OFF) and adjusting the temperature between low, medium and high

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and any transport locks that may be present (but not the rating plate). Keep packaging materials away from children – risk of suffocation! Dispose of the packaging materials in accordance with local regulations.
2. Tip: Keep the packaging for safe storage of the appliance.
3. Check the appliance for damage. Do not operate the appliance if visible damage is detected; instead, contact our customer service.
4. Attach the handle to the glass lid using the screws provided. To do so, place the washer on the screw. Now position the handle and the black colored ring on the lid and tighten the handle by turning the screw on the bottom of the lid.
5. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care”.
6. Check to make sure that all parts are assembled correctly and the appliance is stable.
7. Connect the appliance via the power cord to the power supply (220–240 V~, 50–60 Hz).

OPERATION - FONDUE FUNCTION

1. Place the heating base on a suitable, level surface.
2. Place the pot in the base.
3. Fill the pot with at least 1.5 litres of stock. Be careful not to add too much stock, as this could cause it to boil over. You may add a maximum of 2,5 litres of stock to the pot.

Please do not use grease or oil for the fondue. The appliance is suitable only for “Asian-style” fondue with broth.

4. Place the grill plate on the heating base. Even if you do not wish to use the grill function, the grill plate must be in place to protect the heating base from splashes of liquid.
5. Select the desired temperature level on the thermostat (left / “HotPot”):
   - Low for keeping warm
   - Mid or High for heating the broth
   - ON/OFF to turn off the fondue function

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Heat the broth for about 20 minutes. If you have freshly prepared the broth on the stove and it is still hot, the heating time will be shorter. Caution: Do not place the Asia fondue pot on the stove while doing this!
7. In the meantime, prepare the ingredients you need. We recommend about 200 to 250 g of meat or fish per person. To make it easier to cut into very thin slices, place the meat in the freezer for 2 to 3 hours beforehand.
8. While the broth is heating, you can leave the lid on the device if you are not using the grill function. However, when preparing fondue, the lid must not be placed on the device.
9. The liquid should not boil vigorously, but only simmer gently. Adjust the thermostat slightly if necessary.
10. Cook meat pieces in the broth for about 3 to 4 minutes. You can also cook firm fish, shrimp, wontons, or vegetables (such as Chinese cabbage, broccoli, carrots, etc.) in the broth. Hard vegetables like carrots may need to be briefly blanched beforehand so they cook faster in the broth. Make sure that meat and fish are thoroughly cooked.
11. After a while, remove the cooked items from the broth using the fondue baskets.
12. Some liquid may drip. Protect your table if necessary to prevent damage to the surface from dripping liquid.
13. When you wish to finish the fondue, turn the thermostat to “ON/OFF” and unplug the power cord.
14. Allow the appliance to cool.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

OPERATION - GRILL FUNCTION

1. Place the heating base on a suitable, level surface.
2. Open the lid of the device.
3. Lightly oil the grill plate with a common heat-resistant oil (e.g., sunflower oil).
4. Place the pot onto the heating base.
5. Put the grill plate on the heating base.
6. Select the desired setting on the control switch (right / BBQ):

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- High to preheat
- Low to cook
- ON/OFF to turn off the grill function

7. Allow the grill plate to preheat for about 5 minutes to achieve optimal grilling results.
8. Once the required temperature is reached, you can start grilling.
9. Please ensure that only wooden or plastic utensils are used for stirring and turning food on the grill plate. Do not use metal spoons, knives, or forks, as these can scratch the grill plate.
10. For optimal grilling results, turn the food regularly.
11. Important: If you are using the grill function, do not cover the device with the lid!
12. Frozen food should be fully thawed before grilling.
13. Do not cover the grill plate completely with aluminum foil or other objects, as this may cause the device to overheat. However, food wrapped in aluminum foil, such as potatoes, can be cooked on the grill plate.
14. Fat may drip during grilling. Protect the table if necessary to prevent damage to the surface from dripping fat.
15. When you have finished grilling, turn the grill switch to “ON/OFF” and unplug the device.
16. Allow the device to cool down.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

CLEANING AND CARE

Allow the appliance to cool down before cleaning it.
Do not touch the grill plate while it is still hot – risk of burns!
Always switch off the appliance and unplug it from the mains before cleaning.

1. The appliance and the power cord must not be immersed in water or any other liquid, nor should they be cleaned in the dishwasher.
2. Do not use harsh abrasive cleaners, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, as these can cause damage.
3. Wipe the base with a damp cloth and a little washing-up liquid.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Clean all other parts with water and a little washing-up liquid.
5. The pot, lid and fondue baskets can also be cleaned in the dishwasher if necessary.
6. To clean the grill plate, it is best to use warm water with a little washing-up liquid added. However, you can also clean the grill plate in the dishwasher.
7. The appliance must be completely dry before you can use it again.
8. Store the completely dried Asia Fondue in a dry and safe place to protect it from dust, impact, heat and moisture.

RECIPES FOR THE FONDUE

Asian chicken broth

For 4-6 servings

1 boiling chicken, approx. 2.5 kg, 1 portion soup vegetables and herbs, 50 g ginger, 5 to 6 stalks of lemon grass, 1 onion, bay leaves, white pepper-corns, salt, approx. 150 ml rice wine, cilantro

Wash the chicken in cold water and cover with about 5 liters of water in a large pot. Bring to a boil, skimming off the foam occasionally. Wash the soup vegetables and cut into pieces, peel ginger and dice. Also wash the lemon grass and cut into pieces. Peel the onion and cut into half rings. Set aside some of the cilantro, lemon grass and bay leaves, and put the rest together with the spices, onion and rice wine in the pot and again bring to a boil briefly. Remove the pot from the heat and allow to cool overnight.

The next day, remove the chicken from the broth, strain the broth and pour into the fondue pot. Add the remaining lemon grass, cilantro and 1 to 2 bay leaves and bring to a boil. If the broth becomes too thick when cooking food in the fondue, you can add a little hot water.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Fondue chinoise

For 4-6 servings

200 g each fillet of beef, pork and chicken, chicken livers, calf kidney, fillet of sole, king prawns (raw, shelled, also frozen), 125 g Chinese noodles, 125 g leaf spinach, 125 g celery stalks, 125 g carrots, ca. 2 l chicken broth, 4 tbsp dry sherry or white wine, 2 eggs

Cut meat, trimmed giblets and fish in thin slices. Thaw out prawns, if frozen. Soften Chinese noodles in warm water for about 10 minutes. Wash spinach and remove any hard stems. Peel carrots and celery and slice. Whisk eggs. Arrange ingredients in separate bowls. Heat chicken broth with sherry at the highest fondue setting. As soon as the broth is hot, switch to the lowest setting so the broth only simmers. Cook meat, fish, giblets and vegetables in the broth.

Add broth occasionally as needed.

Serve with fondue sauces, e.g. curry sauce or cocktail sauce or a sweet-sour Chinese sauce. Afterwards, put the softened Chinese noodles, the remaining vegetables and the whisked eggs in the broth.

Japanese prawn fondue

For 4-6 servings

800 g prawns (remove digestive tract, peel and cook), 1/8 l lime juice, 150 ml soy sauce, 5 Shiitake mushrooms, 250 g tofu, 125 g leaf spinach, 150 g carrots, 150 g button mushrooms, 1 bunch spring onions, approx. 1 l fish broth (available in jars).

Sprinkle prawns with lemon juice and marinate 1 hour. Soak Shiitake mushrooms in hot water for 30 minutes; dice tofu. Wash spinach and remove any hard stems. Peel carrots and slice, then blanch briefly in boiling water. Wash spring onions and cut into pieces, about 4 cm.

Clean button mushrooms by rubbing with a paper towel.

Drain Shiitake mushrooms and arrange on a platter with the prepared vegetables. Heat fish broth with about 1 l of water in the fondue pot on setting High, then switch to setting Low so the broth only simmers. Add vegetables and cook.

Serve with dips and sauces of your choosing.

Fish fondue

For 4-6 servings

Approx. 1,000 g firm fish fillets, for example salmon, 4 prawns (remove digestive tract and peel), 5 tbsp lemon juice, approx. 1.5 – 2 l fish broth, white wine to taste (optional).

Wash fish in cold water, pat dry with paper towels and cut into cubes. Sprinkle fish cubes and prawns with the lemon juice. Pour the broth into the fondue pot, and add white wine to taste. Heat on setting High, then switch to setting Low so the broth only simmers. Cook fish cubes and prawns

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

in the broth. Serve with rice. Lemon dip fits well fish fondue.

Vegetarian fondue

For 4-6 servings

Broth: 5 spring onions, 400 g carrots, 400 g radishes (black), 1 star anise, 1 tsp black pepper-corns, 5-10 g ginger (fresh), salt, soy sauce

Fondue ingredients: 2 leeks, 500 g button mushrooms or other mushrooms, 500 g leaf spinach, 500 g broccoli

For the broth, wash vegetables and chop. In a pot, bring 1.5 l of water to boil, add vegetables, star anise and pepper; simmer about 2 hours. Drain broth and season with soy sauce and salt. Trim and wash leeks, slice in small rings, rub button mushrooms with a paper towel and cut in half. Wash spinach. Blanch broccoli briefly in boiling water. Pour the broth into the fondue pot and heat on the heating base on setting High, then switch to setting Low so the broth only simmers. Add broth as needed. Cook vegetables in the broth.

Serve with dips and sauces of your choosing.

Wine fondue

For 4-6 servings

500 g meat, e.g. turkey or duck breast, veal, 500 g mushrooms, 1 l semi-dry white wine, 1 l poultry broth

Cut meat into strips. Clean mushrooms by rubbing with a paper towel and cut into pieces. Pour the wine with the broth into the fondue pot and heat on the heating base on setting High, then switch to setting Low so the liquid only simmers. Cook meat and mushrooms in the broth.

Fits well with French bread and a yogurt/herb dip or a creamy cranberry dip.

RECIPES FOR FONDUE SIDE DISHES

Prawn balls

Appr. 25 balls

30 prawns, peeled and with heads and digestive tract removed, 1 tbsp peeled sesame seeds, 1 spring onion, 1 tbsp sesame oil, 1 tsp corn starch, salt, pepper, grated peel of one lemon

Chop prawns finely, roast sesame in a dry pan until golden brown. Wash the spring onion and chop finely. Combine all ingredients and season with the spices. Form into balls. Refrigerate. Cook in broth, about 3 minutes.

Wan-tans

25 Wan-tans

25 frozen wan-tan cases, 200 g fillet of pork, 400 g frozen leaf spinach, 100 g button mushrooms, 20 g spring onions, 1 red chili pepper, 1 tbsp sesame oil, 1 tbsp soy sauce, grated peel of one lemon or lime, 1 egg, 1 to

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2 tbsp corn starch, salt, pepper, cayenne pepper

Thaw out the wan-tan cases. Cut meat into fine cubes and grind in a meat grinder. Chop spinach finely. Remove stems from mushrooms and chop the heads finely. Wash chili pepper, cut in half, remove seeds and chop finely; also chop the spring onion finely. Heat oil in a pan; lightly braise spinach, mushrooms, chili pepper and onion. Add soy sauce and allow to thicken somewhat. Cool. Combine the ground meat with the cooled vegetables, lemon peel, egg and corn starch and season well. Place the wan-tan cases on the countertop. Brush edges with water. Use a teaspoon to place the filling on the cases. Fold to form a triangle and bend in the shape of a crescent. Cook about 5 minutes in the fondue broth.

RECIPES FOR THE GRILL

Spicy hot chicken

200 g chicken meat, 3 tbsp soy sauce, 2 pinches chili paste, ½ tsp fresh, finely grated ginger, oil

Place chicken fillet in freezer until it begins to freeze, then cut in very thin slices (against the grain of the meat); mix soy sauce with chili and ginger. Marinate meat in this mixture, cover and refrigerate for 2 to 3 hours. Lightly oil the grill plate. Grill about 10 minutes, turning occasionally. Tip: Substitute pork loin for chicken.

Prawn skewers

4 prawns, 4 shallots, cumin oil, small wooden skewers, oiled

Stick a skewer through one prawn and shallot each, brush with cumin oil (or garlic oil) and grill for about 8-10 minutes.

RECIPES FOR DIPS AND SAUCES

Sweet-sour sauce

3 tbsp sesame oil, 1 onion, 1 leek, 1 clove garlic, 1 slice fresh pineapple, 2 tbsp honey, 2 tbsp soy sauce, 4 tbsp vinegar, 30 ml rice wine, ¼ l tomato ketchup, salt, pepper, cayenne pepper to taste

Chop onion finely. Cut the leek and pineapple into cubes, chop the garlic finely and heat the sesame oil in a pan. Fry the onion and the leek in the oil until clear. Add the garlic and pineapple. Stir in all remaining ingredients and season with the spices.

Mango sauce

1 mango, 1 apple, 1 tsp mustard, juice of one lemon, 1 tsp grated horseradish, 1 to 2 tbsp honey

Cut mango and apple into fine cubes. Add lemon juice, horseradish, mustard

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

and honey and puree with the ESGE® hand mixer.

Hot sauce

350 g each white and red onions, 1 tbsp soy oil, 3 tbsp rice vinegar, 1 tbsp each sugar, salt and cayenne pepper

Peel onions and chop finely. Fry in sesame oil, stirring, until the onions are slightly brown. Add the sugar and caramelize. Pour in about 150 ml water and simmer about 15 to 20 minutes at medium heat. When the onions are soft, season the sauce with rice vinegar, salt and cayenne pepper.

Lemon dip

Appr. 500 g cream yogurt, juice and grated peel of one organic lemon, 3 tbsp olive oil, 2 to 3 cloves garlic, 2 chili peppers, 1 tsp paprika powder, 2 to 3 tbsp sugar, salt, pepper, lemon balm for garnishing if desired

Mix yogurt with lemon juice and lemon peel, stir in olive oil. Peel garlic and press or chop very fine. Stir this into yogurt mixture. Wash the chili peppers, cut in half and removed seeds, then chop finely. Add yogurt and season with paprika, sugar, salt and pepper. Decorate with finely chopped lemon balm, if desired.

Peanut sauce

9 tbsp sweetened peanut butter, 6 tbsp soy sauce, 4 tbsp sesame oil, ¼ l vegetable broth, 1 to 2 red chili peppers

Bring broth to boil with the sesame oil and the soy sauce. Stir in the peanut butter one tablespoon at a time. Cook at low heat. Wash the chili peppers, cut in half and removed seeds, then chop finely. Add to the sauce in the pot. Season to taste.

Yogurt/herb dip

1 cup yogurt, 1 bunch herbs (e.g. thyme, parsley, dill, basil, mint), 1 clove garlic, salt, pepper

Peel garlic and chop finely. Wash herbs, dry and chop finely. Stir garlic and herbs into the yogurt; season with salt and pepper.

INGREDIENTS IN ASIAN CUISINE

Soy sauce: made from fermented soybeans. Light soy sauce has a mild flavor, dark soy sauce is more salty and usually colored with caramel. A very sweet Indonesian variant is Ketjap manis.

Agar-agar: a natural gelling agent made of sea-weed (gelatin can be substituted).

Bamboo sprouts: young sprouts of the bamboo plant.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Bean paste: yellow paste is mildly salty; white, red or black pastes are more salty. Sweet red bean paste is also available for desserts.

Chili sauce: hot sauce made of chili peppers, vinegar, salt and plums.

Five-spice powder: hot spice consisting of black pepper, star anise, fennel seeds, cloves and cinnamon.

Glutamate: a powdered flavor enhancer made of vegetable protein.

Ginger: fresh ginger root, spicy hot; peel and chop finely.

Noodles: wheat or egg noodles used in Asian cuisine are pre-cooked. Instant noodles are available in sizes from very thin to very wide. Before frying noodles, they should be cooked (about 2 minutes).

Chinese noodles: usually fine, clear noodles made of mungo bean, tapioca or soybean starch. Never cook these noodles; instead, pour boiling water over them and wait until they are soft (about 10 minutes), then drain and cut with scissors.

Rice noodles: made from rice flour and water; prepare the same as Chinese noodles.

Basmati rice: a high-quality variety, very aromatic when cooked.

Long grain rice: remains grainy after cooking; firm to the bite.

Siam rice (sticky rice): the grains stick to each other after cooking. Ideal when eating with chopsticks.

Wild rice: not actually rice, but the seeds of a North American grass. It is black and is suitable for mixing with the varieties of rice described above. Wild rice has a distinct nutty flavor.

Morels: black mushrooms, usually dried; soak in liquid overnight.

Tongu mushrooms: dark brown, usually dried; soak in warm water for about 10 minutes before using.
Straw mushrooms: light colored mushrooms, sold in cans.

Tofu/soybean curd: a soft cheese-like product, made from curdled and fermented soy milk.

Wine: In Asia, wine is usually made from rice or millet. A dry sherry can be used as a substitute for rice wine.

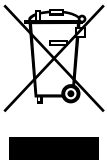
The ingredients of Asian cuisine described here, and many others, are available in supermarkets, shopping centers and department stores, or specialty shops for Asian products.
Inquire at your local bookstore about cookbooks for more fondue and Asian recipes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48745

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	1350 W + 900 W, 220–240 V~ ,50–60 Hz
Dimensions:	Env. 45 x 40 x 25,0 cm
Câble d'alimentation:	Env. 100 cm
Poids:	Env. 4,9 kg
Équipement:	Plaque du grill amovible, les fonctions fondue et grill peuvent être activées séparément, 2 interrupteurs gradués pour la fonction fondue, couvercle verre, casserole à fondue en inox
Accessoires:	4 paniers à fondue, notice d'utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. **Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.**
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
5. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
9. La base chauffante et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
10. La base chauffante ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
11. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
12. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
13. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
14. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
15. Utilisez toujours l'appareil Asia Fondue sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.
16. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
17. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celui-ci est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
18. Le câble d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
19. Utilisez l'appareil Asia Fondue exclusivement en intérieur.
20. Durant le fonctionnement, ne couvrez jamais la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres matériaux afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. Le cas échéant, protégez la table afin d‘éviter une détérioration en raison des éclaboussures de graisse ou de liquide.
22. L’appareil devient très chaud pendant l’usage – danger de brûlures!
23. La fondue est exclusivement conçue pour une utilisation avec du bouillon ou de l’eau; n’utilisez ni graisse, ni huile!
24. Ne touchez pas la plaque du grill tant qu‘elle est encore chaude - Risque de brûlure !
25. Tant que l’appareil est chaud, touchez-le uniquement au niveau des poignées. Pour ce faire, utilisez des maniques afin d’éviter les brûlures.
26. Ne déplacez pas l’appareil tant qu’il est en marche, afin d’éviter les blessures.
27. Seules la bassine et la plaque de grill fournies doivent être placées sur la base chauffante; ne jamais l’utiliser à d‘autres fins.
28. L’appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d‘autres fabricants ou marques, afin d’éviter des détériorations.
29. N’utilisez jamais la bassine sur d’autres appareils, sur un fourneau par exemple, afin d’éviter des blessures.
30. Débrancher l’appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
31. Nettoyez l’appareil après chaque utilisation.
32. Vérifier régulièrement l’usure et la détérioration de l’appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d’alimentation ou d’autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le câble pour contrôle et réparation à notre service clientèle. Toute réparation irrégulière peut provoquer d’importants dangers pour l’utilisateur et entraîner l’exclusion de la garantie.
33. L’appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l’eau ou un autre liquide, ni être nettoyés au lave-vaisselle.
34. Essuyez la base avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N’utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d’objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l‘appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

35. Nettoyez toutes les autres pièces à l‘eau additionnée de produit nettoyant.
36. Ne touchez pas la plaque du grill tant qu‘elle est encore chaude - Risque de brûlure !
37. Vous pouvez, si besoin, nettoyer la bassine, le couvercle à fondue et les paniers à fondue au lave-vaisselle.
38. L‘appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
39. Conservez l’appareil Asia Fondue totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l’abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l’humidité.
40. N’utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d’objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l‘appareil.
41. Pour le nettoyage de la plaque du grill, l‘idéal est d‘utiliser de l‘eau chaude additionnée de produit de nettoyage. Vous pouvez également nettoyer la plaque du grill dans le lave-vaisselle.

Prudence : L’appareil est très chaud pendant son fonctionnement!

N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MONTER LA POIGNÉE DU COUVERCLE

1. Préparez la poignée.

Vous aurez besoin d‘un tournevis cruciforme pour l‘installation.

La vis nécessaire à la fixation est déjà préinstallée dans la poignée.

2. Retirez la vis.

Dévissez complètement la vis de la poignée.

3. Alignez la poignée.

Placez la poignée sur le couvercle.

Assurez-vous que l‘ouverture dans le couvercle s‘aligne exactement avec le trou dans la poignée.

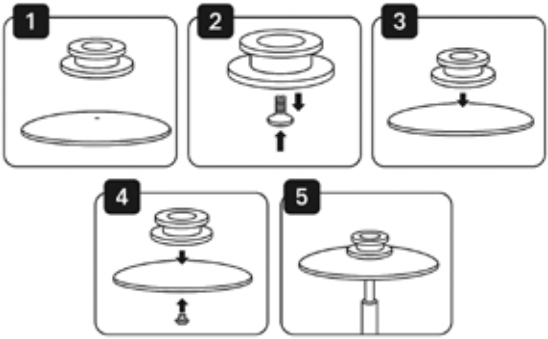
4. Insérez la vis.

Insérez la vis par le dessous du couvercle à travers l‘ouverture jusqu‘à ce qu‘elle s‘engage dans le filetage de la poignée.

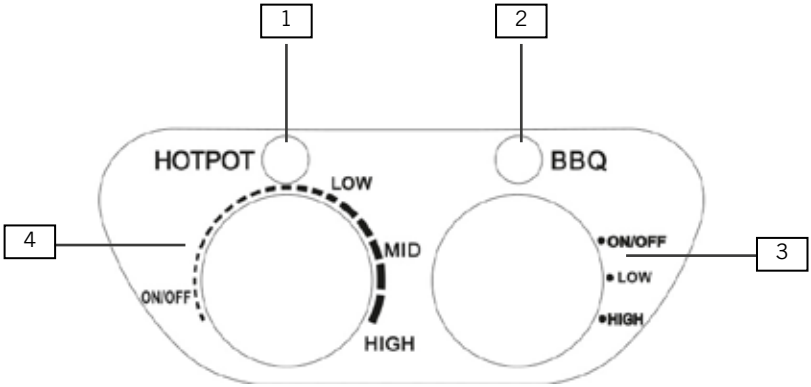
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Fixez la poignée.

Serrez la vis à l'aide du tournevis cruciforme jusqu'à ce que la poignée soit solidement fixée au couvercle sans aucun jeu.



PANNEAU DE COMMANDE



1	**Voyant lumineux fondue**
2	**Voyant lumineux plaque de cuisson**
3	**Commutateur à plusieurs positions plaque de cuisson** Pour allumer et éteindre (ON/OFF) et régler la température entre faible et élevée
4	**Thermostat température fondue** Pour allumer et éteindre (ON/OFF) et régler la température entre faible, moyenne et élevée

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que, le cas échéant, les dispositifs de protection pour le transport (à l'exception de la plaque signalétique). Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants – risque d'étouffement ! Éliminez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales en vigueur.
2. Conseil : Conservez l'emballage pour un rangement sûr de l'appareil.
3. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages visibles et contactez notre service clientèle.
4. Fixez la poignée du couvercle sur le couvercle en verre à l'aide de la vis fournie. Pour cela, placez la plaquette sur la vis. Positionnez maintenant la poignée et l'anneau noirs ur le couvercle puis serrez fermement la poignée avec la vis au niveau de la partie inférieure du couvercle.
5. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien».
6. Raccordez maintenant le câble d'alimentation.
7. Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées les unes aux autres et si l'appareil est stable.
8. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (220–240 V~, 50–60 Hz).

UTILISATION - FONCTION FONDUE

1. Placez la base chauffante sur une surface plane appropriée.
2. Placez la casserole dans la base.
3. Remplissez la casserole avec au moins 1,5 litre de bouillon. Veillez à ne pas verser trop de bouillon afin qu'il ne déborde pas. Vous pouvez verser au maximum 2,5 litres de bouillon dans la casserole.

N'utilisez ni graisse, ni huile pour la fondue. L'appareil est exclusivement adapté à la fondue «asiatique» avec du bouillon.

4. Placez la plaque de cuisson sur la base chauffante. Même si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction grill, la plaque doit être en place afin de protéger la base chauffante des éclaboussures de liquide.
5. Sélectionnez le niveau de température souhaité sur le thermostat (à gauche / « HotPot ») :
   - Low pour maintenir au chaud
   - Mid ou High pour chauffer le bouillon
   - ON/OFF pour éteindre la fonction fondue

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Chauffez le bouillon pendant environ 20 minutes. Si vous avez préparé le bouillon fraîchement sur la cuisinière et qu'il est encore chaud, le temps de chauffe sera réduit. Attention : ne placez en aucun cas le caquelon à fondue asiatique sur la cuisinière !
7. Pendant ce temps, préparez les ingrédients nécessaires. Nous recommandons environ 200 à 250 g de viande ou de poisson par personne. Pour pouvoir les couper plus facilement en fines tranches, placez la viande au congélateur 2 à 3 heures avant.
8. Pendant que le bouillon chauffe, vous pouvez laisser le couvercle sur l'appareil si vous n'utilisez pas la fonction grill. Cependant, lors de la préparation de la fondue, le couvercle ne doit pas être placé sur l'appareil.
9. Le liquide ne doit pas bouillir vivement, mais seulement frémir doucement. Ajustez le thermostat si nécessaire.
10. Faites cuire les morceaux de viande dans le bouillon pendant environ 3 à 4 minutes. Vous pouvez également cuire du poisson ferme, des crevettes, des wontons ou des légumes (chou chinois, brocoli, carottes, etc.) dans le bouillon. Les légumes durs comme les carottes peuvent nécessiter un blanchiment préalable pour cuire plus rapidement dans le bouillon. Veillez à ce que la viande et le poisson soient bien cuits.
11. Après un certain temps, retirez les aliments cuits du bouillon à l'aide des paniers à fondue.
12. Il se peut que du liquide coule. Protégez la table si nécessaire afin d'éviter d'endommager la surface.
13. Lorsque vous souhaitez terminer la fondue, tournez le thermostat sur « ON/OFF » et débranchez l'appareil.
14. Laissez l'appareil refroidir.

Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

UTILISATION - FONCTION GRILL

1. Placez la base chauffante sur une surface plane et adaptée.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
3. Graissez légèrement la plaque de cuisson avec une huile courante résistante à la chaleur (par ex. huile de tournesol).
4. Placez le caquelon sur la base chauffante.
5. Déposez la plaque de cuisson sur la base chauffante.
6. Sélectionnez le niveau souhaité sur le commutateur (à droite / BBQ) :
   - High pour préchauffer
   - Low pour cuire
   - ON/OFF pour éteindre la fonction grill

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Laissez la plaque de cuisson préchauffer pendant environ 5 minutes afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal.
8. Lorsque la température souhaitée est atteinte, vous pouvez commencer à griller.
9. Veuillez utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique pour remuer et retourner les aliments sur la plaque de cuisson. N'utilisez pas de cuillères, couteaux ou fourchettes en métal, car ils pourraient rayer la plaque.
10. Pour un résultat optimal, retournez régulièrement les aliments.
11. Important : si vous utilisez la fonction grill, ne couvrez pas l'appareil avec le couvercle !
12. Les aliments surgelés doivent être complètement décongelés avant de les griller.
13. Ne couvrez pas complètement la plaque de cuisson avec du papier aluminium ou d'autres objets, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil. Toutefois, les aliments emballés dans du papier aluminium, comme les pommes de terre, peuvent être cuits sur la plaque.
14. Il se peut que de la graisse coule pendant la cuisson. Protégez la table si nécessaire afin d'éviter d'endommager la surface.
15. Lorsque vous avez terminé de griller, mettez l'interrupteur sur « ON/OFF » et débranchez l'appareil.
16. Laissez l'appareil refroidir.

Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
Ne touchez pas la plaque de cuisson tant qu'elle est encore chaude – risque de brûlure !
Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur.

1. L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide, ni être nettoyés au lave-vaisselle.
2. N'utilisez pas de produits abrasifs agressifs, de laine d'acier, d'objets métalliques, de produits nettoyants chauds ou de désinfectants, car ceux-ci peuvent causer des dommages.
3. Essuyez la base avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
4. Nettoyez toutes les autres pièces avec de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
5. Si nécessaire, vous pouvez également nettoyer la casserole, le couvercle et les paniers à fondue au lave-vaisselle.
6. Pour nettoyer la plaque de cuisson, utilisez de préférence de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez également nettoyer la plaque de cuisson au lave-vaisselle.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. L'appareil doit être complètement sec avant de pouvoir être réutilisé.
8. Rangez l'Asia Fondue complètement sèche dans un endroit sec et sûr afin de la protéger de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

RECETTES POUR FONDUE

Bouillon de poule asiatique

Pour 4-6 personnes

1 poule à bouillir d'env. 2,5 kg, 1 bouquet garni, 50 g de gingembre, 5 à 6 branches de citronnelle, 1 oignon, des feuilles de laurier, des grains de poivre blanc, sel, env. 150 ml d'alcool de riz, feuilles de coriandre

Rincer la poule à l'eau froide et la plonger dans une grande marmite avec env. 5 l d'eau. Laisser cuire; retirer la mousse de temps en temps à l'aide d'une écumoire.

Nettoyer le bouquet garni et en couper des morceaux, peler le gingembre et le couper en petits dés. Nettoyer également la citronnelle et la couper en morceaux. Peler l'oignon et le couper en demi-anneaux. Mettre de côté une partie de la coriandre, de la citronnelle et des feuilles de laurier; placer le reste dans la marmite avec les épices, l'oignon et l'alcool de riz puis laisser cuire encore un court instant. Retirer la marmite du feu et laisser refroidir la nuit.

Le jour suivant, sortir la poule du bouillon, passer le bouillon dans une passoire et le placer dans la bassine à fondue. Y ajouter le reste de citronnelle, de coriandre et 1 ou 2 feuilles de laurier, puis laisser cuire. Si le bouillon s'épaissit trop fortement durant la fondue, vous pouvez y ajouter un peu d'eau chaude.

Fondue Chinoise

Pour 4-6 personnes

Filet de bœuf, filet de porc, filet de poulet, foies de volaille, rognon de veau, filet de sole, homard (cru, nettoyé, éventuellement congelé), 200 g de chaque, 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinards en branches, 125 g de céleri-branche, 125 g de carottes, env. 2 l de bouillon de poule, 2 œufs, 4 cs de xérès sec ou de vin blanc,

Couper la viande, les abats nettoyés et le poisson en fines lanières. Décongeler le homard, le cas échéant.

Faire ramollir les vermicelles env. 10 min. dans l'eau chaude. Laver les épinards et enlever les queues dures. Laver les carottes et le céleri puis les couper en rondelles. Battre les œufs. Placer les ingrédients dans des plats séparés. Faire chauffer le bouillon de poule avec du Sherry sur le plus haut niveau de l'appareil en mode fondue. Dès que le bouillon est chaud, régler sur le niveau le plus faible, de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Cuire la viande, le poisson, les abats et les légumes dans le bouillon. Au besoin, rajouter un peu de bouillon entre-temps.

Servez avec des sauces à fondue, par exemple de la sauce curry ou de la sauce cocktail ou une sauce chinoise aigre-douce. Pour finir, rajouter

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

les vermicelles ramollis, le restant de légumes et les œufs battus dans le bouillon.

Fondue de crevettes japonaise

Pour 4-6 personnes

800 g de crevettes (décortiquées et cuites), 1/8 l de jus de citron vert, 150 ml de sauce soja, 5 champignons Shiitake, 250 g de Tofu, 125 g d'épinards en branches, 150 g de carottes, 150 g de champignons, 1 bouquet de ciboule, env. 1 l de fumet de poisson

Arroser les crevettes avec le jus de citron et laisser mariner 1 heure. Faire ramollir les champignons Shiitake pendant 30 minutes dans l'eau chaude; couper le Tofu en petits dés. Laver les épinards et enlever les queues dures. Peler les carottes et les couper en rondelles ; les faire blanchir rapidement dans l'eau bouillante. Laver la ciboule et la couper en gros morceaux d'env. 4 cm. Frotter les champignons avec un torchon.

Placer les champignons Shiitake sur un plat avec les légumes préparés. Verser le fumet de poisson avec env. 1 l d'eau dans la bassine à fondue, puis réchauffer sur la base chauffante au niveau High; régler ensuite sur le niveau Low, de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Ajouter les légumes et laisser cuire. Ajouter Dips et sauces, selon les goûts.

Fondue au poisson

Pour 4-6 personnes

Env. 1 000 g de filets de poisson charnus (par ex. du saumon), 4 crevettes (décortiquées), 5 cs de jus de citron, env. 1,5 à 2 l de bouillon de poisson, éventuellement du vin blanc pour donner du goût

Laver le poisson à l'eau froide, le sécher avec un torchon et le couper en petits dés. Arroser les dés de poisson et les crevettes avec le jus de citron. Placer le bouillon dans la bassine à fondue et y ajouter un peu de vin blanc selon les goûts. Réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Laisser cuire les dés de poisson et les crevettes dans le bouillon.

Servir du riz en accompagnement. Ajouter par exemple des dips de citron.

Fondue végétarienne

Pour 4-6 personnes

Bouillon: 5 oignons nouveaux, 400 g de carottes, 400 g de radis noir, 1 anis étoilé, 1 cc de grains de poivre noir, 5 à 10 g de gingembre (frais), sel, sauce soja

Ingrédients pour la fondue: 2 poireaux, 500 g de champignons noirs ou d'autres champignons selon les goûts, 500 g d'épinards en branches, 500 g de brocolis

Nettoyer les légumes pour le bouillon et les couper en petits morceaux. Faire bouillir 1,5 l d'eau dans une bassine; y ajouter les légumes, l'anis étoilé et le poivre et laisser cuire env. 2 heures. Passer le bouillon dans une passoire et assaisonner avec la sauce soja et le sel.

Laver le poireau et le couper en petits morceaux; frotter les champignons avec un torchon et les couper en deux. Laver les épinards. Blanchir rapidement les brocolis dans l'eau bouillante. Verser le bouillon dans la bassine à fondue et le réchauffer sur la base chauffante en position High, puis régler sur le niveau Low de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Au

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

besoin, rajouter un peu de bouillon. Y laisser cuire les légumes. Ajouter Dips et sauces, selon les goûts.

Fondue au vin

Pour 4-6 personnes

50g de viande selon les goûts, par ex. blanc de dinde, magret de canard ou filet de veau; 500 g de champignons selon les goûts, 1 l de vin blanc mi-sec, 1 l de bouillon de volaille.

Couper la viande en lanières. Frotter les champignons avec un torchon et les couper en morceaux. Verser le vin avec le bouillon dans la bassine à fondue et le réchauffer sur la base chauffante en position II, puis régler sur le niveau I de telle sorte que le bouillon bouille encore légèrement. Y laisser cuire la viande et les champignons. Accompagner de baguette et par ex. de dip au yaourt et aux herbes ou d'un dip crème-airelles.

RECETTES POUR VARIANTES DE FONDUES

Boulettes de crevettes

Pour 25 crevettes

30 crevettes sans la tête et décortiquées, 1 cs de sésame décortiqué, 1 oignon nouveau, 1 cs d'huile de sésame, 1 cc de fécule, sel, poivre, zestes d'un citron

Hacher les crevettes finement; faire brunir le sésame sans ajout de graisse dans une poêle. Laver l'oignon nouveau et le hacher finement également. Mélanger tous les ingrédients et les assaisonner avec les épices. Former des boules. Réfrigérer. Préparer l'appareil pour la fondue et plonger les boulettes dans le bouillon – temps de cuisson: env. 3 minutes.

Wan Tans

Pour 25 Wan Tans

25 feuilles de Wan-Tan congelées, 200 g de filet de porc, 400 g d'épinards en branches congelés, 100 g de champignons noirs, 20 g d'oignons nouveaux, 1 poivron rouge, 1 cs d'huile de sésame, 1 cs de sauce soja, zestes d'un citron ou d'un citron vert, 1 œuf, 1 à 2 cs de fécule, sel, poivre, piment de Cayenne

Laisser les feuilles de Wan-Tan décongeler. Couper la viande en petits dés et la hacher dans un hachoir à viande. Hacher les épinards finement. Retirer les queues des champignons; hacher également les chapeaux finement. Nettoyer le poivron, le couper en deux, retirer les pépins et le couper en petits dés; couper également l'oignon nouveau en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle; faire rissoler les épinards, les champignons, le poivron et l'oignon. Déglacer avec la sauce soja et laisser cuire un peu. Laisser refroidir.

Mélanger la viande hachée avec les légumes refroidis, les zestes de citron, l'œuf et la fécule puis assaisonner fortement avec les épices.

Placer les feuilles de pâte de Wan-Tan sur le plan de travail. Badigeonner les bords avec de l'eau. Placer la farce sur les feuilles de pâte avec une cuiller à café. Plier les feuilles de pâte en triangle et les rouler comme un croissant. Laisser cuire env. 5 minutes dans le bouillon à fondue.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECETTES POUR LE GRILL

Poulet épicé

200 g de viande de poulet, 3 cs de sauce soja, 2 louches de pâte pimentée, ½ cc de gingembre frais râpé, un peu d'huile

Faire frire rapidement les filets de poulet; le couper en petits morceau avec un couteau multifonction (perpendiculairement aux fibres); mélanger la sauce soja avec la pâte pimentée et le gingembre. Faire mariner la viande dans cette préparation et placer dans un plat couvert 2 à 3 heures au réfrigérateur. Huiler légèrement la plaque du grill. Faire griller env. 10 min. en retournant régulièrement. Conseil: Remplacer le poulet par des filets de porc.

Brochettes de crevettes

4 crevettes, 4 échalotes, un peu d'huile au cumin, de petites brochettes en bois huilées

Piquer les crevettes et les échalotes sur les brochettes, enduire d'huile au cumin (ou d'huile à l'ail) et les faire griller env. 8 à 10 min.

RECETTES POUR DIPS ET SAUCES

Sauce aigre-douce

3 cs d'huile de sésame, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 poireau, 1 tranche d'ananas frais, 2 cs de miel, 2 cs de sauce soja, 4 cs de vinaigre, 30 ml d'alcool de riz, ¼ l de ketchup, sel, poivre, piment de Cayenne selon les goûts.

Hacher l'oignon finement. Couper le poireau et l'ananas en dés ; couper la gousse d'ail en petits dés puis faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle. Faire rissoler l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et l'ananas. Mélanger tous les ingrédients restants et les assaisonner avec les épices.

Sauce mangue

1 mangue, 1 pomme, 1 cc de moutarde, le jus d'un citron, 1 cc de raifort râpé, 1 à 2 cs de miel

Couper la mangue et la pomme en petits dés. Ajouter le jus du citron, le raifort, la moutarde et le miel puis écraser avec la baguette magique ESGE-Zauberstab®.

Sauce épicée

350 g d'oignons blancs et autant d'oignons rouges, 1 cs d'huile de soja, 3 cs de vinaigre de riz, 1 cs de sucre, 1 cs de sel et du piment de Cayenne

Peler les oignons et les couper en petits dés. Les faire rissoler dans l'huile de sésame en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que les oignons soient brunis. Ajouter le sucre et faire caraméliser. Arroser d'env. 150 ml d'eau et laisser cuire environ 15 à 20 minutes à feu moyen. Lorsque les oignons sont ramollis, assaisonner la sauce avec le vinaigre de riz, le sel et le piment de Cayenne.

Dip aux citrons

Env. 500 g de yaourt crémeux, jus et zestes d'un citron non traité, 3 cs d'huile d'olive, 2 ou 3 gousses d'ail, 2 poivrons, 1cc de poudre de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

paprika, 2 ou 3 cs de sucre, sel, poivre et éventuellement de la mélisse citron pour décorer
Mélanger le yaourt avec le jus de citron et les zestes de citron puis ajouter l'huile d'olive et continuer à mélanger. Peler l'ail et le presser ou le hacher finement. Le mélanger également avec le yaourt. Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins, puis les hacher finement. Ajouter au yaourt puis assaisonner avec le paprika, le sel et le poivre. Selon les goûts, améliorer avec de la mélisse citron coupée finement.

Sauce aux cacahuètes

9 cs de beure de cacahuètes, 6 cs de sauce soja, 4 cs d'huile de sésame, ¼ l de bouillon de légumes, 1 ou 2 poivrons rouges
Faire cuire le bouillon avec l'huile de sésame et la sauce soja. Mélanger le beurre de cacahuètes par cuillers. Laisser cuire à feu plus doux. Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins, puis les couper en petits dés. Les placer dans la casserole avec la sauce. Au besoin, assaisonner.

Dip au yaourt et aux herbes

1 pot de yaourt, 1 bouquet d'herbes (par ex. thym, persil, aneth, basilic, menthe), 1 gousse d'ail, sel, poivre
Peler les gousses d'ail et les couper en petits dés. Laver les herbes et les sécher puis les hacher finement. Mélanger l'ail et les herbes avec le yaourt puis assaisonner avec du sel et du poivre.

INGRÉDIENTS DE LA CUISINE ASIATIQUE

Sauce soja: élaborée à partir de pousses de soja fermentées. La sauce soja clair a un goût doux, la sauce soja foncée est plus salée et est, la plupart du temps, colorée avec du caramel. Une variante indonésienne est la très sucrée Ketjap manis.

Agar-Agar: gélifiant naturel à base d'algues marines (peut être remplacé par de la gélatine).

Pousses de bambou: jeunes pousses du bambou.
Pâte de fèves: une pâte jaune modérément salée; les pâtes blanches, rouges ou noires sont plus salées. La pâte de fèves rouge est également une variante sucrée de dessert.

Sauce chili: sauce épicée à base de poivrons, de vinaigre, de sel et de prunes.
Poudre cinq-épices: épice pimenté à base de poivre noir, d'anis étoilé, de graines de fenouil, de girofle et de cannelle.

Glutamate: une poudre à base de blanc d'œuf végétal; exhausteur de goût.

Gingembre: racines fraîches pelées et râpées ; fortement épicé.

Nouilles: les nouilles blanches ou nouilles aux œufs de la cuisine asiatique sont précuites. Il existe également des nouilles instantanées de la minceur d'un fil à la largeur d'une main. Avant

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

d'être frites, les nouilles doivent être cuites rapidement à l'eau (env. 2 min.).

Vermicelles: la plupart du temps, des nouilles fines et translucides à base de fécule de mangue, de tapioca et de soja. Ne jamais faire bouillir mais plonger dans l'eau chaude et laisser tremper jusqu'à ce qu'elles soient molles (env. 10 min.), puis égoutter et couper en petits morceaux avec des ciseaux.

Nouilles de riz: élaborées à partir de farine de riz et d'eau; préparation identique aux vermicelles.

Riz basmati: sorte noble, dégage un agréable parfum lors de la cuisson.

Riz long grain: gonfle légèrement et a donc toujours du croquant.

Riz siam (riz collant): après la cuisson, les grains collent les uns aux autres. Idéal pour être dégusté avec des baguettes.

Riz sauvage: ce n'est pas du riz mais une graine provenant d'une herbe nord-américaine. Il est noir et se mélange très bien avec les espèces de riz précédemment citées. Le riz sauvage a un goût prononcé de noisette.

Morilles: champignons noirs, la plupart du temps séchés, laisser ramollir une nuit.

Champignons Tongu: brun foncé, la plupart du temps séché, faire ramollir environ 10 min. dans l'eau chaude.

Volvaire asiatique: clair, vendu en boîtes.

Tofu / Fromage de soja: produit à base de lait de soja semblable à du fromage blanc, fermenté.

Vin: en Asie, le vin est la plupart du temps fabriqué à partir de riz ou de millet. Le vin de riz peut également être remplacé par du xérès sec.

Vous trouverez les ingrédients mentionnés, et bien d'autres, utilisés pour la cuisine asiatique dans les rayons spécialisés des supermarchés bien achalandés, des centres de gros et des bazars ou dans les magasins asiatiques.

Dans les librairies, vous trouverez d'autres livres de cuisines sur le thème de la fondue et de la fondue asiatique.

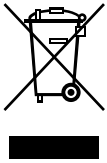
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48745

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1350 W + 900 W, 220–240 V~ ,50–60 Hz
Afmetingen:	Ca. 45 x 40 x 25,0 cm
Aansluitkabel:	Ca. 100 cm
Gewicht:	Ca. 4,9 kg
Uitrusting:	Verwijderbare grillplaat, fondue- en grillfunctie apart schakelbaar, 2-standenschakelaar voor fonduefunctie, glazen deksel, fonduepan van roestvrijstaal
Toebehoren:	4 fondue-mandjes, bedieningshandleiding met recepten

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. **Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.**
2. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
3. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
5. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
9. De verwarmingsbasis en de aansluitkabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
10. De verwarmingsbasis mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.
11. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
12. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
13. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
14. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
15. Gebruik de Asia Fondue steeds op een vrij, effen en hittebestendig oppervlak.
16. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
17. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact is, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
18. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
19. Gebruik de Asia Fondue uitsluitend binnenshuis.
20. Dek de grillplaat, als deze in werking is, nooit met aluminiumfolie of andere materialen af, om oververhitting van het apparaat te vermijden.
21. Bescherm evt. de tafel, om beschadiging door omlaag spattend vet of vloeistof te voorkomen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

22. De fondue is uitsluitend geschikt voor bouillon of water; gebruik geen vet of olie!
23. Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Raak hete oppervlakken niet aan.
24. Raak de grillplaat niet aan, zolang de plaat nog heet is - gevaar voor verbranding!
25. Pak het apparaat, zolang het heet is, alleen aan de handgrepen vast. Gebruik hiervoor pannenlappen, om verbrandingen te vermijden.
26. Om verwondingen te voorkomen, mag u het apparaat niet verschuiven, zolang het in werking is.
27. Op de verwarmingsbasis mogen uitsluitend de meegeleverde pan en de meege-leverde grillplaat worden geplaatst; de verwarmingsbasis mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden.
28. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
29. Gebruik de pan nooit op andere apparaten, een fornuis e.d., om beschadigingen te vermijden.
30. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.
31. Reinig het apparaat na elk gebruik.
32. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat of de aansluitkabel dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
33. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in water of een andere vloeistof gedompeld of in de vaatwasser gereinigd worden.
34. Veeg de basis af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

35. Reinig alle delen in water waaraan een beetje afwasmiddel toegevoegd is.
36. De pan, het deksel en de fondue-mandjes kunnen zonodig ook in de vaatwasser gereinigd worden.
37. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
38. Berg de volledig droge Asia fondue op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.
39. Raak de grillplaat niet aan, zolang de plaat nog heet is - gevaar voor verbranding!
40. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
41. Voor de reiniging van de grillplaat gebruikt u het beste warm water waaraan een beetje afwasmiddel toegevoegd is. U kunt de grillplaat echter ook in de vaatwasser reinigen.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DEKSELGREEP MONTEREN

1. Bereid de greep voor

Voor de montage hebt u een kruiskopschroevendraaier nodig.

De schroef die nodig is voor de bevestiging is al in de greep voorgeïnstalleerd.

2. Verwijder de schroef

Draai de schroef volledig uit de greep.

3. Lijn de greep uit

Plaats de greep op het deksel.

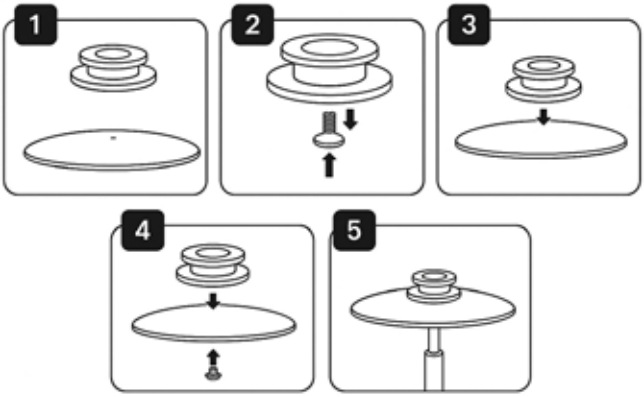
Zorg ervoor dat de opening in het deksel precies uitgelijnd is met het gat in de handgreep.

4. Plaats de schroef

Steek de schroef vanaf de onderkant van het deksel door de opening totdat deze in het schroefdraad van de handgreep grijpt.

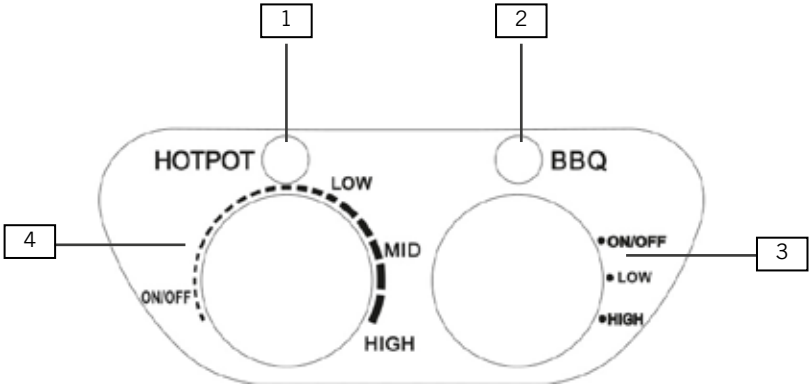
5. Bevestig de handgreep

Draai de schroef met de kruiskopschroevendraaier vast totdat de handgreep stevig en zonder speling aan het deksel is bevestigd.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENINGSPANEEL



1	**Voyant lumineux fondue**
2	**Voyant lumineux plaque de cuisson**
3	**Trapschakelaar grillplaat** Voor het in- en uitschakelen (ON/OFF) en het instellen van de temperatuur tussen laag en hoog
4	**Thermostaat temperatuur fondue** Voor het in- en uitschakelen (ON/OFF) en het instellen van de temperatuur tussen laag, gemiddeld en hoog

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen (behalve het typeplaatje). Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen – verstikkingsgevaar! Gooi de verpakkingsmaterialen af volgens de lokale voorschriften.
2. Tip: Bewaar de verpakking om het apparaat veilig op te bergen.
3. Controleer het apparaat op eventuele schade. Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is en neem contact op met onze klantenservice.
4. Bevestig de dekselgreep aan het glazen deksel m.b.v. de meegeleverde schroef. Steek hiervoor eerst de onderlegring op de schroef. Plaats vervolgens de greep en de ring op het deksel en draai de greep aan de onderkant van het deksel met de schroef vast.
5. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
6. Controleer of alle delen correct gemonteerd zijn en of het apparaat stabiel staat.
7. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (220–240 V~, 50–60 Hz).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENEN - FONDUEFUNCTIE

1. Plaats de verwarmingsbasis op een geschikt, vlak oppervlak.
2. Zet de pan in de basis.
3. Vul de pan met minimaal 1,5 liter bouillon. Zorg ervoor dat u niet te veel bouillon toevoegt, zodat deze niet kan overkoken. U mag maximaal 2,5 liter bouillon in de pan doen.

Gebruik a.u.b. geen vet of olie voor de fondue. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor een „Aziatisch“ fondue met bouillon.

4. Leg de grillplaat op de verwarmingsbasis. Ook als u de grillfunctie niet wilt gebruiken, moet de grillplaat op de verwarmingsbasis liggen, zodat de basis beschermd is tegen vloeistofspatten.
5. Zet de schakelaars in de juiste stand voor de gewenste functie:
   „Hot Pot“ om het apparaat als fondue te gebruiken
   - Stand Low om warm te houden
   - Stand Mid o High om de bouillon te verwarmen
   - Stand ON/OFF om de fonduefunctie uit te schakelen
6. Verwarm de bouillon ongeveer 20 minuten. Als u de bouillon vers op het fornuis heeft bereid en deze nog heet is, wordt de verwarmtijd korter. Let op: plaats de Asia-fonduetop in geen geval op het fornuis!
7. Bereid ondertussen de benodigde ingrediënten voor. Wij raden ongeveer 200 tot 250 g vlees of vis per persoon aan. Om het gemakkelijker in zeer dunne plakjes te snijden, legt u het vlees 2 tot 3 uur van tevoren in de vriezer.
8. Tijdens het opwarmen van de bouillon kunt u het deksel op het apparaat laten, mits u de grillfunctie niet gebruikt. Bij het bereiden van fondue mag het deksel echter niet op het apparaat worden geplaatst.
9. De vloeistof mag niet krachtig koken, maar alleen zachtjes sudderen. Stel de thermostaat indien nodig iets lager in.
10. Kook vleesstukjes in de bouillon gedurende ongeveer 3 tot 4 minuten. U kunt ook stevig vis, garnalen, wontons of groenten (zoals Chinese kool, broccoli, wortels, enz.) in de bouillon garen. Harde groenten zoals wortels moeten mogelijk kort worden geblancheerd, zodat ze sneller gaar worden in de bouillon. Zorg ervoor dat vlees en vis goed gaar zijn.
11. Haal na enige tijd de gaar geworden ingrediënten uit de bouillon met de fonduebakjes.
12. Er kan vloeistof druipen. Bescherm indien nodig de tafel om beschadiging van het oppervlak door druppelend vocht te voorkomen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Wanneer u de fondue wilt beëindigen, zet de thermostaat op “ON/OFF” en trek de stekker uit het stopcontact.
14. Laat het apparaat afkoelen.

Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet – verbrandingsgevaar!

BEDIENEN - GRILLFUNCTIE

1. Plaats de verwarmingsbasis op een geschikte, vlakke ondergrond.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Vet de grillplaat licht in met een gangbare hittebestendige olie (bijv. zonnebloemolie).
4. Plaats de pan op de verwarmingsbasis.
5. Leg de grillplaat op de verwarmingsbasis.
6. Selecteer de gewenste stand op de schakelaar (rechts / BBQ):
   - High om voor te verwarmen
   - Low om te garen
   - ON/OFF om de grillfunctie uit te schakelen
7. Laat de grillplaat ongeveer 5 minuten voorverwarmen voor een optimaal grillresultaat.
8. Wanneer de vereiste temperatuur is bereikt, kunt u beginnen met grillen.
9. Gebruik alleen houten of kunststof keukengerei om het voedsel op de grillplaat te roeren of om te draaien. Gebruik geen metalen lepels, messen of vorken, omdat deze de grillplaat kunnen krassen.
10. Voor een optimaal grillresultaat regelmatig het voedsel keren.
11. Belangrijk: dek het apparaat niet af met het deksel als u de grillfunctie gebruikt!
12. Bevroren voedsel moet volledig ontdooid zijn voordat u gaat grillen.
13. Dek de grillplaat niet volledig af met aluminiumfolie of andere voorwerpen om oververhitting van het apparaat te voorkomen. Voedsel dat in aluminiumfolie is gewikkeld, zoals aardappelen, kan echter op de grillplaat worden bereid.
14. Tijdens het grillen kan er vet druppen. Bescherm indien nodig de tafel om beschadiging van het oppervlak door druipend vet te voorkomen.
15. Wanneer u klaar bent met grillen, zet de grillschakelaar op “ON/OFF” en trek de stekker uit het stopcontact.
16. Laat het apparaat afkoelen.

Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet – verbrandingsgevaar!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
Raak de grillplaat niet aan zolang deze nog heet is – gevaar voor brandwonden!
Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.

1. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
2. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfectiemiddelen, omdat deze schade kunnen veroorzaken.
3. Veeg de basis af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
4. Reinig alle andere onderdelen met water waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd.
5. De pan, het deksel en de fonduemandjes kunt u indien nodig ook in de vaatwasser reinigen.
6. Voor het reinigen van de grillplaat kunt u het beste warm water met een beetje afwasmiddel gebruiken. U kunt de grillplaat echter ook in de vaatwasser reinigen.
7. Het apparaat moet volledig droog zijn voordat u het weer mag gebruiken.
8. Bewaar de volledig gedroogde Asia Fondue op een droge en veilige plaats om deze te beschermen tegen stof, stoten, hitte en vocht.

RECEPTEN VOOR FONDUE

Aziatische kippenbouillon

Voor 4-6 personen

1 soepkip, ca. 2,5 kg, 1 bosje soepgroente, 50 g gember, 5 tot 6 stokjes citroengras, 1 ui, laurierbladeren, witte peperkorrels, zout, ca. 150 ml rijstwijn, korianderblad

De kip met koud water afspoelen en in een grote pan met ca. 5 liter water doen. Laten opkoken, af en toe het schuim verwijderen met een schuimlepel. De soepgroente schoon maken, in stukjes snijden, de gember schillen en in blokjes snijden. Het citroengras wassen en in stukjes snijden. De ui schillen en in halve ringen snijden. Een beetje van het korianderblad, het citroengras en de laurierbladeren apart houden en de rest samen met de kruiden, de ui en de rijstwijn in de pan doen en mogmaals laten opkoken. De pan van het fornuis nemen en de hele nacht op een koele plek bewaren. De volgende dag de kip uit de bouillon nemen, de bouillon zeven en vervolgens in de fonduepan doen. De rest van het citroengras, het korianderblad en 1 tot 2 laurierbladeren toevoegen en laten opkoken. Als de hoeveelheid bouillon tijdens het fonduen vermindert, kunt u een beetje heet water toevoegen.

Fondue Chinoise

Voor 4-6 personen

Elk 200 g runderfilet, varkensfilet, kippenfilet, kippenlevertjes, kalfsniertjes, zeetongfilet, Noorse garnalen (rauw, schoon gemaakt, evtl. diep-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

vries) 125 g glasnoedels, 125 g blad-spinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortelen, ca. 2 l kippenbouillon, 4 el droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Het vlees, de vis, de schoon gemaakte levertjes en niertjes in dunne plakjes snijden. Garnalen evt. latenontdooien. Glasnoedels ca. 10 min. in warm water weken. Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortelen en selderij schoon maken en in schijfjes snijden. Eieren opkloppen. Ingrediënten in aparte schalen leggen. Kippenbouillon met sherry op de hoogste stand op de fondue verwarmen. Zodra de bouillon heet is, de fondue op een lage stand zetten, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt. Vlees, vis, levertjes, niertjes en groente in de bouillon gaar laten worden. Zonodig af en toe een beetje bouillon bijvullen. Serveren met fondue-sausjes, bijv. currysaus, cocktailsaus of een zoetzure Chinese saus. Doe tot slot de ingeweekte glasnoedels, de rest van de groente en de opgeklopte eieren in de bouillon.

Japanse garnalen-fondue

Voor 4-6 personen

800 g garnalen (darm verwijderen, pellen en gaar koken), 1/8 l limoensap, 150 ml sojasaus, 5 shiitake paddestoelen, 250 g tofu, 125 g blad-spinazie, 150 g wortelen, 150 g champignons, 1 bosje lente-uitjes, ca. 1 l vis-fond uit een pot.

De garnalen met het citroensap bedruppelen en 1 uur laten marineren. Shiitake paddestoelen 30 minuten in heet water weken, tofu in blokjes snijden. Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortelen schillen en in schijfjes snijden, even in kokend water blancheren. Lente-uitjes wassen en in ca. 4 cm grote stukken snijden. Champignons met een keukendoek schoon wrijven. Shiitake paddestoelen afgieten, samen met de voorbereide groente op een plaat schikken. Visfond samen met ca. 1 l water in de fonduepan verhitten - op de verwarmingsbasis op stand High - en daarna terugschakelen naar stand Low, zodat de bouillon nog maar lichtjes pruttelt. Groente toevoegen en gaar laten worden. Serveren met dips en sausjes naar wens.

Vis-fondue

Voor 4-6 personen

Ca. 1000 g vaste visfilet (bijv. zalm), 4 garnalen (darm verwijderen en pellen), 5 el citroensap, ca. 1,5 tot 2 l visbouillon, evt. opsmaak brengen met witte wijn.

De vis met koud water afspoelen, met een keukendoek droog deppen en in blokjes snijden. De visblokjes en de garnalen met het citroensap bedruppelen. De bouillon in de fonduepan doen, witte wijn naar smaak toevoegen. Op de verwarmingsbasis verwarmen op stand High, daarna terugschakelen naar stand Low, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt. De visblokjes en de garnalen in de bouillon gaar laten worden. Rijst als bijgerecht serveren. Hierbij past bijv. de citroendip.

Vegetarische fondue

Voor 4-6 personen

Bouillon: 5 lente-uitjes, 400 g wortelen, 400 g rammenas (zwart), 1 steranijs, 1 tl zwarte peperkorrels, 5-10 g gember (vers), zout, sojasaus

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ingrediënten voor de fondue: 2 stengels prei, 500 g champignons of andere paddestoelen naar wens, 500 g bladspinazie, 500 g broccoli
Voor de bouillon de groente schoon maken en klein snijden. In een pan 1,5 l water opkoken, groente, steranijs en de peper in het water doen, ca. 2 uur laten trekken. De bouillon door een zeef doen en op smaak brengen met de sojasaus en zout. De prei schoon maken, wassen en in kleine ringen snijden, de champignons met een keukendoek schoon wrijven en doormidden snijden. Spinazie wassen. Broccoli even in kokend water blancheren. De bouillon in de fonduepan doen en op de verwarmingsbasis verwarmen op stand High, daarna terugschakelen naar stand Low, zodat de bouillon nog lichtjes pruttelt. Zonodig een beetje bouillon bijvullen. Groente in de bouillon gaar laten worden. Serveren met dips en sausjes naar wens.

Wijnfondue

Voor 4-6 personen
500 g vlees naar keuze, bijv. kalkoen- of eendenborst, kalfslende, 500 g paddestoelen naar wens, 1 l halfdroge witte wijn, 1 l gevogeltebouillon
Het vlees in reepjes snijden. De paddestoelen met een keukendoek schoon wrijven en in stukjes snijden. De wijn in de fonduepan doen en op de verwarmingsbasis verwarmen op stand High, daarna terugschakelen naar stand Low, zodat de vloeistof nog maar lichtjes pruttelt. Vlees en paddestoelen erin doen en gaar laten worden.
Hierbij past stokbrood en bijv. een yoghurt-kruiden-dip of een dip van rode bosbessen met slagroom.

RECEPTEN VOOR INGREDIËNTEN VOOR FONDUE

Garnalenballetjes

Voor ca. 25 stuks
30 garnalen, zonder kop, darm en schaal verwijderen , 1 el gepelde sesam, 1 lente-ui, 1 el sesamolie, 1 tl maïzena, zout, peper, geraspte schil van een citroen
Garnalen fijn hakken, de sesam in een pan zonder vet goudbruin roosteren. De lente-ui wassen en ook fijn hakken. Alle ingrediënten vermengen en kruiden naar smaak toevoegen. Balletjes maken. Op een koele plek bewaren. Voor de fondue op een schaal schikken en dan in de bouillon doen, in ca. 3 min. gaar laten worden.

Wan Tans

Voor 25 stuks
25 wan tan bladeren uit de diepvries, 200 g varkensfilet, 400 g bladspinazie uit de diepvries, 100 g champignons, 20 g lente-uitjes, 1 Spaanse peper, 1 el sesamolie, 1 el sojasaus, geraspte schil van een citroen of een limoen, 1 tot 2 el maïzena, 1 ei, zout, peper, cayennepeper
De Wan Tan bladeren laten ontdooien. Vlees in kleine blokjes snijden en door een vleesmolen draaien. Spinazie fijn hakken. Steeltjes van de paddestoelen verwijderen, de hoed van de paddestoelen ook fijn hakken. Spaanse peper schoon maken, doormidden snijden, pitten

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

verwijderen en in kleine stukjes snijden; de lente-ui ook klein snijden. De olie in een pan verhitten, spinazie. paddestoelen, Spaanse peper en ui even aanbraden. Met de sojasaus blussen en even laten inkoken. Afkoelen.

Het door de vleesmolen gedraaide vlees samen met de afgekoelde groente, de citroenschil, het ei en de maïzena mengen, krachtig op smaak brengen met de kruiden.

De Wan Tan deegbladen op het werkvlak leggen. De rand van de bladen nat maken met water. Met een theelepel de vulling op de deegbladen leggen. Van de deegbladen een driehoek vormen en als een hoorntje ombuigen. Ca. 5 minuten in de fonduebouillon gaar laten worden.

RECEPTEN VOOR DE GRILLPLAAT

Pittig kippenvlees

200 g kippenvlees, 3 el sojasaus, 2 mesp. sambal, ½ tl verse, fijngeraspte gember, een beetje olie

Kipfilet even in de diepvries leggen, daarna met een allessnijder in heel dunne plakken snijden (tegen de richting van de vleesvezels in), sojasaus met sambal en gember mengen. Vlees in deze marinade leggen en 2 tot 3 uur in de koelkast zetten. De grillplaat licht met olie insmeren. Vlees ca. 10 min. grillen en af en toe omdraaien. Tip: Kippenvlees vervangen door.

Garnalenspiezen

4 garnalen, 4 sjalotjes, een beetje komijnolie, kleine, met olie ingesmeerde houten spiezen

De garnalen en sjalotjes telkens op een houten spies steken, met komijnolie (of knoflookolie) insmeren en ca. 8–10 min. grillen. varkenslende.

RECEPTEN VOOR DIPS EN SAUSJES

Zoetzure saus

3 el sesamolie, 1 ui, 1 stengel prei, 1 teentje knoflook, 1 schijf verse ananas, 2 el honing, 2 el sojasaus, 4 el azijn, 30 ml rijstwijn, ¼ l tomatenketchup, zout, peper, cayennepeper naar smaak

De ui fijn snipperen. De prei en de ananas in blokjes snijden, het teentje knoflook klein snijden. De sesamolie in een pan verhitten. De ui en de prei in deze olie glazig braden. Knoflook en ananas toevoegen. Alle overige ingrediënten onderroeren en kruiden naar smaak toevoegen.

Mangosaus

1 mango, 1 appel, 1 tl mosterd, sap van een citroen, 1 tl geraspte mierikswortel 1 tot 2 el honing

Mango en appel in kleine blokjes snijden. Citroensap, mierikswortel, mosterd en honing met een ESGE®-staafmixer pureren.

Pittige saus

Elk 350 g witte en rode uien, 1 el soja-olie, 3 el rijstazijn, elk 1 el suiker, zout en cayennepeper

Uien schillen en in kleine stukjes snijden. De stukjes ui al roerend in de sesamolie aanbraden,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

totdat ze lichtbruin zijn. De suiker toevoegen en caramelliseren. Ca. 150 ml water erover heen gieten en ongeveer 15 tot 20 minuten op middelhoog vuur laten sudderen. Als de uien zacht zijn, de saus op smaak brengen met rijstazijn, zout en cayennepeper.

Citroendip

Ca. 500 g roomyoghurt, sap en de geraspte schil van een onbehandelde citroen, 3 el olijfolie, 2 tot 3 teentjes knoflook, 2 Spaanse pepers, 1 tl paprikapoeder, 2 tot 3 el suiker, zout, peper, evt. citroenmelisse om te garneren

Yoghurt met citroensap en de citroenschil mengen, olijfolie onderroeren. Knoflook schillen en pletten of heel fijn hakken. Ook onder de yoghurt roeren. De Spaanse pepers wassen, doormidden snijden en de pitten verwijderen, ook fijn hakken. Bij de yoghurt doen en op smaak brengen met paprika, suiker, zout en peper. Naar wens met fijn gesneden citroenmelisse garneren.

Pindasaus

9 el zoete pindakaas, 6 el sojasaus, 4 el sesamolie, ¼ l groentebouillon, 1 tot 2 Spaanse pepers.

De bouillon met de sesamolie en de sojasaus aan de kook brengen. Telkens een lepel pindakaas erdoor roeren. Op een laag vuur laten koken. De Spaanse pepers wassen, doormidden snijden, de pitten verwijderen en ook fijn hakken. Bij de saus in de pan doen. Zonodig op smaak brengen.

Yoghurt-Kruiden-Dip

1 beker yoghurt, 1 bosje kruiden (bijv. thijm, peterselie, dille, basilicum, munt), 1 teentje knoflook, zout, peper

Knoflook schillen en in kleine stukjes snijden. Kruiden wassen en drogen, fijn hakken. Knoflook en kruiden door de yoghurt roeren, op smaak brengen met peper en zout.

INGREDIËNTEN VAN DE AZIATISCHE KEUKEN

Sojasaus: is gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Heldere sojasaus heeft een milde smaak, donkere sojasaus is zoutachtiger en er werd meestal karamel aan toegevoegd. Een Indonesische variant is de heel zoete ketjap manis.

Agar-Agar: natuurlijk geleermiddel bestaande uit zee-algen (kan door gelatine worden vervangen).

Bamboescheuten: jonge uitlopers van de bamboeplant.

Bonenpasta: als gele pasta mild zoutachtig, witte, rode of zwarte pasta zijn zoutachtiger van smaak. Rode bonenpasta is ook verkrijgbaar als een zoete variant voor toetjes.

Chilisaus: pittige saus van Spaanse pepers, azijn, zout en pruimen.

Vijf-kruiden-poeder: pittig kruidenmengsel van zwarte peper, steranijs, venkelzaad, kruidnagelen, kaneel.

Glutamaat: een poeder van plantaardig eiwit, smaakversterker.

Gember: verse wortels schillen en fijn snijden, pittig gekruid.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Noedels: Tarwe- of eiernoedels zijn in de Aziatische keuken voorgekookt. Instant noedels zijn verkrijgbaar van hele dunne noedels tot hand-brede noedels. Vóór het bakken moeten deze no-edels even (ca. 2 min.) gekookt worden.
Glasnoedels: meestal dunne, doorzichtige noedels, gemaakt van mungbonen-, tapioka- en sojabonenmeel. Nooit koken, maar in heet water laten weken, totdat ze zacht zijn (ca. 10 min.), daarna laten uitdruppelen en met een schaar in kleine stukken knippen.
Rijstnoedels: gemaakt van rijstmeel en water; worden net als glasnoedels bereid.

Basmati rijst: edele soort rijst, verspreid tijdens het koken een heerlijke geur.

Langkorrelrijst: lekker lange korrels die na het koken niet kleven en beetvast blijven.

Siam rijst (kleefrijst): na het koken kleven de korrels aan elkaar. Is ideaal, als er met stokjes wordt gegeten.

Wilde rijst: is geen rijst, maar de zaadkorrels van een Noord-Amerikaanse grassoort. Ze zijn zwart en goed geschikt om ze met de eerder genoemde rijstsoorten te mengen. Wilde rijst heeft een uitgesproken nootachtige smaak.

Morilles: zwarte paddestoelen, meestal gedroogd, de hele nacht weken.

Tongu paddestoelen: donkerbruin, meestal gedroogd, vóór gebruik ca. 10 min. in warm water weken.
Stropaddestoelen: licht van kleur, worden in blik verkocht.

Tofu/Sojabonenkaas: Kwarkachtig product van sojamelk, gefermenteerd.
Wijn: wijn wordt in Azië meestal gemaakt van rijst of gierst. Men kan de rijstwijn ook vervangen door droge sherry.
U vindt de hier genoemde en nog vele andere ingrediënten voor de Aziatische keuken in de betreffende afdelingen van goed gesorteerde supermarkten en inkoopcentra of in Azië winkels.

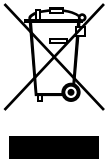
In de boekhandel zijn vele kookboeken over het thema fondue en Aziatische keuken verkrijgbaar.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool).U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48745

DATI TECNICI

Potenza:	1350 W + 900 W, 220–240 V~ ,50–60 Hz
Misure:	Circa 45 x 40 x 25,0 cm
Cavo di alimentazione:	Circa 100 cm
Peso:	Circa 4,9 kg
Dotazioni:	Piastra grill rimovibile, funzioni fonduta e grill attivabili separatamente, interruttore a 2 livelli per la funzione fonduta, coperchio in vetro, pentola per fonduta in acciaio legato
Accessori:	4 cestelli da fonduta, istruzioni per l'uso con ricette

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Non immergere mai l‘apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. La base scaldante e il cavo di alimentazione non devono venir lavati in lavastoviglie.
9. La base scaldante non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Non toccare mai né l’apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
10. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
11. L’apparecchio è progettato esclusivamente per l’uso domestico o impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - per l‘uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
12. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l’apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L’apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati vicino a fiamme.
13. Utilizzare sempre il set da fonduta Asia su una superficie libera piana e resistente al calore.
14. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.
15. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti può surriscaldarsi.
16. Il cavo di alimentazione ed eventualmente la prolunga devono essere posati in modo che non possano essere strattonati o che non ci si possa inciampare sopra.
17. Utilizzare il set da fonduta Asia soltanto in interni.
18. Durante il funzionamento non coprire mai la piastra grill con pellicola in alluminio o altri materiali, onde evitare che l’apparecchio si surriscaldi.
19. Eventualmente proteggere il tavolo, in modo da prevenire danni causati da spruzzi di grasso o liquidi.
20. Il set da fonduta è idoneo soltanto per brodo o acqua, non usarlo con grassi o oli!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. Durante l'utilizzo la superficie dell'apparecchio si scalda molto. Non toccare la superficie calda.
22. Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!
23. Finché l'apparecchio è caldo afferrarlo soltanto per i manici. Per evitare di ustionarsi usare delle pattine.
24. Per evitare di ferirsi non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
25. Sulla base scaldante possono essere posizionate soltanto la pentola e la piastra grill fornite a corredo; non usare mai la piastra per altri scopi.
26. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.
27. Per evitare danni, non usare mai la pentola su altri apparecchi, fornelli o altro.
28. Dopo l'uso nonché prima della pulizia stacare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
29. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
30. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio o il cavo di alimentazione alla nostra assistenza clienti per la verifica e/o la riparazione. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comunque comportano il decadere della garanzia.
31. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi e non devono essere lavati in lavastoviglie.
32. Passare la base con uno straccio umido e un po' di detergente. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
33. Lavare tutti gli altri componenti con acqua cui sia stato aggiunto un po' di detersivo.
34. La pentola, il coperchio e i cestelli da fonduta possono al bisogno essere lavati in lavastoviglie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

35. L‘apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
36. Conservare il set da fonduta Asia perfettamente asciugato in un luogo asciutto e sicuro e al riparo da polveri, urti, calore e umidità.
37. Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!
38. Non usare prodotti abrasivi, lana d’acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
39. Per pulire la piastra grill meglio di tutto è usare acqua calda con l‘aggiunta di un po‘ di detersivo. Tuttavia la piastra grill può anche essere lavata in lavastoviglie.

ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l‘apparecchio diventa molto caldo!

Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MONTAGGIO DELLA MANIGLIA DEL COPERCHIO

1. Preparare la maniglia

Per l‘installazione è necessario un cacciavite a croce.

La vite necessaria per il fissaggio è già preinstallata nella maniglia.

2. Rimuovere la vite

Svitare completamente la vite dalla maniglia.

3. Allineare la maniglia

Posizionare la maniglia sul coperchio.

Assicurarsi che l‘apertura nel coperchio sia perfettamente allineata con il foro nella maniglia.

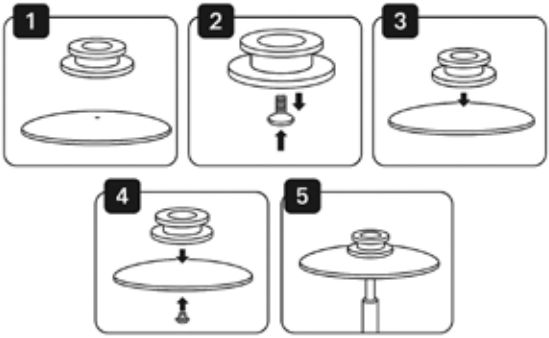
4. Inserire la vite

Inserire la vite dal lato inferiore del coperchio attraverso l‘apertura fino a quando non si innesta nella filettatura della maniglia.

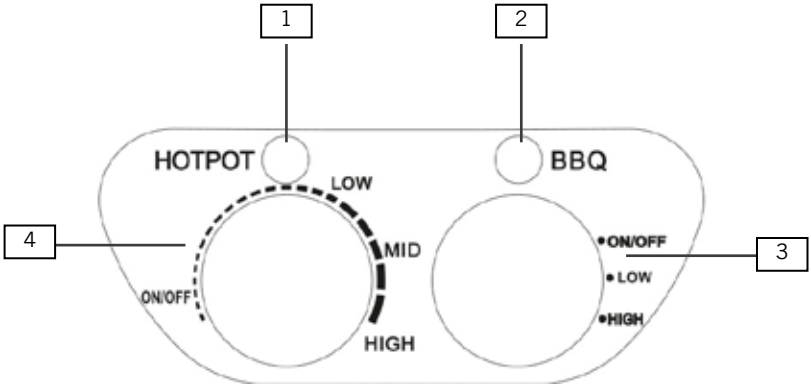
5. Fissare la maniglia

Serrare la vite con il cacciavite a croce fino a quando la maniglia non è fissata saldamente al coperchio senza alcun gioco.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



PANNELLO DI COMANDO



1	**Spia luminosa fonduta**
2	**Spia luminosa piastra grill**
3	**Selettore piastra grill** Per accendere e spegnere (ON/OFF) e regolare la temperatura tra bassa e alta
4	**Termostato temperatura fonduta** Per accendere e spegnere (ON/OFF) e regolare la temperatura tra bassa, media e alta

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e, se presenti, eventuali dispositivi di sicurezza per il trasporto (esclusa la targhetta identificativa). Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini – rischio di soffocamento! Smaltire i materiali di imballaggio secondo le normative locali vigenti.
2. Suggerimento: conservare l'imballaggio per riporre l'apparecchio in sicurezza.
3. Controllare l'apparecchio per eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni visibili e contattare il servizio clienti.
4. Fissare il manico del coperchio al coperchio in vetro tramite la vite inclusa nella fornitura. Per far ciò inserire sulla vite prima la rondella. Quindi posizionare sul coperchio il manico e l'anello e fissare il manico stringendo la vite sul lato inferiore del coperchio.
5. Pulire tutti i componenti con un panno umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura".
6. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e che l'apparecchio sia posizionato stabilmente.
7. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (220–240 V~, 50–60 Hz) mediante il cavo di alimentazione.

COMANDO - FUNZIONE FONDUTA

1. Posizionare la base riscaldante su una superficie piana adeguata.
2. Posizionare la pentola sulla base.
3. Riempire la pentola con almeno 1,5 litri di brodo. Fare attenzione a non versare troppo brodo, in modo che non trabocchi. È possibile versare nella pentola un massimo di 2,5 litri di brodo.

Per la fonduta non usare grassi od olio. L'apparecchio è idoneo esclusivamente per la fonduta „asiatica" a base di brodo.

4. Posizionare la piastra per griglia sulla base riscaldante. Anche se non si desidera utilizzare la funzione grill, la piastra deve essere in posizione per proteggere la base riscaldante dagli schizzi di liquido.
5. Selezionare il livello di temperatura desiderato sul termostato (a sinistra / "HotPot"):
   - Low per mantenere caldo
   - Mid o High per riscaldare il brodo
   - ON/OFF per spegnere la funzione fonduta
6. Riscaldare il brodo per circa 20 minuti. Se il brodo è stato preparato fresco sul fornello ed è ancora caldo, il tempo di riscaldamento sarà più breve. Attenzione: non posizionare mai la pentola per fonduta asiatica sul fornello!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Nel frattempo, preparare gli ingredienti necessari. Si consiglia circa 200-250 g di carne o pesce a persona. Per facilitarne il taglio in fette sottilissime, mettere la carne nel congelatore 2-3 ore prima.
8. Mentre il brodo si riscalda, è possibile lasciare il coperchio sul dispositivo se non si utilizza la funzione grill. Tuttavia, durante la preparazione della fonduta, il coperchio non deve essere posizionato sul dispositivo.
9. Il liquido non deve bollire vigorosamente, ma sobbollire delicatamente. Regolare il termostato se necessario.
10. Cuocere i pezzi di carne nel brodo per circa 3-4 minuti. È possibile cuocere anche pesce sodo, gamberi, wonton o verdure (cavolo cinese, broccoli, carote, ecc.) nel brodo. Le verdure dure, come le carote, potrebbero necessitare di una breve sbollentatura preliminare per cuocere più velocemente nel brodo. Assicurarsi che carne e pesce siano completamente cotti.
11. Dopo qualche minuto, estrarre gli alimenti cotti dal brodo utilizzando i cestelli da fonduta.
12. Potrebbe gocciolare del liquido. Proteggere il tavolo se necessario per evitare danni alla superficie.
13. Quando si desidera terminare la fonduta, portare il termostato su “ON/OFF” e staccare la spina dalla presa.
14. Lasciare raffreddare l’apparecchio.

L’apparecchio è molto caldo durante e dopo l’utilizzo – Pericolo di ustioni!

COMANDO - FUNZIONE GRILL

1. Posizionare la base riscaldante su una superficie adatta e piana.
2. Aprire il coperchio dell’apparecchio.
3. Ungere leggermente la piastra del grill con un olio comune resistente al calore (ad es. olio di girasole).
4. Posizionare la pentola sulla base riscaldante.
5. Porre la piastra del grill sulla base riscaldante.
6. Selezionare l’impostazione desiderata sull’interruttore (a destra / BBQ):
   „BBQ“ per usare la funzione grill
   - High per preriscaldare
   - Low per cuocere
   - ON/OFF per spegnere la funzione grill
7. Lasciare preriscaldare la piastra del grill per circa 5 minuti per ottenere una cottura ottimale.
8. Quando la temperatura richiesta è raggiunta, è possibile iniziare a grigliare.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Si raccomanda di utilizzare solo utensili in legno o plastica per mescolare e girare il cibo sulla piastra del grill. Non utilizzare cucchiai, coltelli o forchette in metallo, poiché potrebbero graffiare la piastra.
10. Per un risultato ottimale, girare regolarmente il cibo durante la cottura.
11. Importante: se si utilizza la funzione grill, non coprire l'apparecchio con il coperchio!
12. Il cibo congelato deve essere completamente scongelato prima della cottura.
13. Non coprire completamente la piastra del grill con carta stagnola o altri oggetti per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio. Tuttavia, è possibile cuocere sulla piastra alimenti avvolti in carta stagnola, come le patate.
14. Durante la cottura potrebbe gocciolare del grasso. Proteggere il tavolo, se necessario, per evitare danni alla superficie.
15. Quando si desidera terminare la cottura, impostare l'interruttore del grill su "ON/OFF" e scollegare l'apparecchio dalla presa.
16. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

L'apparecchio è molto caldo durante e dopo l'utilizzo – Pericolo di ustioni!

PULIZIA E CURA

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
Non toccare la piastra quando è ancora calda: pericolo di ustioni!
Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo sempre e scollegare la spina dalla presa di corrente.

1. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi né lavati in lavastoviglie.
2. Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti, poiché potrebbero causare danni.
3. Pulire la base con un panno umido e un po' di detersivo per piatti.
4. Pulire tutte le altre parti con acqua e un po' di detersivo per piatti.
5. Se necessario, è possibile lavare la pentola, il coperchio e i cestelli per fonduta in lavastoviglie.
6. Per pulire la piastra grill è preferibile utilizzare acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo per piatti. Tuttavia, è possibile lavare la piastra grill anche in lavastoviglie.
7. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poter essere riutilizzato.
8. Conservare l'Asia Fondue completamente asciutto in un luogo asciutto e sicuro per proteggerlo da polvere, urti, calore e umidità.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Brodo di pollo asiatico

per 4-6 persone

1 pollo da brodo di circa 2,5 kg, 1 mazzetto di odori per brodo, 50 g di zenzero, 5 - 6 ciuffi di citronella, 1 cipolla, foglie di alloro, pepe bianco in grani, sale, circa 150 ml di vino di riso, coriandolo fresco

Lavare il pollo sotto l'acqua fredda, metterlo in una pentola grande e coprirlo con circa 5 l d'acqua fredda. Portare ad ebollizione e di tanto in tanto schiumare con una schiumarola. Pulire gli odori e tagliarli a pezzi, sbucciare lo zenzero e cubettarlo. Lavare anche la citronella e tagliarla a pezzi. Sbucciare la cipolla e tagliarla a mezzi anelli. Mettere da parte un po' di coriandolo verde, di citronella e di foglie di alloro, metterne il resto nella pentola assieme alle spezie, la cipolla e il vino di riso e far bollire ancora brevemente. Togliere la pentola dal fornello e metterla in frigorifero per tutta la notte.Il giorno successivo togliere il pollo dal brodo, filtrare quest'ultimo e metterlo nella pentola da fonduta. Aggiungere il resto della citronella, il coriandolo fresco e 1 - 2 foglie di alloro e lasciar bollire. Se durante la preparazione della fonduta il brodo si dovesse restringere eccessivamente, aggiungere un po' d'acqua calda.

Fonduta cinese

per 4-6 persone

200 g di filetto di manzo, filetto di maiale, filetto di pollo, fegatini di volatili, rognone di vitello, filetto di sogliola, gamberoni (crudi, puliti, eventualmente anche surgelati) 125 g di spaghetti di soia, 125 g di spinaci in foglia, 125 g di sedano a costole, 125 g di carote, circa 2 l di brodo di pollo, 4 cucchiai di sherry secco o vino bianco, 2 uova

Tagliare a fette sottili la carne, le interiora pulite e il pesce. Eventualmente lasciar scongelare i gamberi. Far ammorbidire i glass noodles in acqua calda per circa 10 min. Lavare gli spinaci, rimuovere i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine. Sbattere le uova. Preparare gli ingredienti in ciotole separate. Riscaldare il brodo di pollo con lo sherry al massimo livello della funzione fonduta. Non appena il brodo è caldo, abbassarlo al livello minimo di modo da farlo sobbollire leggermente. Far cuocere nel brodo la carne, il pesce, le interiora e la verdura. Se necessario di tanto in tanto aggiungere un po' di brodo. Servire con salsine per fonduta, ad es. salsa curry, salsa cocktail o salsa cinese agrodolce. Infine aggiungere al brodo i glass noodles ammorbiditi, il resto della verdura e le uova sbattute.

Fonduta di gamberetti giapponese

per 4-6 persone

800 g di gamberetti (rimuovere le interiora, sgusciarli e cuocerli), 1/8 l di succo di limetta, 150 ml di salsa di soia, 5 funghi shiitake, 250 g di tofu,125 g di spinaci in foglia, 150 g di carote, 150 g di champignon, 1 mazzetto di cipollotti, circa 1 l di fondo di pesce in barattolo

Irrorare i gamberetti con il succo di limone e lasciarli marinare per 1 ora. Far ammorbidire i funghi shiitake in acqua calda per 30 minuti, tagliare il tofu a dadini. Lavare gli spinaci, rimuovere i gambi duri. Sbucciare le carote e tagliarle a rondelle, sbollentarle brevemente in acqua bollente. Lavare i cipollotti e tagliarli a pezzi grandi circa 4 cm. Strofinare gli

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

champignon con uno strofinaccio da cucina. Sgocciolare i funghi shiitake, disporli su un piatto assieme alla verdura preparata. Riscaldare il fondo di pesce assieme a circa 1 l d'acqua nella pentola da fonduta sulla base scaldante sul livello High, quindi abbassare al livello Low, di modo da farlo sobbollire leggermente. Aggiungere le verdure e lasciarle cuocere. Servire con intingoli e salse a piacere.

Fonduta di pesce

per 4-6 persone

Circa 1000 g di filetto di di pesce a carne soda (ad es. salmone), 4 gamberi (rimuovere le interiora e sgusciarli), 5 cucchiai di succo di limone, circa 1,5 - 2 l di brodo di pesce, eventualmente vino bianco per insaporire

Lavare il pesce sotto l'acqua fredda, asciugarlo con uno strofinaccio e tagliarlo a cubetti. Irrorare i cubetti di pesce e i gamberi con il succo di limone. Versare il brodo nella pentola da fonduta, aggiungere un po' di vino bianco a piacere. Scaldarlo sulla base scaldante al livello II, quindi abbassare al livello I, in modo da farlo sobbollire leggermente. Far cuocere nel brodo i cubetti di pesce e i gamberi. Servire del riso come contorno. Si accompagna bene ad es. con l'intingolo al limone.

Fonduta vegetariana

per 4-6 persone

Brodo: 5 cipollotti, 400 g di carote, 400 g di rafano (nero), 1 anice stellato, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 5-10 g di zenzero (fresco), sale, salsa di soia

Ingredienti della fonduta: 2 porri, 500 g di champignon o altri funghi a piacere, 500 g di spinaci in foglie, 500 g di broccoli

Per il brodo pulire la verdura e tagliarla a pezzettini. In una pentola portare ad ebollizione 1,5 l d'acqua, aggiungere la verdura, l'anice stellato e il pepe e lasciar bollire per circa 2 ore. Filtrare il brodo in un colino e insaporirlo con la salsa di soia e il sale. Pulire il porro, lavarlo e tagliarlo a rondelle piccole, tamponare gli champignon con uno strofinaccio e tagliarli a metà. Lavare gli spinaci. Sbollentare brevemente i broccoli in acqua bollente. Versare il brodo nella pentola da fonduta e scaldarlo sulla base scaldante al livello High, quindi abbassarlo al livello Low, di modo da farlo sobbollire leggermente. Se necessario, aggiungere un po' di brodo. Far cuocere dentro la verdura.

Si accompagna con intingoli e salse a piacere.

Fonduta al vino

per 4-6 persone

500 g di carne a piacere, ad es. petto di tacchino o di anatra, lombata di vitello; 500 g di funghi a piacere, 1 l di vino bianco semisecco, 1 l di brodo di volatile

Tagliare la carne a striscioline. Tamponare i funghi con uno strofinaccio e tagliarli a pezzi. Versare il vino con il brodo nella pentola da fonduta e scaldare sulla base scaldante al livello High, quindi abbassare al livello Low in modo da far sobbollire leggermente il liquido. Farvi cuocere dentro la carne e i funghi. Si abbina bene con pane bianco in filoni e ad es. l'intingolo di joghurt ed erbe aromatiche o quello di mirtilli rossi e panna.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RICETTE DA METTERE NELLA FONDUTA

Polpettine di gamberi

25 polpettine

30 gamberi, senza testa, rimuovere le interiora e sgusciarli, 1 cucchiaio di sesamo sgusciato, 1 cipollotto, 1 cucchiaino di amido, 1 cucchiaio di olio di sesamo, sale, pepe, la buccia grattugiata di un limone

Tritare finemente i gamberi, tostare il sesamo in una padella senza aggiungervi grassi fino a farlo diventare dorato. Lavare il cipollotto e tritare finemente anche questo. Mescolare tutti gli ingredienti e insaporirli con le spezie. Formare delle palline. Refrigerare. Servirle assieme alla fonduta e metterle nel brodo, tempo di cottura circa 3 minuti.

Wonton

25 Wontons

25 sfoglie per wonton surgelate, 200 g di filetto di maiale, 400 g di spinaci in foglia surgelati, 100 g di champignon, 20 g di cipollotti, 1 peperone rosso, 1 cucchiaio di olio di sesamo, la buccia grattuggiata di un limone o una limette, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 uovo, 1 – 2 cucchiai di amido per uso alimentare, sale, pepe, pepe di Cayenna

Far scongelare le sfoglie per wonton. Tagliare la carne a cubetti piccoli e passarla al tritacarne. Tritare finemente gli spinaci. Rimuovere i gambi dei funghi, tritarne finemente anche le cappelle. Pulire i peperoni, tagliarli a metà, rimuovere i semi e tagliarli a cubetti piccoli, tagliare a cubetti piccoli anche i cipollotti. Scaldare l'olio in una padella, stufarvi dentro gli spinaci, i funghi, i peperoni e la cipol-la. Sfumare con la salsa di soia e far restringere leggermente. Refrigerare.Mescolare la carne tritata con la verdura raffreddata, la buccia di limone, l'uovo e l'amido, insaporire abbondantemente con le spezie.Disporre le sfoglie per wonton sul piano di lavoro. Spennellare con acqua lungo i bordi. Con un cucchiaino da thè disporre il ripieno sulle sfoglie. Piegare le sfoglie a triangolo e sagomarle a cornetto. Far cuocere nel brodo della fonduta per circa 5 minuti.

RICETTE PER LA PIASTRA GRILL

Pollo piccante

200 g di carne di pollo, 3 cucchiai di salsa di sola, 2 pizzichi di pasta aromatizzante al chili, ½ cucchiaino di zenzero fresco tritato finemente, un po' d'olio

Soffriggere brevemente il filetto di pollo, con il tagliatutto tagliarlo a striscette sottilissime (in senso contrario a quello delle fibre), mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Farvi marinare dentro la carne e metterla in frigorifero coperta per 2 -3 ore. Oliare la piastra grill con un velo d'olio. Grigliare per circa 10 min. girandola ripetutamente. Suggerimento: Sostituire il pollo con lombata di maiale.

Spiedini di gamberi

4 gamberi, 4 scaloghi, un po' d'olio di cumino, spiedini di legno oliati

Infilare i gamberi e gli scalogni su uno spiedino di legno, spennellare con olio di cumino (oppure olio d'aglio) e grigliare per circa 8–10 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RICETTE PER INTINGOLI E SALSE

Salsa agrodolce

3 cucchiai di olio di sesamo, 1 cipolla, 1 porro, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di ananas fresco
2 cucchiai di miele, 2 cucchiai di salsa di soia, 4 cucchiai di aceto, 3 ml di vino di riso, ¼ l di ketchup, sale, pepe, pepe di Cayenne secondo il proprio gusto
Tritare finemente la cipolla. Tagliare a cubetti il porro e l'ananas, tagliare lo spicchio d'aglio a cubetti finissimi e riscaldare l'olio di sesamo in una padella. Farvi imbiondire la cipolla e il porro. Aggiungere l'aglio e l'ananas.
Amalgamare tutti gli altri ingredienti e insaporire con le spezie.

Salsa di mango

1 mango, 1 mela, 1 cucchiaino di senape, il succo di un limone, 1 cucchiaino di rafano grattuggiato, 1 - 2 cucchiai di miele

Tagliare il mango e la mela a cubetti piccoli. Aggiungere il succo di limone, il rafano, la senape e il miele e ridurre in purea con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab®.

Salsa piccante

350 g di cipolle bianche e 350 g di cipolle rosse, 1 cucchiaio di olio di soia, 3 cucchiai di aceto di riso, 1 cucchiaio ciascuno di zucchero, sale e pepe di Cayenna

Sbucciare le cipolle e tagliarle a cubetti piccoli. Stufarle nell'olio di sesamo girandole ripetutamente finché risultano leggermente dorate. Aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare. Versarci sopra circa 150 ml d'acqua e far cuocere a calore medio per circa 15 - 20 minuti. Quando le cipolle sono tenere, insaporire la salsa con aceto di riso, sale e pepe di Cayenna.

Intingolo al limone

Circa 500 g di joghurt alla panna, il succo e la scorza grattuggiata di un limone non trattato, 3 cucchiai di olio d'oliva, 2 - 3 spicchi d'aglio, 2 peperoncini, 1 cucchiaino di paprika in polvere, 2 - 3 cucchiai di zucchero, sale, pepe, eventualmente foglie di citronella per guarnire

Mescolare lo joghurt con il succo e la buccia del limone, amalgamare l'olio d'oliva. Sbucciare l'aglio e spremerlo oppure tritarlo molto finemente. Aggiungere anche lo joghurt. Lavare i peperoncini, tagliarli a metà e togliere i semi, tritare finemente anche questi. Aggiungere allo joghurt e insaporire con la paprika, lo zucchero, il sale e il pepe. Eventualmente guarnire con citronella tagliata fine.

Salsa alle arachidi

9 cucchiai burro di arachidi dolce, 6 cucchiai di salsa di soia, 4 cucchiai di olio di sesamo, ¼ l di brodo di verdure, 1 - 2 peperoncini rossi.

Portare a ebollizione il brodo con l'olio di sesamo e la salsa di soia. Amalgamare il burro di arachidi a cucchiaiate. Far cuocere brevemente a calore ridotto. Lavare i peperoncini, tagliarli a metà, togliere i semi e tritarli finemente. Aggiungere alla salsa nella pentola. Se necessario, aggiustare il sapore a piacere.

Intingolo allo joghurt ed erbe aromatiche

1 vasetto di joghurt, 1 mazzetto di erbe aromatiche (ad es. timo, prezzemolo, aneto, basilico, menta), 1 spicchio d'aglio, sale, pepe

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sbucciare lo spicchio d'aglio e tagliarlo a cubetti piccolissimi. Lavare ed asciugare le erbe aromatiche, tritarle finemente. Mescolare l'aglio e le erbe allo joghurt, insaporire con sale e pepe.

INGREDIENTI DELLA CUCINA ASIATICA

Salsa di soia: È prodotta dai fagioli di soia fermentati. La salsa di soia chiara ha un sapore delicato, quella scura è più salata e solitamente colorata con colorante caramello. Una variante indonesiana è la dolcissima Ketjap manis.

Agar-agar: Gelificante naturale ricavato dalle alghe marine (può essere sostituito con gelatina).

Germogli di bambù: Giovani germogli del bambù

Pasta di fagioli: La pasta è disponibile nella varietà gialla, moderatamente salata, e in quelle bianca, rossa o nera, più salate. La pasta di fagioli rossa è disponibile anche quale variante dolce per dessert.

Salsa chili: Salsa piccante a base di peperoncino, aceto, sale e prugne.
Polvere di cinque spezie: Condimento piccante a base di pepe nero, anice stellato, semi di finocchio, chiodi di garofano, cannella.

Glutammato: Polvere a base di proteine vegetali, esaltatore di sapidità.
Zenzero: Sbucciare e tagliare finemente le radici fresche, intensamente aromatico.

Spaghetti: Gli spaghetti di grano o all'uovo della cucina asiatica sono prefermentati. Gli spaghetti instantaei sono disponibili in formati da fini come un capello a larghi una spanna. Prima di arrostirli gli spaghetti dovrebbero venir fatti cuocere brevemente (per circa 2 min.).

Glass noodles: Spaghetti trasparenti, solitamente molto sottili, a base di fagioli mungo, tapioca o amido di fagioli di soia. Non farli mai bollire, bensì versarvi sopra dell'acqua calda e lasciarli impregnare finché sono teneri (circa 10 min.), quindi sgocciolarli e tagliarli a pezzettini con la forbice.

Spaghetti di riso: Prodotti con farina di riso e acqua, preparazione come per i glass noodles.

Riso Basmati: Varietà pregiata che durante la cottura emana un buon odore. Riso a chicchi lunghi: Si gonfia bene, formando dei chicchi belli lunghi e non scuoce.

Riso Siam (colloso): Dopo la cottura i chicchi aderiscono uno all'altro. Ideale da mangiare con le bacchette.

Riso selvatico: Non è un riso, bensì i semi di un tipo d'erba nordamericana. E' nero e si presta a essere mescolato con le varietà predette. Il riso selvatico ha uno spiccato sapore di noce.
Spugnole: Funghi neri, per lo più essiccati, da far ammorbidire per tutta la notte.
Funghi tongu: Marrone scuro, per lo più secchi, prima dell'uso far ammollare per circa 10 min. in acqua tiepida.

Funghi di muschio: chiari, vengono venduti in barattoli.

Tofu/formaggio di soia: Prodotto simile alla ricotta di latte di soia fermentato.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Vino: In Asia il vino è prodotto principalmente dal riso o miglio. Il vino di riso può essere sostituito anche con sherry secco.

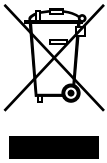
Gli ingredienti menzionati e molti altri ancora sono reperibili nei reparti specializzati dei supermercati e centri commerciali ben forniti o nei negozi di alimenti asiatici.
Nelle librerie si trovano inoltri libri di cucina sulla fonduta e la cucina asiatica.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet https://unold.de/pages/rucksendungen potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48745

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1350 W + 900 W, 220–240 V~ ,50–60 Hz
Medidas:	Aprox. 45 x 40 x 25,0 cm
Cable de alimentación:	Aprox. 100 cm
Peso:	Aprox. 4,9 kg
Equipamiento:	Placa de parrilla desmontable, funciones de fondue y de parrilla independientes, interruptor de 2 posiciones para función de fondue, tapa de cristal, olla de fondue de acero inoxidable
Accesorios:	4 cestas de fondue, manual de instrucciones con recetas

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. **Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**
2. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
3. El aparato no es un juguete.
4. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
5. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
6. De ninguna manera sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. La base calefactora y el cable de alimentación no deben ser lavados en el lavavajillas.
8. La base calefactora no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos.
9. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
10. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
11. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.
13. Utilice siempre la Fondue Asia sobre una superficie libre, llana y resistente al calor.
14. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. niños pequeños tiran de él.
15. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente porque de lo contrario puede producirse un sobrecalentamiento.
16. El cable de alimentación y dado el caso, el cable de prolongación, deben ser colocados de tal manera de evitar que sean tirados o que se pueda tropezar.
17. Use la Fondue Asia sólo en espacios interiores.
18. No cubra nunca la placa de la parrilla con papel de aluminio o con otros materiales para evitar un sobrecalentamiento del aparato.
19. En caso necesario proteja la mesa para evitar daños por salpicaduras de grasa o de líquido.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. No las toque.
21. ¡La fondue sólo es adecuada para caldo o agua, no use grasa o aceite!
22. No toque la placa de la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!
23. Mientras esté caliente, asir el aparato sólo de las manijas Emplee agarradores para evitar quemaduras
24. Para evitar lesiones no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
25. Sobre la base calefactora sólo deben ser ubicadas la olla y la placa de parrilla suministradas, jamás usar para otro fin.
26. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
27. Para evitar daños, jamás use la olla sobre otros aparatos, sobre una cocina o similares.
28. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufar la clavija de la caja de enchufe. Jamás dejar el aparato sin supervisión cuando esté enchufada la clavija a la red eléctrica.
29. Limpie el aparato después de cada uso.
30. Controle periódicamente si el aparato, la clavija de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, por favor envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
31. El aparato y el cable de alimentación no deben ser sumergidos en agua ni en otro líquido ni ser lavados en el lavavajillas.
32. Limpie la base con un trapo húmedo y algo de detergente para vajilla. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
33. Limpie todas las demás piezas con agua, a la que ha añadido un poco de detergente para vajilla.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

34. En caso necesario también podrá lavar la olla, la tapa y las cestas de fondue en el lavavajillas.
35. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
36. Guarde la Fondue Asia completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.
37. No toque la placa de la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!
38. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
39. Para la limpieza de la placa de la parrilla lo mejor es usar agua caliente con algo de detergente para vajilla. Sin embargo, usted también puede limpiar la placa de la parrilla en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MONTAR EL ASA DE LA TAPA

1. Preparar el asa

Para el montaje necesitará un destornillador Phillips.

El tornillo necesario para la fijación ya viene preinstalado en el asa.

2. Quitar el tornillo

Desatornille completamente el tornillo del asa.

3. Alinear el asa

Coloque el asa sobre la tapa.

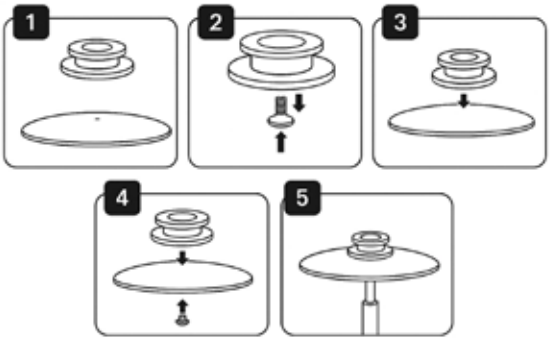
Asegúrese de que la abertura de la tapa coincida exactamente con el orificio del asa.

4. Insertar el tornillo

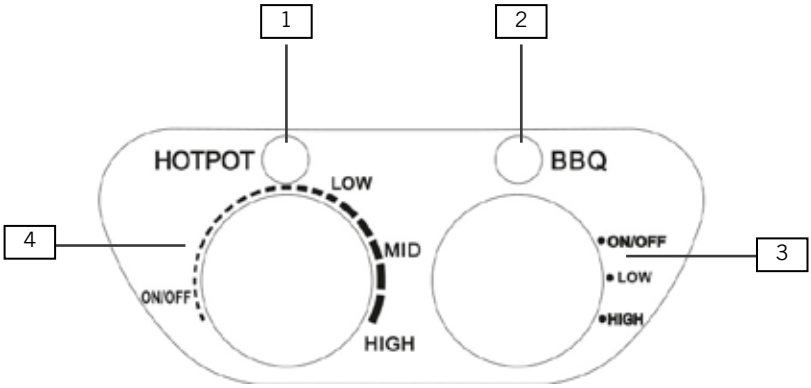
Inserte el tornillo desde la parte inferior de la tapa a través de la abertura hasta que encaje en la rosca del asa.

5. Fijar el asa

Apriete el tornillo con el destornillador Phillips hasta que el asa quede bien fijado a la tapa sin holgura.



PANEL DE CONTROL



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1	**Indicador luminoso de fondue**
2	**Indicador luminoso de plancha**
3	**Interruptor de pasos plancha** Para encender y apagar (ON/OFF) y ajustar la temperatura entre baja y alta
4	**Termostato temperatura fondue** Para encender y apagar (ON/OFF) y ajustar la temperatura entre baja, media y alta

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, si los hay, los dispositivos de seguridad para el transporte (excepto la placa identificativa). Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños – ¡peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las normas locales vigentes.
2. Consejo: conserve el embalaje para guardar el aparato de forma segura.
3. Revise el aparato para detectar posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
4. Fije el asa de la tapa con el tornillo suministrado a la tapa de cristal. Para ello coloque la arandela sobre el tornillo. A continuación posicione el asa y el anillo sobre la tapa y en la parte inferior de la misma atornille el asa con el tornillo.
5. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
6. Compruebe si todas las piezas han sido correctamente ensambladas y el aparato está parado de manera estable.
7. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (220–240 V~, 50–60 Hz).

MANEJO - FUNCIÓN DE FONDUE

1. Coloque la base calefactora sobre una superficie plana adecuada.
2. Coloque la olla en la base.
3. Llene la olla con al menos 1,5 litros de caldo. Tenga cuidado de no verter demasiado caldo para que no se derrame. Puede verter un máximo de 2,5 litros de caldo en la olla.

Por favor no use grasa ni ningún aceite para la fondue. El aparato es apto exclusivamente para fondue “asiática”.

4. Coloque la placa de la parrilla sobre la base calefactora. Incluso si no desea usar la función de parrilla, la placa debe estar colocada para proteger la base calefactora de salpicaduras de líquido.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Seleccione el nivel de temperatura deseado en el termostato (izquierda / “HotPot”):
   - Low para mantener caliente
   - Mid o High para calentar el caldo
   - ON/OFF para apagar la función de fondue
6. Caliente el caldo durante aproximadamente 20 minutos. Si ha preparado el caldo recientemente en la estufa y todavía está caliente, el tiempo de calentamiento será más corto. Atención: ¡No coloque la olla de fondue asiática sobre la estufa en ningún caso!
7. Mientras tanto, prepare los ingredientes necesarios. Recomendamos aproximadamente 200 a 250 g de carne o pescado por persona. Para cortarlo más fácilmente en rodajas muy finas, coloque la carne en el congelador 2 a 3 horas antes.
8. Mientras se calienta el caldo, puede dejar la tapa en el aparato si no utiliza la función de parrilla. Sin embargo, al preparar la fondue, la tapa no debe colocarse sobre el aparato.
9. El líquido no debe hervir vigorosamente, sino solo cocer a fuego lento. Ajuste el termostato si es necesario.
10. Cocine los trozos de carne en el caldo durante aproximadamente 3 a 4 minutos. También puede cocinar pescado firme, gambas, wontons o verduras (como col china, brócoli, zanahorias, etc.) en el caldo. Las verduras duras, como las zanahorias, pueden necesitar un breve escaldado previo para que se cocinen más rápido en el caldo. Asegúrese de que la carne y el pescado estén completamente cocidos.
11. Después de un tiempo, retire los alimentos cocidos del caldo con los cestos de fondue.
12. Puede gotear líquido. Proteja la mesa si es necesario para evitar daños en la superficie.
13. Cuando desee terminar la fondue, gire el termostato a “ON/OFF” y desenchufe el aparato.
14. Deje que el aparato se enfríe.

Durante y después del funcionamiento, el aparato está muy caliente; ¡peligro de quemaduras!

MANEJO - FUNCIÓN DE PARRILLA

1. Coloque la base calefactora sobre una superficie adecuada y nivelada.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Unte ligeramente la placa de la parrilla con un aceite común resistente al calor (por ejemplo, aceite de girasol).
4. Coloque la olla sobre la base calefactora.
5. Coloque la placa de la parrilla sobre la base calefactora.
6. Seleccione la configuración deseada en el interruptor (derecha / BBQ):
   - High para precalentar
   - Low para cocinar
   - ON/OFF para apagar la función de parrilla

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Deje que la placa de la parrilla se precaliente durante aproximadamente 5 minutos para obtener un resultado de cocción óptimo.
8. Cuando se alcance la temperatura requerida, puede comenzar a asar.
9. Asegúrese de usar solo utensilios de madera o plástico para remover y voltear los alimentos en la placa de la parrilla. No use cucharas, cuchillos o tenedores de metal, ya que pueden rayar la placa.
10. Para obtener un resultado óptimo, gire los alimentos regularmente mientras se cocinan.
11. Importante: si está usando la función de parrilla, ¡no cubra el aparato con la tapa!
12. Los alimentos congelados deben estar completamente descongelados antes de asarlos.
13. No cubra completamente la placa de la parrilla con papel de aluminio u otros objetos, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento del aparato. Sin embargo, los alimentos envueltos en papel de aluminio, como las patatas, se pueden cocinar en la parrilla.
14. Durante el asado, puede gotear grasa. Proteja la mesa si es necesario para evitar daños en la superficie.
15. Cuando haya terminado de asar, ponga el interruptor de la parrilla en “ON/OFF” y desenchufe el aparato.
16. Deje que el aparato se enfríe.

Durante y después del funcionamiento, el aparato está muy caliente; ¡peligro de quemaduras!

LIMPIEZA Y CUIDADO

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
No toque la placa de la parrilla mientras esté caliente, ya que existe peligro de quemaduras.
Antes de limpiarlo, apague siempre el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.

1. El aparato y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua u otros líquidos ni limpiarse en el lavavajillas.
2. No utilice productos abrasivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden causar daños.
3. Limpie la base con un paño húmedo y un poco de detergente.
4. Limpie todas las demás piezas con agua y un poco de detergente.
5. Si es necesario, también puede lavar la olla, la tapa y las cestas de fondue en el lavavajillas.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Para limpiar la plancha, lo mejor es utilizar agua caliente con un poco de detergente. Sin embargo, también puede lavar la plancha en el lavavajillas.
7. El aparato debe estar completamente seco antes de volver a utilizarlo.
8. Guarde la fondue asiática completamente seca en un lugar seco y seguro para protegerla del polvo, los golpes, el calor y la humedad.

RECETAS PARA FONDUE

Caldo de gallina asiático

Para 4-6 personas

1 gallina para sopa de aprox. 2,5 kg, 1 manojo de verdura de sopa, 50 g de jengibre, 5 a 6 ramas de hierba limón, 1 cebolla, hojas de laurel, granos de pimienta blanca, sal, aprox. 150 ml de vino de arroz, hierba cilantro

Lavar la gallina con agua fría y cubrirla en una olla grande con aprox. 5 l de agua. Dejar hervir, de tanto en tanto recoger la espuma con una espumadera.

Limpiar la verdura de sopa y cortarla en trozos, pelar el jengibre y cortarlo en dados. Asimismo lavar la hierba limón y cortarla en trozos. Pelar la cebolla y cortarla en medios anillos. Guardar algo de la hierba cilantro, de la hierba limón y de las hojas de laurel, agregar el resto junto con las especias, la cebolla y el vino de arroz en la olla y nuevamente dejar hervir brevemente. Retirar la olla de la cocina y dejar enfriar durante la noche. Al día siguiente sacar la gallina del caldo, colarlo y pasarlo a la olla de fondue. Agregar el resto de hierba limón, hierba cilantro y 1 a 2 hojas de laurel y dejar hervir. Si durante la fondue el caldo se espesara demasiado, podrá agregar algo de agua caliente.

Fondue Chinoise

Para 4-6 personas

Por cada persona 200 g de filete de res, filete de cerdo, filete de pollo, hígado de ave, riñones de ternera, filete de lenguado, langostinos (crudos, limpios, eventualmente congelados), 125 g de fideos chinos, 125 g de espinaca entera, 125 g de apio en rama, 125 g de zanahorias, aprox. 2 l de caldo de gallina, 4 cucharadas de jerez o vino blanco seco, 2 huevos

Cortar la carne, las asaduras limpias y el pescado en rodajas delgadas. En caso necesario dejar descongelar los langostinos. Poner los fideos chinos en remojo en agua caliente durante aprox. 10 minutos. Lavar la espinaca, eliminar los tallos duros. Limpiar las zanahorias y el apio y cortarlos en rodajas. Batir los huevos. Preparar los ingredientes en fuentes separadas. Sobre la fondue calentar el caldo de gallina con jerez a calor máximo. Tan pronto el caldo esté caliente, conmutar a un nivel menor, de tal manera que el caldo siga en ligera ebullición. Cocinar la carne, el pescado, las asaduras y la verdura en el caldo. En caso necesario agregar entremedio algo de caldo. Sirva con salsas de fondue, p. ej. salsa de curry o salsa de cóctel o una salsa

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

agridulce china. Para finalizar agregar los fideos chinos, la verd-ura restante y los huevos batidos al caldo.

Fondue japonesa de camarones

Para 4-6 personas

800 g de camarones (eliminar el intestino, pelar y cocinar), 1/8 l de zumo de lima, 150 ml de salsa de soja, 5 hongos shiitake, 250 g de queso de soja (tofu), 125 g de espinaca entera, 150 g de zanahorias, 150 g de champiñones, 1 manojo de cebollas de puerro, aprox. 1 l de caldo de pescado del frasco

Rociar los camarones con el zumo de limón y dejar escabechar 1 hora. Remojar los hongos shiitake durante 30 minutos en agua caliente, cortar el queso de soja o tofu en cubos. Lavar la espinaca, eliminar los tallos duros. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas, escaldar brevemente en agua hirviendo. Limpiar las cebollas de puerro y cortarlas en trozos de aprox. 4 cm. Frotar los champiñones con un lienzo secador.

Colar el agua de los hongos shiitake y servirlos junto con la verdura preparada en una bandeja. Calentar el caldo de pescado junto con aprox. 1 l de agua en la olla de la fondue sobre la base calefactora en el nivel High, a continuación bajar al nivel l de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. Agregar la verdura y dejar cocinar. Agregar condimentos y salsas a gusto.

Fondue de pescado

Para 4-6 personas

Aprox. 1000 g de filetes de pescado de carne compacta (p. ej. salmón), 4 camarones (eliminar el intestino y pelar, 5 cucharadas de zumo de limón, aprox. 1,5 a 2 l de caldo de pescado, eventualmente vino blanco para sazonar

Lavar el pescado con agua fría, secarlo con un lienzo y cortarlo en cubos. Rociar los cubos de pescado y los camarones con el zumo de limón. Agregar el caldo a la olla de fondue, agregar algo de vino blanco a gusto. Calentar sobre la base calefactora al nivel High, después pasar al nivel Low de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. Dejar cocinar los cubos de pescado y los camarones en el caldo. Servir arroz como guarnición. Para ello es adecuado p. ej. el condimento de limón.

Fondue vegetariana

Para 4-6 personas

Caldo: 5 cebollas de primavera, 400 g de zanahorias, 400 g de rábano (negro), 1 anís estrellado, 1 cucharadita de granos de pimienta negros, 5-10 g de jengibre (fresco), sal, salsa de soja.

Ingredientes de fondue: 2 ramas de puerro, 500 g. de champiñones u otros hongos a gusto, 500 g de espinaca entera, 500 g de brécol

Limpiar y cortar en trozos pequeños la verdura para el caldo. En una olla hervir 1,5 l de agua, agregar la verdura, el anís estrellado y la pimienta, dejar hervir a fuego lento durante aprox. dos horas. Colar el caldo y sazonarlo con la salsa de soja y sal. Limpiar el puerro, lavarlo y cortarlo en pequeños anillos, frotar los champiñones con un lienzo y cortarlos por la mitad. Lavar la espinaca. Escaldar brevemente el brécol en agua hirviendo. Pasar el caldo a la olla de fondue y calentarlo sobre la base calefactora al nivel High, después conmutar al nivel Low de tal manera que el caldo todavía siga en ligera ebullición. En caso necesario agregar algo de caldo. Dejar cocinar la verdura en el caldo. Agregar condimentos y salsas a gusto.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Fondue de vino

Para 4-6 personas

500 g de carne a gusto, p. ej. pechuga de pavo o de pato, solomillo de ternera; 500 g de hongos a gusto, 1 l de vino semiseco, 1 l de caldo de aves.

Cortar la carne en tiras. Frotar los hongos con un lienzo y cortarlos en trozos. Pasar el vino con el caldo a la olla de fondue y calentar sobre la base calefactora al nivel II, después conmutar al nivel I de tal manera que el líquido todavía siga en ligera ebullición. Dejar cocinar la carne y los hongos en el líquido.

Servir con pan blanco en barra y p. ej. con un condimento de yogur y hierbas o uno de arándano rojo y nata.

RECETAS PARA GUARNICIONES DE FONDUE

Bolitas de camarones

aprox. 25 unidades

30 camarones, sin cabeza, quitar el intestino y la cáscara, 1 cebolla de primavera, 1 cucharada de sésamo pelado, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharadita de fécula alimenticia, sal, pimienta, cáscara rallada de un limón

Picar fino los camarones, dejar dorar el sésamo en una sartén sin agregar grasa. Lavar la cebolla de primavera y también picarla fina. Mezclar todos los ingredientes y sazonar con especias. Formar bolitas. Dejar enfriar. Servir con la fondue y agregar al caldo, tiempo de cocción aprox. 3 minutos.

Wan Tans

25 Wan Tans

25 hojas congeladas de Wan-Tan, 200 g de filete de cerdo, 400 g de espinaca congelada, 100 g de champiñones, 20 g de cebollas de primavera, 1 chile rojo, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharada de salsa de soja, cáscara rallada de un limón o lima, 1 huevo, 1 a 2 cucharadas de fécula alimenticia, sal, pimienta, pimienta de Cayena

Dejar descongelar las hojas de Wan-Tan. Cortar la carne en pequeños dados y pasarla por una máquina de picar carne. Picar la espinaca finamente. Eliminar los tallos de los hongos, picar también los sombreros de las setas. Limpiar el chile, cortarlo por la mitad, eliminar las pepitas y cortarlo en cubos finos, asimismo cortar en cubos finos las cebollas de primavera. Calentar el aceite en una sartén, rehogar la espinaca, los hongos, el chile y las cebollas. Rebajar con la salsa de soja y dejar espesar un poco. Enfriar. Mezclar la carne picada con la verdura enfriada, la cáscara de limón, el huevo y la fécula alimenticia, sazonar intensamente con especias. Depositar las hojas de masa Wan-Tan sobre la superficie de trabajo. Untar los bordes con agua. Con una cuchara de té colocar el relleno sobre las hojas de masa. Disponer las hojas de masa en forma de triángulo y doblar en forma de cuernito. Dejar cocinar en el caldo de fondue durante aprox. 5 minutos.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

Carne picante de pollo

200 g de carne de pollo, 3 cucharadas de salsa de soja, 2 pizcas de pasta de condimento de chile, ½ cucharadita de jengibre rallado fino, algo de aceite.

Congelar brevemente el filete de pollo, con el cortador universal cortarlo en rodajas muy finas (en contra las fibras de carne), mezclar la salsa de soja con chile y jengibre. Con ello escabechar la carne y colocarla cubierta en la refrigeradora durante 2 a 3 horas. Untar ligeramente con aceite la placa de la parrilla. Volteando de tanto en tanto asar durante aprox. 10 minutos. Consejo: Sustituir el pollo por solomillo de cerdo.

Brochetas de gambas

4 Gambas, 4 chalotes, algo de aceite de comino, pequeños pinchos aceitados de madera

Pinchar cada gamba y cada chalote sobre un pincho de madera, untar con aceite de comino (o con aceite de ajo) y dejar asar durante aprox. 8-10 minutos.

RECETAS PARA CONDIMENTOS Y SALSAS

Salsa agridulce

3 cucharadas de aceite de sésamo, 1 tallo de puerro, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 rodaja de piña fresca, 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de vinagre, 30 ml de vino de arroz, ¼ l de ketchup de tomate, sal, pimienta, pimienta de cayena a gusto

Picar la cebolla finamente. Cortar el puerro y la piña en dados, cortar el diente de ajo en dados pequeños. Calentar al aceite de sésamo en una sartén. Allí sofritar la cebolla y el puerro. Agregar ajo y piña. Mezclar los demás ingredientes y sazonar con las especias.

Salsa de mango

1 mango, 1 manzana, 1 cucharadita de mostaza, zumo de un limón,1 cucharadita de rábano picante rallado, 1 a 2 cucharadas de miel

Cortar el mango y la manzana en dados pequeños. Agregar el zumo de limón, el rábano picante, la mostaza y la miel y hacer puré con la “varita mágica” ESGE®.

Salsa picante

Por cada 350 g de cebollas blancas y rojas, 1 cucharada de aceite de soja, 3 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, sal y pimienta de Cayena

Pelar las cebollas y cortar en dados finos. Revolviendo, sofreír en aceite de sésamo hasta que las cebollas estén ligeramente doradas. Agregar el azúcar y caramelizar. Agregar aprox. 150 ml de agua y dejar reposar aproximadamente 15 a 20 minutos a temperatura media. Una vez que las cebollas estén blandas, sazonar la salsa con vinagre de arroz, sal y pimienta de Cayena.

Condimento de limón

Aprox. 500 g de yogur de nata, zumo y cáscara rallada de un limón sin tratar, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 a 3 dientes de ajo, 2 chiles, 1 cucharadita de pimiento en polvo, 2 a

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3 cucharadas de azúcar, sal, pimienta, eventualmente hierba luisa para adornar

Mezclar el yogur con el zumo y la cáscara de limón, revolver con el aceite de oliva. Pelar el ajo y exprimirlo o picarlo finamente. Asimismo revolverlo con el yogur. Lavar los chiles, cortarlos por la mitad y eliminar las pepitas, asimismo picarlos finamente. Agregar al yogur y sazonar con pimiento, azúcar, sal y pimienta. Si se desea, afinar con hierba luisa cortada fina.

Salsa de cacahuate

9 cucharadas de mantequilla de cacahuate dulce, 6 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de aceite de sésamo, ¼ l de caldo de verduras, 1 a 2 chiles rojos.

Hacer hervir el caldo con el aceite de sésamo y la salsa de soja. Mezclar y revolver a cucharadas la mantequilla de cacahuate. Con calor suave dejar hervir brevemente. Lavar los chiles, cortarlos por la mitad, eliminar las pepitas y picarlos finamente. Agregar a la salsa en la olla. En caso necesario sazonar.

Condimento de yogur con hierbas

1 vaso de yogur, 1 ramo de hierbas (p. ej. tomillo, perejil, eneldo, albahaca, menta), 1 diente de ajo, sal, pimienta.

Pelar el diente de ajo y cortarlo en dados finos. Lavar las hierbas y secarlas, picarlas finamente. Mezclar revolviendo el ajo y las hierbas con el yogur, sazonar con sal y pimienta.

INGREDIENTES DE LA COCINA ASIÁTICA

Salsa de soja: es producida de semillas de soja fermentadas. La salsa de soja clara tiene gusto suave, la oscura es más salada y en la mayoría de los casos de color azucarado. Una variante indonesa es la muy dulce Ketjap manis.

Agar-Agar: agente natural de gelatinizar de algas marinas (puede ser reemplazada por gelatina).

Brotes tiernos de bambú: brotes jóvenes del bambú.

Pasta de judías: como pasta amarilla suavemente salada, pastas blancas, rojas o negras son más saladas. La pasta roja de judías también existe como variante dulce para postres.

Salsa de chile: salsa picante de chile, vinagre, sal y ciruelas.

Polvo de cinco especias: condimento picante de pimienta negra, anís estrellado, semillas de hinojo, clavo, canela.

Glutamato: un polvo de proteína vegetal, reforzador del sabor.

Jengibre: pelar las raíces frescas y cortarlas finamente, picantemente sabroso.

Fideos: Fideos de trigo o de huevo de la cocina asiática están precocinados. Fideos instantáneos existen desde muy finos hasta del ancho de una mano. Antes de ser asados, los fideos deben ser hervidos brevemente (aprox. 2 min).

Fideos chinos: generalmente son fideos transparentes de almidón de judías de mungo, de tapioca y de soja. Jamás hervirlos sino sólo

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

escaldar y dejarlos reposar hasta que estén blandos (aprox. 10 min.), a continuación dejar gotear y cortarlos con una tijera.

Fideos de arroz: producidos de harina de arroz y agua, preparación como los fideos chinos.

Arroz tipo Basmati: clase noble, despide un excelente aroma al ser hervido. Arroz de grano largo: se hincha de modo granulado y suelto y sigue estando “al diente”.

Arroz de Siam: (arroz pegajoso) después de ser hervido los granos se pegan entre sí. Ideal si se come con palillos.

Arroz silvestre: no se trata de arroz sino del grano de semilla de un tipo norteamericano de pasto. Es negro y adecuado para mezclar con los tipos mencionados anteriormente. El arroz silvestre tiene un gusto pronunciado a nuez.

Hongos: Colmenillas: hongos negros, por lo general secos, poner en remojo durante la noche.

Hongos Tonga: marrón oscuro, por lo general secos, antes del uso poner en remojo aproximadamente 10 min. en agua caliente.

Setas de paja: claras, se venden en latas.

Queso de Tofu/Judías de soja: Producto de leche de soja parecido a requesón, fermentado.

Vino: En Asia el vino es producido por lo general a partir de arroz o de mijo. El vino de arroz también se puede reemplazar por jerez seco.

Los ingredientes mencionados y muchos otros para la cocina asiática se encuentran en las secciones especializadas de supermercados, centros de compras y grandes almacenes bien surtidos o en negocios asiáticos.

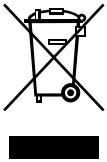
En las librerías usted encontrará otros libros de cocina con el tema fondue y cocina asiática.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48745

DANE TECHNICZNE

Moc:	1350 W + 900 W, 220–240 V~ ,50–60 Hz
Wymiary:	Ok. 45 x 40 x 25 cm
Przewód zasilający:	Ok. 100 cm
Ciężar:	Ok. 4,9 kg
Wyposażenie:	Zdejmowana płyta grillowa, funkcja fondue i grilla oddzielnie załączana, 2-stopniowy wyłącznik funkcji fondue, pokrywa szklana, garnek ze stali nierdzewnej do fondue
Akcesoria:	4 misek do fondue, instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. **Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.**
2. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
3. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
4. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
5. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Podstawy grzejnej ani przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
9. Podstawa grzejna nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
10. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
11. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na mokrych powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
12. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
13. Fondue azjatyckie używać zawsze na wolnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
15. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n. p. małe dzieci pociągną za niego.
16. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest nieuszkodzony i nadaje się na odpowiednią moc, gdyż w przeciwnym wypadku może nastąpić przegrzanie urządzenia.
17. Przewód zasilający i ewentualnie przewód przedłużający muszą być tak ułożone, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o nie.
18. Fondue azjatyckie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
19. Podczas pracy nie przykrywać płyty całkowicie folią lub innymi materiałami, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
20. W razie potrzeby zabezpieczyć stół, aby uniknąć uszkodzeń przez rozpryski tłuszczu lub cieczy.
21. Fondue nadaje się wyłącznie do rosołu lub wody, nie używać tłuszczu ani oleju!
22. Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące z zewnątrz - niebezpieczeństwo oparzenia!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

23. Nie dotykać płyty, gdy jest gorąca - niebezpieczeństwo oparzenia!
24. Gorące urządzenie chwytać tylko za uchwyty. Używać łapek do garnków, aby uniknąć oparzeń.
25. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
26. Na podstawie grzejnej wolno postawić tylko dostarczony garnek i dostarczoną płytę grillową, nigdy nie używać jej do innych celów.
27. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
28. Garnka nie używać nigdy na innych urządzeniach, kuchence lub podobnych, aby uniknąć uszkodzeń.
29. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
30. Po każdym użyciu czyścić urządzenie.
31. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub przewód do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
32. Urządzenie i przewód nie mogą być zanurzone w wodzie lub w innym płynie ani wkładane do zmywarki do naczyń.
33. Wytrzeć podstawę wilgotną ściereczką zwilżoną płynem do zmywania naczyń. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
34. Wszystkie inne części umyć wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń.
35. Garnek, pokrywę i miseczki do fondue można w razie potrzeby umyć w zmywarce do naczyń.
36. Urządzenie musi być całkowicie suche zanim można je będzie ponownie użyć.
37. Całkowicie suche Fondue azjatyckie przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, aby ochronić go przez zabrudzeniem, uderzeniem, ciepłem i wilgocią.
38. Nie dotykać płyty, gdy jest gorąca - niebezpieczeństwo oparzenia!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

39. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.
40. Do czyszczenia płyty grillowej używać najlepiej ciepłej wody z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Płytę grillową można również czyścić w zmywarce.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.
Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

MONTAŻ UCHWYTU POKRYWY

1. Przygotowanie uchwytu

Do montażu potrzebny będzie śrubokręt krzyżakowy.

Śruba potrzebna do zamocowania jest już wstępnie zamontowana w uchwycie.

2. Wykręcenie śruby

Całkowicie wykręcić śrubę z uchwytu.

3. Wyrównanie uchwytu

Umieścić uchwyt na pokrywie.

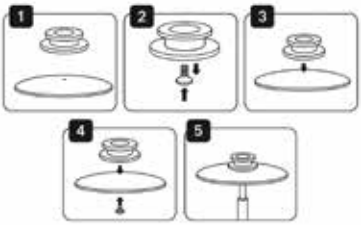
Upewnij się, że otwór w pokrywie jest dokładnie wyrównany z otworem w uchwycie.

4. Wkręć śrubę

Wkręć śrubę od spodu pokrywy przez otwór, aż zaskoczy w gwincie uchwytu.

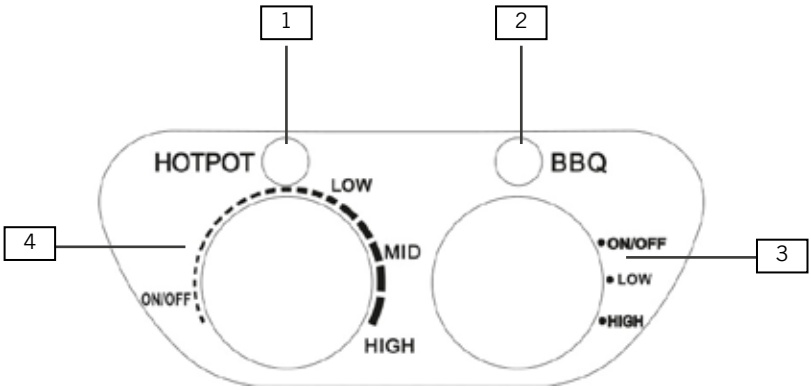
5. Zamocuj uchwyt

Dokręć śrubę śrubokrętem krzyżakowym, aż uchwyt zostanie mocno przymocowany do pokrywy bez luzów.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PANEL STEROWANIA



1	**Kontrolka fondue**
2	**Kontrolka płyty grillowej**
3	**Przełącznik stopniowy płyty grillowe** Do włączania i wyłączania (ON/OFF) oraz regulacji temperatury między niską a wysoką
4	**Termostat temperatury fondue** Do włączania i wyłączania (ON/OFF) oraz regulacji temperatury między niską, średnią a wysoką

URUCHOMIENIE

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe oraz ewentualne zabezpieczenia transportowe (z wyjątkiem tabliczki znamionowej). Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci – ryzyko zadławienia! Utylizuj materiały opakowaniowe zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.
2. Wskazówka: zachowaj opakowanie, aby bezpiecznie przechowywać urządzenie.
3. Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, jeśli są widoczne uszkodzenia, i skontaktuj się z działem obsługi klienta.
4. Uchwyt pokrywy przymocować dostarczoną śrubą do szklanej pokrywy. Na śrubę nałożyć podkładkę. Ustawić uchwyt i pierścień na pokrywie i od spodu pokrywy przykręcić uchwyt śrubą.
5. Oczyścić wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.
6. Sprawdzić, czy wszystkie części są właściwie zmontowane i urządzenie stoi stabilnie.
7. Podłączyć urządzenie przewodem do sieci zasilającej (220–240 V~, 50–60 Hz).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBSŁUGA - FUNKCJA FONDUE

1. Umieść podstawę grzewczą na odpowiedniej, płaskiej powierzchni.
2. Umieść garnek w podstawie.
3. Napełnij garnek co najmniej 1,5 litra bulionu. Uważaj, aby nie wlać zbyt dużo bulionu, aby nie wykipiał. Do garnka można wlać maksymalnie 2,5 litry bulionu.

Do fondue nie używać tłuszczu ani oleju. Urządzenie nadaje się wyłącznie do „azjatyckiego“ fondue z rosołem.

4. Umieść płytę grillową na podstawie grzewczej. Nawet jeśli nie chcesz korzystać z funkcji grilla, płyta musi być na miejscu, aby chronić podstawę grzewczą przed zachlapaniami płynem.
5. Wybierz żądany poziom temperatury na termostacie (po lewej / „HotPot”):
   - Low – do podtrzymywania ciepła
   - Mid lub High – do podgrzewania bulionu
   - ON/OFF – do wyłączenia funkcji fondue
6. Podgrzewaj bulion przez około 20 minut. Jeśli bulion został świeżo przygotowany na kuchence i jest nadal gorący, czas podgrzewania będzie krótszy. Uwaga: nigdy nie stawiaj garnka do fondue azjatyckiego na kuchence!
7. W międzyczasie przygotuj potrzebne składniki. Zalecamy około 200–250 g mięsa lub ryb na osobę. Aby ułatwić krojenie w bardzo cienkie plastry, włóż mięso do zamrażarki na 2–3 godziny wcześniej.
8. Podczas podgrzewania bulionu możesz zostawić pokrywkę na urządzeniu, jeśli nie używasz funkcji grilla. Jednak podczas przygotowywania fondue pokrywka nie może być umieszczona na urządzeniu.
9. Płyn nie powinien wrzeć gwałtownie, lecz tylko delikatnie się gotować. W razie potrzeby lekko zmniejsz ustawienie termostatu.
10. Gotuj kawałki mięsa w bulionie przez około 3–4 minuty. Możesz również gotować twarde ryby, krewetki, wontony lub warzywa (np. kapustę pekińską, brokuły, marchewki itp.) w bulionie. Twarde warzywa, takie jak marchewki, mogą wymagać krótkiego blanszowania, aby szybciej się ugotowały w bulionie. Upewnij się, że mięso i ryby są całkowicie ugotowane.
11. Po pewnym czasie wyjmij ugotowane składniki z bulionu przy użyciu koszyków do fondue.
12. Może kapać płyn. W razie potrzeby zabezpiecz stół, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
13. Gdy chcesz zakończyć fondue, ustaw termostat na „ON/OFF” i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
14. Pozwól, aby urządzenie ostygło.

OSTROŻNIE: Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBSŁUGA – FUNKCJA GRILLOWANIA

1. Umieść podstawę grzewczą na odpowiedniej, płaskiej powierzchni.
2. Otwórz pokrywę urządzenia.
3. Lekko nasmaruj płytę grillową zwykłym olejem odpornym na wysoką temperaturę (np. olejem słonecznikowym).
4. Umieść garnek na podstawie grzewczej.
5. Połóż płytę grillową na podstawie grzewczej.
6. Wybierz żądany tryb na przełączniku (po prawej / BBQ):
   - High – do wstępnego nagrzewania
   - Low – do gotowania
   - ON/OFF – do wyłączenia funkcji grilla
7. Pozwól, aby płyta grillowa nagrzewała się przez około 5 minut, aby uzyskać optymalne efekty grillowania.
8. Gdy osiągnięta zostanie wymagana temperatura, można rozpocząć grillowanie.
9. Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów do mieszania i obracania jedzenia na płycie grillowej. Nie używaj łyżek, noży ani widelców z metalu, ponieważ mogą porysować płytę.
10. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, regularnie obracaj jedzenie podczas grillowania.
11. Ważne: jeśli korzystasz z funkcji grilla, nie przykrywaj urządzenia pokrywką!
12. Mrożone jedzenie należy całkowicie rozmrozić przed grillowaniem.
13. Nie przykrywaj całkowicie płyty grillowej folią aluminiową ani innymi przedmiotami, aby uniknąć przegrzania urządzenia. Można jednak przygotowywać na płycie potrawy zawinięte w folię aluminiową, np. ziemniaki.
14. Podczas grillowania może kapać tłuszcz. W razie potrzeby zabezpiecz stół, aby nie uszkodzić jego powierzchni.
15. Po zakończeniu grillowania ustaw przełącznik grilla na „ON/OFF" i odłącz urządzenie od gniazdka.
16. Pozwól, aby urządzenie ostygło.

OSTROŻNIE:

Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Nie dotykać płyty grzejnej, gdy jest jeszcze gorąca – istnieje ryzyko poparzenia!

Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

1. Urządzenia i przewodu zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie ani innym płynie ani myć w zmywarce.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Nie używaj ostrych środków czyszczących, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.
3. Podstawę należy przetrzeć wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
4. Wszystkie pozostałe części należy umyć wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
5. W razie potrzeby garnek, pokrywkę i koszyczki do fondue można myć w zmywarce.
6. Do czyszczenia płyty grillowej najlepiej używać ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Płytę grillową można również myć w zmywarce.
7. Urządzenie musi być całkowicie suche, zanim będzie można go ponownie użyć.
8. Całkowicie wysuszone urządzenie do fondue azjatyckiego należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, aby chronić je przed kurzem, uderzeniami, wysoką temperaturą i wilgocią.

PRZEPISY NA FONDUE

Fondue chińskie

Dla 4 do 6 osób

Po 200 g filetu wołowego, filetu wieprzowego, filetu z kurczaka, wątróbki drobiowej, nerek cielęcych, filetu z soli, krabów homarowych (surowych, mytych, ewentualnie zamrożonych) 125 g makaronu ryżowego, 125 g liści szpinaku, 125 g selera naciowego, 125 g marchwi, ok. 2 l rosołu z kury, 4 łyżki wytrawnego sherry lub białego wina, 2 jaja

Mięso, wymyte wnętrzności i rybę pociąć na cienkie plastry. Kraby ewentualnie rozmrozić. Makaron ryżowy namoczyć przez ok. 10 min. w ciepłej wodzie. Wymyć szpinak, usunąć twarde ogonki. Marchew i selery oczyścić i pociąć na plastry. Jaja rozbełtać. Składniki przygotować w oddzielnych miskach. Rosół z kury z sherry podgrzać na najwyższym stopniu na fondue. Gdy rosół będzie gorący, przełączyć na mniejszy stopień tak, aby rosół gotował się tylko słabo. Mięso, rybę, wnętrzności i warzywa gotować w rosole. Podczas gotowania dolać trochę rosołu w razie potrzeby. Podawać wraz z sosami do fondue, np. sosem curry lub sosem koktajlowym lub ze słodko-kwaśnym sosem chińskim. Na koniec dodać do rosołu zmiękczony makaron ryżowy, pozostałe warzywa i rozbełtane jajka.

Azjatycki rosół z kury

Dla 4 do 6 osób

1 kura na zupę, ok. 2,5 kg, 1 pęczek zieleniny do zupy, 50 g imbiru, 5 do 6 lasek trawy cytrynowej, 1 cebula, liście laurowe, białe ziarnka pieprzu, ok. 150 ml wina ryżowego, zielona kolendra, sól, Kurę wypłukać zimną wodą i w dużym garnku zalać ok. 5 l wody. Zagotować, zbierać pianę łyżką do piany. Zieleninę do zupy wymyć i pociąć na kawałki, imbir obrać i kostkować. Trawę cytrynową również wymyć i pociąć na kawałki. Obrać cebulę i pociąć na połówki pierścieni. Odłożyć trochę zielonej kolendry, trawy cytrynowej i liści laurowych, resztę wraz z przyprawami, cebulą i winem ryżowym dodać

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

do garnka i krótko zagotować. Garnek zdjąć z kuchenki i pozostawić na noc do ochłodzenia.

Następnego dnia wyjąć kurę z rosołu, rosół przelać przez sito i wlać do garnka do fondue. Dodać pozostałą trawę cytrynową, zieloną kolendrę i 1 do 2 liści laurowych i zagotować. Jeśli podczas przygotowywania fondue rosół gotuje się zbyt mocno, można dolać trochę gorącej wody.

PRZEPISY NA WKŁADKI DO FONDUE

Kuleczki z krewetek

Na około 25 sztuk

30 krewetek, bez głowy, z usuniętymi jelitami i skorupami, 1 łyżka poszalowanego sezamu, 1 cebula wiosenna, 1 łyżka oleju sezamowego, 1 łyżeczka skrobi jadalnej, sól, pieprz, starta skórka z jednej cytryny

Krewetki drobno posiekać, sezam bez dodatku tłuszczu uprażyć na patelni na kolor złoto-brązowy. Cebulę wiosenną wymyć i również drobno posiekać. Wymieszać wszystkie składniki i doprawić do smaku przyprawami. Uformować kulki. Odstawić aż ochłodzą się. Przygotować fondue i dodać do rosołu. Czas gotowania około 3 minuty.

PRZEPISY NA PŁYTĘ GRILLOWĄ

Mięso kurczaków na ostro

200 g mięsa z kurczaka, 3 łyżki sosu sojowego, 2 szczypty pasty chilli, ½ łyżeczki świeżego, drobno posiekanego imbiru, trochę oleju

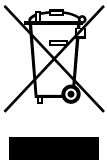
Filet z kurczaka lekko zamrozić, pociąć na cienkie plastry nożem uniwersalnym (przeciwnie do włókien mięsa), wymieszać z sosem sojowym z chilli i imbirem. Mięso marynować i odstawić przykryte do lodówki na 2-3 godziny. Płytę grillową lekko naoleić. Grillować ok. 10 minut odwracając.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INFORMATIONEN

This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EC and its revisions.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC einschließlich Änderungen.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48745
Stand: März 2026/nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de