

# taurus

WHITE & BROWN

**FF2**

Fondue

Fondue maker

Service à fondue

Fonduetopf

Fonduta

Fondue

Fonduepan

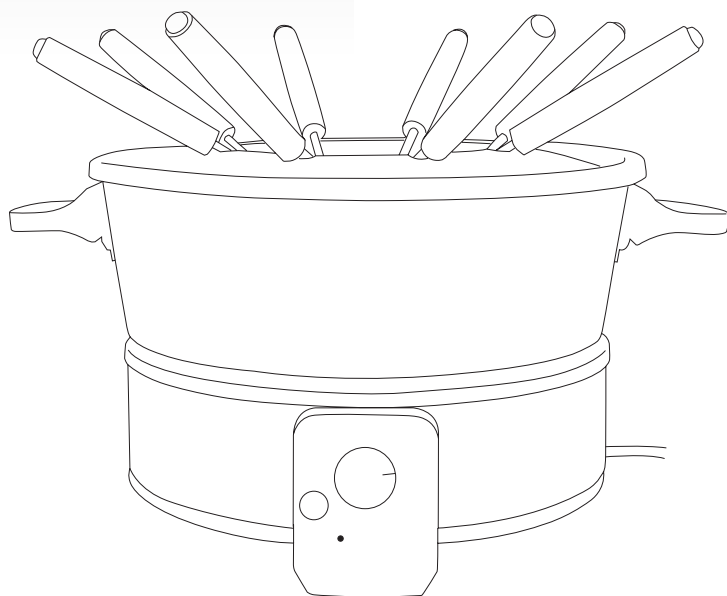
Fondue

Φοντί

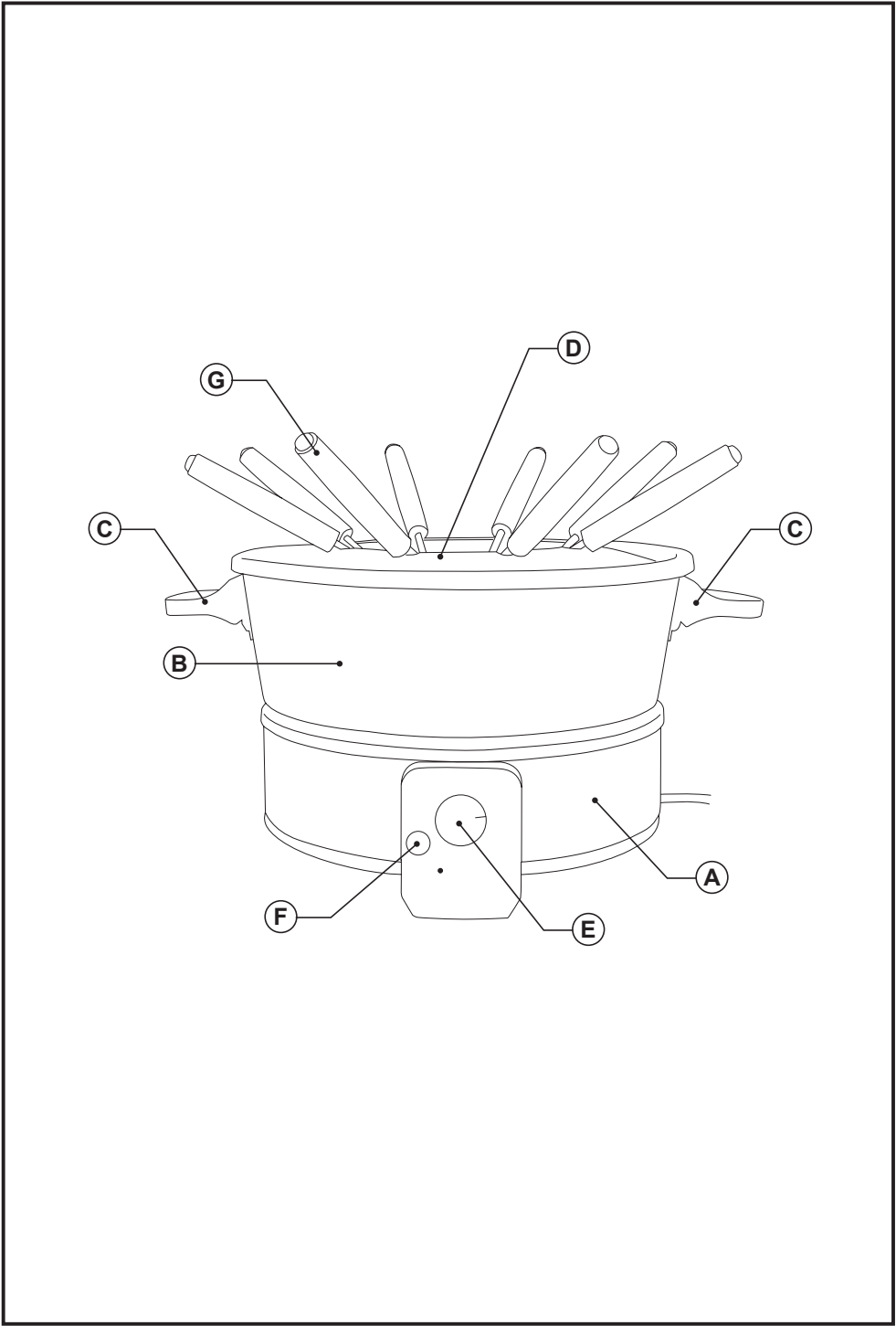
Создатель фондю

Aparat de fondue

Уред за фондю







## Español

### Fondue

FF2

#### **Distinguido cliente:**

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS W&B.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

### **CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. No está pensado para ser usado por clientes en entornos de hostelería de tipo alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, tampoco en casas rurales, zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años y superior si están continuamente supervisados.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable con las asas, si las hay, situadas para evitar posibles derramamientos de líquidos calientes.
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el

grifo.

**- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.**

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede colgando de la mesa o quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- Es recomendable como protección adicional en la instalación eléctrica que alimenta el aparato, el disponer de un dispositivo de corriente diferencial con una sensibilidad máxima de 30mA. Pregunte a un instalador competente para que le aconseje.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.

- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- El aparato solo debe utilizarse con el soporte suministrado.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- No usar el aparato en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.

#### **UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:**

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato vacío.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover el aparato mientras está en uso.
- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar los niveles MAX y MIN.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.

- No guardar el aparato en lugares donde la temperatura ambiente pueda ser inferior a 2°C.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No dejar nunca el aparato funcionando sin vigilancia, ni al alcance de los niños, ya que es un aparato eléctrico que calienta aceite a altas temperaturas y puede ocasionar quemaduras graves.
- Utilizar solamente utensilios apropiados soportar altas temperaturas.
- Si por cualquier motivo el aceite se incendiara, desconectar el aparato de la red y sofocar el fuego con la tapa, con una manta, o con un paño grande de cocina. **NUNCA CON AGUA.**
- Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

#### **SERVICIO:**

- Cerciorarse que el servicio de mantenimiento del aparato sea realizado por personal especializado, y que caso de precisar consumibles/ recambios, éstos sean originales.
- **ADVERTENCIA:** Existe el riesgo de incendio en caso de que la limpieza del aparato no se realice conforme a estas instrucciones.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

## **DESCRIPCIÓN**

- A Base
- B Puchero
- C Asas
- D Soporte para los pinchos
- E Termostato regulable
- F Piloto luminoso encendido
- G Pinchos

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

## **MODO DE EMPLEO**

### **NOTAS PREVIAS AL USO:**

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Algunas partes del aparato han sido ligeramente engrasadas, en consecuencia, al poner en marcha el aparato por primera vez puede desprender un ligero humo. Al cabo de poco tiempo este humo cesará.
- Para eliminar el olor que desprende el aparato al utilizarlo por primera vez, se recomienda tenerlo en marcha a máxima potencia durante 2 horas en una habitación bien ventilada.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

### **USO:**

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Situar el aparato correctamente acoplado sobre su base.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el mando selector.
- El piloto luminoso (F) se iluminará.
- Girar el mando termostato hasta situarlo en la posición que corresponda a la temperatura deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.
- Esperar a que el piloto luminoso (F) se desconecte, lo que señalará que el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Llenar el aparato en función de la receta que desee preparar.
- **Consejos de cocción:**
  - Para la fondue bourguignonne mantener el termostato regulable en la posición "Máx".
  - Para la fondue china mantener el termostato regulable en la posición intermedia.
  - Para la fondue de chocolate y la fondue de queso mantener el termostato regulable en la posición "Mín". Durante la cocción remover periódicamente el contenido con ayuda de utensilios de madera o de plástico capaces de resistir temperaturas elevadas, con tal de mantener una textura fina.
- Durante el uso del aparato el piloto luminoso (F) se conectará y desconectará de forma automática, indicado de este modo el funcionamiento de los elementos calefactores para mantener la

temperatura deseada.

- Cuando el alimento este a su gusto, retirarlo del aparato con la ayuda de una espátula de madera o similar que sea resistente al calor. No use utensilios que puedan dañar el revestimiento antiadherente.

#### **UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:**

- Seleccionar la posición de mínimo (MIN) mediante el mando selector de temperatura.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato.

#### **ASAS DE TRANSPORTE:**

- Este aparato dispone de unas asas laterales (C) para hacer fácil y cómodo su transporte.

#### **PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:**

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Cuando el aparato se conecta y desconecta alternativamente, no siendo ello debido a la acción del termostato de ambiente, verificar que no haya ningún obstáculo que impida o dificulte la entrada o salida normal del aire.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

## **LIMPIEZA**

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse

y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

Soporte para los pinchos

Pinchos

- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

## **ANOMALÍAS Y REPARACIÓN**

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

#### **PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:**

#### **ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO**

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

## RECETAS

### FONDUE VIGNERONNE

#### PARA 6 PERSONAS:

1,8 Kg de carne de ternera especial para fondue.  
Salsas de acompañamiento

#### PARA LA MARINADA:

150g de champiñones  
150g de chicharrones  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
1 ramillete de hierbas  
150cl de vino tinto

- Cortar la carne a tacos y guardarla en la nevera. Sacarla de la nevera unos 20 minutos antes de la comida.
- En una paella, dorar la cebolla cortada, los chicharrones y los dientes de ajo cortados por la mitad y sin grano. Añadir los champiñones.
- Mezclarlo bien y añadir el vino. Añadir las hierbas.
- Llevar a ebullición y bajar el fuego.
- Dejar a fuego lento sin tapar durante 45 minutos.
- Introducir la mezcla en la fondue.
- Cada comensal pincha un trozo de carne y lo pone en remojo dentro de la fondue durante el tiempo de cocción que desee.

### FONDUE BOURGUIGNONNE

#### PARA 6 PERSONAS:

1,8 Kg de carne de ternera especial para fondue.  
1 diente de ajo  
1 litro de aceite para freír o aceite especial para fondue  
1 ramillete de hierbas  
Salsas de acompañamiento

- Cortar la carne a tacos.
- Calentar el aceite en una cacerola y añadir las hierbas.
- Frotar el interior de la fondue con el diente de ajo, añadir una pizca de sal.
- Cuando el aceite esté caliente, verterlo con cuidado en la fondue.
- **ATENCIÓN:** el aceite caliente puede causar quemaduras graves, tomar todas las precaucio-

nes necesarias antes de verter el aceite en la fondue y mantener a los niños alejados durante la manipulación. No verter el aceite cerca de materiales frágiles y/o inflamables.

- Cada comensal pincha un trozo de carne y lo pone en remojo dentro de la fondue durante el tiempo de cocción que desee.

### FONDUE SAVOYARDE

#### PARA 6 PERSONAS:

500g de queso Beaufort  
500g de queso Emmental  
500g de queso Tomme de Savoie  
1 litro de vino blanco seco  
1 vasito de kirsh  
½ cc de nuez moscada rayada  
Sal, pimienta  
3 barras de pan (de ayer o antes de ayer)

- Quitar la pela de los quesos y cortarlos a dados.
- Verter el vino en la fondue y calentar a media potencia unos diez minutos.
- Cuando el vino esté caliente, añadir el queso progresivamente y dejar que se funda, mezclando con una cuchara de madera removiendo en forma de "8" para lograr una textura homogénea.
- Añadir la sal, la nuez moscada y después el kirsh.
- Cortar el pan a tacos.
- Cada comensal pincha un trozo de pan y lo pone en remojo dentro de la fondue hasta que el pan quede cubierto de queso, procurando que no caiga dentro.

### FONDUE CHOCOLATE

#### PARA 6 PERSONAS:

500g de chocolate negro de pastelería  
50cl de nata líquida  
Fruta fresca cortada a dados  
Caramelos blandos del tipo gominola  
1 limón

- Rayar el chocolate
- Cortar la fruta a dados, introducirla en cuencos y regarla con limón.
- Calentar la nata, añadir el chocolate progresivamente removiendo con una cuchara de madera.
- Cada comensal pincha un trozo de fruta o un



caramelo y lo pone en remojo en la fondue hasta que quede recubierto de chocolate.

## **FONDUE CHINA**

### **PARA 6 PERSONAS:**

450 g de ternera

450 g de pollo

450 g de salmón fresco o atún fresco

450 g de gambas crudas

1 litro de caldo caliente de ternera o de pollo

1 zanahoria

1 cebolla

½ puerro

50g de champiñones negros rehidratados

½ rama de cidronela

1 cs de salsa de soja

1 cs de jengibre en polvo

Algunos granos de sésamo

- Cortar la ternera, el pollo, el salmón o el atún a tacos.
- Pelar las gambas y guardarlas en la nevera.
- Verter el caldo en la fondue y calentar en la posición media.
- Añadir las legumbres, la cebolla y la cidronela cortadas, la salsa de soja, el jengibre y los granos de sésamo.
- Mezclarlo bien y dejar a fuego lento unos veinte minutos.
- Cada comensal pincha un trozo de carne o de pescado y lo pone en remojo dentro de la fondue durante el tiempo de cocción que desee.

---

## English

### Fondue maker

FF2

#### Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS W&B brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.

### SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Place the appliance on a horizontal, flat and stable surface with the handles, if any, positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the ap-

## pliance by yourself in order to avoid a hazard.

- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Do not clip or crease the power cord.
- Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- As an additional protection to the electrical supply for the appliance, it is advisable to have a differential current device with a maximum sensitivity of 30 mA. Ask for advice from a competent installer.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- The appliance must only be used with the stand provided.
- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- Do not use the appliance in the case of persons insensitive to heat (the appliance has heated surfaces).
- Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

### USE AND CARE:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Use the appliance handle/s, to catch it or move it.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAX and MIN levels.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Do not store the appliance on areas where the temperature could be lower than 2°C
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that heats oil to high temperatures and may cause serious burns.
- Use only utensils appropriate to support high temperatures.
- If, for some reason, the oil was to catch fire,

disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth. NEVER WITH WATER.

- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the iron is switched off permanently.

#### **SERVICE:**

- Make sure that the appliance is serviced only by specialist personnel, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- CAUTION: There is a risk of fire if the appliance's cleaning is not done according to these instructions.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

## **DESCRIPTION**

- A Base
- B Bowl
- C Handles
- D Forks' support
- E Temperature control knob
- F Power indicator
- G Forks

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

## **INSTRUCTIONS FOR USE**

### **BEFORE USE:**

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Some parts of the appliance have been lightly greased. Consequently, the first time the appliance is used a light smoke may be detected. After a short time, this smoke will disappear.
- To eliminate the smell given off by the appliance when used for the first time, it is recommended to have it on at full power for 2 hours in a well-ventilated room.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use:

### **USE:**

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Attach the appliance to its base making sure that it is correctly fitted into place.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, by using the selection knob.
- The pilot light (F) comes on.
- Turn the thermostat control to the desired temperature position.
- Work with the food you want to process.
- Wait until the pilot light (F) has gone out which will indicate that the appliance has reached an adequate temperature.
- Fill the appliance according to the recipe you desire to prepare.
- Cooking recommendations:
  - For the bourguignonne fondue keep the temperature on the "Max" position.
  - For the Chinese fondue keep the temperature in the medium position.
  - For the chocolate fondue and the cheese fondue keep the temperature on the "Min" position. During cooking, periodically stir the contents using wooden utensils or plastic utensils capable of withstanding high temperatures in order to maintain a smooth texture.
- During the appliance's use the pilot light (F) will come on and off automatically, indicating the heating elements are working, and therefore maintaining the desired temperature.
- When the food is to your taste, remove it from the appliance with the help of a wooden spatula or similar heat resistant implement; do not use utensils that could damage the non-stick coating.

### **ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:**

- Select the minimum position (MIN) using the thermostat control.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

### **CARRY HANDLE/S:**

- This appliance has handles (C) on the side of the body, which facilitates comfortable transport.

### **SAFETY THERMAL PROTECTOR:**

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- When the appliance switches itself on and off repeatedly, for reasons other than the ther-

mostat control, check to ensure that there are no obstacles that impede correct air entry or expulsion.

- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

## CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
  - Fork's support
  - Forks
- Then dry all parts before its assembly and storage.

## ANOMALIES AND REPAIR

- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.

### FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

#### ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you

wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.

- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

## RECIPE

### FONDUE VIGNERONNE

#### SERVES 6:

1,8 Kg of beef specially for fondue  
Dipping sauce

#### FOR HE MARINADE:

150g mushrooms  
150g pork scratchings  
1 onion  
2 cloves of garlic  
1 small bunch of herbs  
150cl of red wine

- Dice the beef and store in the fridge. Remove it from the fridge 20 minutes before serving.
- Cook the chopped onion, pork scratchings and halved, degermed garlic cloves in a pan until golden.
- Add the mushrooms.
- Mix well and add the wine.
- Bring to the boil then lower the heat.
- Simmer over a low heat without covering for 45 minutes.
- Pour the mixture into the fondue pot.
- Each diner gets a piece of meat on their fork and dips it in the sauce in the fondue pot for the desired cooking time.

## FONDUE BOURGUIGNONNE

### SERVES 6:

1,8 Kg of beef specially for fondue  
1 clove of garlic  
1 litre of frying oil or oil specially for fondue  
1 small bunch of herbs  
Salt  
Dipping sauces

- Dice the beef.
- Heat the oil in a pan and add the herbs.
- Rub the inside of the fondue pot with the clove of garlic, add a pinch of salt.
- When the oil's hot, carefully pour it into the fondue pot.
- **WARNING:** hot oil may cause serious burns; take all necessary precautions before pouring the oil into the fondue and keep children away during handling. Do not pour the oil near fragile and/or flammable materials.
- Each diner gets a piece of meat on their fork and dips it in the sauce in the fondue pot for the desired cooking time.

## FONDUE SAVOYARDE

### SERVES 6:

500g Beaufort cheese  
500g Emmental cheese  
500g Tomme de Savoie cheese  
- 1 litre of dry white wine  
1 small glass of kirsch  
½ a teaspoon grated nutmeg  
Salt, pepper  
3 baguettes (from yesterday or the day before)

- Remove the rind from the cheese and dice.
- Pour the wine into the fondue pot and heat on medium power for ten minutes.
- When the wine is hot, gradually add the cheese and let it melt, stirring in a figure 8 with a wooden spoon to achieve a smooth texture.
- Add the salt, nutmeg and then the kirsch.
- Dice the bread.
- Each diner gets a piece of bread on their fork and dips it in the sauce in the fondue pot until the bread is covered in cheese, without it falling inside.

## FONDUE CHOCOLATE

### SERVES 6:

500g dark cooking chocolate  
50cl pouring cream  
Fresh fruit, diced  
Soft, jelly-type sweets  
1 lemon

- Grate the chocolate.
- Dice the fruit, put it into bowls and sprinkle with lemon juice.
- Heat the cream, gradually add the chocolate, constantly stirring with a wooden spoon.
- Each diner gets a piece of fruit or a sweet and dips it in the fondue pot until it is covered in chocolate.

## FONDUE CHINA

### SERVES 6:

450 g beef  
450 g chicken  
450 g fresh salmon or tuna  
450 g raw prawns  
1 litre of hot beef or chicken stock  
1 carrot  
1 onion  
½ a leek  
50g dried black mushrooms  
½ stalk lemongrass  
1 table spoon soy sauce  
1 table spoon ginger powder  
A few sesame grains

- Dice the beef, chicken and salmon or tuna.
- Peel the prawns and store them in the fridge.
- Pour the stock into the fondue pot and heat on medium.
- Add the vegetables, chopped onion and lemongrass, soy sauce, ginger and sesame grains.
- Stir well and cook over a low heat for twenty minutes.
- Each diner gets a piece of meat or fish on their fork and dips it in the sauce in the fondue pot for the desired cooking time.

## Français

### Service à fondue

FF2

#### **Cher Client,**

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil TAURUS W&B.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.

### **CONSEILS ET MESURES DE SÉCURITÉ**

- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel. Cet appareil a été exclusivement conçu dans le cadre d'un usage privé et non pas pour une utilisation professionnelle ou industrielle. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par les clients d'établissements hôteliers tels que « bed and breakfasts », hôtels, motels et tout autre logement résidentiel, y compris les gîtes ruraux ou les aires de repos, ni espaces de cuisine destiné au personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience à condition de le faire sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et en ayant compris les risques qu'il comporte.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas réaliser les opérations de nettoyage ou de maintenance de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable avec les poignées, si elles existent, situées de manière à éviter les écoulements éventuels de liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmeur, à une

minuterie ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Si la prise du secteur est abîmée, elle devra être remplacée par un Service d'Assistance Technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit être compatible avec la prise de courant de l'installation. Ne jamais modifier la prise de courant de l'appareil. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrayer le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- Ne pas laisser le câble de connexion suspendu à la table ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- Il est recommandé, comme protection supplémentaire de l'installation électrique qui alimente l'appareil, de disposer d'un dispositif de courant différentiel avec une sensibilité maximale de 30mA. En cas de doute, consultez un installateur agréé.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.

- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se casse, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter toute décharge électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, ou en présence de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec le support fourni.
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et d'éventuelles éclaboussures d'eau.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.
- Les personnes insensibles à la chaleur doivent éviter d'utiliser cet appareil (puisque celui-ci présente des surfaces chauffantes).
- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil, vous pourriez gravement vous brûler.

#### **UTILISATION ET ENTRETIEN :**

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil durant son fonctionnement
- Utiliser les poignées pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Respecter les niveaux MAXIMUM ET MINIMUM.



- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas ranger l'appareil dans un endroit où la température pourrait être inférieure à 2°C.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.
- Ne jamais laisser l'appareil branché et sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance, ni à la portée des enfants, étant donné qu'il s'agit d'un appareil électrique qui chauffe de l'huile à de hautes températures et qu'il peut entraîner de graves brûlures.
- Utiliser uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.
- Si, pour quelque cause que ce soit, l'huile prend feu, il faut débrancher la friteuse du réseau électrique et étouffer le feu avec le couvercle, une couverture ou avec un grand torchon de cuisine. **NE JAMAIS ESSAYER DE L'ÉTEINDRE AVEC DE L'EAU.**
- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

#### **ENTRETIEN:**

- S'assurer que le service de maintenance de l'appareil est réalisé par du personnel spécialisé, et que dans le cas où vous auriez besoin de pièces de rechange, celles-ci soient originales.
- **AVERTISSEMENT :** Si l'appareil ne se nettoie pas conformément au mode d'emploi, il pourrait exister un risque d'incendie.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

## **DESCRIPTION**

- A Base
- B Caquelon
- C Poignées
- D Support pour les fourchettes
- E Thermostat réglable.
- F Voyant lumineux de marche
- G Fourchettes à fondue

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

## **MODE D'EMPLOI**

### **REMARQUES AVANT UTILISATION:**

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section de nettoyage.
- Certaines parties de l'appareil ayant été légèrement graissées, il est possible que l'appareil dégage un peu de fumée lors de la première utilisation. En peu de temps, la fumée cessera.
- Pour éliminer l'odeur de neuf au premier fonctionnement, on recommande de le faire marcher à la puissance maximale pendant 2 heures dans une pièce bien ventilée.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

### **UTILISATION :**

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Positionner correctement l'appareil connecté sur son socle.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre en marche l'appareil, en appuyant sur la commande.
- Le voyant lumineux (F)s'allumera..
- Tourner le thermostat jusqu'à le situer sur la position de la température désirée.
- Travailler l'aliment désiré.
- Attendre que le témoin lumineux (F)s'éteigne, ce qui signifiera que l'appareil a atteint la température adéquate.
- Remplissez l'appareil en fonction de la recette que vous souhaitez préparer.

### CONSEILS POUR LA CUISSON :

- Pour la fondue bourguignonne, réglez le thermostat sur la position « Max ».
- Pour la fondue chinoise, réglez le thermostat sur la position intermédiaire.
- Pour la fondue au chocolat et la fondue savoyarde, réglez le thermostat sur la position « Min ». Pendant la cuisson, remuez régulièrement le contenu à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique supportant de hautes températures, afin de maintenir une texture fine.
- Lorsque l'appareil sera en marche, le voyant lumineux (F) s'allumera et s'éteindra automatiquement, en indiquant ainsi le bon fonctionnement des parties chauffantes pour maintenir la température désirée.
- Quand l'aliment sera à votre goût, le retirer de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou similaire, résistant à la chaleur ; ne pas utiliser d'ustensiles qui puissent abîmer le revêtement antiadhésif.

### APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN).
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

### POIGNÉE DE TRANSPORT :

- Cet appareil dispose de poignées latérales (C) pour faciliter son transport en toute commodité..

### SÉCURITÉ DE SURCHAUFFE :

- L'appareil dispose d'un dispositif de sécurité qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Lorsque l'appareil s'allume et s'éteint alternativement que ce n'est pas dû à l'action du thermostat ambiant, vérifier qu'aucun obstacle n'empêche ou ne gêne l'entrée ou la sortie normale de l'air.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

### NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures d'aération afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
- Support pour les fourchettes
- Fourchettes
- Avant son montage et son rangement, veiller à bien sécher toute les pièces.

### ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

### POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION:

### ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constitutifs de l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous défaire du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, dans un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/UE de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/UE en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicable aux produits liés à l'énergie.

## RECETTE

### FONDUE VIGNERONNE

#### POUR 6 PERSONNES:

1,8 kg de viande de bœuf spécial fondue.  
Sauces pour l'accompagnement

#### POUR LA MARINADE:

150 g de champignons de Paris  
150 g de rillons  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de fines herbes  
150 cl de vin rouge

- Couper la viande en dés et la mettre au réfrigérateur. La sortir du frigo environ 20 minutes avant le repas.
- Faire dorer dans une poêle l'oignon coupé, les rillons et les gousses d'ail coupées en deux et sans germe. Ajouter les champignons.
- Bien mélanger et ajouter le vin. Ajouter les herbes.
- Porter à ébullition et baisser le feu.
- Laisser cuire à feu doux sans couvrir pendant 45 minutes.
- Introduire le mélange dans le caquelon.
- Chaque invité pique un morceau de viande sur sa fourchette et le trempe dans la fondue pour le laisser cuire autant qu'il le souhaite.

### FONDUE BOURGUIGNONNE POUR 6 PERSONNES :

1,8 kg de viande de bœuf spécial fondue.  
1 gousse d'ail  
1 litre d'huile de friture ou spéciale pour fondue  
1 bouquet de fines herbes  
Sauces pour l'accompagnement

- Couper la viande en dés.
- Chauffer l'huile dans un fait-tout et ajouter les herbes.
- Frotter l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail, ajouter une pincée de sel.
- Une fois que l'huile est bien chaude, la verser avec précaution dans le caquelon.
- ATTENTION: l'huile chaude peut provoquer des brûlures graves ; prenez toutes les précautions nécessaires avant de verser l'huile dans le caquelon et tenez les enfants éloignés pendant l'opération. Ne pas verser l'huile à proximité de matières fragiles et/ou inflammables.
- Chaque invité pique un morceau de viande sur sa fourchette et le trempe dans l'huile pour le laisser cuire autant qu'il le souhaite.

### FONDUE SAVOYARDE POUR 6 PERSONNES :

500 g de fromage Beaufort  
500 g de fromage Emmental  
500 g de Tomme de Savoie  
1 litre de vin blanc sec  
1 petit verre de kirsch  
½ cc de noix de muscade râpée  
Sel, poivre  
3 baguettes de pain sec

- Enlever la peau des fromages et les couper en dés.
- Verser le vin dans le caquelon et chauffer à puissance intermédiaire pendant dix minutes.
- Quand le vin est chaud, ajouter petit à petit le fromage et le laisser fondre, en mélangeant avec une cuillère en bois en dessinant des « 8 » pour obtenir une texture homogène.
- Ajouter le sel, la noix de muscade puis le kirsch.
- Couper le pain en dés.
- Chaque invité pique un morceau de pain sur sa fourchette et le trempe dans la fondue pour bien le napper de fromage, en faisant attention à ce qu'il ne tombe pas à l'intérieur.

## FONDUE AU CHOCOLAT

### POUR 6 PERSONNES :

500 g de chocolat noir pâtissier

50 cl de crème fraîche liquide

Fruits frais coupés en dés

Bonbons gélifiés

1 citron

- Râper le chocolat
- Couper les fruits en dés, les répartir dans des bols et les arroser de jus de citron.
- Chauffer la crème, ajouter le chocolat en remuant petit à petit avec une cuillère en bois.
- Chaque invité pique un morceau de fruit ou un bonbon sur sa fourchette et le fait tremper dans la fondue jusqu'à ce qu'il soit bien nappé de chocolat.

## FONDUE CHINOISE

### POUR 6 PERSONNES :

450 g de viande de bœuf

450 g de poulet

450 g de saumon frais ou de thon frais

450 g de crevettes crues

1 litre de bouillon chaud de bœuf ou de poulet

1 carotte

1 oignon

½ poireau

50 g de champignons noirs réhydratés

½ branche de citronnelle

1 cs de sauce soja

1 cs de poudre de gingembre

Quelques graines de sésame

- Couper la viande de bœuf et de poulet, le saumon ou le thon en dés.
- Décortiquer les crevettes et les conserver au réfrigérateur.
- Verser le bouillon dans le caquelon et chauffer à la puissance intermédiaire.
- Ajouter les légumes, l'oignon et la citronnelle coupés, la sauce soja, le gingembre et les graines de sésame.
- Bien mélanger et laisser cuire à feu doux une vingtaine de minutes.
- Chaque invité pique un morceau de viande ou de poisson sur sa fourchette et le trempe dans la fondue pour le laisser cuire autant qu'il le souhaite.

---

## Deutsch

### Fonduetopf

FF2

#### Sehr geehrte Kundin,

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS W&B Gerät zu kaufen.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.

### RATSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt, nicht für den professionellen oder gewerblichen Einsatz. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für Gäste von Gasthäusern wie Bed and Breakfast, Hotels, Motels oder von sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie nicht für Landferienhäuser oder Personalräumen von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten konzipiert worden.
- Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren nur benutzt werden, wenn sie dabei unter ständiger Aufsicht sind.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderter physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen, sofern sie nicht von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile

Fläche. Dabei die Griffe (falls vorhanden) so platzieren, dass ein eventuelles Überlaufen heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

- Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung betreiben.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zu diesem Zweck zu einem zugelassenen Kundendienst. Um jegliche Gefahr auszuschließen, versuchen Sie nicht selbst, den Stecker abzumontieren und zu reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts

in Kontakt kommt.

- Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Verbindungskabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Es empfiehlt sich, durch den Einbau einer Differenzstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30mA einen zusätzlichen Schutz an der Elektroinstallation, die das Gerät versorgt, anzubringen. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Halterung benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von anderen Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.
- Wärmeunempfindliche Personen dürfen das Gerät nicht verwenden (da das Gerät mit erhitzbaren Flächen ausgestattet ist).
- Die erhitzten Teile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.

#### **BENUTZUNG UND PFLEGE:**

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile

- mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
  - Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
  - Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
  - Verwenden Sie den / die Griff/e, um das Gerät zu heben oder zu tragen.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
  - Um die antihaftbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
  - Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
  - Achten Sie auf die MAX und MIN-Markierungen.
  - Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
  - Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
  - Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
  - Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
  - Bewahren Sie das Gerät nicht an Orten auf, wo die Umgebungstemperatur unter 2°C sinken kann.
  - Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.
  - Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
  - Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist. Kinder fernhalten, da es sich um ein elektrisches Gerät handelt, das Öl hoch erhitzt und schwere Verbrennungen verursachen kann.
  - Verwenden Sie nur Küchenutensilien, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind.
  - Sollte das Öl aus irgendeinem Grund in Brand geraten, den Stecker der Fritteuse ziehen und

das Feuer mit dem Deckel, mit einer Decke oder mit einem großen Küchentuch löschen. **DAS FEUER UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT WASSER LÖSCHEN. DAS FEUER UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT WASSER LÖSCHEN.**

- Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

#### **BETRIEB:**

- Achten Sie darauf, dass Reparaturen am Gerät nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Wenn Sie Betriebsmittel / Ersatzteile benötigen, dürfen diese nur Originalteile sein.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät nicht gemäß diesen Anleitungen gereinigt wird, kann ein Brandrisiko entstehen.
- Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

#### **BEZEICHNUNG**

- A Sockel
- B Topf
- C Griffe
- D Ablage für die Gabeln
- E Regulierbarer Thermostat
- F Kontrolllampe „AN“
- G Gabeln

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

#### **BENUTZUNGSHINWEISE**

##### **VOR DER BENUTZUNG:**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Manche Teile des Bügeleisens wurden leicht eingefettet, weshalb das Bügeleisen bei der Erstanwendung ein bisschen dampfen kann. Nach kurzer Zeit wird dies aufhören.
- Um der auftretenden Geruchsentwicklung bei der ersten Inbetriebnahme entgegenzuwirken,

wird empfohlen, das Gerät 2 Stunden lang auf höchster Stufe in einem gut belüfteten Raum in Betrieb zu lassen.

- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

#### **BENUTZUNG:**

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Das Gerät korrekt auf seinen Sockel setzen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Durch Betätigen des Schalters das Gerät in Betrieb setzen.
- Die Leuchtanzeige (F)leuchtet auf.
- Den Temperaturregler drehen, bis er sich an der Position befindet, die der richtigen Temperatur entspricht.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.
- Warten, bis die Kontrolllampe (F)erlischt, was darauf hinweist, dass das Gerät die geeignete Temperatur erreicht hat.
- Füllen Sie das Gerät gemäss des Rezepts, das Sie zubereiten möchten.
- Kochhinweise:
  - Für das Fondue Bourguignonne den Temperaturregler in der Position „Max.“ lassen.
  - Für das chinesische Fondue den Temperaturregler in der mittleren Position lassen.
  - Für das Schokoladenfondue und das Käsefondue den Temperaturregler in der Position „Min.“ lassen. Während des Kochvorganges den Topfinhalt regelmässig mithilfe von Holzoder Plastikutensilien, die hohen Temperaturen standhalten, umrühren, damit die Konsistenz fein bleibt.
- Während der Benutzung des Gerätes schaltet sich die Kontrolleuchte automatisch ein und aus (F)Dadurch wird der Betrieb der Heizelemente angezeigt, die das Gerät auf die gewünschte Temperatur anheizen.
- Sobald die Nahrungsmittel Ihren Wünschen entsprechen, diese mittels eines hitzebeständigen Holzspatens oder ähnliches aus dem Gerät entnehmen, verwenden Sie kein Geschirr, das den Antihafbelag beschädigen kann.

#### **NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:**

- Die Position Minimum (MIN) mittels des Temperaturreglers auswählen.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät.

#### **TRANSPORT-GRIFFE:**

- Dieses Gerät verfügt über seitliche Griffe(C)für einen einfachen und bequemen Transport.

#### **WÄRMESCHUTZSCHALTER:**

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Bei abwechselndem Einund Ausschalten des Gerätes, das nicht durch den Raumthermostat ausgelöst wird, ist zu überprüfen, ob der normale Einoder Austritt der Luft durch ein Objekt verhindert oder erschwert wird.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

#### **REINIGUNG**

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes weder Löseoder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
  - Ablage für die Gabeln
  - Gabeln
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.



## STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

**FÜR DIE EU-AUSFÜHRUNGEN DES PRODUKTS UND/ODER FÜR LÄNDER, IN DENEN DIESE VORSCHRIFTEN ANZUWENDEN SIND:**

### ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Container für die einzelnen Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

## REZEPTE

### FONDUE VIGNERONNE

**FÜR 6 PERSONEN:**

1,8 kg spezielles Rindfleisch für Fondue  
Beilage-Sossen

**FÜR DIE MARINADE:**

150g Champignons  
150g Grieben  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Kräuter  
150cl Rotwein

- Das Fleisch in Würfel schneiden und im Kühlschrank aufbewahren. Etwa 20 Minuten vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.
- In einer Paellapfanne die kleingeschnittene Zwiebel, die Grieben und die in Hälften geschnittenen Knoblauchzehen bräunen. Die Champignons hinzugeben.
- Gut vermischen und den Wein hinzugeben. Die Kräuter hinzugeben.
- Zum Kochen bringen und die Hitze reduzieren.
- Bei niedriger Hitze 45 Minuten köcheln lassen.
- Die Mischung in den Fonduepfopf geben.
- Jeder Gast spiest ein Stück Fleisch auf und lässt es solange wie gewünscht in der Marinade im Topf.

### FONDUE BOURGUIGNONNE

**FÜR 6 PERSONEN:**

1,8 kg spezielles Rindfleisch für Fondue  
1 Knoblauchzehe  
1 Liter Bratöl oder spezielles Fondueöl  
1 Bund Kräuter  
Beilage-Sossen

- Das Fleisch in Würfel schneiden.
- Das Öl in einem Topf erhitzen und die Kräuter hinzufügen.
- Den Fonduepfopf mit Knoblauch ausreiben, etwas Salz hinzugeben.
- Wenn das Öl heiss ist, vorsichtig in den Fonduepfopf geben.
- VORSICHT: Das heiße Öl kann schwere Verbrennungen verursachen, treffen Sie die nötigen Sicherheitsvorkehrungen, bevor Sie das Öl in

den Fonduetopf geben und lassen Sie Kinder während des Umgangs mit dem Öl nicht in die Nähe des Fondues. Das Öl nicht in unmittelbarer Nähe von empfindlichen und/oder entflamm-baren Materialien in den Topf geben.

- Jeder Gast spiest ein Stück Fleisch auf und lässt es solange wie gewünscht in der Marinade im Topf.

## FONDUE SAVOYARDE

### FÜR 6 PERSONEN:

- 500g Beaufort-Käse
- 500g Emmentaler Käse
- 500g Tomme de Savoie-Käse
- 1 Liter trockener Weisswein
- 1 Gläschen Kirsch
- 1/2 cc geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 3 Stangen Brot (vom Vortag oder Vor-Vortag)

- Die Rinde vom Käse entfernen und in Würfel schneiden.
- Den Wein in den Fonduetopf geben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten erhitzen.
- Wenn der Wein heiss ist, den Käse nach und nach hinzugeben und schmelzen lassen. Ihn dabei mit einem Holzlöffel mischen und in der Form einer „8“ umrühren, damit die Konsistenz gleichmässig bleibt.
- Das Salz, die Muskatnuss und danach den Kirsch hinzugeben.
- Das Brot in Würfel schneiden.
- Jeder Gast spiest ein Stück Brot auf und lässt es im Fonduetopf, bis das Brot von Käse bedeckt ist. Das Brotstück darf dabei nicht in den Topf fallen.

## SCHOKOLADENFONDUE

### FÜR 6 PERSONEN:

- 500g Schwarze Backschokolade
- 50cl flüssige Sahne
- Frisches, in Stücke geschnittenes Obst
- Weiche Süssigkeiten, Typ Gummibärchen
- 1 Zitrone

- Die Schokolade reiben
- Das Obst in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Die Sahne erhitzen, nach und nach die

Schokolade hinzufügen und mit einem Holzlöffel umrühren.

- Jeder Gast spiest ein Stück Obst oder eine Süssigkeit auf und lässt sie im Fonduetopf, bis es/sie mit Schokolade bedeckt ist.

## CHINESISCHES FONDUE

### FÜR 6 PERSONEN:

- 450 g Rindfleisch
- 450 g Hähnchenfleisch
- 450 g frischer Lachs oder frischer Thunfisch
- 450 g rohe Krabben
- 1 Liter heisse Rinderoder Hühnerbrühe
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1/2 Stange Lauch
- 50 g schwarze, rehydratierte Champignos
- 1/2 Stange Melisse
- 1 Teelöffel Sojasosse
- 1 Teelöffel Ingwerpulver
- Einige Sesamkörner

- Das Rindfleisch, das Hähnchenfleisch, den Lachs oder den Thunfisch in Würfel schneiden.
- Die Krabben schälen und im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Brühe in den Fonduetopf geben und auf mittlerer Position erhitzen.
- Das kleingeschnittene Gemüse, die Zwiebel und die Melisse, die Sojasosse, den Ingwer und die Sesamkörner hinzugeben.
- Gut vermischen und 20 Minuten bei niedriger Flamme köcheln.
- Jeder Gast spiest ein Stück Fleisch oder Fisch auf und lässt es solange wie gewünscht im Fonduetopf in der Marinade.

## Italiano

### Fonduta

FF2

#### Egregio cliente,

La ringraziamo di aver scelto di comprare un prodotto della marca TAURUS W&B.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.

### CONSIGLI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale. L'apparecchio è stato progettato per un uso esclusivamente domestico e non è destinato a un uso professionale e industriale. Non è adatto all'utilizzo da parte di ospiti di strutture ricettive, quali bed and breakfast, hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali, compresi agriturismi o aree di riposo per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su, sotto la continua supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio è idoneo per l'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non familiari con la manipolazione dello stesso, purché sorvegliati o debitamente informati sull'utilizzo in sicurezza della macchina e sui potenziali pericoli associati.
- Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.
- I bambini non possono eseguire operazioni di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile, con le impugnature, se ci fossero, orientate in modo da evitare possibili spargimenti di liquidi caldi.
- Non collegare l'apparecchio a programmatori, timer o altri dispositivi che ne consentano il

funzionamento automatico.

- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

- Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, è necessario sostituirla, rivolgendosi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- Non lasciare che il cavo di connessione penda dal tavolo o entri a contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Si raccomanda, come ulteriore protezione nell'installazione elettrica che alimenta l'apparecchio, di utilizzare un dispositivo di corrente differenziale con una sensibilità massima di 30mA. Rivolgersi ad un installatore competente per un consiglio.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina fossero danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.

- Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.

- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.

- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.

- Questo apparecchio deve essere usato solo con il supporto in dotazione

- Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.

- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.

- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le infiltrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.

- Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio a persone insensibili al calore in quanto l'apparecchio possiede superfici riscaldate.

- Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio perché potrebbero provocare gravi scottature.

#### **PRECAUZIONI D'USO:**

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.

- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.

- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.

- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non è funzionante.

- Non muovere l'apparecchio durante l'uso

- Utilizzare il manico/i per prendere o spostare l'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.

- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.

- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.

- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MINIMO.

- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o

industriale.

- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Non riporre l'apparecchio in luoghi dove la temperatura non superi i 2°C.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e non lasciarlo alla portata dei bambini, in quanto si tratta di un apparecchio che scalda l'olio a temperature elevate e può provocare gravi scottature.
- Utilizzare solamente utensili in grado di sostenere alte temperature.
- Se, per qualunque motivo, l'olio s'incendiasse, disinserire la presa dell'apparecchio e soffocare l'incendio con il coperchio, con una coperta o con un panno da cucina di grandi dimensioni. **MAI CON ACQUA.**
- Regolare il comando termostato sulla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.

#### **SERVIZIO:**

- Assicurarsi che il servizio di manutenzione dell'apparecchio sia eseguito da personale specializzato e che, se si dovessero necessitare materiali di consumo/ricambi, questi siano originali.
- **AVVERTENZA:** Nel caso in cui la pulizia dell'apparecchio non sia stata eseguita in conformità a queste istruzioni può esistere il rischio d'incendio.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

## **DESCRIZIONE**

- A Base
- B Pentola
- C Manici
- D Supporto per le forchette
- E Termostato regolabile
- F Spia luminosa accensione
- G Forchette

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

## **MODALITÀ D'USO**

### **PRIMA DELL'USO:**

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Alcune parti dell'apparecchio sono state leggermente lubrificate pertanto potrebbe uscire del fumo quando si connette l'apparecchio per la prima volta. Dopo un certo tempo il fumo cessa di uscire.
- Per eliminare l'odore che emana l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta, si consiglia di tenerlo in funzionamento alla massima potenza per 2 ore in una stanza ben ventilata.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:

### **USO:**

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collocare l'apparecchio sulla propria base verificando che si alloggi perfettamente.
- Collegare l'apparato alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il comando selettore.
- La spia luminosa (F) si accenderà.
- Girare il termostato fino a collocarlo nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.
- Aspettare che la spia luminosa (F) si sia spenta, cosa che indicherà che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura adeguata.

- Riempire l'apparecchio secondo la ricetta che si desidera preparare.

### CONSIGLI DI COTTURA:

- Per la fondue bourguignonne, mettere il termostato regolabile sulla posizione "Max".
- Per la fonduta cinese, mettere il termostato regolabile sulla posizione intermedia.
- Per la fonduta di cioccolato e la fonduta di formaggio, mettere il termostato regolabile sulla posizione "Min". Durante la cottura mescolare regolarmente il contenuto, aiutandosi con degli utensili di legno o di plastica che possano resistere temperature elevate, per conservare una consistenza fine.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, la spia luminosa (F) si accenderà e spegnerà automaticamente, indicando in questo modo il funzionamento degli elementi riscaldanti per mantenere la temperatura desiderata.
- Quando l'alimento è pronto, ritirarlo dall'apparecchio con l'aiuto di una spatola di legno o altro resistente al calore. Non usare utensili che possano danneggiare il rivestimento antiaderente.

### UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Selezionare la posizione di minimo (MIN) mediante il selettore di temperatura.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

### MANIGLIA/E DI TRASPORTO:

- Questo apparecchio dispone di una maniglia nella parte laterale (C) per rendere agevole e comodo il trasporto.

### PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si accende e spegne in modo alternato, senza che questo sia dovuto all'azione del termostato, verificare che non ci sia alcun ostacolo che impedisca o renda difficile la normale entrata o uscita dell'aria.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

## PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero):
  - Supporto per le forchette
  - Forchette
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

## ANOMALIE E RIPARAZIONI

In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

### PER I PRODOTTI DELL'UNIONE EUROPEA E/O NEL CASO IN CUI SIA PREVISTO DALLA LEGISLAZIONE DEL SUO PAESE DI ORIGINE:

#### PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/UE di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/UE di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/UE sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

## RICETTA

### FONDUE VIGNERONNE

#### PER 6 PERSONE:

1,8 Kg di carne di manzo speciale per fonduta.

Salse di contorno

#### PER LA MARINATA:

150g di champignon

150g di ciaccioli

1 cipolla

2 denti d'aglio

1 rametto di erbe

150cl di vino rosso

- Tagliare la carne a cubetti e riporla in frigorifero. Togliera dal frigorifero circa 20 minuti prima del pasto.
- In una padella dorare la cipolla tagliata, i ciaccioli e i denti d'aglio tagliati a metà e senza germoglio. Aggiungere gli champignon.
- Mescolare accuratamente e aggiungere il vino. Aggiungere le erbe.
- Portare a ebollizione e abbassare il fuoco.
- Lasciar cucinare a fuoco lento, senza coprire, per 45 minuti.
- Versare la miscela nella fonduta.
- Ogni commensale infilza un pezzo di carne e lo inserisce nella fonduta per il tempo di cottura che preferisca.

### FONDUE BOURGUIGNONNE

#### PER 6 PERSONE:

1,8 Kg di carne di manzo speciale per fonduta.

1 dente d'aglio

1 litro d'olio per friggere o di olio speciale per fonduta

1 rametto di erbe

Salse di contorno

- Tagliare la carne a cubetti.
- Riscaldare l'olio in un pentolino e aggiungere le erbe.
- Sfregare l'interno della fonduta con il dente d'aglio e aggiungere un pizzico di sale.
- Quando l'olio sia caldo, versarlo con attenzione nella fondue.
- **ATTENZIONE:** l'olio caldo può provocare bruciature gravi, prendere tutte le precauzioni necessarie prima di versare l'olio nella fonduta e tenere i bambini a dovuta distanza durante l'operazione. Non versare l'olio nelle vicinanze di materiali fragili e/o infiammabili.
- Ogni commensale infilza un pezzo di carne e lo inserisce nella fonduta per il tempo di cottura che preferisca.

### FONDUE SAVOYARDE

#### PER 6 PERSONE:

500g di formaggio Beaufort

500g di formaggio Emmental

500g di formaggio Tomme de Savoie

1 litro di vino bianco secco

1 bicchierino di kirsch

½ cc di noce moscata grattugiata

Sale, pepe

3 filoni di pane (di uno o due giorni prima)

- Togliere la scorza dei formaggi e tagliarli a cubetti.
- Versare il vino nella fonduta e riscaldare a mezza potenza per circa dieci minuti.
- Quando il vino sia caldo, aggiungere il formaggio poco a poco e lasciarlo fondere, mescolando a forma di "8" con un cucchiaino di legno per ottenere una consistenza omogenea.
- Aggiungere il sale, la noce moscata e poi il kirsch.
- Tagliare il pane a cubetti.
- Ogni commensale infilza un pezzo di pane e lo inserisce nella fonduta, coprendolo completamente con il formaggio, ma facendo in modo che non vi cada dentro.

## FONDUE CIOCCOLATO

### PER 6 PERSONE:

500g di cioccolato nero da dolci

50cl di panna liquida

Frutta fresca tagliata a cubetti

Caramelle morbide, tipo gommose

1 limone

- Grattugiare il cioccolato
- Tagliare la frutta a cubetti, metterla in alcune terrine e irrorarla con il limone.
- Riscaldare la panna, aggiungere il cioccolato poco a poco, mescolando con un cucchiaino di legno.
- Ogni commensale infilza un pezzo di frutta o una caramella e lo inserisce nella fonduta, coprendolo completamente di cioccolato.

## FONDUE CINESE

### PER 6 PERSONE:

450 g di manzo

450 g di pollo

450 g di salmone fresco o di tonno fresco

450 g di gamberi crudi

1 litro di brodo caldo di manzo o di pollo

1 carota

1 cipolla

½ porro

50g di champignon neri reidratati

½ rametto di melissa

1 cs di salsa di soia

1 cs di zenzero in polvere

Qualche seme di sesamo

- Tagliare il manzo, il pollo, il salmone o il tonno a cubetti.
- Pelare i gamberi e riporli nel frigorifero.
- Versare il brodo nella fonduta e riscaldare a posizione media.
- Aggiungere i legumi, la cipolla e la melissa tagliate, la salsa di soia, lo zenzero e i semi di sesamo.
- Mescolare accuratamente e cuocere a fuoco lento per circa venti minuti.
- Ogni commensale infilza un pezzo di carne o di pesce e lo inserisce nella fonduta per il tempo di cottura che desidera.



## Português

### Fondue

FF2

#### Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um produto da marca TAURUS W&B.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantem-lhe uma total satisfação durante muito tempo.

Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.

### CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial. Não foi projetado para ser utilizado por hóspedes de estabelecimentos de alojamento do tipo “bed and breakfast”, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, incluindo casas rurais ou áreas de descanso para o pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos, desde estejam que sob supervisão contínua.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este comporta.
- Guarde o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção do aparelho, a menos que supervisionadas por um adulto.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável e com as pegas colocadas, se as tiver, para evitar possíveis derramamentos de líquidos quentes.
- Não utilize o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.
- Nunca mergulhe o aparelho

dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

- Se a ligação à corrente estiver danificada, deverá ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A fim de evitar o perigo, não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Não force o cabo elétrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- Não enrole o cabo no aparelho.
- Não deixe que o cabo elétrico fique preso ou dobrado.
- Evite que o cabo elétrico entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Verifique o estado do cabo de elétrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque elétrico.
- Como proteção adicional na instalação elétrica que alimenta o aparelho, é recomendável dispor de um dispositivo de corrente diferencial que não exceda os 30mA. Consulte um técnico qualificado.
- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Não utilize o aparelho se tiver o cabo elétrico ou a ficha danificados.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.
- Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- Não coloque o aparelho em cima de superfícies

quentes tais como placas elétricas, queimadores a gás, fornos, etc.

- O aparelho só deve ser utilizado com o suporte fornecido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Não exponha o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.
- As pessoas insensíveis ao calor não devem usar o aparelho (já que este tem superfícies aquecidas).
- Não toque nas partes quentes do aparelho, uma vez que podem provocar queimaduras graves.

#### **UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:**

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Utilize a(s) pega(s) para segurar ou transportar o aparelho.
- Não utilize o aparelho inclinado, nem o vire ao contrário.
- Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou objectos de corte sobre o mesmo.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeite os níveis de MÁXIMO e MÍNIMO.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Não guarde nem desloque o aparelho se ainda

estiver quente.

- Não guarde o aparelho em locais onde a temperatura ambiente possa ser inferior a 2°C.
- Utilize este aparelho, os respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância e nem ao alcance de crianças, já que se trata de um aparelho elétrico que aquece o óleo a elevadas temperaturas e pode provocar queimaduras graves.
- Utilize apenas utensílios apropriados para suportar altas temperaturas.
- Se, por algum motivo, o óleo se incendiar, desligue imediatamente o aparelho da corrente e apague o fogo com uma tampa, uma manta ou com um pano de cozinha grande. **NUNCA COM ÁGUA.**
- Por o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.

#### **SERVIÇO:**

- Certifique-se de que o serviço de manutenção do aparelho é realizado por pessoal especializado e que, caso o aparelho necessite de consumíveis/peças de substituição, estas sejam originais.
- **ADVERTÊNCIA:** Existe risco de incêndio caso a limpeza do aparelho não seja realizada conforme estas instruções.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

#### **DESCRIÇÃO**

- A Base
- B Panela de fondue
- C Pegas
- D Suporte para os garfos
- E Termóstato regulável
- F Indicador luminoso de funcionamento
- G Garfos de fondue

Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode

adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

#### **MODO DE UTILIZAÇÃO**

##### **NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:**

- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Aquando da primeira utilização, o aparelho poderá libertar fumos devido ao facto de algumas partes do aparelho terem sido levemente lubrificadas. Pouco tempo depois o fumo desaparecerá.
- Para eliminar o cheiro que o aparelho liberta aquando da primeira utilização, é recomendável colocá-lo em funcionamento na potência máxima durante 2 horas numa divisão bem ventilada.
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida:

##### **UTILIZAÇÃO:**

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Coloque o aparelho corretamente acoplado em cima da base.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o comando seletor.
- O indicador luminoso (F) acende-se.
- Rode o comando do termóstato até à posição correspondente à temperatura desejada.
- Processe os alimentos.
- Aguarde que a o indicador luminoso (F) se apague, facto que indicará que o aparelho atingiu a temperatura adequada.
- Encha o aparelho de acordo com a receita que deseje preparar.

##### **CONSELHOS DE CONFEÇÃO:**

- Para o "fondue bourguignonne" manter o termóstato regulável na posição "Máx".
- para o "fondue chinês (hot pot)" manter o termóstato regulável na posição intermédia.
- para o "fondue de chocolate" e o fondue de queijo manter o termóstato regulável na posição "Mín". Durante a confeção, remover periodicamente o conteúdo com a ajuda de utensílios de madeira ou de plástico capazes de resistir a temperaturas elevadas para manter uma textura fina.

- Durante a utilização do aparelho, o indicador luminoso (F) acender-se-á e apagar-se-á de forma automática, indicando deste modo que o funcionamento dos elementos de aquecimento para manter a temperatura pretendida.
- Quando o alimento estiver a seu gosto, retire-o do aparelho com a ajuda de uma espátula de madeira ou similar, que seja resistente ao calor. Não utilizar utensílios que possam danificar o revestimento antiaderente.

### UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Selecione a posição mínima (MIN) através do comando seletor da temperatura.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

### PEGA(S) DE TRANSPORTE:

- Este aparelho dispõe de pegadas laterais (C) para o transporte ser fácil e cómodo..

### PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Quando o aparelho se ligar e desligar alternadamente, não se devendo isto à acção do termostato de ambiente, verifique se não existe nenhum obstáculo que esteja a impedir ou dificultar a entrada ou saída normal do ar.
- Se o aparelho se desligar por si mesmo e não voltar a ligar-se, desligue a ficha da corrente elétrica e espere cerca de 15 minutos antes de o voltar a ligar; Se continuar sem funcionar, contacte o serviço de assistência técnica autorizado.

### LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque

debaixo da torneira.

- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
  - Suporte para os garfos de fondue
  - Garfos de fondue
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

### ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- × Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

### PARA AS VERSÕES EU DO PRODUTO E/OU CASO APLICÁVEL NO SEU PAÍS:

#### ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que, se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).-

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EC de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EC de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/UE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

## RECEITAS

### FONDUE VIGNERONNE

#### PARA 6 PESSOAS:

1,8 Kg de carne de vitela especial para fondue.  
Molhos de acompanhamento

#### PARA A MARINADA:

150g de cogumelos  
150g de torresmos  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 raminho de ervas aromáticas  
150cl de vinho tinto

- Cortar a carne em pedaços pequenos e guardá-la no frigorífico. Retirar do frigorífico cerca de 20 minutos antes de ser consumida.
- Numa frigideira, alourar a cebola cortada, os torresmos e os dentes de alho cortados em metades sem o veio. Juntar os cogumelos.
- Misturar bem e adicionar o vinho. Juntar as ervas aromáticas.
- Deixar levantar fervura e baixar o lume.
- Deixar lume brando sem tapar durante 45 minutos.
- Introduzir a mistura no fondue.
- Cada comensal espeta um pedaço de carne e põe-no de molho dentro do fondue durante o tempo de confeção que desejar.

### FONDUE BOURGUIGNONNE

#### PARA 6 PESSOAS:

1,8 Kg de carne de vitela especial para fondue.  
1 dente de alho  
1 litro de óleo para fritar ou óleo especial para fondue  
1 raminho de ervas aromáticas  
Molhos de acompanhamento

- Cortar a carne em pedaços.
- Aquecer o óleo numa caçarola e juntar as ervas aromáticas.
- Barrar o interior da panela de fondue com o dente de alho, juntar uma pitada de sal.
- Quando o óleo estiver quente, verta-o cuidadosamente na penela de fondue.
- ATENÇÃO: o óleo quente pode causar queimaduras graves, tomar todas as precauções

necessárias antes de verter o óleo no fondue e manter as crianças afastadas durante o seu manuseamento. Não verter o óleo perto de materiais frágeis e/ou inflamáveis.

- Cada comensal espeta um pedaço de carne e põe-no de molho dentro do fondue durante o tempo de confeção que desejar.

### FONDUE SAVOYARDE

#### PARA 6 PESSOAS:

500g de queijo Beaufort  
500g de queijo Emmental  
500g de queijo Tomme de Savoie  
1 litro de vinho branco seco  
1 copo de kirsh  
½ cc de noz moscada ralada  
Sal, pimenta  
3 fatias de pão (da véspera ou da antevéspera)

- Tirar a pele aos queijos e cortá-los em cubos.
- Verter o vinho no fondue e aquecer a meia potência durante dez minutos.
- Quando o vinho estiver quente, ir juntando progressivamente o queijo e deixar fundir, mexendo com uma colher de pau em forma de “8” para manter uma textura homogénea.
- Juntar o sal, a noz moscada e, finalmente, o kirsh.
- Cortar o pão em pedaços.
- Cada comensal espeta um pedaço de pão e põe-no de molho dentro do fondue até que o pão fique coberto de queijo, tendo cuidado para que não caia lá dentro.

### FONDUE CHOCOLATE

#### PARA 6 PESSOAS:

500g de chocolate negro para culinária  
50cl de natas líquidas  
Fruta fresca cortada em cubos  
Caramelos simples tipo rebuçados  
1 limão

- Raspar o chocolate
- Cortar a fruta em cubos, pô-la em taças e regar com o limão
- Aquecer as natas, ir juntando progressivamente o chocolate e ir mexendo com uma colher de pau.

- Cada comensal espeta um pedaço de fruta ou um caramelo e o põe-no de molho no fondue até que fique coberto de chocolate.

## **FONDUE CHINÊS (HOT POT)**

### **PARA 6 PESSOAS:**

450 g de carne de vitela  
450 g de carne de frango  
450 g de salmão fresco ou atum fresco  
450 g de gambas cruas  
1 litro de caldo de carne ou de frango quente  
1 cenoura  
1 cebola  
½ alho francês  
50g de cogumelos negros desidratados  
½ raminho de citronela  
1 cs de molho de soja  
1 cs de gengibre em pó  
Alguns grãos de sésamo

- Cortar a vitela, o frango, o salmão, ou o atum, em pedaços.
- Tirar a pele às gambas e guardá-las no frigorífico.
- Verter o caldo no fondue e aquecer na posição média.
- Juntar os legumes, a cebola e a citronela cortados, o molho de soja, o gengibre e os grãos de sésamo.
- Misturar bem e deixar em lume brando durante vinte minutos.
- Cada comensal espeta um pedaço de carne ou de peixe e põe-no de molho dentro do fondue durante o tempo de confeção que desejar.

-  
-  
-  
-  
-  
-

---

## Nederlands

### Fonduepan

FF2

#### Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS W&B.

De technologie, het ontwerp en de functionaliteit van dit product, dat voldoet aan de meest strikte kwaliteitseisen, staan garant voor langdurige tevredenheid.

Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar haar voor toekomstig gebruik. Het niet opvolgen en naleven van deze instructies kan een ongeluk tot gevolg hebben.

### VEILIGHEIDSADVIEZEN EN WAARSCHUWINGEN

- Voor het eerste gebruik moet u alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen schoonmaken, zoals aangegeven in het hoofdstuk reiniging.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in het hotelwezen, zoals bed and breakfast instellingen, hotels, motels, of residenties, noch in vakantiehuizen, keukenvoorzieningen voor winkelpersoneel, kantoren, of in andere professionele voorzieningen.
- Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, als deze continu onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen met weinig ervaring als ze onder toezicht staan of passende training hebben ontvangen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Houd het apparaat en de aansluiting op het lichtnet altijd buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen verricht worden.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak, waarbij men de eventuele handgrepen moet oriënteren om het gevaar op het morsen van hete vloeistoffen te minimaliseren.
- Sluit het apparaat nooit aan op een programmeur, timer of een ander mechanisme dat het apparaat automatisch inschakelt.

- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende technische service. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of repareren om risico's te vermijden.

- Controleer dat de spanningsgegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van het stroomnet alvorens het apparaat erop aan te sluiten.
- Sluit het toestel aan op een stopcontact met randaaarde en een capaciteit van tenminste 10 Ampère.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. Wijzig de stekker niet. Gebruik geen adapters.
- Het stroomsnoer niet forceren. Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet van de tafel afhangt of in contact komt met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Controleer de staat van de elektriciteitskabel. Kapotte kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico van elektrische schokken.
- Het wordt aanbevolen een differentiële schakelaar te installeren met een maximale gevoeligheid van 30mA, als extra beveiliging van de elektrische voeding. Vraag een bevoegde elektricien om advies.
- Raak de stekker niet met natte handen aan.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Als een deel van de behuizing beschadigd wordt moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact trekken om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen,

wanneer er zichtbare tekenen van schade zijn of wanneer het lekt.

- Zorg dat het werkblad schoon en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, gasbranders, ovens of dergelijke.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met het bijgeleverde onderstel.
- Plaats het toestel op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak dat bestand is tegen hoge temperaturen, ver verwijderd van andere warmtebronnen en eventueel spattend water.
- Bewaar of gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Het apparaat niet aan regen of vochtigheid blootstellen. Water dat in het apparaat komt vergroot het risico van een elektrische schok.
- Personen die ongevoelig zijn voor warmte moeten het apparaat niet gebruiken (aangezien het apparaat oppervlakken heeft die heet worden).
- Raak de verhitte delen van het toestel niet aan, aangezien daardoor ernstige brandwonden kunnen ontstaan.

#### **GEBRUIK EN ONDERHOUD:**

- Rol voor gebruik het netsnoer van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk. Vervang ze onmiddellijk.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, ofwel zonder lading.
- Gebruik het apparaat niet als de aan-/uitknop niet werkt.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Gebruik de handgreep/handgrepen om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het scheef staat en houd het niet ondersteboven.
- Bewerk het apparaat niet met metalen of scherpe voorwerpen om de anti-aankleeflaag niet te beschadigen.
- Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- Respecteer het MAXIMUM en MINIMUM-niveau.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en alvorens het te reinigen.



- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Het apparaat niet transporteren als het nog warm is.
- Gebruik het apparaat niet op plaatsen waar de temperatuur onder de 2°C kan dalen.
- Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de arbeidsomstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Als u het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden gebruikt, kan dat gevaarlijk zijn.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken en houdt het buiten bereik van kinderen, gezien dit een elektrisch apparaat is dat olie verhit tot hoge temperaturen, hetgeen ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.
- Indien, welke reden dan ook, de olie vlam zou vatten, moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het vuur doven met het deksel, een deken of een grote keukendoek. **PROBEER NOOIT HET VUUR TE DOVEN MET WATER.**
- De thermostaatregelaar op de minimum positie (MIN) zetten garandeert niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

#### **REPARATIES:**

- Verzeker u ervan dat het onderhoud van het apparaat door een deskundige wordt uitgevoerd en dat de eventuele te vervangen onderdelen origineel zijn.
- **WAARSCHUWING** Er bestaat brandgevaar als het apparaat niet wordt gereinigd volgens deze instructies.
- Onjuist gebruik of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

## **BESCHRIJVING**

- A Base
- B Pot
- C Handvaten
- D Steun voor de fonduevorken
- E Instelbare thermostaat
- F Controlelampje aan-stand
- G Fonduevorken

Mocht het model van uw apparaat niet beschikbaar over de hiervoor beschreven hulpstukken dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Hulpdienst.

## **GEBRUIKSAANWIJZING**

### **OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:**

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- Enkele delen van het apparaat zijn licht gesmeerd, waardoor het apparaat bij het eerste gebruik enigszins kan roken. Na korte tijd stopt dit vanzelf.
- Zet het apparaat de eerste keer ongeveer 2 uur op de hoogste stand, het liefst in een goed eventileerde ruimte, om de fabrieksgeur te verwijderen.
- Breng het apparaat in gereedheid in overeenstemming met de gewenste functie:

### **GEBRUIK:**

- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Plaats het apparaat correct op zijn voet.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan door middel van de snelheidskeuzeknop.
- Het controlelampje (F) gaat aan.
- Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.
- Bewerk de gewenste voedingsmiddelen.
- Wacht tot het waarschuwinglampje (F) uit gaat. Dit geeft aan dat het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft.
- Vul het apparaat in overeenstemming met het recept.

## KOOKSUGGESTIES:

- Zet de thermostaat in de stand "Max" voor fondue Bourguignonne.
- Zet de thermostaat in de middenstand voor Chinese fondue.
- Zet de thermostaat in de "Min" stand voor fondue van chocola en kaasfondue. Roer tijdens het koken de fondue regelmatig om met houten of plastic keukengerei dat tegen hoge temperaturen bestand is, om een gladde textuur te behouden.
- Tijdens het gebruik zal het waarschuwingsslampje(F) automatisch aan en uit gaan, wat aangeeft dat de verwarmingselementen de juiste temperatuur behouden.
- Wanneer u vindt dat het gerecht gereed is, verwijder het uit het apparaat met een houten spatel of soortgelijk keukengerei. Gebruik geen keukengerei dat de anti-aanbaklaag kan beschadigen.

## NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Kies de laagste stand (MIN) van de thermostaatknop.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

## HANDVAT(EN) VOOR TRANSPORT:

- Dit apparaat beschikt over handvaten (C) aan de zijkant voor een gemakkelijk en comfortabel transport.

## THERMISCHE BEVEILIGING:

- Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligd.
- Wanneer het toestel afwisselend aan en uit schakelt en niet ten gevolge van de luchtthermostaat, dient u te controleren of de luchttoevoer of –uitlaat misschien door een obstakel verhindert of vermoeilijkt wordt.
- Wanneer het apparaat spontaan uitschakelt en niet terug inschakelt, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker opnieuw in het stopcontact te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem contact op met een erkende technische dienst.

## REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en

droog het daarna goed af.

- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatie-openingen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaast worden (op een zacht wasprogramma):
  - Steun voor de fonduevorken
  - Fonduevorken
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

## STORINGEN EN REPARATIE

- Breng het apparaat bij storing naar een erkende Technische Dienst. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

## VOOR EU-VERSIES VAN HET PRODUCT EN/ OF INDIEN VAN TOEPASSING IN UW LAND:

### ECOLOGIE EN HERGEBRUIK VAN HET PRODUCT

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is geschikt voor inzameling, classificatie en hergebruik. U kunt dit materiaal wegwerpen in de openbare afvalcontainers die voor de desbetreffende typen materiaal zijn bestemd.
- Het product bevat geen materialen die schadelijk zijn voor het milieu.



Dit symbool betekent dat u het product aan het eind van zijn levenscyclus moet afgeven aan een erkende afvalverwerker ten behoeve van de gescheiden verwerking van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de richtlijn 2014/30/EU met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EU met betrekking tot beperkingen in de toepassing van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de richtlijn 2009/125/EG met betrekking tot de eisen inzake het ecologisch ontwerp van energiegerelateerde producten.

## RECEPT

### FONDUE VIGNERONNE

**VOOR 6 PERSONEN:**

1,8 kg kalfsvlees, speciaal voor fondue.

Diverse sauzen

#### MARINADE:

150 g champignons

150 g spek

1 ui

2 tenen knoflook

1 tuiltje kruiden

150 cl rode wijn

- Snijd het vlees in blokjes en bewaar het in de ijskast. Haal het 20 minuten voor het eten uit de ijskast.
- Bak de gesneden ui, het spek en de door-midden gesneden tenen knoflook, zonder kern, bruin in een bakpan. Voeg de champignons toe.
- Roer goed en voeg de wijn toe. Voeg de kruiden toe.
- Breng het aan de kook en zet het vuur laag.
- Laat het gedurende 45 minuten sudderen op een laag vuur zonder deksel.
- Voeg het mengsel toe aan de fondue.
- Elke tafelenoot prikt een stuk vlees aan zijn/haar fonduevork en kookt het zo lang hij/zij wilt in de fondue.

### FONDUE BOURGUIGNONNE

**VOOR 6 PERSONEN:**

1,8 kg kalfsvlees, speciaal voor fondue.

1 teen knoflook

1 liter bakolie of speciale olie voor fondue

1 tuiltje kruiden

Diverse sauzen

- Snijd het vlees in blokje.
- Warm de olie op in een pan en voeg de kruiden toe.
- Wrijf de binnenkant van de fonduepot met de teen knoflook an voeg een snuffje zout toe.
- Wanneer de olie warm is, giet haar voorzichtig in de fondue.
- LET OP: hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken, wees daarom heel voorzichtig bij het overgieten van de olie in de fondue en houd kinderen uit de buurt. Giet de olie niet over in de buurt van tere en/of brandbare materialen.
- Elke tafelenoot prikt een stuk vlees aan zijn/haar fonduevork en kookt het zo lang hij/zij wilt in de fondue.

### FONDUE SAVOYARDE

**VOOR 6 PERSONEN:**

500 g Beaufort kaas

500 g Emmentaler kaas

500 g Tomme de Savoie kaas

1 liter droge witte wijn

1 glaasje Kirsch

½ cc geraspte nootmuskaat

Zout, peper

3 stokbroden (van gisteren of eergisteren)

- Verwijder de korsten van de kazen en snijd ze in blokjes.
- Giet de wijn in de fondue en warm haar gedurende tien minuten in de middenstand op.
- Voeg de kaas geleidelijk toe wanneer de wijn warm is en laat hem smelten. Roer het mengsel met een houten lepel om met een beweging in de vorm van een "8" om een homogene textuur te verkrijgen.
- Voer het zout, de nootmuskaat en tenslotte de Kirsch toe.
- Snijd het brood in blokjes.
- Elke tafelenoot prikt een stuk brood aan zijn/haar fonduevork en plaatst het in de fondue totdat het geheel met kaas overdekt is, erop lettend dat het brood niet in de pot achterblijft.

### FONDUE VAN CHOCOLA

**VOOR 6 PERSONEN:**

500 g zwarte bakkerschocola

50 cl slagroom

In blokjes gesneden vers fruit

Zachte snoepjes

1 citroen

- Rasp de chocola
- Snijd het fruit in blokjes, plaats het in kommen en besprenkel het met citroen.
- Verwarm de room, voeg geleidelijk de chocola toe terwijl men roert met een houten lepel.
- Elke tafelgenoot prikt een stuk fruit of snoep aan zijn/haar fonduevork en plaatst het in de fondue totdat het geheel met chocola overdekt is.

## **CHINESE FONDUE**

**VOOR 6 PERSONEN:**

450 g kalfsvlees

450 g kip

450 g verse zalm of tonijn

450 g rauwe garnalen

1 liter warme kalfsop kipbouillon

1 wortel

1 ui

½ prei

50 g zwarte gerehydrateerde champignons

½ takje citronella

1 cs sojasaus

1 cs gemberpoeder

Wat sesamzaad

- Snijd het kalfsvlees, de kip en de zalm of tonijn in blokjes.
- Schil de garnalen en bewaar ze in de ijskast.
- Giet de bouillon in de fondue en warm hem op in de middenstand.
- Voeg de gesneden groenten, de ui en citronella, de sojasaus, de gember en het sesamzaad toe.
- Goed roeren en laat het gedurende ongeveer twintig minuten sudderen op een laag vuur.
- Elke tafelgenoot prikt een stuk vlees of vis aan zijn/haar fonduevork en kookt het zo lang hij/zij wilt in de fondue.

## **Polski**

### **Fondue**

FF2

#### **Szanowny Kliencie,**

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS W&B.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.

### **PORADY I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy używać w celach industrialnych czy profesjonalnych. Nie jest zaprojektowane do użytku w hotelach, motelach, hostelach, biurach, pensjonatach i tym podobnym.
- Urządzenie nie może być

używane przez dzieci poniżej 8 lat.

- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat i starsze, jeśli cały czas są pod nadzorem.
- Urządzenie może być używane przez osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne, tylko i wyłącznie pod kontrolą dorosłych zapoznanym z tego typu sprzętem.
- Konserwacja urządzenia i podłączanie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach mniejszych niż 8 lat.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- Ustawić urządzenie na równej poziomej powierzchni z uchwyty, jeśli posiada, aby zapobiec rozlaniu się gorących płynów.
- Nie należy używać z urządzeniami automatycznymi jak czasomierze lub podobne, które włączałyby urządzenie automatycznie.
- Nie zanurzać urządzenia w wo-

dzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

- W razie awarii zanieść produkt do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem o natężeniu, co najmniej 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nigdy nie modyfikować wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.
- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Nie zwiąć kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.
- Nie pozostawiać, by kabel elektryczny podłączenia został schwytyany lub pomarszczony.
- Kabel podłączeniowy nie może być w kontakcie z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Sprawdzać stan elektrycznego kabla połączeń. Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Zaleca się stosowanie dodatkowej ochrony instalacji elektrycznej zasilającej urządzenie w postaci urządzenia różnicowoprądowego o maksymalnej czułości 30mA. Poprosić o radę kompetentnego instalatora.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- Używać urządzenie tylko w miejscach czystych i dobrze oświetlonych. W przeciwnym razie istnieje ryzyko wypadków.
- Nie kłaść urządzenia na gorących powierzchniach takich jak płyty grzejne, palniki gazowe

piekarniki i podobne urządzenia.

- Urządzenie musi być używane z dostarczonym stojakiem
- Umieścić urządzenie na powierzchni płaskiej, stabilnej, mogącej znieść wysokie temperatury, z dala od źródeł gorąca i chronić przed ochlapaniem wodą.
- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na deszcz ani narażać na warunki wilgotności. Woda, która dostanie się do urządzenia zwiększy ryzyko porażenia prądem.
- Nie powinny używać aparatu osoby nie wrażliwe na gorąco (urządzenie posiada nagrzewającą się powierzchnię).
- Nie dotykać części grzejnych, gdyż może to spowodować poważne oparzenia.

#### **UŻYWANIE I KONSERWACJA:**

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- Aby przenosić urządzenia, należy używać uchwytów.
- Nie należy używać urządzenia, gdy jest przechylone ani do góry dnem.
- Aby zachować właściwości patelni zapobiegające przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszczyków metalowych.
- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.
- Przestrzegać poziomów MAX i MIN.
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających

doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.

- Nie umieszczać żelazka w pudełku, szafie etc. jeśli jest gorące.
- Nie przechowywać urządzenia w miejscach, gdzie temperatura powietrza może być niższa niż 2°C.
- Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy jest ono używane i utrzymywać z dala od dzieci, jako że jest to urządzenie elektryczne, które podgrzewa olej do wysokiej temperatury i może doprowadzić do poważnych oparzeń.
- Używać narzędzi odpornych na wysokie temperatury.
- Jeśli z jakiegokolwiek powodu olej zapaliłby się, wyłączyć urządzenie z sieci i stłumić ogień używając pokrywy, koca lub dużego ręcznika. **NIGDY NIE UŻYWAĆ WODY.**
- Ustawić sterowanie termostatu na wartość minimalną (MIN), nie gwarantuje stałego wyłączenia urządzenia.

### **SERWIS TECHNICZNY:**

- Należy upewnić się, że serwis urządzenia jest przeprowadzony przez wykwalifikowany personel, i że części zamienne są oryginalne.
- **OSTRZEŻENIE** Istnieje możliwość zagrożenia pożarem, jeśli urządzenie nie będzie używane zgodnie z instrukcją obsługi.
- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

### **OPIS**

- A Podstawa
- B Garnek
- C Uchwyt
- D Oparcie na widelce
- E Termostat regulowany
- F Lampka kontrolna podłączenie
- G Widelce

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

## **SPOSÓB UŻYCIA**

### **UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Niektóre części żelazka zostały delikatnie natłuszczone i dlatego w czasie pierwszego włączenia może wydobywać się z niego para. Po krótkim czasie para powinna zniknąć.
- Aby pozbyć się zapachu, jaki wydostaje się z urządzenia przy jego pierwszym użyciu, zaleca się włączyć urządzenie na maksymalną moc przez 2 godziny w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

### **SPOSÓB UŻYCIA:**

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Ustawić urządzenie poprawnie na bazie.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- Lampka kontrolna (F) zapali się.
- Przekręcić pokrętko regulacji temperatury, aż do umieszczenia go w pozycji odpowiadającej żądanej temperaturze.
- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.
- Zaczekać, aż lampka kontrolna (F) wyłączy się, co oznacza, że urządzenie uzyskało odpowiednią temperaturę.
- Napęlić urządzenie zgodnie z receptą, jaką pragniemy przygotować.

### **PORADY DOT. GOTOWANIA:**

- Dla fondue bourguignonne utrzymywać regulowany termostat na pozycji „Max”.
- Dla chińskiego fondue otrzymywać regulowany termostat na środkowej pozycji .
- Dla fondue z czekolady i sera utrzymywać regulowany termostat na pozycji „Min”. W czasie gotowania regularnie mieszać zawartość przy użyciu drewnianych lub plastikowych elementów, które mogą wytrzymać wysokie tempera-

- tury, w celu utrzymania płynnej tekstury.
- W trakcie pracy urządzenia zielona lampka kontrolna(F)włącza się i wyłącza automatycznie, wskazując funkcjonowanie elementów grzewczych utrzymujących żądaną temperaturę.
  - Gdy produkt osiągnie pożądaną kolor, należy zdjąć go delikatnie z płyty przy pomocy drewnianej szpatułki lub podobnej, która będzie odporna na wysokie temperatury. Nie należy używać przedmiotów, które mogłyby uszkodzić nieprzywieralną warstwę.

#### **PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:**

- Wybrać po.pozycję temperatury minimalnej (MIN) używając pokręćła regulacji temperatury.
- Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

#### **UCHWYTY DO PRZENOSZENIA:**

- Urządzenie to posiada uchwyt w części bocznej (C)służący do łatwego i wygodnego jego przemieszczania.

#### **OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:**

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli aparat włącza i wyłącza się sam, należy sprawdzić czy nie są zablokowane wloty i wyloty urządzenia.
- Jeśli urządzenie się samo wyłącza i nie włącza się ponownie, należy wyłączyć je z prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym włączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

### **CZYSZCZENIE**

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie dopuścić do przedostania się wody ni innej cieczy do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzeń części mechanicznych znajdujących się we wnętrzu urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
  - Oparcie na widelce
  - Widelce
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

### **NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWA**

- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

#### **DLA URZĄDZEŃ WYPRODUKOWANYCH W UNII EUROPEJSKIEJ I W PRZYPADKU WYMAGAŃ PRAWNYCH OBOWIĄZUJĄCYCH W DANYM KRAJU:**

#### **EKOLOGIA I ZARZĄDZANIE ODPADAMI**

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).



Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2014/35/EC o Niskim Napięciu, Ustawy 2014/30/EC o Zgodności Elektromagnetycznej, Ustawy 2011/65/EC o gospodarce odpadami elektrycznymi i elektrycznymi i ustawy 2009/125/EC o urządzeniach konsumujących energię.

## PRZEPIS

### FONDUE VIGNERONNE

**DLA 6 OSÓB:**

1,8 kg specjalnej cielęciny na fondue.

Sos towarzyszący

#### NA PODWIECZOREK:

150 g pieczarek

150 g skwarek

1 cebula

2 ząbki czosnku

1 bukiet ziół

150 ml białego wina

- Pokroić mięso na równe kawałki i włożyć do lodówki. Wyjąć z lodówki około 20 minut przed jedzeniem.
- Na patelni podsmażyć pokrojoną cebulę, skwarki i ząbki czosnku przecięte na pół. Dodać pieczarki.
- Wymieszać dobrze wszystkie składniki i dodać wino. Dodać zioła.
- Doprowadzić do wrzenia i zmniejszyć ogień (nagrzanie).
- Pozostawić na wolnym ogniu, bez przykrywania, na około 45 minut.
- Wprowadzić mieszankę do fondue.
- Każdy z konsumujących nakłuwa kawałek mięsa i zanurza go w fondue na czas gotowania jaki sobie życzy.

### FONDUE BOURGUIGNONNE

**DLA 6 OSÓB:**

1,8 kg specjalnej cielęciny na fondue.

1 ząbek czosnku.

1 litr oleju do smażenia lub specjalny olej do fondue.

1 bukiet ziół

Sos towarzyszący

- Pokroić mięso na kawałki
- Podgrzać olej w garnku i dodać zioła.
- Wcierać ząbek czosnku wewnątrz garnka fondue, dodać szczyptę soli.
- Kiedy olej będzie gotowy wlać go ostrożnie do fondue.
- UWAGA: gorący olej może spowodować poważne oparzenia, należy podjąć wszelkie niezbędne środki ostrożności przed nalaniem oleju do fondue i trzymać dzieci z daleka podczas tej czynności. Nie wlewać oleju w pobliżu materiałów delikatnych i/lub łatwopalnych.
- Każdy z konsumujących nakłuwa kawałek mięsa i zanurza go w fondue na czas gotowania jaki sobie życzy.

### FONDUE SAVOYARDE

**DLA 6 OSÓB:**

500 g sera Beaufort

500 g sera Emmental

500 g sera Tomme de Savoie

1 litr białego wytrawnego wina

1 szklana kirsch

½ łyżeczki utartej gałki muszkatołowej

Sól, pieprz

3 bagietki chleba (z wczoraj lub przedwczoraj)

- Zdjąć wierzchnią warstwę sera i pokroić go w kostki
- Wlać wino do fondue i podgrzewać na średniej mocy około 10 minut.
- Kiedy wino będzie już gorące, dodawać sukcesywnie ser i pozostawić go, aby się roztopił, mieszając drewnianą łyżką w formie „8”, aby uzyskać jednolitą teksturę.
- Dodać sól, gałkę muszkatołową a później kirsch
- Pokroić chleb równe kawałki
- Każdy z konsumujących nakłuwa kawałek chleba i zanurza go w fondue, aż chleb pokryje się serem, uważając, aby nie wpadł on do środka.

### CZEKOLADOWE FONDUE

**DLA 6 OSÓB:**

500 g czarnej cukierniczej czekolady

50 ml płynnej śmietany

Świeży owoc pokrojony w kostki

Miękkie cukierki typu żelki

1 cytryna

- Zetrzeć czekoladę
- Pokroić owoc w kostki, włożyć do miski i skropić cytryną.
- Podgrzać śmietanę, dodawać sukcesywnie czekoladę mieszając w trakcie drewnianą łyżką.
- Każdy z konsumujących nakłuwa kawałek owocu lub cukierki i zanurzamy je w fondue aż pokryje się czekoladą.

## **CHIŃSKIE FONDUE**

### **DLA 6 OSÓB:**

450 g cielęciny  
450 g kurczaka  
450 g świeżego łososia lub tuńczyka  
450 g surowych krewetek  
1 litr bulionu z cielęciny lub kurczaka  
1 marchewka  
1 cebula  
½ pora  
50 g czarnych pieczarek ponownie namoczonych  
½ gałązka cytroneli  
1 łyżka stołowa sosu sojowego  
1 łyżka stołowa imbiru w proszku  
Parę gramów sezamu

- Pokroić cielęciny, kurczaka, łososia lub tuńczyka na kawałki .
- Obrąć krewetki i włożyć do lodówki.
- Wlać bulion do fondue i podgrzewać na środkowej pozycji.
- Dodać warzywa, cebulę i pokrojoną cytronelę, sos sojowy, imbir i ziarna sezamu.
- Wszystko dobrze wymieszać i pozostawić na wolnym ogniu na około 20 minut.
- Każdy z konsumujących nakłuwa kawałek mięsa lub ryby i zanurza go w fondue na czas gotowania jaki sobie życzy.

## Ελληνικά

### Φοντί

FF2

#### Αξιότιμε πελάτη:

Σας ευχαριστούμε που αποφασίσατε να αγοράσετε ένα προϊόν μάρκας TAURUS W&B. Η τεχνολογία, ο σχεδιασμός και η λειτουργία του, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι το προϊόν πληροί τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα σας εξασφαλίσουν πλήρη ικανοποίηση για πολύ καιρό.

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Η μη τήρηση και μη συμμόρφωση με τις εν λόγω οδηγίες μπορούν να οδηγήσουν σε ατύχημα.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, κάνοντας αυτά που αναφέρονται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από πελάτες σε ξενοδοχειακά περιβάλλοντα που σχετίζονται με διανυκτέρευση και πρωινό, ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα στέγασης, ούτε σε αγροτικές κατοικίες, χώρους εστίασης μόνο για το προσωπικό σε καταστήματα,

γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω, εφόσον βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.

- Αυτή τη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν βρίσκονται υπό την κατάλληλη επιτήρηση ή έχουν λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από τα παιδιά ηλικίας κάτω των οκτώ ετών.

- Η καθαριότητα και η συντήρηση που πρέπει να πραγματοποιεί ο χρήστης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

- Η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Τοποθετήστε τη συσκευή

επάνω σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια με τα χερούλια, εφόσον υπάρχουν, τοποθετημένα έτσι ώστε να αποφεύγονται πιθανά πιτσιλίσματα ζεστών υγρών.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνδεδεμένη με κανέναν προγραμματιστή, χρονοδιακόπτη ή άλλη διάταξη που συνδέει τη συσκευή αυτομάτως.
- Μην εμβαπτιζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Εάν έχει υποστεί βλάβη το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, πρέπει να αντικατασταθεί και να μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο σέρβις τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Για να μην εκτεθείτε σε κίνδυνο, μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επιδιορθώσετε τη συσκευή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, ελέγξτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα σήμανσης συμπίπτει με την τάση του ρεύματος.
- Συνδέστε τη συσκευή σε βάση λήψης ρεύματος που διαθέτει γείωση και που αντέχει τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- Το βύσμα της πρίζας της συσκευής πρέπει να συμπίπτει με την ηλεκτρική βάση λήψης ρεύματος. Μην αλλάζετε ποτέ το βύσμα της πρίζας. Μην χρησιμοποιείται μετασχηματιστές στο βύσμα της πρίζας.
- Μην ασκείτε πίεση στο ηλεκτρικό καλώδιο. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.

- Μην τυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης να σφηνώνει ή να διπλώνεται.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σύνδεσης από το τραπέζι ή να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Αν το καλώδιο παρουσιάζει φθορά ή έχει μπλεχτεί αυξάνεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Σαν επιπρόσθετη προστασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση που τροφοδοτεί την συσκευή, συνιστάται το να διαθέτει μια διάταξη παραμένουτος ρεύματος, με μια μέγιστη ευαισθησία των 30 mA. Ρωτήστε έναν έμπειρο ηλεκτρολόγο για συμβουλές.
- Μην αγγίζετε το βύσμα σύνδεσης με υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το βύσμα έχουν υποστεί ζημιά.
- Εάν κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα για να αποφύγετε πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει στο δάπεδο, αν παρουσιάζει εμφανή φθορά ή διαρροή.
- Φροντίστε ώστε η περιοχή εργασίας να είναι καθαρή και καλά φωτισμένη. Σε ακατάστατες και σκοτεινές περιοχές ενδέχεται να συμβούν ατυχήματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε ζεστές επιφάνειες, όπως εστίες μαγειρέματος, εστίες γκαζιού, φούρνους και συναφή.
- Η συσκευή πρέπει μόνο να χρησιμοποιείτε με το στήριγμα που παρέχεται
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη, σταθερή επιφάνεια που να μπορεί να αντέξει υψηλές θερμοκρασίες, μακριά από άλλες πηγές θερμότητας και πιθανά πιτσιλίσματα νερού.
- Μη χρησιμοποιείτε ούτε να φυλάσσετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή ή την υγρασία. Το νερό που εισέρχεται στη συσκευή αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα που δεν έχουν αίσθηση της θερμότητας (επειδή έχει επιφάνειες που θερμαίνονται).
- Μην αγγίζετε τα θερμασμένα μέρη της συσκευής, γιατί μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.

## **ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:**

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συνταίριασμένα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή άδεια.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- Μην μετακινείται τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Χρησιμοποιείτε το/τα χερούλι/α μεταφοράς για να πιάσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείται τη συσκευή κεκλιμένη ούτε να την αναποδογυρίζετε.
- Για να διατηρηθεί η αντικολητική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μη χρησιμοποιείτε επάνω της μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.
- Τηρείτε τα επίπεδα MAX και MIN.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλειπείς εμπειρίες ή γνώσεις.
- Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.
- Μη φυλάσσετε τη συσκευή σε μέρη όπου η θερμότητα δωματίου μπορεί να είναι κάτω από 2°C.
- Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.
- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της

συσκευής.

- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη, ούτε και κοντά σε παιδιά μιας και είναι μία ηλεκτρική συσκευή που θερμαίνει λάδι σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη που μπορούν να αντέχουν υψηλές θερμοκρασίες.
- Αν, για οποιονδήποτε λόγο, πάρει φωτιά το λάδι, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, και καταπνίξτε τη φωτιά με το καπάκι, μια κουβέρτα ή με ένα μεγάλο πανί κουζίνας. ΠΟΤΕ ΜΕ ΝΕΡΟ.
- Η τοποθέτηση του διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση «ελάχιστη θερμοκρασία» (MIN), δεν διασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.

## **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:**

- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από ειδικευμένο προσωπικό και πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά ή εξαρτήματα για την αντικατάσταση υπαρχόντων τμημάτων/ εξαρτημάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς, σε περίπτωση που ο καθαρισμός της συσκευής δεν γίνει σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.
- Οποιαδήποτε μη ενδεδειγμένη χρήση ή χρήση αντίθετη προς τις οδηγίες χρήσης μπορεί να εγκυμονεί κινδύνους, και ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

## **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- A Βάση
- B Χύτρα
- C Χερούλια
- D Στήριγμα για τα πιρουνάκια
- E Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
- F Αναμμένη φωτεινή ένδειξη
- G Πιρουνάκια

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

## **ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

### **ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:**

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής έχουν λιπανθεί ελαφρώς και ως εκ τούτου, όταν μπει σε λειτουργία η συσκευή για πρώτη φορά, ίσως απελευθερωθεί λίγος καπνός. Μετά από λίγο αυτός ο καπνός θα σταματήσει.
- Για να αποφύγετε τη μυρωδιά που θα εκπέμψει η συσκευή την πρώτη φορά, συνιστάται να τη θέσετε σε λειτουργία στη μέγιστη θερμοκρασία για 2 ώρες, σε δωμάτιο που αερίζεται καλά.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε.

#### **ΧΡΗΣΗ:**

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να κουμπώνει σωστά επάνω στη βάση της.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, ενεργοποιώντας τον διακόπτη επιλογής.
- Η φωτεινή ένδειξη(F) θα ανάψει.
- Στρέψτε τον διακόπτη του θερμοστάτη μέχρι να φτάσει στη θέση που αντιστοιχεί στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην επιθυμητή διεργασία.
- Περιμένετε να σβήσει η φωτεινή ένδειξη (F), πράγμα που σηματοδοτεί ότι η συσκευή έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.
- Γεμίστε τη συσκευή ανάλογα με τη συνταγή που έχετε επιλέξει.

#### **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:**

- Για φοντί μπουργκινιόν, διατηρήστε τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη στη θέση «Max».
- Για κινέζικο φοντί, διατηρήστε τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη στη μεσαία θέση.
- Για φοντί σοκολάτας και φοντί τυριού, διατηρήστε τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη στη θέση «Min». Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος να ανακατεύετε περιοδικά το περιεχόμενο με τη βοήθεια ξύλινων ή πλαστικών σκευών, ανθεκτικών σε υψηλές θερμοκρασίες, με σκοπό να διατηρείται μια λεπτή υφή.
- Κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής, η φωτεινή ένδειξη (F) θα αναβοσβήνει αυτόματα, δείχνοντας έτσι ότι τα θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν ώστε να διατηρείται η επιθυμητή θερμοκρασία.

- Όταν το τρόφιμο έχει ψηθεί όσο θέλετε, βγάλτε το από τη συσκευή με τη βοήθεια μιας ξύλινης ή παρεμφερούς σπάτουλας που να αντέχει τη θερμότητα. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.

#### **ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:**

- Επιλέξτε τη θέση της ελάχιστης θερμοκρασίας (MIN) με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

#### **ΧΕΡΟΥΛΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:**

- Η παρούσα συσκευή διαθέτει πλευρικά χερούλια (C) ώστε να είναι εύκολη και άνετη η μεταφορά της.

#### **ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:**

- Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.
- Όταν η συσκευή συνδέεται και αποσυνδέεται διαδοχικά, χωρίς αυτό να οφείλεται σε ενέργεια του θερμοστάτη της ατμοσφαιρικής θερμότητας, ελέγξτε ότι δεν υπάρχει κανένα εμπόδιο που να παρεμποδίζει ή να δυσκολεύει τη φυσιολογική είσοδο ή έξοδο του αέρα.
- Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, συμβουλευτείτε ένα εγκεκριμένο σέρβις.

#### **ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ**

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη αφήσετε να εισχωρήσει νερό ή άλλο υγρό από τα ανοίγματα εξαερισμού για να αποφύγετε ζημιές στα λειτουργικά τμήματα στο εσωτερικό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη

βρύση.

- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):

Στήριγμα για τα πιρουνάκια  
Πιρουνάκια

- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

### ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

Σε περίπτωση βλάβης, μεταφέρετε τη συσκευή σε εγκεκριμένη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας. Μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε ή να την επισκευάσετε γιατί μπορεί να εκτεθείτε σε κίνδυνο.

### ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΚΔΟΧΕΣ ΕΕ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ/Η ΕΦΟΣΟΝ ΙΣΧΥΟΥΝ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΣΑΣ:

### ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Τα υλικά που απαρτίζουν τη συσκευασία αυτής της συσκευής, συμμετέχουν σε πρόγραμμα αποκομιδής, ταξινόμησης και ανακύκλωσης τους. Αν θέλετε να απαλλαγείτε από αυτά τα υλικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους δημόσιους κάδους που ενδείκνυνται για κάθε είδος υλικού
- Το προϊόν δεν περιέχει συγκεντρώσεις ουσιών που μπορούν να θεωρηθούν επιζήμιες για το περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι εάν θέλετε να απαλλαγείτε από το προϊόν, όταν έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος ζωής του, οφείλετε να το αναποθέσετε, με τα κατάλληλα μέσα, στα χέρια ενός διαχειριστή αποβλήτων, εγκεκριμένου για την επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35/ΕΕ χαμηλής τάσης, με την οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, με την οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και με την οδηγία 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεδεμένα με την ενέργεια προϊόντα.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΦΟΝΤΙ ΒΙΝΙΕΡΟΝ

#### ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ:

1,8 Kg μοσχαρίσιο κρέας ειδικά για φοντί.  
Συνοδευτικές σάλτσες

#### ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

150g μανιτάρια  
150g πέτσες χοιρινού  
1 κρεμμύδι  
2 σκελίδες σκόρδο  
1 μάτσο μυρωδικά  
150cl κόκκινο κρασί

- Κόψτε το κρέας σε τετράγωνα κομμάτια και φυλάξτε το στο ψυγείο. Βγάλτε το από το ψυγείο 20 λεπτά πριν το φαγητό.
- Σε ένα βαθύ τηγάνι, σιγαρίστε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, τις πέτσες χοιρινού και τις σκελίδες σκόρδου που έχετε κόψει στη μέση και από τις οποίες έχετε αφαιρέσει τη φύτρα. Προσθέστε τα μανιτάρια.
- Ανακατέψτε καλά και προσθέστε κρασί. Προσθέστε τα μυρωδικά.
- Φέрте σε βρασμό, και κατεβάστε τη φωτιά.
- Αφήστε το να σιγοψήνεται σε χαμηλή φωτιά, χωρίς καπάκι για 45 λεπτά.
- Βάλτε το μείγμα στο φοντί.
- Κάθε συνδαιτυμόνας πιάνει ένα κομμάτι κρέας με το πιρουνάκι του και το εμβαπτίζει στο φοντί και το ψήνει όσο επιθυμεί.

### ΦΟΝΤΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ

#### ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ:

1,8 Kg μοσχαρίσιο κρέας ειδικά για φοντί.  
1 σκελίδα σκόρδο  
1 λίτρο λάδι για τηγάνισμα ή ειδικό λάδι για φοντί  
1 μάτσο μυρωδικά

- Συνοδευτικές σάλτσες
- Κόψτε το κρέας σε τετράγωνα κομμάτια. Ζεσταίνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα και προσθέστε τα μυρωδικά.
- Τρίψτε το εσωτερικό του φοντί με τη σκελίδα του σκόρδου, προσθέστε μια πρέζα αλάτι.
- Όταν έχει ζεσταθεί το λάδι, μεταγγίστε το προσεκτικά στο φοντί.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: το καυτό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα, λάβετε όλες τις αναγκαίες προφυλάξεις πριν μεταγγίσετε το λάδι στο φοντί και κρατήστε τα παιδιά μακριά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Μη μεταγγίζετε το λάδι κοντά σε εύθραυστα και/ή εύφλεκτα υλικά.
- Κάθε συνδαιτυμόνας πιάνει ένα κομμάτι κρέας με το πιρουνάκι του και το εμβαπτίζει στο φοντί και το ψήνει όσο επιθυμεί.

## ΦΟΝΤΙ ΣΑΒΟΓΙΑΡΝΤ

### ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ:

500g τυρί Beaufort  
 500g τυρί έμμενταλ  
 500g τυρί Tomme de Savoie  
 1 λίτρο λευκό ξηρό κρασί  
 1 ποτηράκι kirsh  
 ½ κουταλάκι τριμμένο μοσχοκάρυδο  
 Αλάτι, πιπέρι  
 3 φραντζόλες ψωμί (χθεσινές ή προχθεσινές)

- Καθαρίστε τα τυριά από τη φλούδα τους και κόψτε τα τετράγωνα.
- Βάλτε το κρασί μέσα στο φοντί και ζεστάνετε σε μεσαία φωτιά για ένα δεκάλεπτο.
- Όταν το κρασί έχει ζεσταθεί, προσθέστε το τυρί προσδευτικά και αφήστε το να λιώσει, ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα, ενώ διαγράφετε οκτάρια, ώστε να είναι ομοιογενής η υφή.
- Προσθέστε το αλάτι, το τριμμένο μοσχοκάρυδο και μετά το kirsh.
- Κόψτε το ψωμί σε τετράγωνα κομμάτια.
- Κάθε συνδαιτυμόνας πιάνει ένα κομμάτι ψωμί με το πιρουνάκι του και το εμβαπτίζει στο φοντί μέχρι το ψωμί να καλυφθεί από τυρί, προσπαθώντας να μην του πέσει μέσα.

## ΦΟΝΤΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

### ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ:

500g μαύρη σοκολάτα ζαχαροπλαστικής  
 50cl κρέμα γάλακτος

Φρέσκα φρούτα κομμένα σε τετράγωνα  
 Μαλακές καραμέλες τύπου ζελεδάκια  
 1 λεμόνι

- Τρίψτε τη σοκολάτα
- Κόψτε τα φρούτα σε τετράγωνα κομμάτια, βάλτε τα σε λεκάνες και στύψτε από πάνω τους λεμόνι.
- Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος, προσθέτετε προσδευτικά τη σοκολάτα, ενώ ανακατεύετε με μια ξύλινη κουτάλα.
- Κάθε συνδαιτυμόνας σιμπιάει ένα κομμάτι φρούτο ή μια καραμέλα με το πιρουνάκι του και το εμβαπτίζει στο φοντί μέχρι να καλυφθεί με σοκολάτα.

## ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΦΟΝΤΙ

### ΓΙΑ 6 ΑΤΟΜΑ:

450 g μοσχαρίσιο κρέας  
 450 g κοτόπουλο  
 450 g φρέσκο σολομό ή τόνο  
 450 g ωμές γαρίδες  
 1 λίτρο ζεστό ζωμό μοσχαριού ή κοτόπουλου  
 1 καρότο  
 1 κρεμμύδι  
 ½ πράσο  
 50g ξερά μαύρα μανιτάρια  
 ½ κλαδί μελισσόχορτο  
 1 κουταλιά σάλτσα σόγιας  
 1 κουταλιά τζίντζερ τριμμένο  
 Λίγο σουσάμι

- Κόψτε το μοσχάρι, το κοτόπουλο, τον σολομό ή τον τόνο σε τετράγωνα κομμάτια.
- Καθαρίζετε τις γαρίδες και τις βάζετε στο ψυγείο.
- Βάλτε τον ζωμό στο φοντί και θερμαίνετε σε μεσαία φωτιά.
- Προσθέτετε τα λαχανικά, το κρεμμύδι, το μελισσόχορτο ψιλοκομμένο, τη σάλτσα της σόγιας, το τζίντζερ και το σουσάμι.
- Τα ανακατεύετε καλά και τα αφήνετε σε χαμηλή φωτιά για δέκα λεπτά.
- Κάθε συνδαιτυμόνας πιάνει ένα κομμάτι κρέας ή θαλασσινό με το πιρουνάκι του και το εμβαπτίζει στο φοντί και το ψήνει όσο επιθυμεί.



## Русский

### Создатель фондю

FF2

#### Уважаемый клиент!

Благодарим за выбор аппарата торговой марки TAURUS W&B .

Он выполнен с применением передовых технологий, имеет элегантный дизайн, надежную конструкцию и превышает наиболее требовательные стандарты качества, что обеспечит полное соответствие вашим требованиям и продолжительный срок службы.

Внимательно прочтите эту инструкцию перед включением электроприбора и сохраните ее для использования в будущем. Ненадлежащее соблюдение этой инструкции может быть причиной несчастного случая.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания;
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего, не промышленного использования. Он не предназначен для того, чтобы его использовали постояльцы в мини-гостиницах, отелях, мотелях, других местах проживания гостиничного типа, а также в животноводческих постройках, подсобных помещениях магазинов, в офисах и на других рабочих

местах;

- Этот прибор не должен использоваться детьми младше 8 лет.
- Прибор может использоваться только детьми старше 8 лет под постоянным присмотром взрослых.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, только под присмотром или после проведения инструктажа по безопасному использованию прибора и с пониманием связанных с ним опасностей;
- Храните прибор и его кабель вне досягаемости детей младше 8 лет;
- Чистка и уход за прибором не должны производиться детьми.
- Этот прибор не является игрушкой. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с ним.
- Установите прибор на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности с бортиками, если они имеются, чтобы избежать выплескивания горячей

жидкости.

- Не используйте прибор вместе с устройствами программирования, таймерами или другими устройствами, которые могут автоматически включить его.
- Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Поврежденный сетевой шнур подлежит замене в авторизованном сервисном центре. Не допускается разбирать или ремонтировать прибор, поскольку это небезопасно.
- Прежде чем включить электроприбор, убедитесь, что напряжение на этикетке соответствует напряжению в сети.
- Подключите электроприбор к заземленной розетке, рассчитанной на ток не менее 10 ампер.
- Сетевая вилка должна подходить к розетке. Не допускается вносить изменения в вилку сетевого шнура. Не допускается также использовать переходники для розетки;
- Не накручивайте сетевой шнур на прибор.
- Не допускается пережимать или сильно сгибать шнур питания.
- Не допускается, чтобы сетевой шнур свешивался или касался горячих частей прибора.
- Проверьте состояние шнура питания. Поврежденный или запутанный шнур может быть причиной поражения электрическим током.
- В качестве дополнительной защиты электропитания оборудования рекомендуется иметь дифференциальный механизм с максимальной чувствительностью 30 ма. Попросите совета у компетентного мастера по установке оборудования.
- Не прикасайтесь к вилке влажными руками.

- Не допускается эксплуатировать электроприбор с поврежденным шнуром или вилкой питания.
- При любом повреждении корпуса электроприбора немедленно отключите его от сети, чтобы не допустить поражения электрическим током.
- Не допускается использовать прибор после падения на пол, если на нем имеются видимые следы повреждений или протечка.
- Рабочее место, где используется прибор, должно быть чистым и хорошо освещенным. Беспорядок и недостаточное освещение могут стать причиной несчастного случая.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности: на конфорки, газовые горелки, в духовку и т.П.
- Электроприбор разрешается использовать только с комплектной подставкой.
- Поставьте прибор на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность, способную выдержать высокую температуру и находящуюся вдали от других источников тепла и воды.
- Не допускается использовать или хранить электроприбор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор под дождем или во влажном месте. Если в прибор попадет вода, это может стать причиной поражения электрическим током;
- Людям, не чувствительным к высоким температурам, не рекомендуется использовать прибор (так как в нем есть нагревающиеся поверхности).
- Не трогайте нагревающиеся части прибора, так как это может вызвать серьезные ожоги.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД**

- Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевой кабель.
- Не допускается эксплуатировать прибор, если принадлежности установлены недостаточно надежно.
- Не используйте прибор с неисправными принадлежностями. Их следует немедленно установить правильно.
- Не допускается, чтобы прибор работал без загрузки;
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- Не перемещайте прибор во время использования.

- Для перемещения или удержания электроприбора используйте его ручку.
- Не допускается использовать прибор в наклонном положении;
- Для того, чтобы антипригарное покрытие сохранялось в хорошем состоянии, не используйте металлические или острые кухонные принадлежности.
- Не перегружайте прибор;
- Соблюдайте уровни макс и мин для воды.
- Отсоедините электроприбор от сети после использования или для его чистки.
- Этот прибор предназначен только для домашнего, а не профессионального или промышленного использования;
- Храните этот прибор вне досягаемости детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также тех, кто не знаком с правилами его использования;
- Не допускается хранить и перевозить электроприбор в горячем состоянии;
- Не храните прибор в местах, где температура может быть менее, чем 2°c
- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра или в местах, доступных для детей, поскольку данный электроприбор нагревается до высоких температур и может вызвать серьезные ожоги.
- Используйте только те кухонные приборы, которые способны выдержать высокие температуры.
- Если по какой-то причине масло загорелось, отключите прибор от сети и потушите огонь, используя для этого крышку, покрывало или большую скатерть. Ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой.
- Установите термостат в минимальное (min) положение. Это не означает, что электроприбор будет выключен вообще.

## **СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:**

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам с использованием только оригинальных запасных частей.
- **ВНИМАНИЕ:** Очистка прибора должна осуществляться согласно данным инструкциям, так как в противном случае существует повышенный риск возникновения пожара.
- Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций автоматически приводит к аннулированию гарантии и снятию ответственности производителя.

## **ОПИСАНИЕ**

- A Основание
- B Bowl
- C Ручки
- D Forks' support
- E Регулятор температуры
- F Powerindicator
- G Forks

Если ваша модель не укомплектована нужной вам принадлежностью, ее можно приобрести отдельно через службу технической поддержки.

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:**

- Убедитесь в том, что вы полностью распаковали прибор.
- Перед первым использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания, как описывается в разделе, посвященном чистке.
- Некоторые части прибора могут быть слегка смазаны. Вследствие этого, во время первого применения прибора может появиться небольшой дым. После некоторого времени, дым прекратится.
- При первом включении прибор выделяет запах. Рекомендуется включить его на полную мощность на 2 часа в хорошо проветриваемой комнате.
- Подготовьте электроприбор к работе.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:**

- Полностью разверните кабель перед подключением к сети.
- Правильно установите электрочайник на его подставку.

- Подключите прибор к сети.
- Включите прибор, используя регулятор режимов.
- Индикатор(f) загорится.
- Установите термостат в нужное положение.
- Начните работу с едой, которую вы хотите обработать.
- Подождите, пока выключится индикатор, (f) что указывает на нагрев до нужной температуры.
- Заполните прибор в соответствии с рецептом, который вы хотите приготовить.
- Рекомендации по приготовлению:
- Для фонда bouguignonne держите температуру в положении «макс».
- Для китайского фондю сохранить температуру в среднем положении.
- Для шоколадного фондю и сырного фондю держать температуру в положении «мин». Во время приготовления периодически перемешайте содержимое с помощью деревянной посуды или пластмассовой посуды, способной выдерживать высокие температуры, чтобы поддерживать гладкую текстуру.
- Во время использования прибора индикатор (f) будет включаться и выключаться автоматически, указывая на то, что нагревательные элементы работают и поддерживают желаемую температуру.
- Когда еда будет готова, выньте ее из прибора с помощью деревянной лопаточки или аналогичного жаропрочного материала; не используйте принадлежности, которые могут повредить антипригарное покрытие.

#### **ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:**

- Установите минимальную (MIN) температуру термостата.
- Отключите прибор от сети.
- Очистите прибор.

#### **РУЧКА(И) ДЛЯ ПЕРЕНОСКИ:**

- Этот прибор имеет ручки (C) на боковой поверхности корпуса, что облегчает удобный транспорт.

#### **ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА И БЕЗОПАСНОСТЬ:**

- Прибор оснащен защитным устройством, которое защищает его от перегрева.
- Когда прибор постоянно включается и выключается самостоятельно, без использования пульта дистанционного

управления термостатом, убедитесь, что нет никаких препятствий, которые мешают правильному входу и выходу воздуха.

- Если прибор самостоятельно выключается и не включается снова, отключите его от электросети и подождите около 15 минут перед его повторным подключением. Если прибор не включается, обратитесь за квалифицированной технической поддержкой.

## **ОЧИСТКА**

- Отсоедините прибор от сети после использования, чтобы он остыл перед чисткой.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, а затем сухую ткань.
- Не допускаются использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- Не допускайте попадания внутрь через отверстия для прохождения воздуха воды или иной жидкости, чтобы не повредить внутренние части.
- Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки;
- Если прибор не будет поддерживаться в чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен, а его использование может стать небезопасным;
- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части:  
Поддержка вилки  
Вилки
- Затем просушите все части перед сборкой.

## **НЕИСПРАВНОСТИ И РЕМОНТ**

В случае неисправности отнесите электроприбор в сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать электроприбор — это может быть опасно.

**ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ В ВЕРСИИ ЕС И/ИЛИ, ЕСЛИ ЭТОГО ТРЕБУЕТ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ВАШЕЙ СТРАНЕ:  
ЭКОЛОГИЯ И ВТОРИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- Материалы упаковки прибора принимаются системой сбора и сортировки материалов для вторичного их использования. Для утилизации используйте бытовые контейнеры для каждого типа мусора.
- В изделии нет веществ в концентрациях, которые считаются вредными для окружающей среды.



Этот значок означает, что после окончания срока службы для утилизации прибора отнесите его в пункт сбора электрических и электронных отходов (WEEE).

Этот прибор выполнен в соответствии с Директивой по низковольтному оборудованию 2014/35/EU, Директивой по электромагнитной совместимости 2014/30/EU, Директивой 2011/65/EU, ограничивающей использование некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также Директивой 2009/125/ЕС по экологическим требованиям к изделиям, потребляющим энергию.

## РЕЦЕПТ

### ФОНДЮ ВИНЬЕРОННЕ НА 6 ЧЕЛОВЕК:

1,8 кг говядины для фондю  
Соус для макания

#### ДЛЯ МАРИНАДА:

150 г грибов  
150 г свинины  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
1 небольшой пучок трав  
150 мл красного вина

- Нарезьте говядину и положите в холодильник. Достаньте ее из холодильника за 20 минут до подачи.
- Обжарьте нарезанный лук, свинину и разрезанные пополам чесночные зубчики до золотистого цвета в кастрюле.
- Добавьте грибы.
- Хорошо перемешайте и добавьте вино.
- Доведите до кипения, а затем поставьте на маленький огонь.

- Кипятите на медленном огне в течение 45 минут, не закрывая крышкой.
- Налейте смесь в емкость для фондю.
- Каждому гостю достанется кусочек мяса на вилке, который он должен окунуть в емкость для фондю для достижения желаемой готовности.

### ФОНДЮ «БУРГИНЬОН» НА 6 ЧЕЛОВЕК:

1,8 кг говядины для фондю  
1 зубчик чеснока  
1 литр масла для жарки или специального масла для фондю  
1 небольшой пучок трав  
Соль  
Соус для макания

- Нарезьте говядину.
- Нагрейте масло в кастрюле и добавьте травы.
- Протрите внутреннюю часть емкости для фондю зубчиком чеснока, добавьте щепотку соли.
- Когда масло станет горячим, аккуратно влейте его в емкость для фондю.
- ВНИМАНИЕ: горячее масло может вызвать серьезные ожоги; необходимо принять все меры предосторожности перед тем, как вылить масло в емкость для фондю, и не подпускать детей близко. Не заливайте масло вблизи хрупких и / или легковоспламеняющихся материалов.
- Каждому гостю достанется кусочек мяса на вилке, который он должен окунуть в емкость для фондю для достижения желаемой готовности.

### ФОНДЮ САВОЯРД НА 6 ЧЕЛОВЕК:

500 г сыра Бофора  
500 г сыра Эмментал  
500 г сыра Том-де-Савау  
1 литр сухого белого вина  
1 маленький стакан кирша  
½ чайной ложки тертого мускатного ореха  
Соль, перец  
3 багета (со вчерашнего дня или позавчерашнего дня)

- Удалите с сыра кожуру и нарежьте.
- Вылейте вино в емкость для фондю и нагревайте его на среднем огне в течение десяти минут.
- Пока вино нагревается, постепенно добавляйте сыр и дайте ему расплавиться, помешивая движениями в форме восьмерки деревянной ложкой, чтобы добиться гладкой текстуры.
- Добавьте соль, мускатный орех, а затем кирш.
- Нарежьте хлеб.
- Каждому гостю достается кусок хлеба на вилке, который он должен окунуть в емкость для фондю для того, чтобы хлеб покрылся сыром, но при этом не упал внутрь.

## **ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ**

**НА 6 ЧЕЛОВЕК:**

500 г темного шоколада

50 мл сливочного крема

Свежие фрукты, нарезанные кубиками

Мягкие желейные сладости

1 лимон

- Натрите шоколад.
- Нарежьте фрукты, положите их в миски и побрызгайте лимонным соком.
- Нагрейте крем, постепенно добавляйте шоколад, постоянно помешивая деревянной ложкой.
- Каждому гостю достается кусочек фрукта или желе, который необходимо окунуть в фондю для того, чтобы он покрылся шоколадом.

## **КИТАЙСКОЕ ФОНДЮ**

**НА 6 ЧЕЛОВЕК:**

400 г говядины

450 г курицы

450 г свежего лосося или тунца

450 г сырых креветок

1 литр говяжьего или куриного бульона

1 морковь

1 луковица

½ лука-порая

50 г сушеных черных грибов

½ стебля лемонграсса

1 столовая ложка соевого соуса

1 столовая ложка имбирной муки

Несколько кунжутных зерен

- Нарежьте говядину, курицу и лосось/тунец.
- Очистите креветки и уберите в холодильник.
- Залейте емкость для фондю и нагревайте на среднем огне.
- Добавьте овощи, нарезанный лук, лемонграсс, соевый соус, имбирь и кунжут.
- Хорошо перемешайте и варите на медленном огне в течение двадцати минут.
- Каждому гостю достанется кусочек мяса или рыбы на вилке, который он должен окунуть в емкость для фондю для достижения желаемой готовности.

## Română

### Aparat de fondue

FF2

#### Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați cumpărat un produs marca TAURUS W&B .

Datorită tehnologiei sale, designului și modului de funcționare, precum și faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate garanta o utilizare complet satisfăcătoare și de lungă durată a produsului.

Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un accident.

### RECOMANDĂRI ȘI AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA

- Înainte de utilizare, curățați toate componentele produsului care vor fi în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie, nu celei profesionale sau industriale. Nu este destinat utilizării de către clienți în medii de tip hotel, de exemplu pensiuni, hoteluri, moteluri și alte tipuri de medii rezidențiale, chiar și case țărănești, în zonele de bucătărie rezervate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de copii cu vârsta sub 8 ani.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, cu condiția să fie sub supraveghere continuă.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe în cazul în care acestora li se asigură supraveghere sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă, cu mânerul dacă există poziționate astfel încât să se evite scurgerea lichidelor fierbinți.
- Nu utilizați acest aparat împreună cu un programator, cronometru sau alt dispozitiv care îl pornește în mod automat.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu țineți aparatul sub jet de

apă.

**- În cazul în care conexiunea la rețeaua de alimentare a fost avariata, aceasta trebuie înlocuită, iar aparatul trebuie dus la un service de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să dezasamblați sau să reparați aparatul pe cont propriu, pentru a evita pericolele.**

- Înainte de a brânșa aparatul, verificați dacă tensiunea de pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde celei de la priză.
- Conectați aparatul la o priză cu împământare de minim 10 amperi.
- Ștecherul aparatului trebuie să intre corect în priză. Nu modificați ștecherul. Nu utilizați adaptoare pentru ștechere.
- Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- Nu prindeți cu cleme și nu pliați cablul de alimentare.
- Nu permiteți cablului de alimentare să atârne sau să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate măresc riscul de electrocutare.
- Se recomandă ca protecție suplimentară la instalația electrică care alimentează aparatul dispunerea de un dispozitiv de curent diferențial cu o sensibilitate maximă de 30mA. Cereți sfatul unui instalator competent în acest sens.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecherul sau cablul de alimentare deteriorat.
- Dacă una din părțile carcasei aparatului se sparge, deconectați imediat aparatul de la rețea, pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Păstrați zona de lucru curată și iluminată corespunzător. Zonele înghesuite și întunecate prezintă risc de accidente.
- Nu puneți aparatul pe suprafețe fierbinți, cum ar fi plite, arzătoare cu gaz, cuptoare sau alte dispozitive asemănătoare.
- Aparatul trebuie utilizat numai cu suportul

furnizat.

- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă, adecvată pentru a rezista la temperaturi mari și ferită de alte surse de căldură și de contactul cu apa.
- Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul la exterior.
- Nu lăsați aparatul în ploaie sau expus la umezeală. În cazul în care se infiltrează apă în interiorul aparatului, riscul de electrocutare va crește.
- Nu utilizați aparatul, în cazul persoanelor insensibile la căldură (deoarece aparatul are suprafețe încălzite).
- Nu atingeți părțile încălzite ale aparatului, deoarece ele vă pot produce arsuri grave.

#### **UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:**

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu folosiți aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul pornit/oprit nu funcționează.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Utilizați mânerul aparatului pentru a-l apuca sau deplasa.
- Nu utilizați aparatul dacă este înclinat în sus și nu îl întoarceți.
- Pentru a menține tratamentul antiaderent în stare bună, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Respectați nivelurile MAX și MIN.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.
- Acest aparat este destinat numai pentru utilizarea în gospodărie și, nu pentru utilizări profesionale sau industriale.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Nu depozitați și nici nu transportați aparatul dacă mai este fierbinte.
- Nu depozitați aparatul în zone în care temperatura poate să scadă sub 2°C



- Utilizați aparatul, accesoriile și sculele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezechilibru cu instrucțiunile de utilizare poate implica un pericol.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune și nu lăsați la îndemâna copiilor deoarece este un aparat electric ce încălzește ulei la temperaturi mari și poate cauza arsuri severe.
- Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.
- Dacă, din orice motiv, uleiul ia foc, deconectați aparatul de la sursa de alimentare și stingeți incendiul utilizând un capac sau un prosop mare de bucătărie. **NU UTILIZAȚI NICIODATĂ APA.**
- Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.

#### **SERVICE:**

- Asigurați-vă că lucrările de întreținere sunt efectuate doar de personal calificat și că sunt utilizate doar piese de schimb și accesorii originale pentru înlocuirea pieselor/accesoriilor existente.
- **ATENȚIE!** Există risc de incendiu în cazul în care curățarea aparatului nu se realizează conform acestor instrucțiuni.
- Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor face ca garanția și responsabilitățile producătorului să devină nule și neavenite.

## **DESCRIERE**

- A Bază
- B Bol
- C Mânere
- D Suport furculițe
- E Buton pentru reglarea temperaturii
- F Indicator de putere
- G Furculițe

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Service-ul de Asistență Tehnică.

## **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

- Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.
- Tot înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în modul prezentat în secțiunea despre curățare.
- Unele piese ale aparatului au fost lubrifiate ușor. În consecință, puteți observa puțin fum la prima utilizare a aparatului. După o perioadă scurtă de timp, fumul va dispărea.
- Pentru a elimina mirosul emis de aparat la prima utilizare, este recomandat să îl mențineți la putere maximă timp de 2 ore într-o cameră bine aerisită.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

#### **UTILIZARE:**

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Atașați aparatul la bază, asigurându-vă că acesta este fixat corect în poziție.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul, folosind butonul de selecție.
- Becul de control (F) se va aprinde.
- Rotiți butonul termostatului în poziția temperaturii dorite.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.
- Așteptați până când becul de control (F) se stinge, fapt care arată că aparatul a atins o temperatură adecvată.
- Umpleți aparatul conform rețetei pe care doriți să o preparați.

#### **RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT:**

- Pentru fondue bourguignonne mențineți temperatura în poziția „Max”.
- Pentru fondue chinezesc mențineți temperatura în poziție medie.
- Pentru fondue de ciocolată și fondue de brânză mențineți temperatura în poziția „Min”. În timpul gătirii, amestecați periodic conținutul cu ustensile din lemn sau ustensile din plastic rezistente la temperaturi ridicate, pentru a menține o textură fină.
- În timpul utilizării aparatului, becul de control (F) va porni și se va opri automat, indicând că elementele de încălzire funcționează și, prin urmare, temperatura dorită se menține.
- Dacă produsul alimentare este pe gustul dvs., îndepărtați-l din aparat cu ajutorul unei spatule de lemn sau a unei ustensile similare rezistentă la căldură; nu utilizați ustensile care ar putea

deteriora învelișul anti-lipire.

## **DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:**

- Selectați poziția minimă (MIN) utilizând termostatul.
- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați aparatul.

## **MÂNER/E PENTRU TRANSPORT:**

- Acest aparat are un mâner pe partea laterală(C) a corpului, care facilitează transportul confortabil.

## **PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:**

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.
- Atunci când aparatul se pornește și se oprește singur în mod repetat, din alte motive decât prin controlul termostatalui, verificați pentru a vă asigura că nu există obstacole care să împiedice o intrare și evacuare corectă a aerului.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

## **CURĂȚARE**

- Decuplați aparatul de la rețeaua de alimentare și lăsați-l să se răcească înaintea oricărei operații de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu țineți aparatul sub jet de apă.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața sa se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata sa de viață devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):

Support furculițe

Furculițe

- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

## **ANOMALII ȘI REPARAȚII**

Duceți aparatul la un service de asistență tehnică autorizat, dacă produsul este deteriorat sau apar alte probleme. Nu încercați să demontați sau să reparați singur aparatul, deoarece poate fi periculos.

## **PENTRU VERSIUNILE UE ALE PRODUSULUI ȘI/SAU ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE OBLIGATORIU ÎN ȚARĂ DVS.: ECOLOGIA ȘI RECICLABILITATEA PRODUSULUI**

- Materialele din care este alcătuit ambalajul acestui produs sunt incluse într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare. Dacă veți dori să le eliminați, utilizați pubelele publice corespunzătoare fiecărui tip de material.
- Produsul nu conține substanțe în concentrații care ar putea fi considerate dăunătoare pentru mediu.



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să eliminați produsul la încheierea duratei de funcționare a acestuia, trebuie să îl duceți la un centru autorizat de colectare a deșeurilor, în vederea colectării selective a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/CE cu privire la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/CE cu privire la compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și Directiva 2009/125/CE de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic.

## **REȚETĂ**

## **FONDUE VIGNERONNE**

### ȘASE PORȚII:

1,8 kg de carne de vită specială pentru fondue  
sos dip

### PENTRU MARINATĂ:

- 150 g ciuperci
- 150 g jumări de porc
- o ceapă
- doi căței de usturoi
- o legătură mică de ierburi aromatice
- 150 cl de vin roșu
- 
- Tăiați carnea de vită în cuburi și țineți-o la frigider. Scoateți-o din frigider cu 20 de minute înainte de servire.
- Într-o tigaie gătiți ceapa tocată, jumările de porc și căței de usturoi tăiați în jumătate și degerminați, până când devin aurii.
- Adăugați ciupercile.
- Amestecați bine și adăugați vinul.
- Dați în fier apoi reduceți temperatura.
- Fierbeți la foc mic fără capac timp de 45 de minute.
- Turnați amestecul în vasul pentru fondue.
- Fiecare persoană ia o bucată de carne pe furculiță și o scufundă în sosul din vasul pentru fondue pe durata de gătire dorită.

## FONDUE BOURGUIGNONNE

### ȘASE PORȚII:

- 1,8 Kg de carne de vită specială pentru fondue
- Un cățel de usturoi
- Un litru de ulei pentru prăjit sau ulei special pentru fondue
- O legătură mică de ierburi aromatice
- Sare
- Sosuri dip
- 
- Tăiați carnea de vită în cuburi.
- Încălziți uleiul într-o tigaie și adăugați ierburile aromatice.
- Frecați interiorul vasului pentru fondue cu cățelul de usturoi, adăugați un vârf de sare.
- Când uleiul este încins, turnați-l cu grijă în vasul pentru fondue.
- AVERTISMENT: uleiul încins poate provoca arsuri grave; luați toate măsurile de precauție necesare înainte de turnarea uleiului în fondue și țineți copiii la distanță în timpul manipulării.

Nu turnați uleiul în apropierea materialelor fragile și/sau inflamabile.

- Fiecare persoană ia o bucată de carne pe furculiță și o scufundă în sosul din vasul pentru fondue pe durata de gătire dorită.

## FONDUE SAVOYARDE

### ȘASE PORȚII:

- 500 G brânză beaufort
- 500 G brânză emmental
- 500 G brânză tomme de savoie
- Un litru de vin alb sec
- Un pahar mic de kirsch
- ½ Linguriță de nucșoară rasă
- Sare, piper
- Trei baghete (de ieri sau de alaltăieri)
- 
- Îndepărtați coaja de pe brânză și tăiați-o în cuburi.
- Turnați vinul în vasul pentru fondue și încălziți la foc mediu timp de zece minute.
- Când vinul este fierbinte, adăugați treptat brânza și lăsați-o să se topească, amestecând sub formă de 8 cu o lingură de lemn, pentru a obține o textură fină.
- Adăugați sarea, nucșoara și apoi kirsch-ul.
- Tăiați pâinea în cuburi.
- Fiecare persoană ia o bucată de pâine pe furculiță și o scufundă în sosul din vasul pentru fondue până când pâinea este acoperită cu brânză, fără a cădea înăuntru.

## FONDUE DE CIOCOLATĂ

### ȘASE PORȚII:

- 500 g ciocolată neagră pentru gătit
- 500 cl frișcă lichidă
- fructe proaspete, tăiate în cuburi
- dulciuri moi, de tip jeleu
- o lămâie
- 
- Dați ciocolata pe răzătoare.
- Tăiați fructele în cuburi, puneți-le în boluri și stropiți-le cu suc de lămâie.
- Încălziți frișca, adăugați treptat ciocolata, amestecând constant cu o lingură de lemn.
- Fiecare persoană ia o bucată de fruct sau o bomboană și o scufundă în vasul pentru fondue, până când este acoperită cu ciocolată.

## FONDUE CHINA

### ŞASE PORȚII:

450 g carne de vită

450 g carne de pui

450 g somon sau ton proaspăt

450 g creveți cruzi

un litru de supă fierbinte concentrată de vită sau pui

un morcov

o ceapă

½ praz

50 g ciuperci negre uscate

½ tulpină lemongrass

o lingură de sos de soia

o lingură de ghimbir pulbere

Câteva semințe de susan

- Tăiați în cuburi carnea de vită, puiul și somonul sau tonul.
- Curățați creveții și țineți-i la frigider.
- Turnați supa concentrată în vasul pentru fondue și încălziți la foc mediu.
- Adăugați legumele, ceapa tocată și lemongrass-ul, sosul de soia, ghimbirul și semințele de susan.
- Amestecați bine și fierbeți la foc mic timp de douăzeci de minute.
- Fiecare persoană ia o bucată de carne sau pește pe furculiță și o scufundă în sosul din vasul pentru fondue pe durata de gătire dorită.

## Български

### Уред за фондю

FF2

#### Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS W&B.

Технологията, дизайнът и функционалността на същия, както и фактът, че надвишава най-стриктните норми за качество, ще Ви донесат пълно и дълготрайно задоволство от него.

Моля прочетете внимателно тази брошура, преди да пуснете уреда в действие. Запазете я за по-нататъшни справки. Несъобразяването с настоящите указания може да предизвика произшествие.

### СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба. Настоящият уред не е предназначен за работа в ресторанти и заведения от вида „bed and breakfast“, в хотели, мотели и други заведения за отдих, както и в обекти за селски туризъм, зони за готвене, запазени за личния състав на магазини,

офиси и други видове работна среда.

- Уредът не бива да се използва от деца под 8 годишна възраст.
- Този уред може да бъде използван от деца до и над 8 годишна възраст, ако се намират под постоянен надзор.
- Този уред може да бъде използван от лица с физически, сетивни и умствени увреждания или от лица, които нямат с боравене с него, при условие, че се намират под надзор, получили са указания за безопасна работа с уреда и осъзнават възможните рискове.
- Съхранявайте уреда и храняващия кабел далеч от достъпа на деца под 8 години.
- Не се допуска деца да почистват или извършват поддръжката на уреда.
- Този уред не е играчка. Децата следва да се намират под надзор, така че да не си играят с уреда.
- С цел избягване разливането на горещи течности, моля поставете уреда върху водоравна, гладка и устойчива повърхност, с поставени дръжки (ако има такива).

- Не използвайте уреда, ако е свързан с програматор, таймер или друго устройство за автоматично включване на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- В случаите на повреден захранващ кабел, същият следва да се подмени. В такива случаи, моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. С цел избягване на произшествия, моля не поправяйте и не разглобявайте уреда.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете, дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, издържащ най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда следва да съпада по вид с електрическия контакт. В никакъв случай не променяйте вида на щепсела. Не използвайте адаптори за щепсела.
- Не упражнявайте сила върху електрическия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на апарата.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Не допускате притискане или прегъване на електрическия кабел.
- Не допускате електрическия кабел да се допира до горещите повърхности на уреда.
- Проверявайте често състоянието на захранващия кабел. Ако кабелът е повреден или заплетен, опасността от електрически удар нараства.
- Като допълнителна защита към електрическата инсталация, която захранва

уред, препоръчва се да разполагате с устройство за диференциален ток с максимална чувствителност 30mA. За съвет, консултирайте се с инсталатор специалист.

- Не пипайте с мокри ръце щепсела за включване в мрежата.
- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Ако някоя външна част на уреда се повреди, незабавно го изключете от захранващата мрежа, за да предотвратите опасността от електроудар.
- Моля не използвайте уреда, ако е паднал или ако има видими следи от увреждане.
- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- Не поставяйте уреда върху топли повърхности като плочи за готвене, газови котлони, фурни и др.
- Уредът следва да се употребява само с основата, с която се продава.
- Поставете уреда върху равна, стабилна и издържаща на високи температури повърхност, далеч от други източници на топлина и евентуални пръски вода.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не излагайте уреда на дъжд и влага. Водата, проникнала в уреда повишава риска от електрически удар.
- Моля, не използвайте уреда, ако сте нечувствителни към топлината, тъй като уредът има загрети повърхности.
- Моля, не пипайте загретите части на уреда това може да предизвика изгаряния.

#### **УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА :**

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда..
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни принадлежности. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не движете уреда, докато работи.
- За да хванете или пренесете уреда, моля използвайте ръкохватките.
- Не използвайте уреда наклонен, нито обърнат.
- За да може предотвратяващият залепване

- слои да се съхраняват в добро състояние, моля не използвайте метални или остри прибори.
- Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
- Спазвайте МАКСИМАЛНОТО И МИНИМАЛНОТО ниво.
- Изключете уреда, когато не го използвате или когато се готвите да го почистите.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба.
- Съхранявайте уреда далеч от достъпа на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или от такива без опит и познания за боравене с него.
- Не съхранявайте уреда, докато все още е топъл.
- Не съхранявайте уреда на места, където е възможно околната температура да падне под 2°C.
- Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни ситуации.
- В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел. уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор, нито в близост до деца, тъй като това е електроуред, който загрява мазнина до високи температури и може да причини тежки изгаряния.
- Използвайте единствено устойчиви на висока температура прибори.
- Ако поради някаква причина маслото се запали, изключете уреда и угасете пламъците с капака, с одеяло или с голяма кухненска кърпа. **В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ НЕ ГАСЕТЕ С ВОДА.**
- Преместването на регулатора на термостата в минимално положение (MIN) не означава, че уредът е изключен.

### **ОБСЛУЖВАНЕ НА УРЕДА:**

- Уверете се, че поддръжката на уреда се осъществява от специализирано лице и винаги използвайте оригинални консумативи и резервни части.

- **ВНИМАНИЕ!** Ако апаратът не се почиства съгласно указанията, възможно е да възникне пожар.
- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

## **ОПИСАНИЕ**

- A Основа
- B Гювеч
- C Дръжка
- D Държач за шишовете
- E Регулируем термостат
- F Включен светлинен индикатор
- G Шишове

В случай, че моделът уред, с който разполагате не притежава гореописаните приставки, можете да ги придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

### **НАЧИН НА УПОТРЕБА ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:**

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистване".
- Някои части на уреда са леко смазани и затова е възможно уредът слабо да дими когато се включи за пръв път. Скоро след това, димът ще изчезне.
- За да премахнете миризмата, отделяща се при първата употреба на уреда, препоръчва се да го поддържате включен на максимална мощност в продължение 2 часа, в добре проветрено помещение.
- Подгответе уреда в зависимост от функцията, която желаете да осъществите:

### **УПОТРЕБА:**

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Поставете уреда правилно и добре захванат за основата.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Пуснете уреда в действие чрез задвижване на селектора на скоростите.
- Светлинният индикатор (F) ще светне.
- Завъртете регулатора на температура до позицията, отговаряща на желаната

- температура.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.
- Изчакайте светещата лампичка (F) да угасне, което ще означава, че уреда е достигнал подходящата температура.
- Напълнете уреда според рецептата, която желаете да изпълните.

### **СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

- За фондю бургиньоне регулируемият термостат следва да се намира на положение "Máx".
- За китайско фондю регулируемият термостат следва да се намира на междинно положение.
- За шоколадово фондю регулируемият термостат следва да се намира на положение "Min". С цел поддържане на фина текстура, по време на готвенето разбърквайте от време на време съдържанието с помощта на дървените или пластмасовите прибори, способни да издържат на високи температури.
- По време на употребата на уреда, светлинния индикатор (F) ще се включва и изключва автоматично, показвайки по този начин, че затоплящите елементи за поддържане на желаната температура са в работен режим.
- Когато продуктът е изпечен по Ваш вкус, отстранете го от уреда с помощта на дървена шпакла или подобно, устойчиво на топлина, приспособление. Не използвайте прибори, които могат да наранят незалепващото покритие.

### **СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА, НАПРАВЕТЕ СЛЕДНОТО:**

- Поставете регулатора на температура на минимум (MIN) посредством контролера за избор на температура.
- Изключете уреда от захранващата мрежа.
- Почистете уреда.

### **РЪКОХВАТКА/И ЗА ПРЕНАСЯНЕ:**

- Уредът разполага със странични ръкохватки(С)за удобното му и лесно пренасяне. .

### **МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:**

- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.

- Когато уредът се включва и изключва последователно, и причината не е в термостата на стаята, проверете да няма възпрепятствия, които да затрудняват нормалния вход и изход на въздуха.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

## **ПОЧИСТВАНЕ**

- Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не допускайте проникването на вода през вентилационните отвори; в противен случай може да предизвикате повреда на работните части във вътрешността на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за рискова ситуация.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):
  - Поставка за шишове
  - Шишове
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

## **НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОНТ**

- В случай на неизправност, моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Моля не се опитвайте да разглобявате уреда или пък да го поправяте това е опасно.



**ЗА РАЗНОВИДНОСТИТЕ ЕУ НА ТОВА ИЗДЕЛИЕ И/ИЛИ В СЛУЧАЯ, ПРИЛОЖИМ ЗА ВАШАТА СТРАНА:**

**ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И РЕЦИКЛИРАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО.**

- Материалите, от които изработена опаковката на този електроуред са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.
- В изделието отсъстват концентрации на вещества, които могат да бъдат определени като вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда след изтичане на експлоатационният му живот трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/UE за ниски напрежения, Директива 2014/30/UE за електромагнетично съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограниченията при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/CE за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

## РЕЦЕПТА

### ВИНЕНО ФОНДЮ

#### ЗА 6 ЧОВЕКА:

1,8 кг телешко месо, специално за фондю.  
Придружаващи сосове

#### ЗА МАРИНАТА:

150g гъби  
150g de изрезки от свинска кожа  
1 глава лук  
2 скилидки чесън  
1 връзка билки  
150cl червено вино

- Нарезжете месото на парчета и го поставете в хладилната камера. Извадете я от хладилната камера около 20 минути преди консумация.
- В съд за паеля припържете до златист цвят нарязания лук, свинските изрезки и скилидките чесън, нарязани наполовина и без семки. Добавете гъбите
- Разбъркайте добре и прибавете виното. Добавете билките.
- Доведете сместа до кипене и намалете огъня.
- Оставете на бавен огън в продължение на 45 мин., без да покривате.
- Поставете сместа в уреда за фондю.
- Всеки от хранещите се набучва парче месо и го натопява в уреда за фондю за времето на приготвяне по свое усмотрение.

### ФОНДЮ БУРГИНЬОН

#### ЗА 6 ЧОВЕКА:

1,8 кг телешко месо, специално за фондю.  
1 скилидка чесън  
1 литър олио за пържене или специално олио за фондю  
1 връзка билки  
Придружаващи сосове

- Нарезжете месото на парчета.
- Загрейте олиото в тенджера и добавете билките.
- Натъркайте вътрешността на уреда за фондю със скилидката чесън, след което добавете щипка сол.

- Когато олиото се загрее, излейте го внимателно в уреда за фондю.
- **ВНИМАНИЕ:** горещото олио може да предизвика тежки изгаряния! Преди да излеете олиото в уреда за фондю, вземете всички необходими мерки за безопасност! Дръжте децата далеч от уреда по време на работата с него! Моля не изливайте олиото близо до чупливи и/или запалими материали.
- Всеки от хранещите се набучва парче месо и го натопява в уреда за фондю за времето на приготвяне по свое усмотрение.

## ФОНДЮ САВОЯР

### ЗА 6 ЧОВЕКА:

- 500g сирене „Бофор“
- 500g кашкавал „Ементал“
- 500g кашкавал „Том дьо Савоа“
- 1 литър сухо бяло вино
- 1 чашка кирш
- ½ сс смляно индийско орехче
- Сол, пипер
- 3 франзели хляб (вчерашен или завчерашен)

- Премахнете кората от сирената и ги нарежете на кубчета.
- Излейте виното в уреда за фондю и загрейте на средна мощност в продължение на около 10 минути.
- Когато виното се загрее, постепенно започвайте да добавяте сиренето и кашкавала, докато се разтопи, като разбърквате с дървена лъжица с движения във форма на „8“, за да постигнете хомогенна текстура.
- Добавете солта, индийското орехче, а накрая, и кирша.
- Нарежете хляба на парчета.
- Всеки от хранещите се набучва парче месо и го натопява в уреда за фондю за времето на приготвяне по свое усмотрение.

## ФОНДЮ ОТ ШОКОЛАД

### ЗА 6 ЧОВЕКА:

- 500g черен шоколад от магазин за сладкарски изделия.
- 50cl течна сметана
- Свежи плодове, нарязани на кубчета
- Меки бонбони, меки от рода на желираните.

1 лимон

- Настържете шоколада
- Нарежете плодовете на кубчета, сложете ги в купи и ги залейте със сока от лимона.
- Загрейте сметаната и започнете постепенно да добавяте шоколада, като разбърквате с дървена лъжица
- Всеки от хранещите се набучва парче месо и го натопява в уреда за фондю за времето на приготвяне по свое усмотрение.

## КИТАЙСКО ФОНДЮ

### ЗА 6 ЧОВЕКА:

- 450 g телешко месо
- 450 g пилешко месо
- 450 g свежа съомга
- 450 g свежи скариди
- 1 литър горещ телешки или пилешки бульон
- 1 бр. морков
- 1 глава лук
- ½ праз
- 50g черни рехидратирани печурки
- ½ клонче цитронела
- 1 сс соев сос
- 1 сс джинджирил на прах
- Няколко зърна сусам

- Нарежете на парчета телешкото и пилешкото месо, съомгата или рибата тон.
- Обелете скаридите и ги поставете в камерата на хладилника.
- Изсипете бульона в уреда и загрейте при средна стойност.
- Прибавете нарязаните зеленчуци, лук и цитронела, соевия сос, джинджирила и сусамовите зърна.
- Разбъркайте добре и оставете на бавен огън в продължение на 20 минути.
- Всеки от хранещите се набучва парче месо и го натопява в уреда за фондю за времето на приготвяне по свое усмотрение.

- ملح، فلفل أسود
- ٣ أرغفة خبز (من الباردة أو قبل الباردة)
- قم بإزالة القشرة من الجبن وقطعها إلى مكعبات.
- صب النبيذ في الفوندو وسخن على نار متوسطة لمدة عشر دقائق.
- عندما يسخن النبيذ، أضف الجبن بشكل تدريجي واتركه يذوب، واخلط بملعقة خشبية مع التحريك على شكل «٨» للحصول على قوام متجانس.
- أضف الملح وجوز الطيب وبعد ذلك مشروب الكيرش.
- قطع الخبز إلى قطع.
- كل شخص يوخز قطعة من الخبز ويغمسها في النقيع في داخل الفوندو حتى يتلبس الخبز بالجبن، وحرص أن لا تسقط في الداخل.

## فوندو شوكلاتة

٦ أشخاص:

- ٠٠٥ غ من الشوكولاتة السوداء للحلويات
- ٠٥ مل من الكريمة السائلة
- فاكهة طازجة مقطعة إلى مكعبات
- كراميل لين من نوع جومينولا
- ١ ليمون
- ابشر الشوكولاتة

- قطع الفاكهة إلى مكعبات وضعها في طوس وأملأها بالليمون.
- سخن الكريمة، وأضف الشوكولاتة بشكل تدريجي مع التحريك بملعقة خشبية.
- كل شخص يوخز قطعة من الفاكهة أو الكراميل ويغمسها في الفوندو حتى تتلبس بالشوكولاتة.

## الفوندو الصينية

٦ أشخاص:

- ٠٥٤ غ لحم عجل
- ٠٥٤ غ لحم دجاج
- ٠٥٤ غ من سمك السلمون الطازج أو التونة الطازجة
- ٠٥٤ غ من الروبيان النيء
- ١ لتر من حساء العجل أو الدجاج الساخن
- ١ جزر
- ١ بصلة
- نصف كراث
- ٠٥ غ من الفطر الأسود المجفف
- نصف فرع من السترونيلا
- ١ ملعقة كبيرة من صلصة الصويا
- ١ ملعقة كبيرة من مسحوق الزنجبيل
- بعض حبوب السمسم

- قطع لحم العجل أو الدجاج أو السلمون أو التونة إلى قطع.
- قشر الروبيان واحفظه في الثلاجة.
- صب الحساء في الفوندو وسخن على نار متوسطة.
- أضف البقوليات والبصل والسترونيلا المقطعة وصلصة الصويا والزنجبيل وحبوب السمسم.
- اخلطه جيداً واتركه على نار هادئة لمدة عشرين دقيقة.
- كل شخص يوخز قطعة من اللحم أو السمك ويغمسها في النقيع في داخل الفوندو أثناء وقت الطهي الذي يرغبه.

يستوفي هذا الجهاز توجيه 2014/53/UE للجدد المنخفض، وتوجيه 2014/53/UE للتوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه 2011/65/UE حول قيود استخدام مواد خطرة معينة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وتوجيه 2011/65/EC حول متطلبات التصميم البيئي المطبق على المنتجات ذات الصلة بالطاقة.

## الوصفات

### فونودو فينيغون

ل 6 أشخاص:

- 8,1 كغ من لحم العجل الخاص للفونودو.
- صلصات المشاركة

للنقع:

- 051 غ من الفطر
- 051 غ من قشور لحم الخنزير
- 1 بصلة
- 2 فص ثوم
- 1 باقة من الأعشاب
- 051 مل من النبيذ الأحمر

- قطع اللحم إلى قطع واحفظه في التلاجة. أخرجه من التلاجة حوالي 02 دقيقة قبل وجبة الطعام.
- في الباتيا، قم بتحمير البصلة المقطعة وقشور لحم الخنزير وفصوص الثوم المقطعة إلى النصف وبدون حب. أضف الفطر.
- اخلطه جيداً وأضف النبيذ. أضف الأعشاب.
- اجعله يغلي وحفض النار.
- اتركه على نار هادئة بدون غطاء لمدة 04 دقيقة.
- أدخل الخليط في الفونودو.
- كل شخص يوخز قطعة من اللحم ويغمسها في النقع في داخل الفونودو خلال وقت الطهي الذي يرغبه.

### فونودو بورغينيون

ل 6 أشخاص:

- 8,1 كغ من لحم العجل الخاص للفونودو.
- 1 فص ثوم
- 1 لتر من زيت القلي أو زيت الفونودو الخاص
- 1 باقة من الأعشاب
- صلصات المشاركة

- قطع اللحم إلى قطع.
- سخن الزيت في مقلاة وأضف الأعشاب.
- افرك داخل الفونودو بفص الثوم، وأضف قليل من الملح.
- عندما يسخن الزيت، صب بهنذر في الفونودو.
- تنبيه: قد يتسبب الزيت الساخن في حدوث حروق خطيرة، اتخذ جميع الاحتياطات اللازمة قبل صب الزيت في الفونودو وحافظ على الأطفال بعيدين أثناء التعامل معه. لا تصب الزيت بالقرب من المواد الهشة وأو القابلة للاشتعال.
- كل شخص يوخز قطعة من اللحم ويغمسها في النقع في داخل الفونودو خلال وقت الطهي الذي يرغبه.

## FONDUE SAVOYARDE

ل 6 أشخاص:

- 005 غ من جبن پوفور
- 005 غ من جبن امينتال
- 005 غ من جبن تومي دي سافوي
- 1 لتر من النبيذ الأبيض الجاف
- 1 كوب من مشروب كيرش
- نصف كوب من جوز الطيب المبشور

#### الاستعمال:

- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- ضع الجهاز مثبتاً بالشكل الصحيح على قاعدته.
- أوصّل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- شغل الجهاز وذلك بتحريك مفتاح التحكم.
- سوف يضيء المؤشر الضوئي (F)
- أدر أداة التحكم بتنظيم الحرارة حتى وضعها في الوضع المناسب لدرجة الحرارة المطلوبة .
- اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها
- انتظر إلى أن ينفصل المؤشر الضوئي (F) ، وهذا يشير إلى أن الجهاز قد وصل إلى درجة الحرارة المناسبة.
- املأ الجهاز حسب الوصفة التي ترغب في إعدادها.

#### نصائح الطهي:

- بالنسبة لفوندو بورغينيون حافظ على منظم الحرارة القابل للتعديل في وضع «xAM».
- بالنسبة للفوندو الصينية حافظ على منظم الحرارة القابل للتعديل في الوضع المتوسط.
- بالنسبة لفوندو التوكولاته وفوندو الجبن حافظ على منظم الحرارة القابل للتعديل في وضع «nim». أثناء الطهي قم بتحريك المحتويات بشكل دوري بمساعدة أدوات خشبية أو بلاستيكية قادرة على تحمل درجات الحرارة العالية، من أجل الحفاظ على قوام ناعم.
- أثناء استخدام الجهاز سوف يشتغل المؤشر الضوئي (F) ويفصل تلقائياً، مما يشير إلى تشغيل عناصر التسخين للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.
- عندما يكون الطعام على رغبتك، ارفعه من الجهاز بمساعدة ملعقة خشبية أو ما شابه ذلك يكون موقوفاً للحرارة، ولا تستعمل أدوات يمكن أن تلف الطلاء المانع للالتصاق.

#### بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- اختر وضع الحد الأدنى (MIN) بواسطة مفتاح التحكم بدرجة الحرارة.
- افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

#### مقبض/مقابض النقل:

- يحتوي هذا الجهاز على مقابض جانبية (C) لجعل النقل سهلاً ومريحاً.

#### واقى حراري للسلامة:

- تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- عندما يشتغل الجهاز ويفصل بالتناوب، ولا يكون هذا نتيجة عمل منظم الحرارة في الغرفة، تحقق من عدم وجود عائق يمنع أو يعيق الدخول أو الخروج العادي للهواء.
- إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

#### التنظيف

- افضل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة مشربة بضع قطرات من منظف ثم جففه بعد ذلك.
- لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تترك ماء أو سائل آخر يدخل من خلال فتحات التهوية لمنع الأضرار في الأجزاء التشغيلية الداخلية للجهاز.
- لا تعطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.
- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.
- القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):
- دعامة للأسياخ

#### أسياخ

- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.
- أمور غير عادية والتصليح
- في حال العطل أحمل الجهاز إلى مركز صيانة فنية معتمد. لا تحاول فكّه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.
- لإصدارات الاتحاد الأوروبي من المنتج و/أو في حال يطبق في بلدك:
- البيئة وإعادة تدوير المنتج
- يتم دمج المواد التي تشكل تعبئة هذا الجهاز في نظام جمع وفرز وإعادة تدوير لها. إذا كنت ترغب في التخلص منها، يمكنك استخدام الحاويات العامة المناسبة لكل نوع من أنواع المواد.
- يخلو هذا المنتج من تركيزات المواد التي يمكن أن تعتبر ضارة بالبيئة.

يعني هذا الرمز أنه إذا كنت ترغب بالتخلص من المنتج، بعد انتهاء عمره، فيجب إيداعه عن طريق الوسائل المناسبة بيد وكيل نفايات معتمد للجمع الانتقائي من نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).



- ضع الجهاز على سطح أفقي مستو ومستقر وصالح لتحمل درجات الحرارة العالية، بعيداً عن مصادر الحرارة ورشاشات الماء المحتملة.
- لا تستخدم ولا تحفظ الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تعرض الجهاز تحت المطر أو ظروف الرطوبة. المياه التي تدخل في الجهاز ستزيد من خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستعمل الجهاز في حالة الأشخاص عديمي الإحساس بالحرارة (لأن الجهاز لديه أسطح مسخنة).
- لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز، لأنها قد تسبب حروقاً.

#### الاستخدام والعناية:

- قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.
- لا تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال.
- استعمل المقبض/المقابض لأخذ أو حمل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا تقلبه.
- للحفاظ على الطلاء المانع للاتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم الجهاز على أدوات معدنية أو حادة.
- لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.
- قم بمراجعة المستويات MAX و MIN.
- أفضل قايس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.
- لا تقم بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً.
- لا تحفظ الجهاز في أماكن حيث قد تكون درجة حرارة الغرفة أقل من ٢ درجة مئوية.
- استعمل هذا الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه الإرشادات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. إن استعمال الجهاز لعمليات غير تلك المنصوص عليها قد يسبب وضعاً خطيراً.
- لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.
- لا تترك أبداً الجهاز يشتغل بدون مراقبة، ولا في متناول الأطفال، لأنه جهاز كهربائي يقوم بتسخين الزيت بدرجات حرارة عالية وقد يسبب حروقاً خطيرة.
- لا تستخدم سوى الأواني المناسبة لتحمل درجات الحرارة المرتفعة.
- إذا احترق الزيت لأي سبب من الأسباب، أفضل الجهاز من الكهرباء وأطفئ النار بالغطاء أو ببطانة أو بقطعة قماش كبيرة من المطبخ. لا تطفئ أبداً بالماء.
- إن وضع أداة التحكم بتنظيم الحرارة في وضع الحد الأدنى (MIN)، لا يضمن الفصل الدائم للجهاز.

#### الخدمة:

- تأكد من أن يتم تنفيذ خدمة صيانة الجهاز من قبل العاملين المؤهلين، وفي حال تحديد المواد القابلة للاستهلاك/قطع الغيار، أن تكون أصلية.
- تحذير: هناك خطر اندلاع حريق في حال لم يتم تنظيف الجهاز وفقاً لهذه الإرشادات.
- إن كل استخدام غير مناسب، أو مخالفة إرشادات الاستعمال، قد يترتب عليه مخاطر، وهذا يلغي الضمان ومسؤولية الشركة المصنعة.

#### الوصف

A القاعدة

B قدر

C مقابض

D دعامة للأسياخ

E منظم حرارة قابل للضبط

F مؤشر ضوئي مضيء

G أسياخ

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

#### طريقة الاستخدام

##### ملاحظات أولية للاستعمال:

- تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
- لقد تم تزييت بعض أجزاء الجهاز قليلاً، لذلك عند تشغيل الجهاز لأول مرة قد ينبعث دخان خفيف. بعد وقت قصير سيتوقف هذا الدخان.
- للقضاء على الرائحة المنبعثة من الجهاز عند استخدامه لأول مرة، يستحسن تشغيله على أقصى قوة لمدة ساعتين في غرفة جيدة التهوية.
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها:

## - صانع الفوندو FF2

عزيزي الزبون:

نشكر قرارك شراء منتج من منتجات العلامة التجارية TAURUS W&B

وسوف تجلب لك التكنولوجيا والتصميم والأداء إلى جانب واقع تتجاوز أعلى معايير الجودة الرضا التام لفترة طويلة من الزمن.

اقرأ بعناية كراس الإرشادات هذا قبل بدء تشغيل الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. إن عدم التقيد والامتثال لهذه الإرشادات قد يترتب عليه كنتيجة لذلك وقوع حادث.

### نصائح وتحذيرات السلامة

- قبل الاستعمال الأول، نظف جميع أجزاء المنتج التي قد تكون في اتصال مع الأطعمة، وباشر بذلك كما هو مبين في فقرة التنظيف.

- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي. إن هذا الجهاز غير مصمم لاستخدامه من قبل العملاء في بيئات الفندق من نوع السكن ووجبة الإفطار، والفنادق والموتيلات وبيئات الإقامة الأخرى، ولا في البيوت الريفية ومناطق المطبخ المحفوظة للموظفين في المحال التجارية والمكاتب وأماكن العمل الأخرى.

- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال دون سن 8 سنوات.

- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات فما فوق إذا تم الإشراف عليهم بشكل مستمر.

- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو انعدام الخبرة والمعرفة، إذا ما قدم لهم الإشراف أو التدريب المناسبين فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة ويستوعبوا المخاطر المترتبة عليه.

- حافظ على الجهاز وتوصيله بالتيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

- لا يجب القيام بالتنظيف والصيانة الواجبة على المستخدم من قبل الأطفال.

- إن هذا الجهاز ليس لعبة. يجب أن يكون الأطفال تحت المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.

- ضع الجهاز على سطح أفقي ومستقر مع وضع المقابض، إن وجدت، لتجنب الانسكابات المحتملة من السوائل الساخنة.

- لا تستعمل الجهاز وهو مرتبط بمبرمج أو مؤقت أو جهاز آخر يقوم بتوصيل الجهاز تلقائياً.

- لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.

- في حال تلف توصيل التيار الكهربائي، فإنه يجب استبداله وحمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة تقنية معتمد. ومن أجل تفادي المخاطر، لا تحاول فكّه أو إصلاحه بنفسك.

- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تحقق من أن الجهد المبين على لوحة المواصفات مطابقاً لجهد التيار الكهربائي.

- أوصل الجهاز إلى قاعدة مأخذ تيار مزودة بمأخذ أرضي وأن تتحمل كحد أدنى ١٠ أمبير.

- يجب أن يتطابق قابس الجهاز مع القاعدة الكهربائية لمأخذ التيار. لا تقم أبداً بتعديل القابس. لا تستعمل محولات قابس.

- لا تستعمل القوة مع سلك التوصيل الكهربائي. لا تستعمل أبداً السلك الكهربائي لرفع أو حمل أو فصل قابس الجهاز.

- لا تلف سلك التوصيل الكهربائي حول الجهاز.

- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يظل عالقاً أو منثنياً.

- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يعلق بالطاولة أو يلمس الأسطح الساخنة من الجهاز.

- تحقق من حالة سلك التوصيل الكهربائي. تزيد الأسلاك التالفة أو المتشابكة من خطر حدوث صدمة كهربائية.

- يستحسن كحماية إضافية في التركيب الكهربائي الذي يشغل الجهاز، تزويد جهاز التيار التفاضلي مع حساسية أقصاها ٣٠٢ ملي أمبير. اسأل عامل مثبت مؤهل لينصحك.

- لا تلمس قابس التوصيل ويدك مبللتين.

- لا تستخدم الجهاز والسلك الكهربائي أو القابس تالفين.

- إذا تمزق أي من مغلفات الجهاز، قم على الفور بفصل الجهاز من التيار الكهربائي لتفادي احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو إذا كان هناك علامات واضحة من التلف أو إذا كان هناك تسرب.

- حافظ على منطقة العمل نظيفة ومضاءة جيداً. فالمناطق غير المرئية والمعتمة هي عرضة لوقوع حوادث.

- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة مثل ألواح الطهي أو مواقد الغاز أو الأفران أو ما شابه ذلك.

- لا يجب استخدام الجهاز إلا مع الدعامة المرفقة.

## Español

### GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podreu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

## English

### WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

## Français

### GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

## Deutsch

### GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

## Italiano

### GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>



## Português

### GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

## Nederlands

### GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorzieningen zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

## Polski

### GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

## Ελληνικά

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

## Русский

### ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

## Română

### GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

## العربية

## Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

### الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

<b>Gibraltar</b>	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
<b>Greece</b>	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
<b>Guinea</b>	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
<b>Hong Kong</b>	Unit H, 13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
<b>Hungary</b>	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
<b>India</b>	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
<b>Ivory Coast</b>	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
<b>Jordan</b>	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
<b>Kuwait</b>	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
<b>Lebanon</b>	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
<b>Luxembourg</b>	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
<b>Mali</b>	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
<b>Marruecos</b>	Avenue 2 Mars, Résidence Nassrallah, Appt n° 2 1er, Casablanca	(+212) 522 86 30 95
<b>Mauritania</b>	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
<b>Mexico</b>	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
<b>Montenegro</b>	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
<b>Netherlands</b>	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
<b>Nigeria</b>	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
<b>Paraguay</b>	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
<b>Peru</b>	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
<b>Portugal</b>	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
<b>Romania</b>	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
<b>Serbia</b>	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
<b>Slovakia</b>	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
<b>Southafrica</b>	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
<b>Tunisia</b>	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
<b>Ukraine</b>	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
<b>United Arab Emirates</b>	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
<b>Uruguay</b>	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
<b>Vietnam</b>	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

**taurus**

WHITE&BROWN

Avda. Barcelona, s/n  
E 25790 Oliana  
Spain

03/2018 Rev.01