

★ ★ ★ ●
TRISTAR



Oosterse fondueset

Set fondue Oriental

Orientalisches Fondue-Set

Oriental fondue set

FO-1101

De volgende basis veiligheidsvoorzorgsmaatregelen zijn van toepassing bij het gebruik van elektrische apparaten:

- Lees alle aanwijzingen voordat het apparaat voor het eerst gebruikt wordt.
- Dompel, om een elektrische schok te vermijden, het stroomsnoer, de stekker of het elektrische deel, niet onder in water of een andere vloeistof.
- Volwassenen toezicht is nodig als het apparaat gebruikt wordt door kinderen of zich in de nabijheid van hen bevindt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet gebruikt wordt, wanneer het in- of uit elkaar gehaald wordt en voordat het schoongemaakt wordt. Laat het afkoelen voor dat het schoongemaakt wordt.
- Controleer of de stroomtoevoer hetzelfde is als aangegeven op het label.
- Bedien geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat storingen heeft vertoond of op een andere manier beschadigd is. Controleer regelmatig op evt beschadigingen.
- Dit apparaat is **ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Laat het snoer niet hangen boven de rand van de oven, tafel of bar en laat het geen hete oppervlakken aanraken.
- Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een hete gas- of elektrische brander of in een verhitte oven.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- Raak de hete (onder)delen nooit aan. Blijf, tijdens gebruik, altijd oplettend omdat het apparaat en de inhoud er van erg heet zullen zijn.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen zijn door de fabrikant kunnen brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.
- Zet het apparaat nooit aan tenzij het helemaal en goed in elkaar gezet is.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

1 Deksel
2 Fondueschaal/wok
3 Element
4 Stroominlaat
5 Temperatuurbeheer

6 Indicatorlampje
7 Soeplepel
8 Zeeflepel
9 Eetstokjes
10 Schalen

Gebruik

Voordat u met het koken begint raden we u aan om het voetstuk schoon te maken met een vochtige doek en elk label te verwijderen. De pan en de accessoires kunnen gewassen worden in warm water met een sopje of in een vaatwasser.

Het voetstuk van de pan moet geplaatst worden op een stabiele horizontale basis, d.w.z. een tafel maar zeker niet in de nabijheid van een kookplaat. Merk ook op dat de pan erg heet zal worden, u dient dus een isolatieplaat of place-mat onder de pan te plaatsen. Doe de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat in de hoogste stand. Doe ongeveer 2 á 2,5 liter water, wat kruidenbouillonblokjes, één gesneden ui en 2 gemalen knoflookteentjes in de pan en zet de thermostaatschakelaar op de hoogste stand en doe de deksel op de pan. De bouillon zal in ongeveer in 5 á 7 minuten koken. Ondertussen kan men het eten en de ingrediënten voorbereiden. Dit betekent het snijden van vlees en groenten in erg dunne, kleine stukjes. Tijdens de maaltijd/koken dient de thermostaat aangepast te worden op een dusdanig niveau dat de temperatuur onder het kookpunt blijft. De kooktijd is afhankelijk van de aard en grootte van het voedsel en natuurlijk ook van uw persoonlijke voorkeur maar dient altijd erg kort te zijn. Ervaring zal uiteindelijk de beste resultaten geven.

Over het algemeen dienen de ingrediënten: gesneden of in erg dunne plakken vlees, gehaktballen, garnalen, vis en ook allerlei soorten kleine groenten zoals kool, paksoi, tjaaptjoi, bloemkool, broccoli, prei, uien of wortels te zijn.

Het is aan u om alle ingrediënten allemaal in de pan te doen en er enkele uit te halen met uw zeeflepels of om deze lepels in de soep te laten met uw voedsel. Daarbij kunt u rijst maar ook stokbrood, sla, salades, tomaten en lente uien serveren. Ook enkele sausen zoals knoflooksaus, cocktailsaus, tzatziki, kruidenboters, hotsaus, mosterdsaus enz.

Het is een echt avontuurlijke gebeurtenis met familie en vrienden en door ervaring zullen uw mogelijkheden alleen maar toenemen!

Na de maaltijd wacht er een fantastische smaakvolle en gezonde soep op u in uw pan welke geserveerd kan worden in kleine kommetjes.

Schoonmaken

Laat alle onderdelen afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaken. De pan en alle accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasser maar de elektrische onderdelen dienen met de hand gewassen te worden om kortsluiting te voorkomen.

F R A N Ç A I S

Observer les précautions de sécurité de base suivantes lors de l'utilisation d'appareils électriques :

- Lire toutes les instructions avant la première utilisation.
- Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ni aucune partie électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité ou par un enfant.
- Débrancher cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, pour assembler ou désassembler les éléments, et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant nettoyage
- Vérifier que la puissance d'alimentation électrique est la même que celle indiquée sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil présente des dysfonctionnements ou a été endommagé de quelque manière que ce soit ; vérifier régulièrement que l'appareil n'est pas endommagé. Contrôlez régulièrement pour dommages.
- Cet appareil est conçu pour utilisation en intérieur uniquement. Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre des bords d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer cet appareil sur ou près d'une plaque à gaz ou électrique ni d'un four chauds.
- Ne pas utiliser cet appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne jamais toucher les parties chaudes. En cours d'utilisation, toujours garder à l'esprit que l'appareil et son contenu sont très chauds.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner incendie, électrocution ou blessures.
- Ne jamais activer l'appareil tant que celui-ci n'est pas entièrement et correctement assemblé.

Conserver ces instructions

1 Couvercle	6 Témoin lumineux
2 Bol/wok à fondue	7 Louche
3 Élément	8 Passoire
4 Entrer alimentation électrique	9 Baguettes
5 Contrôle température	10 Bols

Utilisation

Avant de commencer la cuisson, nous recommandons de nettoyer les bases avec un chiffon humide et de retirer toute les étiquettes. La casserole et les accessoires peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

La base de la casserole doit être placée sur une base horizontale stable, table par exemple mais pas sur ou près d'une plaque chaude. Noter également que la casserole sera très chaude, il est donc préférable de mettre un dessous de plat ou une manique dessous. Brancher l'appareil et régler le thermostat sur la plus haute position. Mettre environ 2 – 2,5 litres d'eau dans la casserole avec du bouillon en cube aux herbes, un oignon émincé et 2 gousses d'ail hachées, allumer le thermostat au plus fort et mettre le couvercle. Ce bouillon doit cuire 5-7 minutes. Préparer pendant ce temps les aliments et ingrédients. C'est-à-dire couper et émincer la viande et les légumes en petits morceaux fins. Pendant le repas/cuisson, le thermostat doit être ajusté afin que la température reste en-deça du point de cuisson. Le temps de cuisson dépend de la nature et de la taille des aliments et bien sûr des préférences de chacun mais doit de toute façon être très court. Les meilleurs résultats viennent en fait avec l'expérience.

En général, les ingrédients peuvent être : viande émincée ou coupée très fin – boulettes de viande, crevettes, poisson et toutes sortes de légumes de petite taille, choux, paksoi, tjap tjoï, choux-fleur, brocoli, poireau émincé, oignons, carottes.

Vous pouvez choisir de mettre tous les ingrédients ensembles dans la casserole et d'en retirer avec la passoire ou encore de plonger les ingrédients avec la passoire.

En accompagnement peuvent être servis du riz, du pain, de la laitue, de la salade, des tomates, des oignons blancs. Egalement des sauces, telles que sauce à l'ail, sauce de cocktail, tzatziki, beurre aux herbes, sauce au poivre ou à la moutarde, etc.

C'est une aventure à entreprendre avec la famille et les amis et, avec l'expérience, les possibilités vont augmenter sans cesse !

A la fin du repas, servez dans de petits bols la soupe fantastique, savoureuse et saine formée dans la casserole.

Nettoyage

Laisser refroidir tous les éléments avant de les toucher et les nettoyer. La casserole et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle mais la base électrique doit être nettoyée à la main ; éviter de mouiller les connexions électriques.

D E U T S C H

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sind folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen anzuwenden:

- Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen vor der ersten Inbetriebnahme durch.
- Tauchen Sie niemals das Netzkabel, den Stecker oder den elektrischen Teil in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Geräts.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung, zur Montage und Demontage, und vor der Reinigung vom Netz. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Überprüfen Sie, daß die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsfläche hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Gas-, Elektroherd oder anderen heißen Ofen.
- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Achten Sie während der Benutzung immer auf Ihr Gerät, da das Gerät selbst und sein Inhalt sich stark erhitzen.
- Nicht zugelassenes Zubehör kann zu einem Brand, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
- Schalten Sie Ihr Gerät niemals ein solange es nicht vollständig und korrekt montiert ist.

Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1 Deckel | 6 Kontrolllampe |
| 2 Fonduepfanne/Wok | 7 Schöpflöffel |
| 3 Heizplatte | 8 Drahtkelle |
| 4 Netzstecker | 9 Essstäbchen |
| 5 Temperaturregler | 10 Schüsseln |

Betrieb

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie die Heizplatte mit einem feuchten Tuch reinigen und alle Aufkleber entfernen. Die Pfanne und das Zubehör können entweder in Seifenlauge oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage wie zum Beispiel auf einen Tisch, jedoch nicht in der Nähe einer Kochplatte. Anmerkung: Da die Pfanne sich stark erhitzt, sollte sie auf einen hitzebeständigen Untersetzer gestellt werden. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und stellen Sie das Thermostat auf die höchste Einstellung. Geben Sie ungefähr 2 – 2,5 Liter Wasser, einige Brühwürfel, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und zwei zerdrückte Knoblauchzehen in die Pfanne, stellen Sie den Temperaturregler

auf die höchste Einstellung und legen Sie den Deckel auf die Pfanne. Die Brühe kocht in ungefähr 5 – 7 Minuten. In der Zwischenzeit können Sie die Zutaten vorbereiten. Schneiden Sie Fleisch und Gemüse in sehr dünne, kleine Stücke. Während des Essens/Kochens sollte der Temperaturregler so eingestellt sein, daß die Brühe unter dem Siedepunkt simmert. Die Garzeit hängt von der Art und Grösse der Zutaten und natürlich von Ihrer eigenen Vorliebe ab, sie sollte aber sehr kurz gehalten werden. Mit der Erfahrung kommen die besten Resultate.

Die folgenden Zutaten können generell gereicht werden: sehr dünn geschnittenes Fleisch – Fleischklößchen, Garnelen, Fisch und auch kleingeschnittenes Gemüse wie zum Beispiel Weißkohl, Paksoi, Tjaptjoi, Blumenkohl, Brokkoli, in Scheiben geschnittener Lauch, Zwiebel, Möhren.

Sie können entweder alle Zutaten zusammen in die Pfanne geben und jeder kann nach seinem eigenen Geschmack die Zutaten mit der Drahtkelle herausheben oder benutzen Sie die Drahtkellen um Ihre eigene Zusammenstellung der Zutaten in der Brühe zu garen.

Als Beilage kann Reis serviert werden, aber auch Baguette, Kopfsalat, Salate, Tomaten und Frühlingszwiebeln.

Soßen sind auch geeignet als Beilage, zum Beispiel Knoblauchsoße, Cocktailsoße, Tzatziki, Kräuterbutter, Pfeffersoße, Senfsoße usw.

Ein erlebnisreiches Mahl für Freunde und Familie, das durch Experimentieren mit vielen neuen Kombinationsmöglichkeiten erweitert werden kann.

Und nach dem Essen verbleibt eine sehr schmackhafte und gesunde Bouillon, die in kleinen Schüsseln serviert werden kann.

Reinigung

Vor jeder Handhabung und Reinigung lassen Sie alle Teile abkühlen. Die Pfanne und das Zubehör können im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Heizplatte muß von Hand gereinigt werden um zu verhindern, daß Netzanschluss-Stecker feucht wird.

E N G L I S H

The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

- Read all instructions before first use.
- To protect against electrical shock, do not immerse the mains cord, the plug, or the electrical part in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is operated near or by children.
- Unplug the unit from the outlet when not in use, assembling and disassembling, and before cleaning. Let it cool off before cleaning
- Make sure the supply power is the same as indicated on the rating plate.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or is damaged in any manner; check for damages regularly.
- This appliance is intended for household use only. Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place the unit on or near a hot gas or electric burner or a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Never touch hot parts. During use, always remain alert as the appliance and its content will be very hot.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire electrical shock, or injury.
- Never turn the power on unless the appliance is fully and properly assembled.

Save these instructions

1 Lid
2 Fondue bowl/Wok
3 Element
4 Power inled
5 Temperature control

6 Light
7 Ladle
8 Wire scoop
9 Chop sticks
10 Bowls

Use

Before starting cooking we strongly advise you clean the basis with a damp cloth and to remove any label. The pan and accessories can be washed in a soapy water or dishwasher

The basis of the pan must be placed on a stable horizontal basis e.i. a table but certainly not on or in the neighbourhood of a hot plate. Also note, that the pan will be very hot so one should put a isolating plate or placemat under the pan. Plug the appliance in and set the thermostat in the highest position. Put approx 2 – 2,5 liters of water in the central pan together with some herbs-bouillon-cubes, one sliced onion and 2 smashed garlic cloves and turn the thermostat switch to the highest level and put the lid on the pan. This bouillon will cook in approx 5-7 minutes. In the meantime one could prepare the food and the ingredients. This means; cutting and slicing the meat and vegetables into very thin, small pieces. During the meal/cooking the thermostat should be adjusted to a level, that the temperature will remain below the cooking point. The cooking time will depend on the nature and the size of the food and of course also of your personal preference but should only be very short. Experience will eventually give the best results.

In general the ingredients could be: sliced or very cut thin meat – meatballs, shrimps, fish and also all kinds of small sized vegetables, such as cabbage, pak-soi, tjaptjoi, cauliflower, broccoli, sliced leek, onion, carrots.

It is your choice to put all ingredients all together into the pan and taking some out by your wired scoops or to use these scoops to keep this into the soup with your personal food.

At the side, you can serve rice but also French bread, lettuce, salads, tomatoes, spring onions. Also some sauces, such as garlic sauce, cocktail sauce, tzatziki, herb butters, pepper sauce mustard sauce, etc.

It is really an adventurous event with family and friends and by experiencing, your range of possibilities will only grow!

After finishing your meal, there will be a fantastic, tastefull and healthy soup in your pan that can be served in small cups.

Cleaning

Let all parts cool off before touching or cleaning. The pan and all accessories can be washed in the dishwasher but the electrical basis should be washed by hand, avoiding to wet the electrical connection.

I T A L I A N O

Le seguenti istruzioni fondamentali sulla sicurezza devono essere rispettate quando si utilizzano gli elettrodomestici:

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'unità.
- Per evitare di rimanere folgorati non immergere il cavo di alimentazione, la spina o i componenti elettrici in acqua o in altri liquidi.
- Bisogna prestare molta attenzione quando si utilizza l'unità vicino ai bambini o se l'unità è utilizzata dai bambini.
- Scollegare l'unità dalla presa se non in uso, per montarla e smontarla. Lasciarla raffreddare
- Accertarsi che l'alimentazione sia la stessa indicata sulla targhetta.
- Non utilizzare gli elettrodomestici se il cavo o la spina sono danneggiati, se funzionano male o se presentano qualsiasi tipo di guasto. Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni.
- L'unità serve soltanto per uso domestico. Non utilizzare all'esterno.
- Il cavo non deve pendere dal bordo del tavolo, dal supporto e non deve essere in contatto con superfici bollenti.
- Non posizionare l'unità sopra o vicino i fornelli elettrici o a gas o vicino una stufa.
- Non utilizzare l'unità per altri scopi diversi da quelli specificati.
- Non toccare mai le parti bollenti. Durante l'uso prestare sempre molta attenzione perché il contenuto è molto caldo.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore può provocare folgorazioni o lesioni.
- Non accendere mai l'alimentazione se l'unità non è stata montata completamente e in modo appropriato.

Conservare le istruzioni

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| 1 Coperchio | 6 Spia |
| 2 Pentola per cuocere/wok | 7 Mestolo |
| 3 Elemento | 8 Colino |
| 4 Spina per l'alimentazione | 9 Bastoncini |
| 5 Controllo della temperatura | 10 Terrine |

Uso

Prima di iniziare a cuocere si consiglia di pulire la base con un panno umido e rimuovere le etichette. La pentola e gli accessori possono essere lavati in acqua saponata o in lavastoviglie

La base della pentola deve essere posta su una base orizzontale stabile, ad esempio un tavolo ma non vicino a una piastra bollente. Si noti inoltre che la pentola si surriscalda molto per cui si consiglia di utilizzare una piastra isolante o un portavivande sotto la pentola. Inserire la spina e impostare il termostato alla temperatura più alta. Versare circa 2 – 2,5 litri di acqua nella pentola insieme al dado per il brodo, alla cipolla affettata e a 2 spicchi d'aglio schiacciati e impostare il termostato alla temperatura più alta posizionando il coperchio sulla pentola. La pentola cucerà per circa 5 – 7 minuti. Nel frattempo è possibile preparare gli altri cibi e ingredienti. Questo vuol dire: tagliare e affettare la carne e la verdura in pezzettini sottili. Durante la cottura regolare il termostato in modo che la temperatura rimanga sotto il punto di cottura. Il tempo di cottura dipende dal tipo e dalle dimensioni del cibo e ovviamente dalle preferenze personali ma di solito è sempre molto breve. Con l'esperienza si ottengono i risultati migliori.

Di solito gli ingredienti sono: carne affettata o tagliata sottile, polpette, gamberi, pesce e tutti i tipi di ortaggi di piccole dimensioni, cavolo, paksoi, tjaptjoi, cavolfiore, broccoli, porro affettato, cipolla, carote.

Se si sceglie di aggiungere gli ingredienti tutti insieme nella pentola utilizzare il colino per rimestare insieme all'altro cibo o per scolare.

Come contorno servire riso, pane, lattuga, insalata, pomodori, cipollina. Si consigliano anche alcune salse come la salsa all'aglio, la salsa per cocktail, tzatziki, burro alle erbe, salsa al pepe, mostarda, ecc.

È molto divertente cucinare con la famiglia e gli amici e si accrescono le proprie potenzialità di cuochi!

Al termine del pasto, si può servire in delle coppette la salsa saporita, sana e gustosa rimasta nella pentola.

Pulizia

Prima di pulire, lasciar raffreddare. La pentola e tutti gli accessori si possono lavare in lavastoviglie ma la base elettrica deve essere pulita evitando di bagnare i fili elettrici.

E S P A Ñ O L

Las precauciones básicas de seguridad siguientes se aplican cuando se utilizan aparatos eléctricos:

- Lea estas instrucciones antes del primer uso.
- Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, la toma, o las partes eléctricas en agua o cualquier otro líquido.
- Se necesita supervisión cuando cualquier aparato se utiliza cerca o por un niño
- Desenchúfe la unidad de la salida de corriente, cuando no lo use, cuando lo monte o lo desmonte y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que el suministro de corriente es el mismo que el indicado en la placa de clasificación.
- No haga funcionar ningún aparato con un cable o toma dañada o si el aparato no funciona bien o está dañado de alguna manera; compruebe los daños regularmente.
- Este aparato está previsto sólo para uso en el hogar. No lo use en exteriores.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- No coloque la unidad encima o cerca de un gas caliente ni de un quemador, ni de un horno caliente.
- No use el aparato para otro uso que el previsto.
- Nunca toque las partes calientes. Durante el uso, esté siempre alerta ya que el aparato y su contenido estarán muy calientes.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar un incendio eléctrico, descargas o daños.

- Nunca lo encienda a no ser que el aparato esté completa y apropiadamente montado.

Guarde estas instrucciones

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Tapa | 6 Luz |
| 2 Cacerola para fondue/Wok | 7 Cucharón |
| 3 Resistencia | 8 Cuchara de alambre |
| 4 Entrada de corriente | 9 Palillos |
| 5 Control de temperatura | 10 Tazones |

Uso

Antes de empezar a cocinar le recomendamos encarecidamente que limpie la base con un trapo húmedo y que quite todas las etiquetas. La cacerola y todos los accesorios se pueden limpiar con agua con jabón o en el lavavajillas.

La base de la cacerola se debe colocar en una base horizontal estable, p.e. una mesa pero no sobre o en las cercanías de un plato caliente. Preste atención también a que la cacerola puede estar muy caliente, debería poner una bandeja aislante o salvamanteles debajo de la cacerola.

Conecte el aparato y ajuste el termostato a la posición más alta. Ponga aprox. 2 – 2,5 litros de agua en la cacerola central junto con algunos cubos de caldo de hierbas, una cebolla picada y 2 ajos aplastados y gire el interruptor del termostato al máximo nivel y ponga la tapa sobre la cacerola.

Este caldo se cocinará aprox. en 5-7 minutos. Al mismo tiempo se puede preparar la comida y los ingredientes. Esto significa; cortar y hacer lonchas de la carne y las verduras en piezas muy delgadas y pequeñas. Mientras la comida se cocina, el termostato debería ajustarse a un nivel, que la temperatura se mantendrá por debajo del punto de cocción. El tiempo de cocción depende de la naturaleza y de la medida de la comida y por supuesto de su preferencia personal pero debería ser muy corto.

La experiencia finalmente dará los mejores resultados.

En general los ingredientes pueden ser: carne cortada muy fina o en pequeñas lonchas – bolitas de carne, gambas, pescado y también toda clase de verduras pequeñas, como col, paksoi, tjaptjoi, coliflor, brócoli, puerro a lonchas, cebollas, zanahorias.

Usted decide si poner todos los ingredientes juntos en la cacerola y sacar algunos con la cuchara de alambre o usar esta cuchara para mantenerlos dentro de la sopa con su comida particular.

Como acompañamiento puede servir arroz pero también pan francés, lechuga, ensalada, tomates, cebollas tiernas. También algunas salsas como salsa de ajo, salsa cóctel, tzatziki, mantequilla de hierbas, salsa de pimienta, mostaza, etc.

Es realmente un evento de aventura con la familia y los amigos y con la experiencia, su rango de posibilidades sólo aumentará.

Después de acabar su comida, habrá una sopa fantástica, sabrosa y saludable en la cazuela que puede servirse en pequeñas tazas.

Limpieza

Deje que todas las partes se enfríen antes de tocarlas o limpiarlas. La cazuela y todos los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas pero la base eléctrica debe limpiarse a mano, evitando mojar la conexión eléctrica.

P O R T U G U Ê S

Sempre que se usem aparelhos eléctricos, devem seguir-se as seguintes precauções básicas de segurança:

- Ler todas as instruções antes de usar pela 1ª vez;
- A fim de se proteger contra choques eléctricos, não se devem imergir em água ou em qualquer outro líquido, o cabo principal, a ficha, ou a parte eléctrica;
- É necessária uma maior supervisão quando qualquer electrodoméstico for usado perto ou por uma criança;
- Desligar sempre o aparelho quando não estiver a ser utilizado, ao montá-lo ou desmontá-lo e antes de o limpar. Deixar arrefecer antes de o limpar;
- Assegurar-se de que a voltagem é a mesma do que a indicada na placa;
- Não utilizar nenhum aparelho eléctrico com o cabo ou a ficha danificados, ou se o aparelho estiver a funcionar mal ou se estiver avariado, de uma ou de outra forma. Verificar a existência de quaisquer danos, regularmente;
- Este aparelho deve usar-se somente dentro de casa. Não utilizar fora de casa;
- Não deixar o cabo pendurado numa mesa ou balcão, nem a tocar em superfícies quentes;
- Não colocar o aparelho em cima ou perto de uma qualquer fonte de calor;

- Não utilizar o aparelho para outros usos que não os indicados;
- Não tocar nunca nas partes quentes. Durante o seu uso, não esquecer que o aparelho e o seu conteúdo estarão muito quentes;
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem provocar incêndio, choque eléctrico ou danos;
- Ligar o aparelho apenas quando este estiver apropriadamente e totalmente montado.

Guardar estas instruções

1 Tampa	6 Luz
2 Frigideira de fondue	7 Concha
3 Base	8 Colher de arame
4 Ficha de ligação	9 Pauzinhos
5 Controlo de temperatura	10 Taças



Uso

Antes de começar a cozinhar, aconselhamos que limpe a base com um pano húmido e que remova os autocolantes. A frigideira e os acessórios podem ser lavados com água e sabão, ou na máquina de lavar louça.

A base da frigideira deve ser colocada numa base horizontal e estável, por exemplo numa mesa, mas não perto de elementos quentes. É de notar que a frigideira aquecerá muito, por isso deve-se colocar por baixo um prato ou superfície isoladora.

Ligue a ficha e ponha o termóstato na posição mais elevada. Coloque 2 a 2,5 litros de água na frigideira principal, juntamente com alguns cubos de caldo de ervas, uma cebola fatiada e dois dentes de alho esmagados, ligue o termóstato no máximo e ponha a tampa. Deixe este caldo cozer durante aproximadamente 5-7 minutos. Entretanto pode ir preparando os alimentos e os ingredientes, ou seja, cortar a carne e os vegetais em pedaços pequenos e muito finos. Durante a cozedura da refeição, o termóstato deverá ser ajustado a um nível em que a temperatura permaneça abaixo do nível de cozedura. O tempo de cozedura irá depender da natureza e do tamanho dos alimentos e, é claro, da sua preferência, mas não deverá demorar muito tempo. Com a experiência irá melhorar os resultados.

De um modo geral, os ingredientes podem ser: carne cortada aos pedaços

muito finos – almôndegas, camarões, peixe e também todo o tipo de vegetais pequenos, tais como couve, paksoi, tjaptjoi, couve-flor, bróculos, alhos franceses cortados, cebolas, cenouras.

Poderá optar por colocar todos os ingredientes na frigideira ou tirar alguns com a colher de arame, ou usar as colheres para os manter dentro da sopa juntamente com os outros alimentos.

Para acompanhar, pode servir arroz, mas também pão francês, salada de alface, tomate e cebolas. Também pode acompanhar com molhos, tais como, molho de alho, de cocktail, tzatziki, manteiga de ervas, molho de pimenta ou de mostarda, etc.

É realmente um acontecimento cheio de aventuras com a família e os amigos e, com a experiência, o seu leque de possibilidades tenderá a aumentar! Depois de terminar a sua refeição, ainda restará uma saborosa e saudável sopa, na panela, a qual poderá ser servida em pequenas taças.

Limpeza

Deixe arrefecer todas as partes antes de lhes tocar ou limpar. A panela e todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, mas a base eléctrica deve ser lavada à mão, evitando molhar a ligação eléctrica.



Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.



Renseignements pour la protection de l'environnement

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.



Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.



Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..



Avvertenza per la tutela dell'ambiente

Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il recupero dei materiali oppure altre forme del recupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.



Indicações para a protecção ambiental

Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.



Indicaciones para la protección del medio ambiente

Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.

