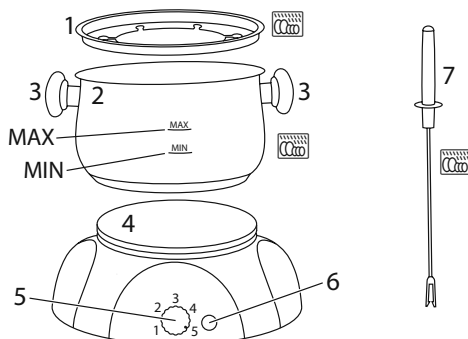




Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	26
Bedienungsanleitung	4	pokyny (Slovenčina)	25
mode d'emploi	6	instrukcja	30
instructies	8	upute	32
istruzioni per l'uso	10	navodila	34
instrucciones	12	οδηγίες	36
instruções	14	utasítások	38
brugsanvisning	16	talimatlar	40
bruksanvisning (Svenska)	18	instrucțiuni	42
bruksanvisning (Norsk)	20	инструкции (Български)	44
käyttöohjeet	22	تعليمات للاستخدام	47
инструкции (Русский)	24		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.
-  Don't immerse the appliance in liquid.
-  The surfaces of the appliance will get hot.
- 2 Don't connect the appliance via a timer or remote control system.
- 3 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- 4 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
- 5 Don't use the base with any other pot, and vice-versa.
- 6 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 7 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only



PREPARATION

- 1 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 2 When cooking with oil, fill the pot to between the MIN (350ml) and MAX (800ml) marks.
- 3 When cooking with cheese or bouillon, don't fill the pot more than half full.
- 4 Put the plug into the power socket.
- 5 Set the temperature control to 5.
- 6 The light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.
- 7 Wait till the light goes out before cooking.

diagrams

- 1 fork holder
2 pot

- 3 handle
4 base
5 temperature control

- 6 light
7 fork
 dishwasher safe

- 8 Put the pot on the base.
9 For oil/bouillon fondue:
a) Fit the fork holder on top of the pot, to hold the forks while cooking
b) Prepare the sauce.
c) Prepare the food and mount it on the fork.
d) Dip the food in the oil/buillon for 2-4 minutes to cook.
★ Check that all food is fully cooked before eating.
10 For other types of fondue:
a) Prepare the fondue.
b) Prepare the food and mount it on the fork.
c) Dip the food in the fondue.

CARE AND MAINTENANCE

- 11 Unplug the appliance and let it cool.
12 Discard the contents of the pot. Don't reuse anything, you'll spoil the taste.
13 Wipe outer surfaces with a damp cloth.
14 Hand wash the removable parts.
 You may wash these parts in a dishwasher.
15 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
16 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

recipes

These recipes are for 6 portions. Don't reduce them by more than half.

g = grams

ml = millilitres

 = pinch

 = teaspoon (5 ml)

 = clove(s)

cheese fondue

- | | |
|--|--|
| 225 g Beaufort cheese | 425 ml dry white wine |
| 225 g emmenthal cheese | 1  garlic |
| 225 g comté or gruyère cheese | 1  black pepper |
| 1  ground nutmeg | white bread |

Rub the pot with the garlic clove. Pour the wine into the pot, then let it heat for 6 to 10 minutes. Grate the cheese. Gradually stir in the cheese till the mixture is smooth. Add pepper and ground nutmeg. Cut the bread into cubes. Dip the bread. During the meal, gradually reduce the heat.

Chinese fondue

- | | |
|--|--|
| 350 g fillet steak | 350 g pork fillet |
| 750 ml chicken stock | 1 celery |
| 2  soy sauce | 1  garlic |
| $\frac{3}{4}$  5 spice powder | $\frac{1}{2}$ onion |

10 g dried black mushrooms (soak the night before)

Cut the meat in thin strips, ready for the forks. Put the rest of the ingredients into the pot. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Simmer for 10 minutes. Dip the meat till it's cooked.

recipes are available on our website: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

2 Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

3 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).

4 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

5 Verwenden Sie keinen anderen Topf in Verbindung mit dem Sockel und umgekehrt.

6 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.

7 Das Gerät nicht verwenden, wenn es beschädigt ist oder Funktionsstörungen aufweist.

Nur für den Gebrauch im Haushalt

VORBEREITUNG

1 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.

2 Verwenden Sie zum Kochen Öl, befüllen Sie den Topf ab der MIN (350 ml) und bis zur MAX (800 ml) Markierung.

3 Verwenden Sie Käse oder Bouillon, befüllen Sie den Topf nicht mehr als bis zur Hälfte.

4 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

5 Drehen Sie den Temperaturregler auf 5.

6 Die Kontroll-Lampe erlischt, wenn die Betriebstemperatur erreicht ist. Durch das Nachheizen schaltet sie sich dann immer wieder ein und aus.

7 Verwenden Sie den Grill erst, wenn die Lampe erlischt.

8 Stellen Sie den Topf auf den Sockel.

9 Für Fondue mit Öl/Bouillon:

a) Setzen Sie die Halterung für die Spieße auf den Topf, damit diese während des Fondues stabil gehalten werden.

b) Bereiten Sie die Soße vor.

Zeichnungen

- 1 Halterung für Spieße
2 Topf

- 3 Griff
4 Sockel
5 Temperaturregler

- 6 Kontroll-Lampe
7 Spieß
 Spülmaschinenfest

- c) Bereiten Sie die Zutaten vor und stecken Sie diese auf die Spieße.
d) Tauchen Sie die Zutaten zum Garen 2-4 Minuten lang in das Öl/ die Bouillon.
★ Vergewissern Sie sich vor dem Verzehr, dass die Zutaten gar sind.

10 Für andere Fondue-Arten:

- a) Bereiten Sie das Fondue vor.
b) Bereiten Sie die Zutaten vor und stecken Sie diese auf die Spieße.
c) Tauchen Sie die Zutaten in das Fondue.

👁 PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 11 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
12 Entfernen Sie den Inhalt aus dem Topf. Verwenden Sie keine Zutaten noch einmal, da so der Geschmack verdorben wird.
13 Das Gehäuse von außen mit einem feuchten Tuch abwischen
14 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.
15 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
16 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

🗑 UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

Die Rezepte sind für 6 Portionen ausgerichtet.

Verringern Sie die Angaben nicht um mehr als die Hälfte.

g = Gramm

 = Prise

 = Zehe/Zehen

ml = Milliliter

 = Teelöffel (5 ml)

Savoyisches Fondue

225 g Beaufort Käse

225 g Emmentaler Käse

425 ml trockener Weißwein

1  Knoblauchzehen
Käse

1  schwarzer Pfeffer

225 g Comté- oder Greyerzer

Weißbrot 1  geriebene Muskatnuss

Den Topf mit der Knoblauchzehe einreiben. Den Wein in den Topf gießen, dann 6-10 Min. erwärmen lassen. Reiben Sie den Käse. Den Käse unter Rühren nach und nach hinzugeben, bis eine einheitliche. Den geriebenen Pfeffer und Muskat hinzufügen. Das Brot in Würfel schneiden. Tunken Sie das Brot ein. Im Laufe der Kostprobe den Thermostat nach und nach niedriger stellen.

Chinesisches Fondue

350 g Rinderfilet

350 g Schweinefilet

750 ml Hühnerbrühe

1 Sellerie

2  Sojasoße

$\frac{3}{4}$  Fünf-Gewürze-Pulver

1  Knoblauchzehen

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

10 g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen lassen)

Schneiden Sie das Fleisch in dünne Streifen, so dass diese direkt auf die Spieße gesteckt werden können. Geben Sie die restlichen Zutaten in den Topf. Unter Rühren zum Kochen bringen.

Verringern Sie die Hitze. 10 Minuten köcheln lassen. Tauchen Sie das Fleisch solange ein, bis es gar ist.

Rezepte finden Sie auf unserer Website: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.
-  Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.
- 2 Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.
- 3 Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
- 4 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.
- 5 Ne pas utiliser la base avec un autre caquelon ni inversement.
- 6 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 7 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

usage ménager uniquement



PRÉPARATION

- 1 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 2 Lorsque vous effectuez la cuisson avec de l'huile, remplissez le caquelon jusqu'à un niveau situé entre les marques MIN (350 ml) et MAX (800 ml).
- 3 Lorsque vous effectuez la cuisson avec du fromage ou du bouillon, veillez à ne pas remplir le caquelon à plus de la moitié de sa capacité.
- 4 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 5 Réglez le thermostat sur 5.
- 6 Le voyant s'allume, puis s'allume et s'éteint de pair avec la régulation de température.
- 7 Attendez que le voyant s'éteigne avant de commencer à cuire les aliments.
- 8 Placez le caquelon sur la base.
- 9 Pour une fondue avec de l'huile/du bouillon:
 - a) Fixez le support de fourchettes à la partie supérieure du caquelon pour y placer les fourchettes pendant la cuisson
 - b) Préparez la sauce.

schémas	3 poignée	6 voyant
1 support pour fourchettes	4 base	7 fourchette
2 caquelon	5 thermostat	 résistant au lave-vaisselle

- c) Préparez les aliments et placez une pièce sur la fourchette.
- d) Plongez l'aliment dans l'huile/le bouillon pendant 2 à 4 minutes pour le laisser cuire.
- ★ Vérifiez que l'aliment est intégralement cuit avant de le consommer.
- 10 Pour d'autres types de fondue:
 - a) Préparez la fondue.
 - b) Préparez les aliments et placez une pièce sur la fourchette.
 - c) Trempez l'aliment dans la fondue.

SOINS ET ENTRETIEN

- 11 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 12 Éliminez le contenu du caquelon. Ne réutilisez aucun des éléments, sous peine d'altérer le goût des aliments.
- 13 Essuyez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide.
- 14 Lavez à la main les pièces amovibles.
-  Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
- 15 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
- 16 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

recettes

Ces recettes sont conçues pour 6 rations. Ne réduisez pas les quantités de plus de moitié.

g = grammes

 = pincée

 = gousse(s)

ml = millilitres

 = cuillère à café (5 ml)

fondue savoyarde

225 g fromage de Beaufort	425 ml vin blanc sec
225 g fromage d'emmental	1  d'ail
225 g fromage comté ou gruyère	1  poivre noir
1  noix de muscade râpée	1 pain blanc

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Verser le vin dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Râper le fromage. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le poivre et la muscade râpée. Couper le pain en dés. Trempez le pain. En cours de dégustation, réduire progressivement le thermostat.

fondue chinoise

350 g filet de boeuf	350 g filet de porc
750 ml bouillon de poule	1 céleri
2  sauce soja	1  d'ail
$\frac{3}{4}$  5 épices en poudre	$\frac{1}{2}$ oignon
10 g champignons noirs secs (à faire tremper la veille)	

Coupez la viande en fines lanières, de manière à pouvoir les piquer sur les fourchettes. Placez les autres ingrédients dans le caquelon. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Plongez la viande dans le caquelon jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

des recettes sont disponibles sur notre site Web: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
-  Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
-  De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.
- 2 Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.
- 3 Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- 4 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
- 5 Gebruik het voetstuk niet met een andere fonduepan en omgekeerd.
- 6 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 7 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik



VOORBEREIDING

- 1 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 2 Wanneer u kookt met olie, vult u de fonduepan tot tussen de markeringen MIN (350 ml) en MAX (800 ml).
- 3 Wanneer u kookt met kaas of bouillon, vult u de fonduepan niet meer dan halfvol.
- 4 Steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Zet de temperatuurregelaar op 5.
- 6 Het lampje gaat aan als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt en gaat daarna aan en uit, afhankelijk van de thermostaat die de temperatuur regelt.
- 7 Wacht tot het lampje uitgaat, voordat u gaat grillen.
- 8 Plaats de fonduepan op het voetstuk.
- 9 Voor olie-/bouillonfondue:
 - a) Plaats de vorkhouder bovenop de fonduepan om tijdens het koken de vorken in te plaatsen.
 - b) Bereid de saus.

afbeeldingen	3 handvat	6 lampje
1 vorkhouder	4 voetstuk	7 vork
2 fonduepan	5 temperatuurregelaar	 vaatwasmachinebestendig

- c) Bereid het voedsel en prik dit op de vork.
- d) Dompel het voedsel 2 - 4 minuten lang onder in de olie/bouillon om dit te laten garen.
- ★ Controleer of alle voedsel volledig gaar is voordat u het eet.
- 10 Voor andere typen fondue:
 - a) Bereid de fondue.
 - b) Bereid het voedsel en prik dit op de vork.
 - c) Dompel het voedsel onder in de fondue.

ZORG EN ONDERHOUD

- 11 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 12 Gooi de inhoud van de fonduepan weg. Gebruik niets opnieuw; dit verpest de smaak.
- 13 Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- 14 Was de afneembare onderdelen met de hand.
-  U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.
- 15 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
- 16 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

receptjes

Deze recepten zijn voor 6 porties. Reduceer ze met niet meer dan de helft.

g = gram

 = snufje

 = teentje(s)

ml = milliliter

 5 = theelepel (5 ml)

kaasfondue

225 g Beaufort kaas	425 ml witte droge wijn
225 g Emmenthal kaas	1  look
225 g comté of gruyère kaas	1  zwarte peper
1  gemalen nootmuskaat	wit brood

De caquelon inwrijven met de knoflook. De wijn in de caquelon gieten. Daarna 6 tot 10 minuten opwarmen. Rasp de kaas. De kaas geleidelijk toevoegen, terwijl u voortdurend blijft roeren, tot u een homogeen mengsel verkrijgt. Voeg de peper en de gemalen nootmuskaat. Het brood in blokjes snijden. Dip het brood. Tijdens het proeven de thermostaat geleidelijk aan verminderen.

Chinese fondue

350 g rundsfilet of rosbief	350 g varkensfilet
750 ml kippenbouillon	1 selderij
2  sojasous	1  look
$\frac{3}{4}$  5-specerijenpoeder	$\frac{1}{2}$ ui
10 g zwarte droge paddestoelen (de avond voordien laten weken)	

Snijd het vlees in kleine reepjes, klaar voor de vorken. Doe de rest van de ingrediënten in de fonduepan. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Laat 10 minuten koken. Dompel het vlees onder totdat dit is gekookt.

u vindt recepten op onze website: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.



NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

1 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

2 Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

3 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

4 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

5 Non usare la base con qualsiasi altro recipiente di cottura, e viceversa.

6 Non usare l'apparecchio per usi diversi da quelli per i quali è stato progettato, che vengono descritti in questo manuale di istruzioni.

7 Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o guasto.

solo per uso domestico

PREPARAZIONE

1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.

2 Quando si cuoce con olio, riempire il recipiente di cottura tra i livelli MIN (350ml) e MAX (800ml).

3 Quando si cuoce con formaggio o brodo, non riempire il recipiente di cottura più della metà.

4 Inserire la spina nella presa di corrente.

5 Posizionare la temperatura su 5.

6 Si accende la spia che continua ad accendersi ed a spegnersi seguendo l'azione del termostato di controllo della temperatura.

7 Attendere fino a quando la spia si spegne prima di iniziare la cottura.

8 Collocare il recipiente di cottura sulla base.

9 Per fonduta con olio/brodo:

a) Montare il supporto forchette in cima al recipiente di cottura, per reggere le forchette durante la cottura.

b) Preparare la salsa.

immagini

- 1 supporto forchette
2 recipiente di cottura

- 3 manico
4 base
5 controllo della temperatura

- 6 spia
7 forchetta
 lavabile in lavastoviglie

- c) Preparare il cibo e prenderlo con la forchetta.
d) Immergere il cibo in olio/brodo per 2-4 minuti per cuocerlo.

★ Controllare che tutto il cibo sia ben cotto prima di iniziare a mangiare.

10 Per altri tipi di fonduta:

- a) Preparare la fonduta.
b) Preparare il cibo e prenderlo con la forchetta.
c) Immergere il cibo nella fonduta.

👁 CURA E MANUTENZIONE

- 11 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
12 Buttare via il contenuto del recipiente di cottura. Non riutilizzare niente, rovinereste il gusto.
13 Passare un panno inumidito sulle superfici esterne dell'apparecchio per pulirlo.
14 Lavare a mano le parti rimovibili.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

- 15 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
16 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

** PROTEZIONE AMBIENTALE**

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

ricetta

Queste ricette sono per 6 persone. Non ridurre per più della metà.

g = grammi

ml = millilitri

 = pizzico

 = cucchiaino (5 ml)

 = spicchio

fonduta al formaggio

- 225 g formaggio de Beaufort
1  d'aglio
1  pepe nero
pane bianco
425 ml vino bianco secco
225 g formaggio d'emmenthal
225 g formaggio de comté o gruviera
1  noce moscata macinata

Strofinare il recipiente di cottura con lo spicchio d'aglio. Versare il vino nel recipiente di cottura, poi lasciar scaldare da 6 a 10 minuti. Grattugiare il formaggio. Aggiungere un po' per volta il formaggio fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il pepe e la noce moscata grattugiata. Tagliare il pane a dadini. Immergere il pane. Durante la degustazione, abbassare progressivamente il termostato.

fonduta cinese

- 350 g filetto di manzo
750 ml brodo di pollo
2  salsa alla soia
¾  5 spezie in polvere
350 g filetto di maiale
1 sedano
1  d'aglio
½ cipolla
10 g funghi cinesi neri (da mettere a mollo la sera prima)

Tagliare la carne in listarelle sottili, pronte per le forchette. Mettere il resto degli ingredienti nel recipiente di cottura. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Immergere la carne fino al termine della cottura.

le ricette sono disponibili sul nostro sito:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No sumerja el aparato en líquidos.

Las superficies del aparato estarán calientes.

2 No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

3 No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).

4 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

5 No utilice la base con otros pucheros o recipientes, y viceversa.

6 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.

7 No use el aparato si está dañado o funciona mal.

solo para uso doméstico

PREPARACIÓN

1 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

2 Si cocina con aceite, llene el puchero entre las marcas MIN (350 ml) y MAX (800 ml).

3 Si cocina con queso o con caldo, no llene el puchero más de la mitad.

4 Enchufe el aparato a la corriente.

5 Gire el control de temperatura hasta 5.

6 La luz se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo, entonces conmutará entre encendida y apagada para que el termostato mantenga la temperatura.

7 Antes de empezar a cocinar, espere a que se apague la luz.

8 Coloque el puchero sobre la base.

9 Para fondues con aceite o caldo:

a) Encaje el soporte para tenedores en la parte superior del puchero, para sujetar los tenedores mientras cocina.

b) Prepare la salsa.

c) Prepare los alimentos y pínchelos con el tenedor.

d) Sumerja los alimentos en el aceite / caldo durante 2-4 minutos hasta que se cocinen.

Compruebe que los alimentos están bien cocinados antes de consumirlos.

ilustraciones	3 asa	6 luz
1 soporte para tenedores	4 base	7 tenedor
2 puchero	5 control de temperatura	 apto para lavavajillas

10 Para otras clases de fondue:

- Prepare la fondue.
- Prepare los alimentos y pínchelos con el tenedor.
- Sumerja los alimentos en la fondue.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Deseche el contenido del puchero. No reutilice nada, perderá el sabor.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo.
- Lave a mano las piezas que puedan separarse.

 Puede lavar estas piezas en el lavajillas.

15 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.

16 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas

Estas recetas están pensadas para 6 personas. No prepare recetas para menos de 3 personas.

g = gramos

 = pizca

 = diente(s)

ml = mililitros

 = cucharada pequeña (5 ml)

fondue savoyana

- | | |
|--|--|
| 225 g queso Beaufort | 425 ml vino blanco seco |
| 225 g queso emmental | 1  de ajo |
| 225 g queso comté o gruyère | 1  pimienta negra |
| 1  nuez moscada molida | pan banco |

Frote el cazo con el diente de ajo. Vierta el vino en el cazo y, a continuación, déjelo calentar unos 6 o 10 minutos. Ralle el queso. Añada el queso poco a poco, removiendo bien hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la pimienta y la nuez moscada molida. Corte el pan en daditos. Sumerja el pan. Durante la degustación, reduzca progresivamente la posición del termostato.

fondue china

- | | |
|---|--|
| 350 g filete de ternera | 350 g filete de cerdo |
| 750 ml caldo de pollo | 1 apio |
| 2  salsa de soja | 1  de ajo |
| $\frac{3}{4}$  mezcla de 5 especias. | $\frac{1}{2}$ cebolla |
- 10 g setas negras secas (debe dejarlas en remojo la noche anterior)

Corte la carne en tiras finas que encajen bien en el tenedor. Ponga en el puchero el resto de ingredientes. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Sumerja la carne hasta que se cocine.

en nuestra página web encontrará recetas:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.



MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1 Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.



Não coloque o aparelho em líquidos.



As superfícies do aparelho aquecerão.

2 Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

3 Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).

4 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

5 Não utilize a base com qualquer outro recipiente e vice-versa.

6 Não utilize este aparelho para quaisquer outros fins que não sejam os descritos nestas instruções.

7 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

apenas para uso doméstico



PREPARAÇÃO

1 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.

2 Quando cozinhar com óleo, encha o recipiente até atingir o ponto intermédio entre as marcas MIN (350 ml) e MAX (800 ml).

3 Quando cozinhar com queijo ou caldo, não encha o recipiente por mais de metade.

4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

5 Gire o controlo de temperatura para 5.

6 A luz acende e a seguir, liga e desliga à medida que o termóstato mantém a temperatura.

7 Aguarde que a luz apague antes de cozinhar.

8 Coloque o recipiente na base.

9 Para fondue de óleo/caldo:

a) Encaixe o suporte para os garfos no topo do recipiente para suspender os garfos durante a cozedura.

b) Prepare o molho.

esquemas	3 pega	6 luz
1 suporte para os garfos	4 base	7 garfo
2 recipiente	5 controlo de temperatura	 lavável na máquina

- c) Prepare os alimentos e espete-os com o garfo.
- d) Mergulhe os alimentos no óleo/caldo durante 2-4 minutos para cozinhar.
- ★ Certifique-se de que todos os alimentos estão completamente cozinhados antes de comer.
- 10 Para outros tipos de fondue:
 - a) Prepare o fondue.
 - b) Prepare os alimentos e espete-os com o garfo.
 - c) Mergulhe os alimentos no fondue.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- 11 Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
- 12 Deite fora o conteúdo do recipiente. Não reutilize nada, pois contaminará o sabor.
- 13 Limpe as superfícies exteriores com um pano húmido.
- 14 Lave à mão as peças removíveis.
-  Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
- 15 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- 16 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

receitas

Estas receitas servem 6 porções. Não as reduza em mais de metade.

g = gramas

 = pitada

 = dente(s)

ml = mililitros

 = colher de chá (5 ml)

fondue de queijo

- | | |
|--|---|
| 225 g queijo Beaufort | 425 ml vinho branco seco |
| 225 g queijo Emmental | 1  de alho |
| 225 g queijo Comté ou Gruyère | 1  pimenta preta |
| 1  noz-moscada moída | pão branco |

Esfregue o recipiente com um dente de alho. Verta o vinho para o recipiente e aguarde que aqueça durante 6 a 10 minutos. Rale o queijo. Misture gradualmente o queijo até obter uma consistência macia. Adicione pimenta e noz-moscada moída. Corte o pão em cubos. Mergulhe o pão. Durante a refeição, reduza gradualmente o calor.

fondue chinês

- | | |
|---|---|
| 350 g bife do lombo | 350 g lombo de porco |
| 750 ml caldo de galinha | 1 aipo |
| 2  molho de soja | 1  de alho |
| $\frac{3}{4}$  pó de 5 especiarias | $\frac{1}{2}$ cebola |

10 g cogumelos pretos secos (demolhar de véspera)

Corte a carne em fatias finas, prontas para os garfos. Coloque os restantes ingredientes no recipiente. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Coza em lume brando por 10 minutos. Mergulhe a carne até estar cozinhada.

receitas disponíveis no nosso website:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

 Læg ikke apparatet i vand.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

- 2 Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.
- 3 Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- 4 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
- 5 Brug ikke basen sammen med andre gryder og omvendt.
- 6 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 7 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

kun til privat brug

FORBEREDELSE

- 1 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
 - 2 Når du bruger olie, skal gryden fyldes til mellem MIN (350 ml) og MAX (800 ml) mærkerne.
 - 3 Når du bruger ost eller bouillon, må gryde ikke fyldes mere end halvt op.
 - 4 Sæt stikket i stikkontakten.
 - 5 Indstil temperaturen til 5.
 - 6 Lampen tændes først, og vil herefter skiftevis tænde og slukke, når termostaten regulerer temperaturen.
 - 7 Vent indtil lyset slukkes inden tilberedning.
 - 8 Sæt gryden oven på basen.
 - 9 Til olie/bouillon fondue:
 - a) Sæt gaffelholderen oven på gryden, for at holde gaflerne under tilberedning
 - b) Lav saucen.
 - c) Klargør maden og sæt den på gaflen.
 - d) Dyb maden i olien/ bouillon i 2-4 minutter for at tilberede den.
-  Kontrollér, at maden er helt tilberedt inden den spises.

tegninger	3 håndtag	6 indikator
1 gaffelholder	4 base	7 gaffel
2 gryde	5 temperaturvælger	 tåler opvaskemaskine

10 Til andre typer fondue:

- Klargør fonduen.
- Klargør maden og sæt den på gaflen.
- Dyb maden i fonduen.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

11 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.

12 Kassér grydens indhold. Genbrug ikke noget, da det vil spolere smagen.

13 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

14 Vask de aftagelige dele af i hånden.

 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

15 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.

16 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

opskrifter

Disse opskrifter er til 6 portioner. Du bør ikke lave under halv portion.

g = gram  = knivspids  = fed

ml = milliliter  = teskefuld (5 ml)

ostefondue

225 g Beaufort ost

425 ml tør hvidvin

225 g emmenthal ost

1  hvidløg

225 g comté eller gruyère ost

1  sort peber

1  stødt muskatnød

hvidt brød

Gnid gryden med et fed hvidløg. Hæld vinen i gryden og varm den i 6 til 10 minutter. Riv osten

Rør osten i lidt efter lidt indtil blandingen er lind. Tilsæt peber og muskat. Skær brød i terninger.

Dyb brødet. Skru gradvist ned for varmen under måltidet.

Kinesisk fondue

350 g steak af filet

350 g svinefilet

750 ml kyllingefond

1 selleri

2  sojasauce

1  hvidløg

$\frac{3}{4}$  5 krydderipulver

$\frac{1}{2}$ løg

10 g tørrede sorte champignon (lægges i blød natten over)

Skær kødet i tynde strimler, så det er klar til gaflerne. Læg resten af ingredienserne i gryden.

Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Lad suppen simre i 10 minutter. Dyb kødet indtil det er stegt.

du kan finde opskrifter på vores webside:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

 Apparatens utsida blir varm.

- 2 Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.
- 3 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- 4 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
- 5 Basplatta och gryta hör ihop, använd därför inte någon del separat.
- 6 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 7 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

FÖRBEREDELSE

- 1 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 2 Vid tillagning med olja ska grytan fyllas mellan markeringarna för MIN (350 ml) och MAX (800 ml).
- 3 Vid tillagning med ost eller buljong ska grytan bara fyllas till hälften.
- 4 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 5 Vrid temperaturreglaget till 5.
- 6 Signallampan tänds och kommer sedan att omväxlande tändas och släckas allteftersom termostaten stabiliserar.
- 7 Använd inte apparaten förrän termostatlampan har släckts.
- 8 Ställ grytan på basplattan.
- 9 För fondue med olja/buljong:
 - a) Placera gaffelhållaren uppe på grytan för att ha gafflarna på plats under tillagningen.
 - b) Gör i ordning såsen.
 - c) Gör i ordning ingredienserna och sätt dem på gaffeln.
 - d) Doppa ingredienserna i olja/buljong i 2-4 minuter.

bilder	3 handtag	6 signallampa
1 gaffelhållare	4 basplatta	7 gaffel
2 gryta	5 temperaturreglage	 kan diskas i diskmaskin

✳ Kontrollera att alla ingredienserna är helt tillagade före servering.

10 För andra typer av fonduer:

- Gör i ordning fonduen.
- Gör i ordning ingredienserna och sätt dem på gaffeln.
- Doppa ingredienserna i fonduen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

11 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.

12 Kassera innehållet i grytan efter en gångs användning. Återanvänd ingenting, det skulle bara förstöra smaken.

13 Torka av ytersidorna med en fuktig trasa.

14 Diska avtagbara delar för hand.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

15 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

16 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

recept

Recepten gäller för 6 portioner. Tillaga inte mindre mängd än 3 portioner.

g = gram

 = nypa

 = klyfta/klyftor

ml = milliliter

 = tesked (5 ml)

ostfondue

225 g Beaufortost (gruyèretyp)

425 ml torrt vitt vin

225 g emmentalerost

1  vitlök

225 g comté- eller gruyèreost

1  svartpeppar

1  malen muskotnöt

vitt bröd

Gnid in grytan med vitlöksklyftan. Häll vinet i grytan och värm under 6–10 minuter. Riv osten.

Rör i osten efter hand till en jämn blandning. Tillsätt peppar och riven muskotnöt. Skär brödet i kuber. Doppa brödet i fonduegrytan. Minska värmen efter hand under måltiden.

kinesisk fondue

350 g oxfilé

350 g fläskfilé

750 ml kycklingbuljong

1 selleri

2  sojasås

$\frac{3}{4}$  asiatisk kryddblandning (5 kryddor)

1  vitlök

$\frac{1}{2}$ lök

10 g torkad shiitakesvamp (blötlägg svampen kvällen före)

Skär köttet i tunna "gaffelfärdiga" skivor. Lägg övriga ingredienser i grytan. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Sjud i 10 minuter. Doppa köttet i fonduegrytan tills det är färdiglagat.

recept finns på vår webbsida:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.



VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke senk apparatet ned i væske.

Apparatets overflater vil bli varme.

2 Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

3 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).

4 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

5 Ikke bruk basen med en annen bolle og omvendt.

6 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

7 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

FORBEREDELSE

1 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.

2 Når du lager mat med olje, må du fylle bollen mellom merkene for MIN (350 ml) og MAX (800 ml).

3 Når du lager mat med ost eller buljong, må du ikke fylle bollen mer enn halvfull.

4 Stikk kontakten i støpselet.

5 Still inn temperaturkontrollen til 5.

6 Apparatet vil lyse, for så å slå seg på og av ettersom termostaten opprettholder temperaturen.

7 Vent til lyset slukkes før du begynner å lage mat.

8 Sett bollen på basen.

9 For olje-/buljongfondue:

a) Fest gaffelholderen på toppen av bollen for å holde fast gaflene under matlagingen

b) Tilbered sausen.

c) Tilbered maten og fest den på gaffelen.

d) Dypp maten i oljen/buljongen i 2–4 minutter for å koke den.

★ Sjekk at all maten er ferdig kokt før du spiser den.

figurer	3 håndtak	6 lys
1 gaffelholder	4 base	7 gaffel
2 bolle	5 temperaturkontroll	 kan vaskes i oppvaskmaskin

10 For andre typer fondue:

- Tilbered fonduen.
- Tilbered maten og fest den på gaffelen.
- Dypp maten i fonduen.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

11 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.

12 Kast innholdet i bollen. Ikke bruk noe på nytt. Dette vil ødelegge smaken.

13 Tørk over alle overflater med en dampet klut.

14 Vask avtakbare deler for hånd.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

15 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

16 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

oppskrifter

Disse oppskriftene er for 6 porsjoner. Ikke reduser dem med mer enn halvparten.

g = gram

 = klype

 = fedd

ml = milliliter

 = teskje (5 ml)

ostefondue

225 g Beaufort-ost

425 ml tørr hvitvin

225 g emmentalost

1  hvitløk

225 g Comté- eller Gruyère-ost

1  sort pepper

1  malt muskat

hvitt brød

Gni bollen inn med hvitløksfedd. Hell vinen i bollen, og la den varme seg opp i 6–10 minutter.

Riv osten. Rør osten gradvis inn til blandingen er jevn. Tilsett pepper og muskat. Skjær brødet i terninger. Dypp brødet. Reduser varmen gradvis under måltidet.

Kinesisk fondue

350 g tournedos

350 g svinefilet

750 ml buljongterning av kylling

1 selleri

2  soyasaus

1  hvitløk

$\frac{3}{4}$  five-spice-krydder

$\frac{1}{2}$ løk

10 g tørket svart sopp (bløt natten før)

Skjær kjøttet i tynne strimler, klart for gaflene. Tilsett resten av ingrediensene i bollen. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. La det småkoke i 10 minutter. Dypp kjøttet til det er kokt.

oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkauskas materiaali ennen käyttöä.



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
-  Älä upota laitetta nesteeseen.
-  Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.
- 2 Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- 3 Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
- 4 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- 5 Älä käytä alustaa muiden kattiloiden kanssa ja päinvastoin.
- 6 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 7 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

vain kotikäyttöön



VALMISTELU

- 1 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 2 Jos käytät öljyä, täytä kattila merkintöjen MIN (350 ml) ja MAX (800 ml) väliin.
- 3 Jos käytät juustoa tai lihalientä, älä täytä kattilaa yli puolen välin.
- 4 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 5 Aseta lämpötilansäädin asentoon 5.
- 6 Valo syttyy. Käytön aikana se syttyy ja sammuu termostaatin ylläpitäessä lämpötilaa.
- 7 Odota valon sammumista ennen kuin aloitat käytön.
- 8 Aseta kattila alustalle.
- 9 Öljy/lihaliemi-fondue:
 - a) Kiinnitä haarukkapidike kattilan päälle pitämään haarukoita valmistuksen aikana
 - b) Valmistelee kastike.
 - c) Valmistelee ruoka ja laita haarukkaan.
 - d) Kasta ruoka öljyyn/lihaliemeen ja anna kypsyä 2–4 minuuttia.
- * Tarkista, että ruoka on täysin kypsää ennen syömistä.

piirrokset	3 kahva	6 valo
1 haarukkapidike	4 alusta	7 haarukka
2 kattila	5 lämpötilansäätö	 konepesun kestävä

10 Muun tyyppiset fonduelaitteet:

- Valmistele fondue.
- Valmistele ruoka ja laita haarukkaan.
- Kasta ruoka fondueen.

HOITO JA HUOLTO

- Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
- Hävitä kattilan sisältö. Älä käytä mitään uudelleen, se pilaa maun.
- Pyyhi pinnat kostealla kankaalla.
- Pese käsin irrotettavat osat.

 Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

15 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.

16 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

reseptejä

Reseptit ovat 6 hengelle. Älä pienennä niitä alle puoleen.

g = grammaa

 = hyppysellinen

 = kynsi(kynttä)

ml = millilitraa

 = teelusikka (5 ml)

juustofondue

- | | |
|--|---|
| 225 g Beaufort-juustoa | 425 ml kuivaa valkoviiniä |
| 225 g emmental-juustoa | 1  valkosipulia |
| 225 g comté- tai gruyère-juustoa | 1  mustapippuria |
| 1  jauhettua a muskottipähkinä | valkoista leipää |

Hiero kattila valkosipulin kynnellä. Kaada viini kattilaan, anna kuumentua 6–10 minuuttia. Raasta juusto. Sekoita vähitellen joukkoon juustoa, kunnes seos on tasainen. Lisää pippuri ja jauhettu muskottipähkinä. Leikkaa leipä kuutioiksi. Dippaa leipä. Vähennä asteittain lämpöä ruokailun aikana.

Kiinalainen fondue

- | | |
|--|--|
| 350 g naudanfileetä | 350 g porsaanfileetä |
| 750 ml kanalientä | 1 selleri |
| 2  soijakastiketta | 1  valkosipulia |
| $\frac{3}{4}$  5 mausteen jauhetta | $\frac{1}{2}$ sipuli |
| 10 g kuivattuja mustasieniä (liota edellisenä iltana) | |

Leikkaa liha ohuiksi suikaleiksi, haarukoihin sopiviksi. Laita loput ainekset kattilaan. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Hauduta 10-30 minuuttia. Dippaa lihaa, kunnes se on kypsää.

reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
-  Не погружайте прибор в жидкость.
-  Поверхности прибора нагреваются.
- 2 Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.
- 3 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- 4 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
- 5 Не используйте базу с другим котелком для фондю и наоборот.
- 6 Используйте прибор только по назначению.
- 7 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 2 Для приготовления с использованием масла наполните котелок для фондю между метками MIN (МИН.) (350 мл) и MAX (МАКС.) (800 мл).
- 3 Для приготовления с использованием сыра или бульона не заполняйте котелок для фондю более чем наполовину.
- 4 Включите вилку в розетку.
- 5 Установите регулятор температуры на 5.
- 6 Загорается индикатор, затем поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.
- 7 Перед приготовлением дождитесь, пока индикатор погаснет.
- 8 Поставьте котелок для фондю на базу.
- 9 Для фондю на основе масла/бульона:
 - 1) Закрепите держатель вилки в верхней части котелка для ее удержания во время приготовления
 - 2) Приготовьте соус.

иллюстрации

- 1 держатель для вилки
- 2 котелок для фондю
- 3 ручка

- 4 база
- 5 регулятор температуры
- 6 подсветка
- 7 вилка

 можно мыть в посудомоечной машине

- 3) Приготовьте блюдо и наколите его на вилку.
- 4) Погрузите блюдо в масло/бульон на 2-4 минуты для приготовления.
- ★ Перед употреблением блюда убедитесь, что оно полностью приготовлено.
- 10 Для других видов фондю:
 - 1) Приготовьте фондю.
 - 2) Приготовьте блюдо и наколите его на вилку.
 - 3) Окуните блюдо в фондю.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 11 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
- 12 Вылейте содержимое из котелка. Не используйте продукты повторно, вы можете испортить вкус.
- 13 Протрите внешнюю поверхность влажной тканью.
- 14 Съёмные детали следует мыть вручную.
-  Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
- 15 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
- 16 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

рецепты

Эти рецепты предусмотрены на 6 порций. Не уменьшайте их более чем на половину.

g = граммы

 = щепотка

 = зубок(-ки)

ml = миллилитры

 = чайная ложка (5 мл)

сырное фондю

- | | | |
|---|--|---|
| 225 g сыра божфор | 425 ml сухого белого вина | 1  чеснок |
| 1  черный перец | 225 g эмментальского сыра | белый хлеб |
| 225 g сыра канте или грюйер | 1  молотый мускатный орех | |

Натрите котелок для фондю зубком чеснока. Налейте вино в котелок для фондю, после чего прогрейте его на протяжении 6-10 минут. Натереть сыр. Постепенно добавляйте сыр, размешивая его до получения однородной массы. Добавьте перец и измельченный мускатный орех. Нарежьте хлеб кубиками. Обмажьте хлеб. Во время приема пищи постепенно уменьшайте степень подогрева.

Китайское фондю

- | | | |
|--|---|--|
| 350 g бифштекса из вырезки | 350 g филе свинины | 1  чеснок |
| 750 ml куриный бульон | 1 сельдерей | ½ лук |
| 2  соевого соуса | ¾  5-и порошкообразных пряностей | |
| 10 g сушеных черных грибов (вымоченных за ночь) | | |

Нарежьте мясо на тонкие полоски, готовые для накалывания вилкой. Положите оставшиеся ингредиенты в котелок для фондю. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Кипятите на медленном огне в течение 10 минут. Погрузите мясо в жидкость, пока оно не будет готово к употреблению.

рецепты можно найти на нашем веб-сайте: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

1 Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

 Povrchy přístroje budou pálit.

2 Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

3 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).

4 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

5 Základnu nepoužívejte s žádným jiným hrncem a obráceně.

6 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.

7 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

jen pro domácí použití

PŘÍPRAVA

1 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplotě.

2 Když použijete olej, naplňte hrnec mezi rysky MIN (350ml) a MAX (800ml).

3 Když použijete sýr nebo bujón, neplňte hrnec více než do poloviny.

4 Zasuňte zástrčku do zásuvky.

5 Regulátor teploty nastavte na symbol 5.

6 Rozsvítí se kontrolka, která bude zhasínat a opět se rozsvěcovat podle termostatu, který udržuje teplotu.

7 Než začnete vařit, vždy vyčkejte, dokud kontrolka nezhasne.

8 Položte hrnec na základnu.

9 Pro fondue s olejem/bujónem:

a) Nahoru na hrnec umístěte držák vidliček, do nějž si při přípravě odložíte vidličky.

b) Připravte si omáčku.

c) Připravte si potravinu a napíchněte ji na vidličku.

d) Potravinu vložte na 2-4 minuty do oleje/bujónu.

nákresy	3 držadlo	6 kontrolka
1 držák vidliček	4 základna	7 vidlička
2 hrnec	5 regulátor teploty	 vhodné pro mytí v myčce

✱ Než začnete jíst, ujistěte se, že jsou všechny potraviny tepelně dobře upravené.

10 Pro jiné druhy fondue:

- Připravte si fondue.
- Připravte si potraviny a napíchněte ji na vidličku.
- Ponořte potraviny do fondue.

PÉČE A ÚDRŽBA

11 Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.

12 Obsah hrnce vylijte. Nic nepoužívejte znovu, zkazili byste chuť jídla.

13 Otřete vnější plochy vlhkým hadříkem.

14 Ručně umyjte snímatelné díly.

 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

15 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.

16 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty

Tyto recepty jsou na 6 porcí. Nesnižujte dávky o více než polovinu.

g = gramy

 = špetka

 = stroužek (stroužky)

ml = mililitry

 = čajová lžička (5 ml)

sýrové fondue

225 g sýr Beaufort

425 ml suché bílé víno

225 g sýr ementál

1  česnek

225 g sýr comté nebo gruyère

1  černý pepř

1  mletý muškátový oříšek

bílý chléb

Hrncem vytřete stroužkem česneku. Do hrnce nalijte víno a pak nechte 6 až 10 minut ohřívat. Nastrouhejte sýr. Postupně vmíchávejte sýr, dokud nedocílíte jemné směsy. Přidejte pepř a mletý muškátový oříšek. Nakrájejte na kostky chléb. Chléb ponořte do hrnce. Během konzumace postupně snižujte teplotu.

Čínské fondue

350 g svíčková

350 g vepřová panenka

750 ml kuřecí vývar

1 celer

2  sójová omáčka

1  česnek

$\frac{3}{4}$  směs pěti koření

$\frac{1}{2}$ cibule

10 g sušené černé houby (nechte přes noc namočit)

Maso nakrájejte na tenké proužky, aby se daly napichovat na vidličky. Zbytek ingrediencí vložte do hrnce. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Zvolna vařte 10 minut. Maso ponořte do hrnce a počkejte, dokud nebude hotové.

recepty naleznete na našich internetových stránkách:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
-  Neponárajte spotrebič do tekutiny.
-  Povrchy spotrebiča budú horúce.
- 2 Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.
- 3 Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- 4 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
- 5 Nepoužívajte základnú dosku so žiadnou inou nádobou, ani naopak.
- 6 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto pokynoch.
- 7 Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.

len na domáce použitie

PRÍPRAVA

- 1 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
 - 2 Pri varení s olejom naplňte nádobu medzi značky MIN (350 ml) a MAX (800 ml).
 - 3 Pri varení so syrom alebo bujónom nenapĺňajte nádobu do viac než polovice.
 - 4 Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
 - 5 Regulátor teploty nastavte na 5.
 - 6 Svetelná kontrolka bude svietiť, potom sa bude striedavo zapínať a vypínať podľa toho, ako bude termostat udržiavať teplotu.
 - 7 Pred prípravou jedla počkajte, kým nezhasne svetielko.
 - 8 Nádobu položte na základnú dosku.
 - 9 Na fondue s olejom/bujónom:
 - a) Stojan na vidličky založte na vrch nádoby, aby držali vidličky počas varenia
 - b) Pripravte omáčku.
 - c) Pripravte jedlo a napichnite ho na vidličku.
 - d) Namočte jedlo do oleja/bujónu na 2-4 minúty, aby sa uvarilo.
- ★ Pred jedením skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

nákresy	3 držiak	6 svetelná kontrolka
1 stojan na vidličky	4 základná doska	7 vidlička
2 nádoba	5 regulátor teploty	 vhodný do umývačky riadu

10 Na iné typy fondue:

- Prípravte fondue.
- Prípravte jedlo a napichnite ho na vidličku.
- Namočte jedlo do fondue.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Spotrebič vyťahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Obsah nádoby vylejte. Nepoužívajte nič opakovane, pokazíte tým chuť.
- Vonkajší povrch utrite vlhkou handričkou.
- Odnímateľné časti umývajte ručne.
-  Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.
- Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
- Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

recepty

Tieto recepty sú na 6 porcií. Neznižujte množstvá viac ako o polovicu.

g = gramov

 = štipka

 = strúčik (ov)

ml = mililitrov

 = čajová lyžička (5 ml)

syrové fondue

425 ml suché biele víno 225 g syr Beaufort (francúzsky alpský syr)

225 g syr ementál

225 g syr typu comté alebo gruyére

1  cesnak

1  mletého muškátového orieška

1  čierne korenie

biely chlieb

Nádobu vytrite strúčikom cesnaku. Nalejte do nádoby víno, potom ho nechajte zohrievať 6 až 10 minút. Syr nastrúhajte. Postupne vmiešavajte syr, kým zmes nie je hladká. Pridajte čierne korenie a mletý muškátový oriešok. Chlieb nakrájajte na kocky. Namočte chlieb. Počas jedenia postupne znižujte teplotu.

Čínska fondue

350 g plát steaku

350 g bravčový rezeň

750 ml kuracieho vývaru

1 zeler

2  sójová omáčka

1  cesnak

½ cibuľa ¾  prášok z 5 druhov korenia (používaný v čínskej kuchyni)

10 g sušené čierne huby (namočte cez noc)

Mäso nakrájajte na tenké pásiky, vhodné na vidličku. Zvyšok prísad vložte do nádoby. Privedte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Varte na miernom ohni 10 minút. Mäso namáčajte, kým sa neuvarí.

recepty nájdete na našej webstránke:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/5520161>

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

2 Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

3 Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).

4 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

5 Nie używaj podstawy z żadnym innym garnkiem i odwrotnie.

6 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.

7 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

tylko do użytku domowego

PRZYGOTOWANIE

1 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.

2 Jeśli używasz do fondue oliwy, napełnij garnek między oznaczeniami MIN (350ml) i MAX (800ml).

3 Jeśli używasz sera lub bulionu, nie napełniaj garnka więcej niż w połowie.

4 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.

5 Ustaw regulator temperatury na 5.

6 Zapali się lampka, następnie cykl włączania i wyłączania utrzymuje stałą temperaturę.

7 Przed grillowaniem poczekaj, aż lampka zgaśnie.

8 Umieść garnek na podstawie.

9 Dla fondue z zastosowaniem oliwy/bulionu:

a) Na wierzch garnka załóż nadstawkę na widelce, powinny tam być umieszczone podczas gotowania

b) Przygotuj sos.

c) Przygotuj jedzenie i nadziej na widelec.

d) Zanurz jedzenie w oliwie/bulionie i gotuj przez 2-4 minut.

✳ Przed spożyciem, sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane .

rysunki	3 uchwyt	6 lampka
1 nadstawka na widelec	4 podstawa	7 widelec
2 garnek	5 regulator temperatury	 można myć w zmywarce

10 W przypadku innych rodzajów fondue:

- Przygotuj fondue.
- Przygotuj jedzenie i nadziej na widelec.
- Zanurz jedzenie w fondue.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

11 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.

12 Wyrzucić zużytą zawartość garnka. Niczego nie używaj ponownie, zepsujesz smak.

13 Powierzchnie zewnętrzne czyść jedynie za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.

14 Inne części należy myć ręcznie.

 Te części można myć w zmywarce.

15 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.

16 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

przepisy kulinarne

Przepisy na 6 porcji. Nie zmniejszaj ilości więcej jak o połowę.

g = gramy

ml = mililitry

 = szczypta

 = łyżeczka (5 ml)

 = ząbek(ki)

fondue serowe

225 g ser Beaufort

425 ml białe wino wytrawne

225 g ser ementaler

1  czosnek

225 g ser Comté lub Gruyère

1  czarny pieprz

1  gałka muskatołowa zmielona

biały chleb

Natrzyj garnek ząbkiem czosnku. Wlej wino do garnka, podgrzewaj przez 6 do 10 minut. Zetrzyj ser. Stopniowo dodawaj ser mieszając z winem, aż mieszanina będzie jednolita. Dodaj pieprzu i mielonej gałki muskatołowej. Pokrój chleb w kostkę. Zanurzaj chleb. W trakcie jedzenia stopniowo zmniejszaj temperaturę.

fondue chińskie

350 g stek

350 g filet wieprzowy

750 ml kostka rosołowa z kurczaka

1 seler zwyczajny

2  sos sojowy

1  czosnek

$\frac{3}{4}$  kombinacja 5 przypraw

$\frac{1}{2}$ cebula

10 g suszone czarne grzyby (namocz przez noc)

Mięso pokrój na cienkie paski, w sam raz na widelec. Włóż resztę składników do garnka.

Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut. Zanurzaj kawałki mięsa, aż będą gotowe do jedzenia.

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.



VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.
-  Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.
-  Površine uređaja će postati vruće.
- 2 Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.
- 3 Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- 4 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.
- 5 Nemojte koristiti postolje s drugim posudama i obratno.
- 6 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 7 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

isključivo za kućnu uporabu

PRIPREMA:

- 1 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 2 Kad kuhate s uljem, napunite posudu između oznaka MIN (350 ml) i MAX (800 ml).
- 3 Kad kuhate sa sirom ili bujonom, nemojte napuniti posudu više od polovice.
- 4 Stavite utikač u utičnicu.
- 5 Postavite kontrolnu tipku temperature na 5.
- 6 Upalit će se indikatorsko svjetlo, zatim će se naizmjenično paliti i gasiti dok termostad održava temperaturu.
- 7 Sačekajte dok se svjetlo isključi prije kuhanja.
- 8 Stavite posudu na postolje.
- 9 Fondue s uljem/bujonom:
 - a) Postavite držač vilica na vrh posude kako bi držao vilice tijekom kuhanja.
 - b) Pripremite umak.
 - c) Pripremite hranu i stavite je na vilicu.
 - d) Umočite hranu u ulje/bujon 2-4 minuta kako bi se skuhalo.
-  Provjerite je li sva hrana potpuna skuhanja prije nego što je počnete jesti.
- 10 Za druge vrste fonduea:
 - a) Pripremite fondue.
 - b) Pripremite hranu i stavite je na vilicu.
 - c) Umočite hranu u fondue.

crteži	3 ručka	6 indikatorsko svjetlo
1 držač vilica	4 postolje	7 vilica
2 posuda	5 kontrolna tipka temperature	prikladno za pranje u perilici

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 11 Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- 12 Bacite sadržaj posude. Nemojte ništa ponovno koristiti, jer će se pokvariti okus.
- 13 Obrišite spoljašnje površine vlažnom krpom.
- 14 Operite ručno odvojive dijelove.
- Te dijelove možete prati u perilici.
- 15 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- 16 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

recepti

Ovi recepti su za 6 porcija. Nemojte umanjiti mjere za više od polovine.

g = grami

= prstohvat

= rezanj (reznjevi)

ml = mililitri

= čajna žličica (5 ml)

fondue od sira

225 g Beaufort sira	425 ml suhog bijelog vina
225 g ementalera	1 češnjaka
225 g comté sira ili gruyère sira	1 crnog papra
1 mljevenog oraščića	bijeli kruh

Istrljajte posudu reznjem češnjaka. Sipajte vino u posudu i ostavite ga da se grije 6 do 10 minuta. Naribajte sir. Postepeno dodajte sir i miješajte dok smjesa ne postane glatka. Dodajte papar i mljeveni oraščić. Isijecite kruh na kockice. Umočite kruh. Za vrijeme obroka, postepeno smanjite toplinu.

kineski fondue

350 g odreska od filea	350 g svinjskog filea
750 ml pilećeg temeljca	1 celer
1 češnjaka	2 umaka od soje
½ luk	¾ "5 spice powdera" (mješavina kineskih začina)
10 g suhih crnih gljiva (namočite ih noć prije)	

Izrežite meso na uske trake, spremne za vilice. Stavite ostale sastojke u posudu. Pustite da proključa, uz miješanje. Smanjite toplinu. Kuhajte 10 minuta. Umočite meso dok se ne skuha.

recepti su dostupni na našoj web stranici:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.



POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

1 To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom.

Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Naprave ne potaplajte v tekočino.

Površine naprave se segrejejo.

2 Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

3 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).

4 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

5 Podstavka ne uporabljajte za druge lonce in obratno.

6 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

7 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

PRIPRAVA

1 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

2 Če kuhate z oljem, ga v lonec napolnite med oznaki MIN (350 ml) in MAX (800 ml).

3 Če kuhate s sirom ali bujonom, lonec napolnite do največ polovice.

4 Vtič vstavite v električno vtičnico.

5 Nastavitev temperature nastavite na 5.

6 Lučka najprej sveti, nato pa se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.

7 Pred kuhanjem počakajte, da se lučka izklopi.

8 Lonec postavite na podstavek.

9 Za fondi z oljem/bujonom:

a) Držaj za vilice namestite na vrh lonca, da bo med kuhanjem držalo vilice.

b) Pripravite omako.

c) Pripravite hrano in jo nabodite na vilice.

d) Hrano namakajte v olju/bujonu 2-4 minute, da se skuha.

risbe

- 1 držaj za vilice
2 lonec
3 ročaj

- 4 podstavek
5 nastavitev temperature
6 lučka
7 vilice



primerno za pomivanje v
pomivalnem stroju

✱ Preden hrano zaužijete, preverite, ali je kuhana.

10 Za druge vrste fondija:

- a) Pripravite fondi.
b) Pripravite hrano in jo nabodite na vilice.
c) Hrano namočite v fondi.

👁 NEGA IN VZDRŽEVANJE

- 11 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
12 Vsebino lonca zavržite. Ničesar ne uporabite ponovno, da ne pokvarite okusa.
13 Zunanje površine obrišite z vlažno krpo.
14 Odstranljive dele pomijte ročno.

Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

15 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.

16 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

✂ ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke.

Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti

Ti recepti so za 6 porcij. Ne zmanjšajte jih za več kot polovico.

g = grammi

= ščepec

= stroki

ml = mililitri

= čajna žlička (5 ml)

sirni fondi

225 g sir Beaufort

425 ml suho belo vino

225 g ementalški sir

1 česen

225 g sir comté ali gruyère

1 črni poper

1 mleti muškatni orešček

beli kruh

S strokom česna natrite dno lonca. V lonec dodajte vino in ga pustite, da se 6 do 10 minut ogreva. Naribajte sir. Postopoma dodajate sir, da postane mešanica gladka. Dodajte poper in mlet muškatni oreh. Kruh narežite v kocke. V mešanico pomočite kruh. Med obrokom počasi zmanjšujte vročino.

Kitajski fondi

350 g pljučna pečenja

350 g svinjski file

750 ml piščančja osnova

1 zelena

2 sojina omaka

1 česen

$\frac{3}{4}$ 5 začimb v prahu

$\frac{1}{2}$ čebula

10 g sušene suhe gobe (čež noč jih namakajte)

Meso narežite v tanke rezine, primerne za vilico. Preostale sestavine dajte v lonec. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Dušite 10-30 minut. Meso namakajte, dokler ni pečeno.

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1 Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

2 Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

3 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).

4 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

5 Μην χρησιμοποιείτε τη βάση με οποιοδήποτε άλλο σκεύος, και το αντίστροφο.

6 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

7 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

αποκλειστικά για οικιακή χρήση

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.

2 Όταν μαγειρεύετε με λάδι, γεμίζετε το σκεύος έως κάποιο σημείο μεταξύ των ενδείξεων MIN (350ml) και MAX (800ml).

3 Όταν μαγειρεύετε με τυρί ή ζωμό, μη γεμίζετε το σκεύος πάνω από τη μέση.

4 Συνδέστε το φισ με την πρίζα ρεύματος.

5 Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 5.

6 Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία και κατόπιν θα ξεκινήσει ο κύκλος θέρμανσης, ενώ ο θερμοστάτης θα διατηρεί τη θερμοκρασία.

7 Περιμένετε έως ότου να σβήσει η λυχνία πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.

8 Τοποθετήστε το σκεύος στη βάση.

9 Για φοντύ με λάδι/ζωμό:

- 1) Τοποθετήστε τη βάση πιρουινιών στο πάνω μέρος του σκεύους, για να στερεώσετε τα πιρούνια κατά το μαγείρεμα

σχέδια	3 χειρολαβή	6 λυχνία
1 βάση πιρουινιών	4 βάση	7 πιρούνι
2 σκεύος	5 διακόπτης θερμοκρασίας	 πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

- 2) Προετοιμάστε τη σάλτσα.
- 3) Προετοιμάστε τα κομμάτια τροφής και τοποθετήστε τα στο πιρούνι.
- 4) Βουτήξτε τα κομμάτια τροφής μέσα στο λάδι/ζωμό για 2-4 λεπτά ώστε να μαγειρευτούν.
- ★ Δοκιμάστε όλα τα κομμάτια τροφής για να δείτε ότι είναι έτοιμα προτού τα φάτε.
- 10 Για άλλους τύπους φοντού:
 - 1) Προετοιμάστε το φοντού.
 - 2) Προετοιμάστε τα κομμάτια τροφής και τοποθετήστε τα στο πιρούνι.
 - 3) Βουτήξτε τα κομμάτια τροφής στο φοντού.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 11 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- 12 Πετάξτε τα περιεχόμενα του σκεύους. Μην χρησιμοποιήσετε τίποτα για δεύτερη φορά, θα αλλοιωθεί η γεύση.
- 13 Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί.
- 14 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
-  Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- 15 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- 16 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

συνταγές

Αυτές οι συνταγές είναι για 6 μερίδες. Μην τις μειώσετε πάνω από το μισό.

g = γραμμάρια  = πρέζα  = σκελίδα(ες)
ml = χιλιοστόλιτρα  = κουταλάκι του γλυκού (5 ml)

φοντού τυριού

225 g Τυρί μποφόρ	425 ml ξηρό λευκό κρασί	225 g τυρί έμενταλ
225 g Γραβιέρα	1  μοσχοκάρυδο σε σκόνη	1  σκόρδο
1  μαύρο πιπέρι	άσπρο ψωμί	

Τρίψτε το σκεύος με μια σκελίδα σκόρδο. Ρίξτε το κρασί στο σκεύος, έπειτα περιμένετε να ζεσταθεί για 6 έως 10 λεπτά. Τρίψτε το τυρί. Σταδιακά ρίξτε το τυρί ανακατεύοντας έως ότου το μείγμα να δέσει. Προσθέστε πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο. Κόψτε το ψωμί σε κύβους. Βουτήξτε το ψωμί. Κατά τη διάρκεια του γεύματος, σταδιακά χαμηλώστε τη φωτιά.

Κινέζικο φοντού

350 g μοσχαρίσιο φιλέτο	750 ml ζωμός κοτόπουλου	750 ml ζωμός κοτόπουλου
350 g χοιρινό φιλέτο	2  σάλτσα σόγιας	1 σέλινο
 σκόρδο	$\frac{3}{4}$  σκόνη 5 μπαχαρικών	$\frac{1}{2}$ κρεμμύδι

10 g ξερά μαύρα μανιτάρια (μουσκέψτε τα από το προηγούμενο βράδυ)

Κόψτε το κρέας σε λεπτές λωρίδες, ώστε να είναι έτοιμο για τα πιρούνια. Τοποθετήστε τα υπόλοιπα συστατικά μέσα στο σκεύος. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σιγοβράστε για 10 λεπτά. Βουτήξτε το κρέας έως ότου να είναι έτοιμο.

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.



FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövessen az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.



Ne merítse a készüléket folyadékba.



A készülék felületei felforrósodnak.

- 2 Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.
- 3 Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- 4 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.
- 5 Ne használja az alapot más edénnyel, és az edényt se használja más eszközzel.
- 6 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 7 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

csak háztartási használatra



ELŐKÉSZÍTÉS

- 1 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
 - 2 Amikor olajjal süt, a MIN (350 ml) és a MAX (800 ml) jelzések közötti szintig tölts fel az edényt.
 - 3 Amikor sajtot vagy erőlevest főz, csak maximum félig tölts fel az edényt.
 - 4 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
 - 5 A hőmérsékletszabályozót állítsa 5 állásba.
 - 6 A lámpa világítani kezd, majd ciklikusan ki-be kapcsol, ahogy a termosztát szinten tartja hőmérsékletet.
 - 7 Várjon, amíg a lámpa elalszik, mielőtt sütni kezdene.
 - 8 Helyezze az edényt az alpra.
 - 9 Olaj/erőleves fondűhöz:
 - a) Helyezze a villatartót az edény tetejére, hogy főzés közben az megtartsa a villákat.
 - b) Készítse el a szószot.
 - c) Készítse el az ételt, és szűrje fel a villára.
 - d) A főzéshez mártsa az ételt az olajba/erőlevesbe 2-4 percre.
- ★ Fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy minden falat alaposan átfőtt.

rajzok	3 fogantyú	6 lámpa
1 villatartó	4 alapzat	7 villa
2 edény	5 hőmérsékletszabályozó	 mosogatógépben mosható

- 10 Más típusú fondühöz:
- Készítse el a fondüt.
 - Készítse el az ételt, és szűrja fel a villára.
 - Mártsa az ételt a fondübe.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 11 Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
- 12 Öntse ki az edény tartalmát. Ne használja újra a megmaradt ételeket, mivel elronthatja az ízeket.
- 13 Tisztítsa meg a külső felületeket egy nedves ronggyal.
- 14 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
-  Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
- 15 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
- 16 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

receptek

Ezek a receptek 6 adaghoz elegendőek. Ne csökkentse a felére az adagolást.

g = gramm

ml = milliliter

 = csipetnyi

 = teáskanál (5 ml)

 = gerezd

sajt fondü

- | | |
|--|--|
| 225 g Beaufort sajt | 425 ml száraz fehérbor |
| 225 g ementáli sajt | 1  fokhagyma |
| 225 g Comté vagy Gruyère sajt | 1  feketebors |
| 1  örölt szerecsendió | fehér kenyér |

Dörzsölje be az edényt a fokhagymagerezddel. Öntse a bort az edénybe, majd hagyja 6-10 percig melegedni. Reszelje meg a sajtot. Fokozatosan keverje bele a sajtot, míg a keverék simává válik. Adja hozzá a borsot és az örölt szerecsendiót. Vágja kockákra a kenyeret. Mártsa bele a kenyeret a keverékbe. Étkezés során fokozatosan csökkentse a hőfokot.

Kínai fondü

- | | |
|---|---|
| 350 g bélszín | 350 g sertéshús |
| 750 ml csirkehús-leves | 1 zeller |
| 2  szójaszósz | 1  fokhagyma |
| $\frac{3}{4}$  ötfűszer porkeverék | $\frac{1}{2}$ hagyma |
- 10 g szárított fekete gomba (előző éjszakára beáztatva)

Vágja vékony csíkokra a húst, és helyezze a villára. Helyezze a többi hozzávalót az edénybe. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Főzze lassú tűzön 10 percig. Addig mártsa bele a húst, míg megfő.

recepteket weboldalunkon talál:

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değıştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.



ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içeren tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablolarını 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.



Cihazı sızıya batırmayın.



Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

- 2 Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.
- 3 Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- 4 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değıştirilmelidir.
- 5 Tabanı başka bir tencereyle veya tencereyi başka bir tabanla birlikte kullanmayın.
- 6 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 7 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

sadece ev içi kullanım



HAZIRLAMA

- 1 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Yağla pişirme yaparken, tencereyi MIN (350 ml) ve MAX (800 ml) işaretleri arasında olacak şekilde doldurun.
- 3 Peynir veya et suyu ile pişirme yaparken, tencereyi yarısından fazla doldurmayın.
- 4 Cihazın fişini, elektrik prizine takın.
- 5 Isı kumandasını 5 simgesine ayarlayın.
- 6 Lamba yanacak ve termostat ısıyı muhafaza ederken program ara sıra açılıp kapanacaktır.
- 7 Pişirmeye başlamadan önce lambanın sönmesini bekleyin.
- 8 Tencereyi tabanın üzerine yerleştirin.
- 9 Yağ/et suyu fondüsü için:
 - a) Pişirme sırasında çatalı tutması için, çatal taşıyıcıyı tencerenin üzerine yerleştirin
 - b) Sosu hazırlayın.
 - c) Yiyeceği hazırlayın ve çatala takın.
 - d) Yiyeceği, pişmesi için 2-4 dakika kadar yağ/et suyunda bekletin.



Yemeye başlamadan önce, tüm yiyeceklerin tam olarak piştiğinden emin olun.

çizimler	3 sap	6 lamba
1 çatal taşıyıcı	4 taban	7 çatal
2 tencere	5 ısı kumandası	 bulaşık makinesinde yıkanabilir

10 Diğer fondü türleri için:

- Fondüyü hazırlayın.
- Yiyeceği hazırlayın ve çatala takın.
- Yiyeceği fondüye batırın.

TEMİZLİK VE BAKIM

11 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.

12 Tenceredeki malzemeleri atın. Hiçbir şeyi tekrar kullanmayın, lezzetleri bozulmuş olacaktır.

13 Cihazın dış yüzeyini nemli bir bezle silin.

14 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.

 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

15 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.

16 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

yemek tarifleri

Verilen tarifler 6 kişiliktir. Tariflerdeki miktarları yarisından fazla azaltmayın.

g = gram

 = tutam

 = sarımsak dişi (dişleri)

ml = mililitre

 = çay kaşığı (5 ml)

peynir fondü

225 g Beaufort peyniri 425 ml sek beyaz şarap

225 g emmenthal peyniri 1  sarımsak

225 g comte veya gruyer peyniri 1  karabiber

1  çekilmiş muskat beyaz ekme

Tencerenin iç kısmını bir sarımsak dişi ile ovun . Şarabı tencereye dökün ve sonra, 6 - 10 dakika kadar ısıtın. Peyniri rendeleyin. İçine peyniri ekleyin ve karışım pürüzsüz olana dek yavaş yavaş karıştırın. Biber ve muskat rendesi ekleyin. Ekmeği küpler halinde kesin. Ekmeği batırın. Yemek sırasında, sıcaklığı yavaş yavaş düşürün.

Çin fondü

350 g dana bonfile 350 g domuz fileto

750 ml tavuk suyu 1 kereviz

2  soya sosu 1  sarımsak

$\frac{3}{4}$  5 çin baharatı $\frac{1}{2}$ soğan

10 g kurutulmuş siyah mantar (akşamdan suda bekletin)

Eti, çatala gelecek şekilde ince şeritler halinde doğrayın. Kalan malzemeleri tencereye koyun.

Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. 10 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Eti, pişene dek tencerede bekletin.

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.



PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

1 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu introduceți aparatul în lichid.

Suprafețele aparatului se vor încinge.

2 Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

3 Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).

4 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

5 Nu utilizați bază cu orice alt vas, sau vice-versa.

6 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.

7 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

exclusiv pentru uz casnic

PREPARARE

1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.

2 Când gătiți cu ulei, umpleți vasul de la semnul MIN (350 ml) până la semnul MAX (800 ml).

3 Când gătiți cu brânză sau bulion, nu umpleți vasul mai mult de jumătate.

4 Băgați întrerupătorul în priză.

5 Setați temperatura la 5.

6 Becul se va aprinde, apoi ciclul se va activa sau dezactiva pe măsură ce termostatul își menține temperatura.

7 Așteptați până când becul se stinge înainte de a găti.

8 Așezați vasul pe bază.

9 Pentru fondue cu ulei/bulion:

a) Montați suportul pentru furculiță deasupra vasului, pentru a susține furculițele în timpul gătirii

b) Preparați sosul.

c) Preparați alimentele și așezați-le pe furculiță.

d) Adăugați alimentele în ulei/bulion și gătiți-le 2-4 minute.

Înainte de a le consuma, asigurați-vă că toate alimentele sunt gătite complet.

schită	4 bază	 se poate spăla în mașina de spălat vase
1 suport pentru furculiță	5 control temperatură	
2 vas	6 bec	
3 mâner	7 furculiță	

10 Pentru alte tipuri de fondue:

- Preparați fondue-ul.
- Preparați alimentele și așezați-le pe furculiță.
- Adăugați alimentele în fondue.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Aruncați conținutul vasului. Nu reutilizați nimic, se va pierde din gust.
- Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă.
- Țărașii parțiali elde yıkayın.
-  Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
- Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
- Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

rețete

Aceste rețete sunt pentru 6 porții. Nu le reduceți mai mult de jumătate.

g = grame  = un praf de  = câțel/căței
ml = mililitri  = o linguriță (5 ml)

fondue de brânză

225 g brânză Beaufort	425 ml vin alb sec
225 g brânză Emmental	1  usturoi
225 g brânză Comté sau Gruyère	1  piper negru
1  nucșoară măcinată	pâine albă

Frecați vasul cu câțelul de usturoi. Turnați vinul în vas, apoi lăsați-l să se încălzească între 6 și 10 minute. Radeți brânza. Adăugați treptat brânza, învârtind, până când amestecul devine omogen. Adăugați piper și nucșoară măcinată. Tăiați pâinea în cubulețe. Adăugați pâinea. Când serviți masa, reduceți gradual căldura.

fondue chinezesc

350 g file de vită	350 g file de porc
750 ml supă de pui	1 țelină
2  sos de soia	1  usturoi
$\frac{3}{4}$  5 condimente praf	$\frac{1}{2}$ ceapă

10 g ciuperci negre uscate (lăsați-le la înmuiat peste noapte)
Tăiați carnea în fâșii subțiri, pentru a le pregăti pentru furculițe. Puneți restul ingredientelor în vas. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Fierbeți la loc mic timp de 10 minute. Adăugați carnea și lăsați-o până este gătită.

rețete disponibile pe site-ul nostru web

<http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.



ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

- 1 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

 Не потапяйте уреда в течност.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи.

- 2 Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.
- 3 Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).
- 4 Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.
- 5 Не използвайте основата с която и да е тенджера и обратно.
- 6 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- 7 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

само за домашна употреба

ПОДГОТОВКА

- 1 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 2 При готвене с олио, напълнете тенджерата на нивото между маркировките MIN (350 ml) и MAX (800 ml).
- 3 При готвене със сирене или бульон, не запълвайте повече от половината тенджера.
- 4 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 5 Настройте контрола на температурата на 5.
- 6 Лампичката ще светне, след това ще премине през цикъл на включване и изключване, докато термостатът поддържа температурата.
- 7 Изчакайте лампичката да изгасне преди да започнете да готвите.
- 8 Поставете тенджерата в основата.
- 9 За фондю с олио/бульон:
 - 1) Поставете поставката за вилицы отгоре на тенджерата, за задържане на вилиците по време на готвене.
 - 2) Подгответе соса.
 - 3) Подгответе храната и я поставете на вилицата.
 - 4) Потопете храната в олиото/бульона в продължение на 2-4 минути, докато се свари.

илюстрации	4 основа	7 вилица
1 поставка за вилицы	5 контрол на температурата	 пригоден за миене в съдомиялна машина
2 тенджерка	6 лампичка	
3 дръжка		

★ Преди хранене се уверете, че цялата храна е напълно сготвена.

10 За други видове фондю.

- 1) Пригответе фондюто.
- 2) Подгответе храната и я поставете на вилицата.
- 3) Потопете храната във фондюто.

👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

11 Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.

12 Извадете съдържанието от тенджерата. Не използвайте нищо повторно, тъй като ще развалите вкуса на ястието.

13 Почистете външните повърхности с влажна кърпа.

14 Измийте сменяемите части.

 Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.

15 Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.

16 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

⚠ ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

рецепти

Тези рецепти са за 6 порции. Не ги намалявайте с повече от наполовина.

g = грамове

 = щипка

 = скилидка(и)

ml = милилитри

 = чаена лъжичка (5 мл)

сирене фондю

225 g сирене Бофор

425 ml сухо бяло вино

225 g сирене Ементал

225 g сирене Комте или Грюер

1  чесън

1  черен пипер 1  смляно индийско орехче

бял хляб

Намажете тенджерата със скилидка чесън. Изсипете виното в тенджерата и оставете да се затопли в продължение на 6-10 минути. Настържете сиренето. Постепенно добавете сиренето, като разбърквате, докато сместа стане гладка. Добавете чушка и смляно индийско орехче. Нарежете хляба на кубчета. Натопете хляба. Докато се готви, постепенно намалявайте топлината.

Китайско фондю

350 g филе пържола

750 ml пилешки бульон

350 g свинско филе

2  соев сос

1 целина

1  чесън

½ лук ¾  5 подправки на прах

10 g сушени черни гъби (накиснати от предната вечер)

Нарежете месото на тънки ивици, за да е готово за вилиците. Добавете останалата част от съставките в тенджерата. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Сложете на слаб огън за 10 минути. Натопете месото и оставете да се свари.

рецепти има на нашата уеб страница: <http://www.russellhobbs.com/ifu/552016>

4 اغمس الطعام في الزيت/المرق لمدة 2-4 دقائق لطهي الطعام.

5 اغمس الطعام في الصلصة.

★ تأكد من طهي كل الطعام تماما قبل الأكل.

9 لأنواع الفوندو الأخرى:

(1 إعداد الفوندو.

(2 قم بإعداد الطعام وتركه على الشوكة.

(3 اغمس الطعام في الفوندو.

👁 العناية والصيانة

10 افصل الجهاز واتركه يبرد.

11 افرغ محتويات الوعاء.

12 لا تقم بإعادة استخدام أي شيء، فسوف تفسد الطعام.

13 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.

14 اغسل الأجزاء القابلة للفق.

🔧 يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.

15 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.

16 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

رمز سلة المهملات على العبوة



لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

الرسومات	3 مقبض	6 لمبة
1 حامل الشوكة	4 قاعدة	7 شوكة
2 الوعاء	5 التحكم في درجة الحرارة	خزانة غسالة الصحون

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

Ⓢ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- 1 يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
- اجعل الجهاز والكتلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
- Ⓢ لا تغمر الجهاز في سائل.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

- 2 لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.
 - 3 لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).
 - 4 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
 - 5 لا تستخدم القاعدة مع أي وعاء آخر، والعكس بالعكس.
 - 6 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
 - 7 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- للاستعمال المنزلي فقط**

Ⓢ التحضير

- 1 ضع الجهاز على سطح مستقر مستو مقاوم للحرارة فوق مستوى سطح الأرضية بمقدار 75 سم على الأقل.
- 2 اترك مسافة لا تقل عن 50 ملم حول الجهاز.
- 3 عند الطهي بزيت، قم بملء الوعاء بين علامة MIN (350 ملم) وعلامة MAX (800 ملم).
- 4 عند الطهي بجبن أو مرق، لا تملأ الوعاء لأكثر من نصفه.
- 5 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 6 قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 5.
- 7 ضع الوعاء على القاعدة.
- 8 لفونديو الزيت/المرق:
- (1) قم بتركيب حامل الشوكة فوق الوعاء لمسك الشوكة أثناء الطهي
- (2) قم بإعداد الصلصة.
- (3) قم بإعداد الطعام وتركيبه على الشوكة.

