



FONDUE-
GARNITUR
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

	Seite
Deutsch	4-14
English	15-28
Français	29-42
Italiano	43-56
Español	57-70
Nederlands	71-84

1.	Einleitung	4
2.	Das Gerät	4
2.1	Bestandteile	4
2.2	Kurzanleitung	5
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Garantie	5
3.2	Haftungsausschluss	5
3.3	Verwendungszweck	5
4.	Sicherheitshinweise	6
5.	Inbetriebnahme	7
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	7
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
5.3	Gebrauch	8
5.4	Anwendungsvarianten	9
5.5	Tipps und Tricks	10
5.6	Rezepte	10
6.	Reinigung	12
7.	Lieferumfang	12
8.	Wartung/Instandhaltung	12
9.	Reparaturen	12
10.	Fehlerbehebung	13
11.	Lagerung	13
12.	Entsorgung	13
13.	Technische Daten	13

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb der Fondue-Garnitur PROFESSIONAL besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:



Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen die Fondue-Garnitur PROFESSIONAL nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bestandteile

1. Spritzschutz
2. Fondue-Topf
3. Heizplatte
4. Rechaud, elektrisch
5. Netzkabel
6. Bedienfeld
 - 6.1. An/Aus-Taste
 - 6.2. Fett-/Brühfondue
 - 6.3. Käsefondue
 - 6.4. Schokoladenfondue
 - 6.5. Temperaturanzeige
 - 6.6. Einstelltasten Temperatur
7. Fondue-Gabeln



2.2 Kurzanleitung

1. Erhitzen Sie geschmacksneutrales, hochoerhitzbares Pflanzenöl, Pflanzenfett oder Kokosfett im Fondue-Topf bei mittlerer Hitze auf dem Herd bis zum Siedepunkt. Alternativ können Sie auch Fleisch- oder Gemüsebrühe verwenden sowie geriebenen Käse oder gehackte Schokolade im Topf schmelzen lassen. Achten Sie darauf, dass sich die Füllmenge immer zwischen der MIN- und der MAX-Markierung befindet.
2. Stellen Sie den Topf mit der heißen Flüssigkeit auf das elektrische Rechaud. Setzen Sie den Spritzschutz auf den Topf auf. Bei einem Käse- oder Schokoladenfondue ist dieser nicht zwingend erforderlich.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Drücken Sie die An/Aus-Taste und wählen Sie die gewünschte Fondue-Variante aus. Regulieren Sie die Temperatur nach Bedarf.
4. Drücken Sie nach Beendigung des Fondues die An/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Garantie

Die Garanzzeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg. Bewahren Sie den Original-Kaufbeleg gut auf. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Gerät zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Gerät durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

3.2 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

3.3 Verwendungszweck

Garen von Lebensmitteln in heißem Fett / Speiseöl oder Brühe. Schmelzen von Käse oder Schokolade für das Eintunken von Lebensmitteln.

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.

4 Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Gerät durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.3 Verwendungszweck** beschrieben.

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizplatte befinden.
- Verwenden Sie nur den im Lieferumfang enthaltenen Fondue-Topf zusammen mit dem mitgelieferten Rechaud, da nur dann eine sichere Handhabung gewährleistet werden kann.
- Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht, solange er leer ist.
- Die Heizplatte des elektrischen Rechauds ist nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Geben Sie niemals Lebensmittel direkt auf die Heizplatte.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe.

- Transportieren Sie das Rechaud nicht, solange es noch heiß ist oder der Fondue-Topf auf dem Rechaud steht. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!



Tauchen Sie weder das Gerät, den Netzstecker noch das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Gefahr!



Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

Gefahr!



Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen **Anforderungen an den Aufstellort**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät nur auf stabile, ebene und hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen auf. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Halten Sie gegenüber brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 7 Lieferumfang** enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßigem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Rechaud mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Den Fondue-Topf, den Spritzschutz sowie die Gabeln können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
- Heizen Sie das Rechaud ca. 5 Minuten ohne Topf in der Fondue-Einstellung auf höchster Temperaturstufe auf. Dadurch erhält die Plattenbeschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Der vermutlich kurzzeitig dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes.
- Nach dem Abkühlen ist die Fondue-Garnitur einsatzbereit.

5.3 Gebrauch

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.). Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell auftretenden Spritzern zu schützen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät plan auf allen 4 Füßen aufsteht und sich die Heizplatte oben befindet. Vergewissern Sie sich, dass der Fondue-Topf sicher auf der Heizplatte steht.
- Füllen Sie den Fondue-Topf unter Berücksichtigung der MIN- und MAX-Markierung mit Fett oder Brühe und erhitzen Sie die Flüssigkeit auf dem Herd bis zum Siedepunkt bzw. schmelzen Sie Käse oder Schokolade auf dem Herd zu einer homogenen Masse. **Achtung!** Füllen Sie den Fondue-Topf niemals über die MAX-Markierung, um ein Überlaufen und Spritzen zu vermeiden.

Vorsicht:



Lassen Sie den Fondue-Topf mit heißer Flüssigkeit nie unbeobachtet oder in der Nähe von Kindern. Helfen Sie ihnen beim Zubereiten und Garen der Zutaten.

- Stellen Sie den Fondue-Topf mit der Flüssigkeit auf das Rechaud.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 13 Technische Daten**.
- Drücken Sie die An/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Alle Fondue-Varianten leuchten rot auf. Wählen Sie die gewünschte Fondue-Variante aus, indem Sie die entsprechende Taste berühren.
- Die ausgewählte Fondue-Variante leuchtet rot, die anderen Tasten leuchten weiß und sind nicht mehr wählbar. Um nun eine andere Fondue-Variante auszuwählen, schalten Sie das Gerät aus und wieder an.
- Jede Fondue-Variante verfügt über eine voreingestellte, ideale Temperatur. Um diese manuell höher oder niedriger einzustellen, drücken Sie die + oder – Taste. Um wieder auf die voreingestellte Temperatur zurückzustellen, berühren Sie einmal die Taste mit der ausgewählten Fondue-Variante.
- Lassen Sie das Gerät bis zur eingestellten Temperatur aufheizen. Die Temperaturanzeige leuchtet rot, solange das Gerät aufheizt oder sich abkühlt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturanzeige weiß.
- **Achtung!** Die ideale Temperatur für Fondue mit Fett oder Brühe ist wesentlich höher als für Schokoladenfondue. Falls das Rechaud bereits für Fondue aufgeheizt hat und Sie dann zu Schokoladenfondue wechseln möchten, schalten Sie das Gerät zunächst aus und warten Sie ein paar Minuten, bis es sich abgekühlt hat.
- **Überhitzungsschutz:** Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen für eine automatische Abschaltung sorgt. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für einige Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut starten.

- Drücken Sie nach dem Gebrauch immer die An/Aus-Taste, um das Rechaud auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker.

5.4 Anwendungsvarianten

Fett- oder Brühfondue

- Geben Sie die gewünschte Menge hoch hitzebeständiges Pflanzenfett/Speiseöl oder Brühe in den Fondue-Topf. Verwenden Sie keine Butter, Margarine oder kaltgepresste Öle. Der Fondue-Topf sollte nur bis zur MAX-Markierung mit Flüssigkeit gefüllt werden. **Achtung!** Fette und Öle können sich bei Überhitzung entzünden. Nutzen Sie das Fondue grundsätzlich nur unter unmittelbarer Aufsicht, damit sich dieses nicht überhitzt.
- Bei der Verwendung von Pflanzenfett/Speiseöl ist die optimale Temperatur erreicht, wenn sich beim Eintauchen eines Holzstäbchens kleine Bläschen bilden.
- Legen Sie den Spritzschutz auf den Topf.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke auf die Gabeln auf und garen Sie diese dann in der heißen Flüssigkeit.
- Wir empfehlen, sämtliche Speisen sorgfältig trocken zu tupfen, bevor Sie diese in die heiße Flüssigkeit geben.
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten gleichzeitig in die heiße Flüssigkeit, da sich diese sonst zu sehr abkühlt und dadurch das Ergebnis beeinträchtigt wird. Ist die Temperatur zu niedrig, wird Fleisch nicht mehr richtig gebraten/frittiert, sondern eher gekocht. Erhöhen Sie ggf. die Temperatur am Rechaud oder legen Sie einfach eine kleine Pause ein.
- Passen Sie die Temperatur immer den verwendeten Lebensmitteln an. So müssen Fisch, Meeresfrüchte oder auch Hackbällchen bei eher niedrigerer Temperatur nur garziehen.
- Für ein perfektes Garergebnis sollten die Fleischstücke Raumtemperatur haben. Würzen Sie erst nach dem Garen, damit das Fleisch nicht trocken wird.
- Für Gemüsestücke in Backteig oder empfindliche Fischstücke empfehlen wir die Verwendung der als Zubehör erhältlichen Fondue-Siebchen.
- Sobald die Zutaten gar sind, nehmen Sie die Gabel vorsichtig aus dem Topf heraus. Lassen Sie die Stücke etwas abtropfen.
- Genießen Sie die gegarten Lebensmittel mit passenden Saucen und Dips.

Käsefondue

- Geben Sie den geriebenen Käse in den Fondue-Topf. Verwenden Sie für ein Käsefondue gut schmelzende, aromatische Käsesorten, wie z.B. Gruyère, Appenzeller und/oder Emmentaler.
- Lassen Sie den Käse unter ständigem Rühren schmelzen. Formen Sie dabei eine 8, damit der Käse gleichmäßig schmilzt und sich die Zutaten gut verbinden. Der Fondue-Topf sollte nur bis zur MAX-Markierung gefüllt sein.
- Wir empfehlen, sämtliche Speisen sorgfältig trocken zu tupfen, bevor Sie diese in den heißen Käse geben.
- Achten Sie darauf, den Käse nicht zu heiß werden zu lassen; es sollte auf dem Rechaud nur warmgehalten werden und darf nicht kochen.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel wie Brotwürfel oder gegarte Gemüsestücke auf die Gabeln auf und tunken Sie diese dann in den geschmolzenen Käse.
- Regulieren Sie die Temperatur entsprechend der Käsemenge und rühren Sie den Käse von Zeit zu Zeit um, damit dieser nicht am Boden ansetzt.

Schokoladenfondue

- Generell können Sie jede Schokoladensorte verwenden. Wir empfehlen jedoch Kuvertüre, da diese durch den höheren Fettanteil eine bessere Konsistenz hat. Bei Verwendung von Schokoladentafeln können Sie den Fettanteil bei Bedarf durch geschmacksneutrales Öl, Kokosfett, Butter, Milch oder Sahne zufügen, um die Viskosität zu erhöhen. Schokoladentafeln mit Zusätzen wie Krokant, Nüssen oder Füllung sind nicht geeignet zum Schmelzen.
- **Tipp:** In Kombination mit süßen Früchten kann ein Fondue mit Vollmilchschokolade schnell zu süß schmecken. Ein Fondue mit Zartbitterschokolade oder einer Mischung aus Vollmilch- und Zartbitterschokolade sind gute Alternativen.
- Wir empfehlen, sämtliche Speisen sorgfältig trocken zu tupfen, bevor Sie diese in die warme Schokolade geben.
- Geben Sie nicht zu viele Zutaten gleichzeitig in die warme Schokolade, da sich diese sonst zu sehr abkühlt und das Ergebnis beeinträchtigt wird.
- Achten Sie darauf, das Schokoladenfondue nicht zu heiß werden zu lassen; es sollte auf dem Rechaud nur warmgehalten werden und darf nicht kochen.
- Rühren Sie auch während des Fondues von Zeit zu Zeit um, so verhindern Sie ein Anbrennen der Schokolade.

5.5 Tipps und Tricks

- Zerkleinern Sie, bevor Sie mit dem Fondue beginnen, alle Lebensmittel zu mundgerechten Stücken.
- Merken Sie sich die Markierung auf dem Griff Ihrer Gabel, um Verwechslungen auszuschließen.
- Genießen Sie die Lebensmittel mit passenden Saucen und Dips.

5.6 Rezepte

Fondue Chinoise (4 Personen)

Je 300 g Hähnchenbrust-, Kalbs- und Schweinefilet, 1 große Karotte, 1 kleine Stange Lauch, 40 g Staudensellerie, 1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm), ½ Stiel Zitronengras, 250 g Spinat, 250 g Frühlingszwiebeln, 250 g Brokkoli, 1 bis 2 L Hühnerbrühe, 3 EL trockener Sherry

Das Fleisch getrennt in Gefrierbeutel geben und ca. 45 Minuten anfrieren lassen. Danach in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Karotte, Lauch und Sellerie putzen, waschen, ggf. schälen und in feine Stifte schneiden. Ingwer schälen und mit dem Zitronengras fein hacken. Spinat putzen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Brokkoli in kleine Röschen teilen, alles waschen und zusammen anrichten.

Die Hühnerbrühe in einen Topf geben und auf dem Herd aufkochen lassen. Die Karotte, den Lauch, den Ingwer und das Zitronengras hineingeben. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen und danach mit Sherry abschmecken. Alle Zutaten auf dem Tisch anrichten.

Die Brühe in den Fondue-Topf umfüllen und den Fondue-Topf auf das Rechaud stellen. Die MAX-Markierung im Topf beachten! Das Rechaud auf Fondue einstellen und auf die voreingestellte bzw. gewünschte Temperatur aufheizen lassen. Wenn notwendig warten, bis die Brühe erneut anfängt leicht zu simmern.

Die Zutaten werden portionsweise in Fondue-Siebchen gegeben oder auf Fondue-Gabeln aufgespießt, in der heißen Brühe gegart und je nach Belieben in Sauce gedippt. Dazu passen scharfe Saucen, Sojasauce, Reis oder frisches Baguette.

Käsefondue (4-5 Personen)

900 g Schweizer Gruyère, 100 g Appenzeller, 400 ml trockener Weißwein, 2 gepresste Knoblauchzehen, einige Tropfen Zitronensaft, 40 ml Kirschwasser, 2 TL Speisestärke, Muskatnuss gemahlen, Pfeffer gemahlen, 1-2 Baguettes

Baguette in mundgerechte Würfel schneiden und alle anderen gewünschten Beilagen vorbereiten.

Käse entrinden und grob reiben. Den geriebenen Käse in den Fondue-Topf geben und den trockenen Weißwein sowie den gepressten Knoblauch und den Zitronensaft hinzugeben. Alles für 1-2 Stunden marinieren.

Marinierte Käsemischung auf dem Herd bei mittlerer Hitze schmelzen. Dabei ständig rühren, damit der Käse nicht am Topfboden ansetzt. Sobald der Käse komplett geschmolzen ist und sich eine sämige Masse ergibt, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Speisestärke mit dem Kirschwasser in einem Glas verrühren (notwendig, um den Wein mit dem Käse zu binden).

Die Käsemischung ist gut genug geschmolzen, wenn ein Teil des Weines auf der Oberfläche schwimmt. In diesem Moment das Kirschwasser mit der Speisestärke hinzugeben. So lange rühren, bis der Wein sich mit dem Käse vollständig verbunden hat.

Den Topf vom Herd nehmen und auf das Rechaud stellen. Das Rechaud auf Käsefondue einstellen und auf die eingestellte Temperatur aufheizen lassen. Wenn notwendig warten, bis die Käsefonduemischung erneut die richtige Temperatur erreicht hat. Darauf achten, dass die Käsefonduemischung nur warmgehalten wird; sie darf nicht kochen.

Einen Brotwürfel auf die Fondue-Gabel spießen und diesen in die Käsefonduemischung tunken.

Als Beilagen eignen sich alle Arten von Brot, Cracker, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln, kurzgebratenes Fleisch oder auch Früchte wie Ananas oder Pfirsich. Auch ein Feldsalat mit Vinaigrette passt hervorragend.

Schokoladenfondue (ca. 8 Personen)

800 g Zartbitterschokolade, 500 ml Sahne, 50 ml Pflanzenöl, ca. 800 g Früchte, ca. 300 g Gebäck und/oder Marshmallows

Früchte waschen und schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Früchte, Gebäck sowie alle gewünschten Zutaten zum Dippen und Garnieren in Schälchen anrichten.

Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen lassen. Darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt.

Sahne in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Danach beiseitestellen.

Nachdem die Schokolade über dem Wasserbad geschmolzen ist, die Sahne nach und nach unterrühren. Nun das Pflanzenöl langsam hinzugeben, bis sich eine glatte, glänzende Schokoladenmasse ergibt. Die fertige Masse in den Fondue-Topf füllen und auf die Heizplatte des elektrischen Rechauds stellen. Das elektrische Rechaud auf Schokoladenfondue einstellen und auf die eingestellte Temperatur aufheizen lassen. Wenn notwendig warten, bis die Schokoladenfonduemischung erneut die richtige Temperatur erreicht hat. Darauf achten, dass die Schokolade nur warmgehalten wird; sie darf nicht kochen.

Als Beilagen eignen sich:

Früchte: Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Mango, Melone, Pfirsiche, Weintrauben etc.

Gebäck: Kekse, Biskuits, Löffelbiskuits, Waffeln, Zwieback etc.

Garnieren / Dippen: Bunte Streusel, gehackte Pistazien, geriebene Orangen- oder Zitronenschalen, Kokosflocken, Krokant, Mandelblättchen, etc.

Tipp: Eine interessante Variante ist die Mischung von 400 g Vollmilchschokolade mit 400 g Zartbitterschokolade.

6 Reinigung



Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahr!

Tauchen Sie niemals das Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Rechaud mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Den Fondue-Topf, den Spritzschutz sowie die Gabeln können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
- Gießen Sie abgekühltes Öl/Fett, Brühe, Käse oder Schokolade nicht in den Ausguss. Wir empfehlen, es stattdessen mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Fondue-Topf
- 1 x Spritzschutz
- 1 x Rechaud, elektrisch
- 6 x Fondue-Gabeln
- 1 x Gebrauchsanweisung

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränken sich auf die **Reinigung** gemäß **Kapitel 6**.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Das Gerät heizt nicht.	1. Keine / keine ausreichende Speisespannung 2. Interner Defekt	1. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt und das Gerät eingeschaltet ist. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort sowie außer Reichweite von Kindern auf.

12 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

Bezeichnung	Fondue-Garnitur PROFESSIONAL
	Art.- Nr. 38 1250 60 01
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Nennleistung	1200 W
Abmessungen L x B x H	295 mm x 235 mm x 180 mm
Länge der Zuleitung	1,2 Meter





FONDUE
SET
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Content

	Page
1. Introduction	18
2. The appliance	18
2.1 Components	18
2.2 Brief instructions	19
3. Proper use	19
3.1 Warranty	19
3.2 Liability exclusion	19
3.3 Intended use	19
4. Safety instructions	20
5. Initial operation	21
5.1 Installation site requirements	21
5.2 Before the first use	22
5.3 Use	22
5.4 Application possibilities	23
5.5 Tips and tricks	24
5.6 Recipes	24
6. Cleaning	26
7. Scope of delivery	26
8. Servicing/Maintenance	26
9. Repairs	26
10. Troubleshooting	27
11. Storage	27
12. Disposal	27
13. Technical specifications	27

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the fondue set PROFESSIONAL must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:



Persons who have not read and understood the instructions should not use the fondue set PROFESSIONAL. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Components

1. Splashguard
2. Fondue pot
3. Heating plate
4. Warmer, electric
5. Power cord
6. Control panel
 - 6.1. ON/OFF button
 - 6.2. Grease/broth fondue
 - 6.3. Cheese fondue
 - 6.4. Chocolate fondue
 - 6.5. Temperature display
 - 6.6. Temperature adjustment
7. Fondue forks



2.2 Brief Instructions

1. Heat neutral-tasting, high-heat vegetable oil, vegetable fat or coconut fat in the fondue pot over medium temperature on the stove to boiling point. Instead of grease you can use a meat or vegetable broth as well or melt grated cheese or chopped chocolate. Make sure that the filling quantity is always between the MIN and MAX markings.
2. Place the fondue pot with the hot liquid on the electric warmer. Place the splash guard on the pot. When making cheese or chocolate fondue the splashguard is not obligatory.
3. Insert the power plug into a suitable socket. Press the ON/OFF button and choose the desired kind of fondue. Adjust the temperature if needed.
4. After use, press the ON/OFF button to turn off the unit. Pull the power cord out of the socket and allow it to cool down.

3 Proper use

3.1 Warranty

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt. Keep the original proof of purchase safe.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport or accident, and access by nonauthorized third parties.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the appliance together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective appliance with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

3.2 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

3.3 Intended use

Cooking food in hot grease or broth. Melting cheese or chocolate for dipping food.

This appliance is not intended for commercial use. Do not use the appliance in unprotected outdoor areas.

4 Safety instructions

Although the appliance features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore, please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent personal injuries and/or major property damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, please ensure that the instructions are also included.
- First check whether the current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the appliance or the power plug with wet or damp hands.
- Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and power cord must be dry. The protective effect must not be deactivated by an extension cable without a protective conductor.
- Operate the device under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 3.3 Intended use**.

Caution!

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 given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



- Children are not allowed to play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.
- Ensure that no foreign bodies (paper, dishtowels, etc.) are touching the heating plate.
- Only use the fondue pot included in the scope of delivery together with the warmer provided, as only then safe handling can be guaranteed.
- Do not heat the fondue pot when it is empty.
- The heating plate of the warmer is not suitable for the direct contact with food. Never place food directly on the heating plate.

Risk of burns or injury!



Using the appliance results in high temperatures. Even after use there is residual heat. Use heat protection gloves if necessary.

- Do not move the appliance as long as it is still hot or the fondue pot is placed on the heating plate. Do not pull on the cable to move the device. Lift the appliance and place it on the desired location.

- Pull the power plug after each use and:
 - when the device is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the device

Always pull on the plug and not on the cord.



Danger!

Do not immerse the appliance, the power cord or plug in water or any other liquids and never spray water directly onto them. Do not clean it in the dishwasher.



Danger!

Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped. If you notice damage during use, unplug it from the power supply immediately.



Danger!

Check the power cord for damage before every use. If the power cord is damaged, it must be replaced immediately. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.

5 Initial operation



Danger!

Observe the **Installation site requirements** described in **chapter 5.1**.



Caution!

Do not leave children unattended in the vicinity of the hot device.



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the appliance.

5.1 Installation site requirements

- Place the appliance on stable, flat and heat-resistant surfaces only. Keep the appliance out of reach of children.
- Place the appliance not in the vicinity of cooktops, gas flames or other sources of heat. Make sure that there is enough space next to and above the appliance and assure a sufficient air ventilation.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord and/or any extension cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counterso that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety guidelines carefully before using the appliance.
- Remove all packing material and make sure that all parts as in **chapter 7 Scope of delivery** are present and in proper condition.
- Wipe the electric warmer with a slightly moistened cloth. Dry it off thoroughly.
- The fondue pot, splashguard as well as the forks can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a mild detergent. Dry off all parts afterwards.
- Heat the warmer without pot for approx. 5 minutes using the fondue setting and the highest temperature. This way the heating plate coating will develop its optimal protective effect. The slight odour that will probably be produced is completely harmless. This is protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!
- After having cooled down the fondue set is ready for use.

5.3 Use

- Place the device on a stable, flat and heat-resistant surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.). If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from possible spatters.
- Ensure that the device stands plane on all 4 feet and the heating plate is located on top. Make sure that the fondue pot stands safely on the heating plate.
- Fill the fondue pot with oil/grease or broth up to between the MIN and the MAX marking and heat the liquid on the stove up to the boiling point, resp. melt cheese or chocolate in the pot on the stove up to a smooth mixture. **Attention!** Never fill the fondue pot above the MAX marking to avoid overflowing and splashing.



Caution!

Never leave the fondue pot unattended or in the proximity of children when it contains hot liquid. Help children to prepare and cook their pieces of food.

- Place the fondue pot onto the warmer.
- Plug the cord into a suitable socket according to **chapter 13 Technical specifications**.
- Press the ON/OFF button to turn on the device. All fondue choices light up red. Select the desired fondue by touching the corresponding button.
- The selected fondue version lights up red, the other buttons are white and can no longer be selected. To select another fondue version, switch the device off and on again.
- Each fondue version has a preset, ideal temperature. To set it higher or lower manually, press the + or - button. To return to the preset temperature, touch the button with the selected fondue version.
- Allow the appliance to heat up to the set temperature. The temperature indicator lights up red as long as the appliance heats up or cools down. As soon as the desired temperature is reached, the temperature indicator lights up white.
- **Attention:** The ideal temperature for fondue with grease or broth is much higher than for chocolate fondue. If the warmer has already heated for fondue and you want to switch to chocolate fondue, first turn off the device and wait a few minutes for it to cool down.
- **Overheat protection:** This device is equipped with an overheat protection which provides automatic shutdown at high temperatures. In this case, unplug the power cord and allow the unit to cool for a few minutes before restarting.
- Always press the ON/OFF button after use to switch off the device and unplug the power cord.

5.4 Application possibilities

Grease or broth fondue

- Fill the desired quantity of highly temperature resistant vegetable fat/cooking oil or broth into the fondue pot. Do not use butter, margarine or cold-pressed oils. The fondue pot should not be filled with liquid by more than the MAX marking. **Attention!** Greases and oils may ignite when overheated. Use the fondue set under direct supervision only to prevent it from overheating.
- When using vegetable fat/cooking oil the perfect temperature is reached as soon as small bubbles form on a dipped wooden pick.
- Place the splashguard onto the pot.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food and cook them in the hot liquid.
- We recommend to carefully dab dry all ingredients before dipping them in the hot liquid.
- Do not dip too many ingredients at the same time into the hot liquid to prevent it from cooling down too quickly, which can impair the cooking result. If the temperature is too low, meat is no longer properly roasted / fried, but rather cooked. If necessary, increase the temperature at the warmer or just take a break.
- Always adjust the temperature to the food used. Fish, seafood or meatballs only need to poach at lower temperatures.
- For a perfect cooking result, the pieces of meat should have room temperature. Season after cooking only to prevent the meat from being dry.
- When cooking vegetables in a batter crust or delicate pieces of fish we recommend the use of the fondue spoons available separately.
- Once the ingredients are cooked, carefully remove the fork from the pot. Allow excess liquid to drip off.
- Enjoy the cooked food with your favourite sauces and dips.

Cheese fondue

- Fill the grated cheese into the fondue pot. Use well-melting, aromatic cheeses, such as Gruyère, Appenzeller and/or Emmentaler.
- Melt the cheese while constantly stirring. Form an 8 so that the cheese melts evenly and the ingredients combine well. The fondue pot should not be filled more than up to the MAX marking.
- We recommend to carefully dab all food before dipping it into the hot cheese.
- Be careful not to let the cheese fondue get too hot; it should only be kept warm on the warmer and must not cook.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food like bread cubes and dip them in the melted cheese.
- Adjust the temperature according to the quantity of cheese and, from time to time, stir the melted cheese to avoid sticking on the bottom of the fondue pot.

Chocolate fondue

- Generally, you can use any type of chocolate. However, we recommend couverture chocolate, as it has a better consistency due to the higher fat content. If you use chocolate bars, you can add flavour-neutral oil, coconut oil, butter, milk or cream as needed to increase the viscosity. Chocolate bars with additives such as brittle, nuts or filling are not suitable for melting.
- **Tip:** In combination with sweet fruits, a fondue with milk chocolate can quickly become too sweet. A fondue with dark chocolate or a mixture of whole milk and dark chocolate are good alternatives.
- We recommend to carefully dab all food before dipping it into the hot chocolate.
- Do not dip too many ingredients at the same time into the warm chocolate to prevent it from cooling down too quickly, which can impair the result.
- Be careful not to overheat the chocolate fondue; it should only be kept warm on the warmer and must not cook.
- If you stir from time to time during the fondue, you will prevent the chocolate from burning.

5.5 Tips and tricks

- Mince all food to bite-sized pieces before starting the fondue.
- Take note of the marking on the handle of your fork to prevent from mixing them up.
- Enjoy the food with matching sauces and dips.

5.6 Recipes

Fondue Chinoise (4 servings)

300 g each of chicken breast fillet, veal fillet and pork fillet, 1 large carrot, 1 small leek, 40 g celery, 1 piece of fresh ginger (about 4 cm), ½ stalk lemongrass, 250 g spinach, 250 g spring onions, 250 g broccoli, 1 to 2 litres chicken broth, 3 tablespoons dry sherry

Place the meat separately into freezer bags and allow it to freeze for approx. 45 minutes. Thereafter, cut it into wafer-thin slices and arrange on a dish. Wash and prepare the carrot, leek and celery, peel them if necessary and cut them into thin sticks. Peel the ginger and finely chop it along with the lemon grass. Prepare the spinach, cut the spring onions into fine rings, cut the broccoli into small florets, wash and arrange all together.

Pour the chicken stock into a pot and bring it to a boil on the stove. Put in the carrot, the leek, the ginger and the lemon grass. Allow all of this to simmer for approx. 10 minutes and thereafter season with sherry. Arrange all the ingredients on the table.

Fill the chicken stock into the fondue pot and place the fondue pot on the warmer. Pay attention to the MAX marking! Press the fondue button and allow the warmer to heat up to the set temperature. Wait until the broth is starting to boil again. The ingredients are put into fondue sieves in portions or skewered on fondue forks, cooked in the hot stock and dipped, as desired, in sauce. Spicy sauces, soy sauce, rice or fresh baguette bread are suitable accompaniments.

Cheese fondue (4-5 servings)

900 g of Swiss Gruyère, 100 g Appenzell cheese, 400 ml dry white wine, 2 pressed garlic cloves, a few drops of lemon juice, 40 ml kirsch, 2 tsp cornstarch, ground nutmeg, ground pepper, 1-2 baguettes

Cut the baguette into bite-sized cubes and prepare all other desired side dishes.

Cut the rind off the cheese and grate the cheese. Put the grated cheese in the fondue pot and add the dry white wine as well as the pressed garlic and the lemon juice. Marinate everything for 1-2 hours.

Melt the marinated cheese mixture on the stove over medium heat. Keep stirring so that the cheese does not stick on the bottom of the pot. Once the cheese is completely melted and makes a creamy mixture, season with pepper and nutmeg.

Mix the cornstarch with the kirsch in a glass (necessary to bind the wine with the cheese).

The cheese mixture has melted well enough if a portion of the wine floats on the surface. At this point add the kirsch and cornstarch. Keep stirring until the wine has completely combined with the cheese.

Take the pot from the stove and place it on the warmer. Press the cheese fondue button and let the warmer heat up to the set temperature.

If necessary, wait until the cheese fondue mixture has reached the correct temperature again. Make sure that the cheese fondue mixture is only kept warm; it must not cook.

Take a bread cube on the fondue fork and dip it into the cheese fondue mixture. All kinds of bread, crackers, grilled vegetables, potatoes, fried meat or fruits such as pineapple or peach are suitable as side dishes. Also a lamb's lettuce with vinaigrette fits perfectly.

Chocolate fondue (about 8 servings)

800 g dark chocolate, 500 ml cream, 50 ml vegetable oil, approximately 800 g fruits, approximately 300 g of pastries and / or marshmallows

Wash the fruits and peel and cut them into bite-sized pieces. Arrange fruits, pastries and all desired ingredients for dipping and garnishing in small bowls.

Chop the chocolate and melt in a bowl over a water bath. Make sure that no water gets into the chocolate.

Put the cream in a saucepan and bring to the boil while stirring. Then put aside.

After the chocolate has melted over the water bath, stir in the cream little by little. Now add the vegetable oil slowly, until a smooth, shiny chocolate mixture results. Fill the prepared mixture into the fondue pot and put it on the warmer. Press the button for chocolate fondue and let the warmer heat up to the set temperature. Wait, if necessary, for the chocolate fondue mixture to reach the correct temperature again. Make sure that the chocolate is only kept warm; it must not cook.

Perfect accompaniments are:

Fruits: Apples, apricots, bananas, strawberries, cherries, kiwis, coconut, mango, melon, peaches, grapes etc.

Biscuits: Cookies, ladyfingers, waffles, rusks etc.

Garnish / Dip: Colourful sprinkles, chopped pistachios, grated orange or lemon peel, coconut flakes, brittle, chopped almonds, etc.

Tip: An interesting variation is the mixture of 400 g whole milk chocolate with 400 g dark chocolate.

6 Cleaning



Danger!

Pull the plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it

- Clean the appliance immediately after every use.
- Wipe the electric warmer with a slightly moistened cloth. Dry it off thoroughly.
- The fondue pot, splashguard as well as the forks can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a mild detergent. Dry off all parts afterwards.
- Do not pour cooled oil/grease, broth, cheese or chocolate into the drain. We recommend disposing of it in the regular household waste instead.
- Do not use any abrasive utensils or materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.
- Ensure that the appliance and all parts are completely dry before using them again or putting them away.

7 Scope of delivery

The scope of delivery contains:

- 1 x Fondue pot
- 1 x Splashguard
- 1 x Warmer, electric
- 1 x Fondue forks
- 1 x Operating instructions

8 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance are limited to **Cleaning** as described in **chapter 6**.

9 Repairs

Repairs may be made by the manufacturer or an authorized technician only. If you have any questions, please contact your dealer or our customer service.

10 Troubleshooting

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
The appliance does not heat up.	1. No / insufficient supply voltage 2. Internal defect	1. Plug the cord into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage and that the appliance is switched on. 2. Contact your sales or service office.

If you have any problems or questions, contact your local point of sale or service or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Storage

Store the appliance in a dry location as well as out of reach of children.

12 Disposal

At the end of its usable life, the device must be disposed of properly. The device contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the device cannot be operated again by third parties.

13 Technical specifications

Description	Fondue set PROFESSIONAL
	Art.- Nr. 38 1250 60 01
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Power output	1200 W
Measurements L x W x H	295 mm x 235 mm x 180 mm
Length of lead	1.2 metres





ENSEMBLE
À FONDUE
PROFESSIONNEL

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contenu

	Page
1. Introduction	32
2. L'appareil	32
2.1 Composants	32
2.2 Notice condensée	33
3. Utilisation conforme à la destination	33
3.1 Garantie	33
3.2 Exclusion de responsabilité	33
3.3 Usage prévu	33
4. Consignes de sécurité	34
5. Mise en service	35
5.1 Exigences au lieu d'installation	35
5.2 Avant la première utilisation	36
5.3 Utilisation	36
5.4 Variations d'application	37
5.5 Conseils et astuces	38
5.6 Recettes	38
6. Nettoyage	40
7. Contenu de livraison	40
8. Entretien / Maintenance	40
9. Réparations	40
10. Élimination de défauts	41
11. Rangement	41
12. Mise au rebut	41
13. Données techniques	41

1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du ensemble à fondue PROFESSIONAL.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :



Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser l'ensemble à fondue PROFESSIONAL. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil, ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement, et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L'appareil

2.1 Composants

1. Protection anti-éclaboussures
2. Caquelon à fondue
3. Plaque chauffante
4. Rechaud, électrique
5. Câble d'alimentation
6. Panneau de commande
 - 6.1. Touche Marche/Arrêt
 - 6.2. Fondue à graisse/bouillon
 - 6.3. Fondue à fromage
 - 6.4. Fondue à chocolat
 - 6.5. Affichage de température
 - 6.6. Réglage de température
7. Fourchettes à fondue



2.2 Notice condensée

1. Faites chauffer des huiles végétales, des graisses végétales ou de l'huile de coco neutres en goût et résistantes aux températures élevées dans le caquelon à fondue à feu moyen, jusqu'à ébullition. Vous pouvez également utiliser un bouillon de viande ou de légumes et faire fondre du fromage râpé ou du chocolat haché dans le caquelon. Assurez-vous que le niveau de remplissage est toujours compris entre les repères MIN et MAX.
2. Placez le caquelon à fondue remplie du liquide chaud sur le réchaud électrique. Mettez l'anneau anti-éclaboussures. Lors de la fondue au fromage ou la fondue à chocolat l'anneau anti-éclaboussure n'est pas obligatoire.
3. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée. Pressez la touche Marche/Arrêt et choisissez la variante de fondue désirée. Réglez la température selon vos besoins.
4. Après l'utilisation, pressez la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil. Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez-le refroidir.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Garantie

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Gardez le bon d'achat original avec soin.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

3.2 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

3.3 Usage prévu

Cuisson d'aliments dans de la graisse ou du bouillon chauds. Fondre du fromage ou chocolat pour y tremper des aliments.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil sans protection en plein air.

4 Consignes de sécurité

Même si l'appareil se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Danger !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et / ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et / ou matériels légers, voire modérés.

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs. L'effet protecteur ne doit pas être supprimé par l'utilisation d'un câble de rallonge sans conducteur de protection.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utilisez uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.3 Usage prévu**.

Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et / ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Veillez à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la plaque chauffante.
- N'utilisez que le caquelon inclus ensemble avec le réchaud inclus. Ce n'est qu'ainsi qu'une manipulation en sécurité peut être garantie.
- Ne chauffez pas le caquelon à fondue étant vide.
- La plaque chauffante n'est pas appropriée pour le contact avec des aliments. Ne placez jamais des aliments directement sur la plaque chauffante.

Risque de blessures resp. brûlures !



Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil. Utilisez des gants de protection contre la chaleur si nécessaire.

- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il soit encore chaud ou que le caquelon à fondue se trouve sur la plaque chauffante. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.

- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :

- si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
- des pannes pendant l'utilisation
- à chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais uniquement sur la fiche même.



Danger !

Ne plongez pas l'appareil, ni la fiche ni le câble électrique dans de l'eau et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle.



Danger !

N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier. Retirez immédiatement la fiche de secteur si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.



Danger !

Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement ! Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes autorisés.

5 Mise en service



Danger !

Respectez les **Exigences au lieu d'installation** décrites dans le **chapitre 5.1**.



Attention !

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil chaud.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Installez l'appareil dans un endroit stable, plat et résistant à la chaleur. Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Veillez à ce qu'il y ait un espace suffisant à côté et en dessus de l'appareil et assurez une ventilation d'air suffisante.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux inflammables tels que serviettes, nappes etc.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge est connectée à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 7 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essuyez le réchaud avec un chiffon doux, légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
- Le caquelon à fondue, la protection anti-éclaboussures et les fourchettes à fondue peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de nettoyer ces pièces à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez ces parties entièrement.
- Préchauffez le réchaud sans la casserole pendant 5 minutes environ sur la position Fondue et le niveau de température le plus élevé. De cette façon le revêtement de la plaque chauffante développe son effet protecteur optimal. Des légères odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veillez à bien aérer la pièce pendant cette opération !
- Après avoir refroidi l'ensemble à fondue est prêt pour l'emploi.

5.3 Utilisation

- Positionnez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.). Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles éclaboussures.
- Veillez à ce qu'il soit bien posé en équilibre sur ses 4 pieds et que la plaque chauffante se trouve en haut. Assurez-vous que le caquelon à fondue est posé de manière sûre sur la plaque chauffante.
- Remplissez le caquelon à fondue de graisse ou de bouillon en respectant les repères MIN et MAX, et faites chauffer le liquide sur la cuisinière jusqu'à ébullition, ou faites fondre du fromage ou du chocolat sur la cuisinière jusqu'à obtenir un mélange homogène. **Attention !** Ne remplissez jamais le caquelon à fondue au-delà du repère MAX afin d'éviter les débordements et les éclaboussures.



Attention :

Ne laissez jamais le caquelon à fondue rempli de liquide chaud sans surveillance ou à proximité d'enfants. Aidez-les à préparer et à cuire les ingrédients.

- Placez le caquelon rempli de liquide chaud sur le réchaud.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 13 Données techniques**.
- Pressez la touche Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche. Toutes les variantes de fondue s'allument en rouge. Choisissez la variante de fondue désirée en pressant la touche correspondante.
- La variante de fondue choisie s'allume en rouge, les autres variantes sont allumées en blanc et ne sont plus disponibles. Pour choisir une autre variante de fondue, éteignez et rallumez l'appareil.
- Chaque variante de fondue possède d'une température présélectionnée idéale. Pour ajuster celle-ci manuellement, pressez les touches – ou +. Pour retourner à la température présélectionnée, pressez de nouveau la touche de fondue.
- Faites chauffer le réchaud jusqu'à la température sélectionnée. Pendant le chauffage et le refroidissement l'affichage de température est allumé en rouge. Dès que la température désirée est atteinte, l'affichage s'allume en blanc.
- **Attention** : La température nécessaire pour la fondue de graisse ou bouillon est beaucoup plus élevée que pour la fondue à chocolat. Si le réchaud a déjà chauffé pour la fondue et vous désirez de changer à fondue à chocolat, éteignez d'abord l'appareil et attendez quelques minutes jusqu'à ce qu'il se soit refroidi.
- **Protection contre la surchauffe** : Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe, qui assure un arrêt automatique en présence de températures trop élevées. Dans ce cas, débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de le redémarrer.

- Appuyez toujours sur le bouton Marche/Arrêt après l'utilisation pour éteindre le réchaud et débranchez le cordon d'alimentation.

5.4 Variations d'application

Fondue à graisse/bouillon

- Mettez la quantité voulue de graisse végétale ou d'huile hautement résistants à la chaleur, ou de bouillon dans le caquelon. N'utilisez pas de beurre, ni de margarine ni d'huile pressée à froid. Le caquelon à fondue ne doit pas être rempli à plus du repère MAX par le liquide. **Attention !** En cas de surchauffe, les graisses et huiles risquent de s'enflammer. L'ensemble à fondue ne doit être utilisé que sous surveillance étroite pour éviter une surchauffe.
- En utilisant de la graisse végétale / de l'huile la température optimale est atteinte quand de fines bulles se forment sur une baguette en bois plongée dans le liquide.
- Posez la protection anti-éclaboussures sur le caquelon.
- Embrochez sur la fourchette les morceaux d'aliments préparés et faites-les cuire dans le liquide chaud.
- Nous recommandons de sécher soigneusement tous les aliments avant de les ajouter au liquide chaud.
- N'ajoutez pas trop d'ingrédients au liquide chaud en même temps, sinon il refroidira trop et le résultat en sera affecté. Si la température est trop basse, de la viande n'est plus correctement rôtie / frite, mais plutôt cuite. Si nécessaire, augmentez la température du réchaud ou faites simplement une petite pause.
- Réglez toujours la température en fonction des aliments utilisés. Donc, pour du poisson, des fruits de mer ou des boulettes de viande il suffit de les cuire à des températures basses.
- Pour un résultat de cuisson parfait, les morceaux de viande doivent être à température ambiante. N'assaisonnez qu'après la cuisson afin que la viande ne devienne pas sèche.
- Pour les morceaux de légumes enveloppés de pâte ou les morceaux délicats de poisson, nous recommandons d'utiliser les cuillères à fondue disponibles comme accessoires.
- Une fois les ingrédients cuits, retirez délicatement la fourchette de la casserole. Faites les morceaux égoutter un peu.
- Savourez les aliments cuits avec vos sauces préférées.

Fondue au fromage

- Ajoutez le fromage râpé dans le caquelon à fondue. Utilisez des fromages qui fondent bien et sont aromatiques, comme le gruyère, l'appenzell et / ou l'emmental.
- Faites fondre le fromage en remuant constamment. Formez un 8 pour que le fromage fonde uniformément et que les ingrédients se combinent bien. Le caquelon à fondue ne doit pas être rempli à plus du repère MAX.
- Nous recommandons de sécher soigneusement tous les aliments avant de les mettre dans le fromage chaud.
- Évitez que le fromage devienne trop chaud ; il doit seulement être gardé au chaud et ne doit pas cuire.
- Embrochez sur la fourchette les aliments préparés comme des morceaux de pain ou pièces de légumes cuits. Puis trempez-les dans le fromage fondu.
- Réglez la température correspondant à la quantité de fromage et remuez le fromage de temps en temps de façon qu'il ne se colle pas au fond.

Fondue au chocolat

- En général, vous pouvez utiliser n'importe quel type de chocolat. Cependant, nous recommandons la couverture, car sa consistance est meilleure en raison de sa teneur plus élevée en graisse. Si vous utilisez des tablettes de chocolat, vous pouvez ajouter de l'huile au goût neutre, de l'huile de noix de coco, du beurre, du lait ou de la crème selon vos besoins pour augmenter la viscosité. Les tablettes de chocolat contenant des additifs tels que de la nougatine, des noix ou du fourrage ne sont pas appropriées.
- **Conseil** : En combinaison avec des fruits doux, une fondue au chocolat au lait peut rapidement devenir trop sucrée. Une fondue au chocolat noir ou un mélange de chocolat au lait et de chocolat noir sont de bonnes alternatives.
- Nous recommandons de sécher soigneusement tous les aliments avant de les ajouter au chocolat chaud.
- Veillez à ne pas surchauffer le chocolat ; il ne doit être gardé au chaud et ne doit pas cuire.
- Remuez le chocolat de temps en temps pendant la fondue pour éviter qu'il ne brûle.

5.5 Conseils et astuces

- Coupez tous les aliments en bouchées avant de commencer la fondue.
- Repérez votre fourchette à l'aide du marquage sur le manche.
- Savourez les aliments avec des sauces et dips correspondants.

5.6 Recettes

Fondue Chinoise (4 personnes)

300 g de chacun de poitrine de poulet, du filet de veau et de porc, 1 grande carotte, 1 petit poireau, 40 g de céleri branche, 1 morceau de gingembre frais (environ 4 cm), 1/2 tige de citronnelle, 250 g d'épinards, 250 g d'oignons de printemps, 250 g de brocoli, 1 à 2 L de bouillon de poule, 3 cuillères à soupe de Sherry sec

Mettre les morceaux de viande séparées dans un sachet à congeler et les congeler pendant environ 45 minutes. Ensuite émincer les viandes en tranches très fines et les disposer sur un plat. Nettoyer la carotte, le poireau et le céleri, les laver et au besoin les éplucher et les découper en petits bâtonnets. Eplucher le gingembre et le hacher finement ensemble avec la citronnelle. Nettoyer les épinards, couper les oignons de printemps en petites rondelles, couper le brocoli en petits fleurons, les laver et les disposer ensemble.

Faire bouillir sur la cuisinière le bouillon de poule et ajouter la carotte, le poireau, le gingembre et la citronnelle. Laisser revenir le tout pendant environ 10 minutes à feu doux, et ensuite assaisonner au Sherry. Disposer tous les ingrédients sur la table.

Transvaser le bouillon dans le caquelon à fondue et mettre celle-ci sur le réchaud. Respecter le repère MAX ! Presser la touche FONDUE et laisser chauffer le réchaud sur la température pré-réglée ou souhaitée. Attendre, si nécessaire, jusqu'à ce que le bouillon recommence à bouillir.

Des portions d'ingrédients sont disposées dans des cuillères à fondue ou piquées sur les fourchettes à fondue, puis cuites dans le bouillon chaud, et ensuite trempées, selon les goûts, dans des sauces. Comme accompagnement on peut disposer des sauces épicées, de la sauce de soja, du riz ou de la baguette fraîche.

Fondue au fromage (4-5 personnes)

900 g de Gruyère Suisse, 100 g d'Appenzell, 400 ml de vin blanc sec, 2 gousses d'ail pressées, quelques gouttes de jus de citron, 40 ml de kirsch, 2 c. à thé de féculé de maïs, noix de muscade moulue, poivre moulu, 1-2 baguettes

Couper la baguette en petits morceaux et préparer tous les autres accompagnements désirés.

Écorcer le fromage et le râper. Mettre le fromage râpé dans le plat à fondue et ajouter le vin blanc sec, ainsi que l'ail pressé et le jus de citron. Faire mariner tout pendant 1-2 heures.

Faire fondre le mélange de fromage mariné sur la cuisinière à feu moyen. Continuer à remuer pour que le fromage ne prenne pas au fond de la casserole. Une fois que le fromage est complètement fondu et forme une masse crémeuse, assaisonner de poivre et de noix de muscade.

Mélanger la féculé de maïs avec le kirsch dans un verre (nécessaire pour lier le vin avec le fromage).

Le mélange de fromage a suffisamment fondu si une partie du vin flotte à la surface. A ce moment ajouter le kirsch avec la féculé de maïs. Continuer à remuer jusqu'à ce que le vin soit complètement lié au fromage.

Retirer la casserole du feu et la placer sur le réchaud. Régler le réchaud sur la fondue au fromage et le laisser chauffer à la température pré réglée ou désirée. Si nécessaire, attendre que le mélange à fondue au fromage ait retrouvé la température correcte. S'assurer que le mélange de fondue au fromage est uniquement gardé au chaud ; il ne doit pas bouillir.

Enfiler un cube de pain sur la fourchette à fondue et le tremper dans le mélange à fondue au fromage.

Au besoin, assaisonner de poivre et de muscade sur l'assiette.

Tous les types de pain, des craquelins, des légumes grillés, des pommes de terre, de la viande frite ou des fruits comme l'ananas ou la pêche conviennent bien. Une salade de mâche avec vinaigrette convient également parfaitement.

Fondue au chocolat (Environ 8 personnes)

800 g de chocolat noir, 500 ml de crème, 50 ml d'huile végétale, environ 800 g de fruits, environ 300 g de pâtisseries et / ou de guimauves

Laver les fruits, les éplucher et couper en bouchées. Disposer les fruits, les pâtisseries et tous les ingrédients souhaités pour les tremper et les décorer dans des petits bols.

Hacher le chocolat et le faire fondre dans un bol au bain-marie. S'assurer que de l'eau ne pénètre pas dans le chocolat.

Mettre la crème dans une casserole et la porter à ébullition en remuant. Ensuite la mettre de côté.

Une fois que le chocolat a fondu, incorporer progressivement la crème. Maintenant, ajouter l'huile végétale lentement, jusqu'à l'obtention d'une masse de chocolat lisse et brillante. Verser le mélange préparé dans le caquelon à fondue et la placer sur le réchaud. Régler le réchaud sur la fondue au chocolat et la laisser chauffer à la température pré réglée ou désirée. Si nécessaire, attendre que le mélange à fondue au chocolat ait retrouvé la bonne température. Assurez-vous que le chocolat est seulement gardé au chaud ; il ne doit pas bouillir.

Des accompagnements bien appropriés sont :

Des fruits : Pommes, abricots, bananes, fraises, cerises, kiwis, noix de coco, mangues, melons, pêches, raisins, etc.

Des biscuits : Biscuits, biscuits à la cuillère, gaufres, biscottes, etc.

Pour garnir / tremper : Paillettes colorées, pistaches hachées, écorces d'orange ou de citron râpées, flocons de noix de coco, nougatine, amandes, etc.

Astuce : Une variation intéressante est la combinaison de 400 g de chocolat au lait et 400 g de chocolat noir.

6 Nettoyage



Danger !

Retirez impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de secteur ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.



Risque de blessures resp. brûlures !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
- Essayez le réchaud avec un chiffon doux, légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
- Le caquelon à fondue, la protection anti-éclaboussures et les fourchettes à fondue peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de nettoyer ces pièces à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez ces parties entièrement.
- Ne jetez pas de la graisse ni de l'huile refroidie, le bouillon, le fromage ou le chocolat dans l'évier. Nous vous conseillons de la jeter avec les ordures ménagères.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racleurs, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont totalement secs avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

7 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Caquelon à fondue
- 1 x Protection anti-éclaboussures
- 1 x Réchaud, électrique
- 6 x Fourchettes à fondue
- 1 x Mode d'emploi

8 Entretien / Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de **Nettoyage** décrit dans le **chapitre 6**.

9 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

10 Élimination de défaut

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
L'appareil ne chauffe pas.	1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation 2. Défaut interne	1. Branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournisse la tension nécessaire et que l'appareil est allumé. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contacter le point de vente, le service clientèle, ou directement :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Rangement

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

12 Mise au rebut

Après écoulement de la durée de vie de l'appareil, il doit être mis au rebut selon les normes. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que l'appareil ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

13 Données techniques

Désignation	Ensemble à fondue PROFESSIONAL No. d'article 38 1250 60 01
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance nominale	1200 W
Dimensions L x l x H	295 mm x 235 mm x 180 mm
Longueur du câble de raccordement	1,2 mètres





SET DI
FONDUTA
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Indice

	Pagina
1. Introduzione	46
2. L'apparecchio	46
2.1 Componenti	46
2.2 Guida rapida	47
3. Uso conforme	47
3.1 Garanzia	47
3.2 Esclusione di responsabilità	47
3.3 Uso previsto	47
4. Istruzioni di sicurezza	48
5. Messa in funzione	49
5.1 Requisiti al luogo di installazione	49
5.2 Prima dell'uso iniziale	50
5.3 Uso	50
5.4 Varianti di applicazione	51
5.5 Consigli e trucchi	52
5.6 Ricette	52
6. Pulizia	54
7. Dotazione della fornitura	54
8. Manutenzione	54
9. Riparazioni	54
10. Risoluzione degli errori	55
11. Conservazione	55
12. Smaltimento	55
13. Dati tecnici	55

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per il set di fonduta PROFESSIONAL occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare le istruzioni per l'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:



Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare il set di fonduta PROFESSIONAL. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano l'apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1 Componenti

1. Paraspruzzi
2. Pentola da fonduta
3. Piastra riscaldante
4. Rechaud, elettrico
5. Cavo di alimentazione
6. Pannello comandi
 - 6.1. Tasto On/Off
 - 6.2. Fonduta con grasso o brodo
 - 6.3. Fonduta al formaggio
 - 6.4. Fonduta al cioccolato
 - 6.5. Indicatore di temperatura
 - 6.6. Regolatore di temperatura
7. Forchette per fonduta



2.2 Guida rapida

1. Scaldare olio vegetale, grasso vegetale o grasso di cocco di gusto neutro e resistente ad alta temperatura nella pentola per fonduta a fuoco medio sul fornello fino a raggiungere il punto di ebollizione. Alternativamente è anche possibile usare brodo di carne o di verdure oppure far fondere nella pentola formaggio grattugiato o cioccolato tritato. Prestare attenzione che il livello di riempimento sia sempre compreso tra la tacca MIN e quella MAX.
2. Mettere la pentola con il liquido caldo sul rechaud elettrico. Applicare sulla pentola il paraspruzzi. Per la fonduta al formaggio o al cioccolato tale protezione non è strettamente necessaria.
3. Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea. Premere il tasto On/Off e scegliere la variante di fonduta desiderata. Regolare la temperatura a seconda delle necessità.
4. Una volta terminato di preparare la fonduta premere il tasto On/Off per spegnere l'apparecchio. Staccare la spina dalla presa di rete e lasciarlo raffreddare.

3 Uso conforme

3.1 Garanzia

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danneggiamento intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando l'apparecchio unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare l'apparecchio difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

3.2 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

3.3 Uso previsto

Cuocere alimenti in grasso/olio caldo o brodo. Fondere formaggio o cioccolato per intingere alimenti.

Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale. Non utilizzarlo senza protezione all'aperto.

4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante l'apparecchio sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. L'effetto protettivo non deve essere annullato da una prolunga senza conduttore di protezione.
- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.3 Uso previsto**.

Cautela!

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.
- Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, asciugapiatti, ecc.) vicino al piatto di riscaldamento.
- Utilizzare la pentola da fonduta fornita in dotazione con il set sempre e soltanto con il rechaud in dotazione, in quanto solo così può essere garantito un uso sicuro.
- Non scaldare la pentola da fonduta fintanto che è vuota.
- La piastra riscaldante del rechaud elettrico non è idonea per il contatto con gli alimenti. Quindi non mettere mai gli alimenti direttamente sulla piastra riscaldante.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento. Se necessario, utilizzare guanti protettivi contro il calore.

- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo o la pentola da fonduta è spostata sulla piastra riscaldante. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e porlo alla posizione desiderata.

- Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - se l'apparecchio non è sotto la sua diretta supervisione
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascun

Non tirare mai il cavo di alimentazione, ma sempre la spina di alimentazione stessa.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigervi mai contro un getto d'acqua. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Rischio!

Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.



Rischio!

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato

5 Messa in funzione



Rischio!

Rispettare i **Requisiti al luogo di installazione** descritti al **capitolo 5.1**.



Cautela!

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio caldo.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature.

5.1 Requisiti del luogo di installazione

- Collocare l'apparecchio in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di fornelli caldi, fiamme a gas o altre fonti di calore. Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra all'apparecchio e garantire una aerazione sufficiente.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo di rete e/o l'eventuale prolunga utilizzata siano posati in modo che non tocchino le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non siano posati su spigoli taglienti e che non siano schiacciati o piegati.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata per l'apparecchio siano posati di modo che non pendano verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto, leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 7 Dotazione della fornitura**.
- Pulire il rechaud con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare completamente.
- La pentola da fonduta, il paraspruzzi e le forchette possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo una pulizia a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente.
- Riscaldare il rechaud elettrico senza pentola per ca. 5 minuti sulla posizione "Fondue" e la temperatura più elevata. In questo modo il rivestimento svolge il suo effetto protettivo ottimale. L'odore che si origina probabilmente in questo modo è assolutamente innocuo. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!
- Dopo il raffreddamento l'apparecchio è pronto per l'uso.

5.3 Uso

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.). Eventualmente, per proteggere le superfici delicate dagli eventuali spruzzi, utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore.
- Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i 4 piedini e che la piastra riscaldante si trovi in alto. Assicurarsi che la pentola da fonduta sia posizionata in modo sicuro sulla piastra riscaldante.
- Riempire la pentola da fonduta con grasso o brodo prestando attenzione alle tacche MIN e MAX. Riscaldare il liquido sul fornello fino al punto di ebollizione, o fondere formaggio o cioccolato sul fornello fino a ottenere una miscela omogenea. **Attenzione!** Non riempire mai la pentola per fonduta oltre la tacca MAX per evitare di traboccare e schizzare.



Attenzione:

Non lasciare mai la pentola per fonduta con liquido caldo incustodita o vicino ai bambini. Aiutarli a preparare e cuocere gli ingredienti.

- Mettere la pentola da fonduta con il liquido caldo sul rechaud elettrico.
- Inserire la spina del cavo di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 13 Dati tecnici**.
- Per accendere l'apparecchio premere il tasto On/Off. Tutte le varianti di fonduta sono illuminate in colore rosso. Selezionare la variante di fonduta desiderata toccando il rispettivo tasto.
- La variante di fonduta selezionata si illumina in rosso, gli altri tasti in bianco e non possono più essere selezionati. Per selezionare un'altra variante di fonduta, è quindi necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio.
- Per ogni variante di fonduta è preimpostata una temperatura ideale. Per aumentare o abbassare manualmente tale temperatura premere il tasto + o -. Per ripristinare la temperatura preimpostata toccare una volta il tasto della variante di fonduta.
- Far riscaldare l'apparecchio fino alla temperatura impostata. L'indicatore di temperatura si illumina in rosso fintanto che l'apparecchio è in fase di riscaldamento o raffreddamento. Non appena la temperatura desiderata è stata raggiunta l'indicatore di temperatura si illumina in bianco.
- **Attenzione!** La temperatura ideale per la fonduta con grasso o brodo è molto maggiore di quella per la fonduta al cioccolato. Quindi, nel caso il rechaud si sia già riscaldato per la fonduta e si desidera passare a quella al cioccolato, prima spegnere l'apparecchio e attendere un paio di minuti che si sia raffreddato.
- **Protezione dai surriscaldamenti:** Questo apparecchio è dotato di una protezione dai surriscaldamenti che provvede a spegnerlo automaticamente in presenza di temperature eccessivamente elevate. In questo caso staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare l'apparecchio per qualche minuto prima di riiniziare.
- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio premendo il tasto On/Off e disconnettendo la spina dalla presa elettrica.

5.4 Varianti di applicazione

Fonduta con grasso o brodo

- Mettere nella pentola la quantità desiderata di grasso vegetale/olio alimentare altamente resistenti al calore o brodo. Non usare burro, margarina oppure oli spremuti a freddo. La pentola da fonduta dovrebbe essere riempita con liquido soltanto per la marcatura MAX. **Cautela!** In caso di surriscaldamento grassi e oli possono prendere fuoco. Pertanto, si raccomanda di utilizzare la fonduta soltanto sotto sorveglianza diretta per evitare un surriscaldamento.
- Usando grasso vegetale/olio alimentare, la temperatura ottima è raggiunta se immergendo un bastoncino di legno nel liquido caldo si formano delle bollicine.
- Applicare sulla pentola il paraspruzzi.
- Infilare i pezzetti di alimenti preparati sulle forchette e quindi cuocerli nel liquido caldo.
- Si raccomanda di asciugare accuratamente tutti gli alimenti prima di aggiungerli al liquido caldo.
- Non aggiungere troppi ingredienti al liquido caldo allo stesso tempo, altrimenti si raffredderà troppo e il risultato ne risentirà. Se la temperatura è troppo bassa, la carne non viene giustamente arrostita/fritta, bensì piuttosto cotta. Regolare eventualmente la temperatura al rechaud elettrico oppure fare una breve pausa.
- Adeguare sempre la temperatura agli alimenti utilizzati. Pesce e frutti di mare, ma anche polpettine, devono cuocere solamente a temperature piuttosto basse.
- Per un risultato perfetto i pezzetti di carne dovrebbero avere una temperatura ambiente. Condire solo dopo la cottura in modo che la carne non diventi secca.
- Per pezzi di verdure avvolti nella pasta o pezzi delicati di pesce, si consiglia di utilizzare i mestolini per fonduta disponibili come accessori.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, togliere la forchettina dalla pentola con una certa cautela. Far sgocciolare leggermente i pezzetti.
- Accompagnare gli alimenti cotti con salse e intingoli adatti.

Fonduta di formaggio

- Aggiungere il formaggio grattugiato nella pentola della fonduta. Usare formaggi che si sciolgono bene e sono aromatici, come Gruyère, Appenzeller e/o Emmentaler.
- Far sciogliere il formaggio mescolando costantemente. Formare un 8 in modo che il formaggio si scioglia uniformemente e gli ingredienti si combinino bene. La pentola da fonduta dovrebbe essere riempita soltanto per la marcatura MAX.
- Consigliamo di asciugare tutti i cibi tamponandoli accuratamente prima di intingerli nel formaggio caldo.
- Fare attenzione a non far diventare il formaggio troppo caldo; va solamente tenuto in caldo sul rechaud e non deve bollire.
- Infilare i pezzetti d'alimenti preparati come pane a dado o pezzetti di verdure cotte sulle forchettine e quindi intingerli nel formaggio sciolto.
- Regolare la temperatura corrispondente alla quantità di formaggio e mescolare il formaggio di tempo in tempo per evitare che si appiccica.

Fonduta al cioccolato

- In generale va bene qualsiasi tipo di cioccolato. Consigliamo tuttavia le glasse in quanto, grazie alla maggior quantità di grasso, hanno una consistenza migliore. Se si utilizzano tavolette di cioccolato, se necessario, per aumentare la viscosità è possibile aggiungere olio dal sapore neutro, grasso di cocco, burro, latte o panna. Le tavolette di cioccolato con aggiunte come croccante, noci o ripieni non sono adatte a essere fuse.
- **Consiglio:** In combinazione con frutta dolce una fonduta con cioccolato al latte intero tende ad assumere facilmente un sapore troppo dolce. Le fondute con cioccolato fondente o una miscela di cioccolato al latte intero e fondente sono delle buone alternative.
- Consigliamo di asciugare tutti i cibi tamponandoli accuratamente prima di intingerli nel cioccolato caldo.
- Non aggiungere troppi ingredienti contemporaneamente al cioccolato caldo, altrimenti si raffredda troppo e il risultato ne risente.
- Fare attenzione a non far diventare troppo caldo il cioccolato; va solamente tenuto in caldo sul rechaud e non deve bollire.
- A fonduta in corso ricordarsi di mescolare di tanto in tanto, in modo da evitare che il cioccolato si bruci.

5.5 Consigli e trucchi

- Tritare tutti i cibi a pezzi di dimensioni mordenti prima di iniziare la fonduta.
- Ricordare la marcatura sul manico della forchetta per evitare una confusione.
- Accompagnare gli alimenti cotti con salse e intingoli adatti.

5.6 Ricette

Fondue Chinoise (4 persone)

300 g di ognuna di petto di pollo, filetto di vitello e filetto di maiale, 1 grossa carota, 1 piccolo stelo di liliacea, 40 grammi di gambi di sedano, 1 pezzo di zenzero (circa 4 cm), 1/2 stelo di citronella, 250 g di spinaci, 250 g di cipolline di primavera, 250 g di broccolo, 1-2 L di brodo di gallina, 3 cucchiari di Sherry secco

Mettere la carne separatamente nei sacchetti per congelare e lasciarla leggermente gelare per circa 45 minuti. Dopo di ch  tagliarla a fette sottilissime e stenderle su un piatto grande. Pulire le carote, la liliacea, e il sedano, lavare il tutto accuratamente, eventualmente sbucciare e tagliare in stanghette sottili. Sbucciare lo zenzero e tritarlo finemente con la citronella. Pulire gli spinaci e le cipolline di primavera, tagliare i broccoli in piccoli fiorellini, lavarle e disporle insieme. Far cuocere il brodo di gallina in una pentola sul fornello ed aggiungere le carote, la liliacea, lo zenzero e la citronella. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti ed insaporirlo quindi con dello Sherry.

Travasare il brodo nella pentola da fonduta e mettere la pentola da fonduta sul rechaud elettrico. Prestare attenzione alla tacca MAX! Regolare il rechaud alla posizione "Fondue" e lasciarlo scaldare alla temperatura preselezionata o desiderata. Se necessario, attendere fino a quando il brodo inizia nuovamente a sobbollire.

Gli ingredienti vengono porzionati nei filtri o infilati sulla forchettina da fonduta, cotti nel brodo bollente e a seconda dei gusti intinti nella salsa di soia. A questo si adattano salse piccanti, riso e baguette fresco.

Fonduta al formaggio (4-5 persone)

900 g di Gruyère svizzero, 100 g di formaggio Appenzeller, 400 ml di vino bianco secco, 2 spicchi d'aglio schiacciati, qualche goccia di succo di limone, 40 ml di kirsch, 2 cucchiaini di amido per uso alimentare, noce moscata macinata, pepe macinato, 1-2 baguette

Tagliare la baguette a cubetti di dimensioni adatte ad essere portate alla bocca e preparare tutti gli altri contorni desiderati.

Rimuovere la crosta del formaggio e grattugiarlo grossolanamente. Mettere il formaggio grattugiato nella pentola da fonduta e aggiungere il vino bianco secco, l'aglio schiacciato e il succo di limone. Far marinare il tutto per 1-2 ore.

Far fondere la miscela di formaggio marinato sul piano di cottura a calore medio mescolando continuamente di modo che il formaggio non si attacchi al fondo della pentola. Non appena il formaggio è completamente fuso e si è formato un composto addensato, insaporire con pepe e noce moscata.

In un bicchiere mescolare l'amido per uso alimentare con il kirsch (necessari per legare il vino con il formaggio).

La miscela di formaggio è sufficientemente fusa quando parte del vino galleggia sulla superficie. A questo punto aggiungere il kirsch con l'amido. Mescolare finché il vino si è completamente legato al formaggio.

Togliere la pentola dal piano di cottura e metterla sul rechaud. Regolare il rechaud sulla fonduta al formaggio e lasciarlo scaldare alla temperatura impostata.

Se necessario, attendere che la miscela di formaggio da fonduta abbia nuovamente raggiunto la temperatura richiesta. Si tenga presente che la miscela di formaggi di fonduta va solamente tenuta in caldo; non deve bollire.

Infilare un cubetto di pane sulla forchettina da fonduta e intingerlo nella miscela di formaggi.

Se necessario, insaporire sul piatto con pepe e noce moscata.

Quali contorni si accompagnano bene tutti i tipi pane, cracker, verdure grigliate, patate, carne con cotture brevi o anche frutta come ananas o pesche. Si abbina perfettamente anche a un'insalata di lattughino con vinaigrette.

Fonduta al cioccolato (Circa 8 persone)

800 g di cioccolato fondente, 500 ml di panna, 50 ml di olio vegetale, circa 800 g di frutta in pezzi di dimensioni adatte per essere portate alla bocca, circa 300 g di biscotti e/o marshmallow

Lavare la frutta, sbucciarla e tagliarla a pezzi di dimensioni adatte per essere portati alla bocca. Servire la frutta, i biscotti e tutti gli altri ingredienti desiderati come guarnizioni e intingoli in ciotoline.

Tritare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria in una ciotola facendo attenzione che l'acqua non finisca nel cioccolato.

Mettere la panna in una pentola e portala a ebollizione mescolando continuamente. Quindi metterla da parte.

Dopo che il cioccolato è stato fuso a bagnomaria incorporare gradualmente la panna. Quindi aggiungere lentamente l'olio vegetale finché si forma un composto di cioccolato liscio e lucente. Versare il composto pronto nella pentola da fonduta e metterla sulla piastra riscaldante del rechaud elettrico. Regolare il rechaud elettrico sulla fonduta al cioccolato e lasciarlo scaldare alla temperatura impostata. Se necessario, attendere che la miscela di cioccolato da fonduta abbia nuovamente raggiunto la temperatura richiesta. Si tenga presente che il cioccolato va solamente tenuto in caldo; non deve bollire.

Quali contorni sono adatti:

Frutta: mele, albicocche, banane, fragole, ciliege, kiwi, noce di cocco, mango, melone, pesca, uva ecc.

Prodotti da forno: biscotti, pasticcini secchi, lingue di gatto, wafer, fette biscottate ecc.

Guarnizioni / intingoli: codette colorate, pistacchi tritati, bucce d'arancio o limone grattugiate, scaglie di cocco, croccante, mandorle in scaglie, ecc.

Consiglio: Una variante interessante è una miscela di 400 g di cioccolato al latte intero e 400 g di fondente.

6 Pulizia



Rischio!

Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Pericolo di lesione o ustioni!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo.
- Pulire il rechaud con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare completamente.
- La pentola da fonduta, il paraspruzzi e le forchette possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo una pulizia a mano con acqua calda e un detersivo delicato. Quindi asciugarli completamente.
- Non svuotare olio/grasso raffreddato, brodo, formaggio o cioccolato nel lavandino. Si consiglia invece di smaltirlo tramite i rifiuti domestici.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

7 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Pentola da fonduta
- 1 x Paraspruzzi
- 1 x Rechaud, elettrico
- 6 x Forchette per fonduta
- 1 x Istruzioni per l'uso

8 Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di **Pulizia** riportate al **capitolo 6**.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
L'apparecchio non si riscalda.	1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente 2. Guasto interno	1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria e che l'apparecchio sia acceso. 2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza o rivolgersi direttamente a:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

12 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

Designazione	Set di fonduta PROFESSIONAL
	No. di articolo 38 1250 60 01
Spina	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza nominale	1200 W
Dimensioni L x L x A	295 mm x 235 mm x 180 mm
Lunghezza del cordone	1,2 metri





JUEGO DE
FONDUE
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Índice

	Página
1. Introducción	60
2. El aparato	60
2.1 Componentes	60
2.2 Guía rápida	61
3. Uso conforme a lo previsto	61
3.1 Garantía	61
3.2 Exoneración de responsabilidad	61
3.3 Uso previsto	61
4. Indicaciones de seguridad	62
5. Puesta en marcha	63
5.1 Exigencias al sitio de instalación	63
5.2 Antes del primer uso	64
5.3 Uso	64
5.4 Variantes de aplicación	65
5.5 Consejos y trucos	66
5.6 Recetas	66
6. Limpieza	68
7. Volumen de entrega	68
8. Mantenimiento	68
9. Reparaciones	68
10. Corrección de averías	69
11. Almacenamiento	69
12. Eliminación	69
13. Datos técnicos	69

1 Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar el juego de fondue PROFESSIONAL.

Por este motivo, le pedimos que lea atentamente y siga las instrucciones de uso. Estas contienen la información requerida para un uso seguro. Por lo tanto:



Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar el juego de fondue PROFESSIONAL. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

2 El aparato

2.1 Componentes

1. Anillo antisalpicaduras
2. Olla de fondue
3. Placa calefactora
4. Soporte, eléctrico
5. Cable de red
6. Panel de control
 - 6.1. Tecla de encendido/apagado
 - 6.2. Fondue con grasa o caldo
 - 6.3. Fondue de queso
 - 6.4. Fondue de chocolate
 - 6.5. Indicación de temperatura
 - 6.6. Regulador de temperatura
7. Tenedores para fondue



2.2 Guía rápida

1. Ponga aceite o grasa vegetal de sabor neutro y que se pueda calentar a alta temperatura, o bien aceite de coco, en la olla de fondue, y caliéntelo a fuego medio en la placa de cocina hasta alcanzar el punto de ebullición. Otra opción es calentar caldo de carne o de verduras en la olla, o fundir queso rallado o chocolate picado. Tenga en cuenta que la cantidad que introduzca siempre debe situarse entre la marca MIN y la marca MAX.
2. Coloque la olla con el líquido caliente sobre el soporte eléctrico. Coloque en la olla la protección contra salpicaduras. En caso de fondue de queso o de chocolate, esto no es estrictamente necesario.
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada. Pulse la tecla de encendido/apagado y seleccione el tipo de fondue deseado. Regule la temperatura en caso necesario.
4. Una vez terminada la fondue, pulse la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato. Retire el enchufe y deje que se enfríe.

3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Garantía

El período de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro.

Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el aparato junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el aparato defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

3.2 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

3.3 Uso previsto

Cocción de alimentos en grasa/aceite caliente o caldo. Fusión de queso o chocolate para mojar alimentos.

Este aparato no está diseñado para el uso comercial. No use el aparato sin protección al aire libre.

4 Indicaciones de seguridad

Si bien el aparato se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y/o daños materiales importantes.



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderada.

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El efecto protector no debe ser removido por un cable de extensión sin conductor protector.
- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el **capítulo 3.3 Uso previsto**.

¡Precaución!

Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años, cuando estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Preste atención a que no haya cuerpos extraños (p. ej., papel, paños de cocina, etc.) en la placa calefactora.
- Utilice solamente la olla de fondue contenida en el volumen de suministro junto con el soporte suministrado, solo así se podrá garantizar un manejo seguro.
- No caliente la olla de fondue vacía.
- La placa calefactora del soporte eléctrico no es apta para el contacto con alimentos. No coloque nunca los alimentos directamente sobre la placa calefactora.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso del aparato se generan altas temperaturas. Incluso después del apagado permanece calor residual. Si es necesario, utilice guantes de protección contra el calor.

- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía o que la olla de fondue está colocada en la placa calefactora. Para desplazarlo no tire del cable; leve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.
- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpieza

Para ello, tire solo del propio enchufe.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de alimentación o el cable de conexión en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre él. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro!

No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de alimentación si observa algún daño durante la operación.



¡Peligro!

Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado para evitar peligros.

5 Puesta en marcha



¡Peligro!

Observe las **Exigencias al sitio de instalación** descritas en el capítulo 5.1.



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato caliente.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan altas temperaturas.

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque el aparato únicamente sobre superficies estables, niveladas y resistentes al calor. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato cerca de placas de cocina, llamas de gas ni otras fuentes de calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima del aparato, así como una aeración suficiente.
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado queden guiados hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 7 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie el soporte con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario, y séquelo completamente.
- La olla de fondue, la protección contra salpicaduras y los tenedores para fondue se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza a mano con agua caliente y un detergente suave. Seque todas las partes completamente.
- Caliente el soporte para 5 minutos sin olla en la posición Fondue y con la temperatura la más elevada. De este modo el revestimiento de la placa calefactora recibe su efecto protector óptimo. El ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
- Después de ser enfriado, el juego de fondue está listo para su uso.

5.3 Uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor (evitar superficies metálicas, textiles, etc.). En caso necesario, utilice una base lavable, suficientemente resistente al calor para proteger superficies sensibles contra salpicaduras posibles.
- Asegúrese de que el aparato está siempre colocado de forma segura y plana sobre las 4 patas y que la placa calefactora está arriba. Asegúrese de que la olla de fondue está colocada de modo seguro en la placa calefactora.
- Llene la olla de fondue con aceite/grasa o caldo hasta un nivel situado entre las marcas "MIN" y "MAX" y caliente este líquido sobre una placa de cocción hasta ebullición, o funda queso o chocolate hasta obtener una masa homogénea. **¡Atención!** No llene nunca la olla de fondue por encima de la marca MAX para evitar que rebose y salpique.



Precaución:

Nunca deje la olla de fondue con líquido caliente sin vigilancia o cerca de niños. Ayúdales a preparar y cocinar los ingredientes.

- Coloque la olla de fondue con el líquido sobre el soporte.
- Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada según el **capítulo 13 Datos técnicos**.
- Pulse la tecla de encendido/apagado para conectar el aparato. Todos los tipos de fondue se encenderán en rojo. Seleccione el tipo de fondue deseado pulsando la tecla correspondiente.
- El tipo de fondue seleccionado se encenderá en rojo; las teclas restantes se encenderán en blanco y ya no se podrán seleccionar. Para seleccionar otro tipo de fondue, tendrá que apagar y volver a encender el aparato.
- Todos los tipos de fondue vienen con una temperatura ideal preprogramada. Para subirla o bajarla de forma manual, pulse la tecla + o -. Para restablecer la temperatura preprogramada, pulse una vez la tecla del tipo de fondue seleccionado.
- Espere a que el aparato alcance la temperatura ajustada. El indicador de temperatura se encenderá en rojo mientras el aparato se esté calentando o enfriando. En cuanto se alcance la temperatura deseada, el indicador de temperatura se enciende en blanco.
- **¡Atención!** La temperatura ideal para una fondue con aceite o caldo es muy superior a la de la fondue de chocolate. Si ya ha calentado el soporte para fondue y ahora desea cambiar a fondue de chocolate, desconecte el aparato primero y espere un par de minutos hasta que se haya enfriado.

- **Protección contra sobrecalentamiento:** Este aparato está equipado con una protección contra sobrecalentamiento que se encarga de desconectarlo automáticamente si la temperatura es demasiado alta. Si se da el caso, retire el enchufe y deje que el aparato se enfríe unos minutos antes de reiniciarlo.
- Después del uso, pulse siempre la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato y desenchufe la clavija de red.

5.4 Variantes de aplicación

Fondue con grasa o caldo

- Añada la cantidad deseada de grasa vegetal/aceite de cocina altamente resistente al calor o caldo a la olla. No utilice mantequilla, margarina o aceites prensados en frío. La olla de fondue sólo debe llenarse hasta la marca MAX de líquido. ¡**Precaución!** Las grasas y los aceites pueden inflamarse si se sobrecalientan. Utiliza la fondue sólo bajo supervisión directa para que no se sobrecaliente.
- Cuando se utiliza grasa vegetal/aceite de cocina, la temperatura óptima se alcanza cuando se forman pequeñas burbujas al sumergir un palito de madera.
- Coloque el anillo antisalpicaduras en la olla.
- Pinche los trozos de alimentos preparados en los tenedores y cocínelos en el líquido caliente.
- Recomendamos secar cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la grasa caliente.
- Nunca debe haber demasiados tenedores en la olla, pues cada ingrediente nuevo enfriará el líquido. Si la temperatura es demasiado baja, la carne ya no se asará/freirá correctamente, más bien se cocerá. Reajuste la temperatura con el regulador o haga simplemente una pequeña pausa.
- Adapte siempre la temperatura a los alimentos utilizados. El pescado, el marisco o las albóndigas se deben cocer a temperatura más bien baja.
- Para un resultado perfecto, los trozos de carne deberían tener temperatura ambiente. Sazonar sólo después de la cocción para que la carne no se reseque.
- Para piezas de verduras envueltas en pasta o piezas delicadas de pescado, recomendamos el uso de los coladores de fondue disponibles como accesorio.
- Una vez que los ingredientes estén cocidos, retire cuidadosamente el tenedor de la olla. Deje escurrir un poco los trozos.
- Deguste los alimentos cocinados con salsas adecuadas.

Fondue de queso

- Añada el queso rallado en la olla de fondue. Utilice quesos que se fundan bien y sean aromáticos, como el Gruyère, el Appenzeller y/o el Emmental.
- Deje que el queso se derrita sin dejar de remover. Forme una figura de 8 para que el queso se derrita uniformemente y los ingredientes se combinen bien. La olla de fondue sólo debe llenarse hasta la marca MAX.
- Recomendamos secar cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en el queso caliente.
- Asegúrese de que el queso no se caliente demasiado; solo debe mantenerse caliente en el soporte, no debe hervir.
- Pinche los trozos de alimentos preparados, como cubos de pan o trozos de verdura cocida, en los tenedores y sumérjalos en el queso fundido.
- Ajuste la temperatura correspondiente a la cantidad de queso y remueve el queso de vez en cuando para que no se pegue al fondo.

Fondue de chocolate

- Por lo general, puede utilizar cualquier tipo de chocolate. No obstante, recomendamos utilizar cobertura de chocolate, ya que tiene una buena consistencia debido a su alta proporción de grasa. Si utiliza tabletas de chocolate, puede añadir aceite de sabor neutro, aceite de coco, mantequilla, leche o nata para aumentar la viscosidad en caso necesario. Las tabletas de chocolate con añadidos como crocante, frutos secos o relleno no son aptas para fundir.
- **Consejo:** En combinación con frutas dulces, una fondue de chocolate con leche puede endulzarse demasiado rápido. El chocolate negro extrafino o una mezcla de este con chocolate con leche son buenas alternativas para este tipo de fondue.
- Recomendamos secar cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en el chocolate caliente.
- Asegúrese de que el chocolate no se caliente demasiado; solo debe mantenerse caliente en el soporte, no debe hervir.
- Remueva también de vez en cuando mientras dure la fondue para impedir que el chocolate se queme.

5.5 Consejos y trucos

- Antes de empezar la fondue, corta todos los alimentos en trozos del tamaño de un bocado.
- Recuerde la marca en el mango de su tenedor para evitar confusiones.
- Disfruta de la comida con salsas adecuadas.

5.6 Recetas

Fondue Chinoise (4 personas)

300 g de cada uno de pechuga de pollo, filete de ternera y filete de cerdo, 1 zanahoria grande, 1 rama pequeña de puerro, 40 g de apio en rama, 1 trozo de jengibre fresco (aprox. 4 cm), 1/2 ramita de hierba limón, 250 g de espinacas, 250 g de cebolletas, 250 g de brócoli, entre 1 y 2 L de caldo de pollo, 3 cucharadas de jerez seco

Introducir la carne por separado en bolsas para congelados y dejarlas en el congelador durante 45 minutos aprox. A continuación, cortar en rodajas muy finas y disponer sobre una tabla. Limpiar, lavar y, en su caso, pelar la zanahoria, el puerro y el apio y cortar en tiritas finas. Pelar el jengibre y picarlo muy bien junto con la hierba limón. Limpiar las espinacas, cortar las cebolletas en anillos finos, cortar el brócoli en rosetas pequeñas, lavar todo y servir juntas.

Llevar a ebullición el caldo de pollo en la olla de fondue sobre la cocina e introducir la zanahoria, el puerro, el jengibre y la hierba limón. Cocer durante 10 minutos aprox. y aderezar con jerez a continuación. Disponer todos los ingredientes sobre la mesa.

Trasvasar el caldo en la olla de fondue y colocar esta sobre el soporte eléctrico. ¡Tenga en cuenta la marca "MAX"! Ajustar el soporte eléctrico en la posición Fondue y dejar calentarlo hasta la temperatura preajustada o deseada. Esperar, si necesario, hasta que el caldo comience a hervir nuevamente.

Los ingredientes se introducen por porciones en la cuchara de fondue o se pinchan con los tenedores para fondue, se cuecen en el caldo caliente y se mojan en salsas a gusto del consumidor.

Ideal con salsas picantes, salsa de soja, arroz y pan fresco tipo baguette.

Fondue de queso (4-5 personas)

900 g de Gruyère suizo, 100 g de queso Appenzeller, 400 ml de vino blanco seco, 2 dientes de ajo prensados, unas gotas de zumo de limón, 40 ml de kirsch, 2 cucharadas pequeñas de maicena, nuez moscada molida, pimienta molida, 1-2 baguettes

Cortar la baguette en trozos cuadrados del tamaño de un bocado y preparar el resto de la guarnición deseada.

Descortezar el queso y rallarlo con un rallador grueso. Introducir el queso rallado en la olla de fondue y añadir el vino blanco seco junto con el ajo prensado y el zumo de limón. Marinar durante 1-2 horas.

Fundir la mezcla de queso marinada en la placa de cocina a fuego medio. Remover constantemente durante este proceso para que el queso no se pegue al fondo de la olla. En cuanto el queso se haya fundido completamente y se haya formado una masa espesa, aderezar con pimienta y nuez moscada.

Mezclar la maicena con el kirsch en un vaso (necesario para ligar el vino con el queso).

La mezcla de queso estará bien fundida cuando una parte del vino suba a la superficie. Añadir el kirsch con la maicena en ese momento. Remover hasta que el vino se haya mezclado completamente con el queso.

Retirar la olla de la placa de cocina y colocarla en el soporte. Colocar el soporte en la fondue de queso y dejar que se caliente a la temperatura preprogramada.

En caso necesario, esperar hasta que la mezcla de queso de la fondue haya alcanzado de nuevo la temperatura adecuada. Asegurarse de que la mezcla de queso de la fondue solo se mantenga caliente; no debe hervir.

Pinchar un trozo de pan con el tenedor de fondue e introducirlo en la mezcla de queso de la fondue.

En caso necesario, añadir más pimienta y nuez moscada en el plato.

Como guarnición, se puede utilizar cualquier clase de pan, galletas saladas, verdura a la plancha, patatas, carne salteada o frutas como la piña o el melocotón. La ensalada de canónigos con vinagreta también queda estupenda.

Fondue de chocolate (8 personas aprox.)

800 g de chocolate negro extrafino, 500 ml de nata, 50 ml de aceite vegetal, 800 g aprox. de trozos de fruta del tamaño de un bocado, 300 g aprox. de dulces y/o esponjitas

Lavar la fruta, pelarla y cortarla en trozos del tamaño de un bocado. Preparar en cuencos la fruta, los dulces y todos los ingredientes que se vayan a utilizar para untar y decorar.

Picar el chocolate y fundirlo en un recipiente al baño maría. Asegurarse de que no entre agua en el chocolate.

Poner la nata en un cazo y llevar a ebullición sin dejar de remover. Apartar.

Una vez que el chocolate se haya fundido al baño maría, añadir la nata poco a poco removiendo al mismo tiempo. A continuación, añadir lentamente el aceite vegetal hasta obtener una masa de chocolate lisa y brillante. Echar la masa lista en la olla de fondue y colocarla en la placa calefactora del soporte eléctrico. Colocar el soporte eléctrico en la fondue de chocolate y dejar que se caliente a la temperatura preprogramada. En caso necesario, esperar hasta que la mezcla de chocolate de la fondue haya alcanzado de nuevo la temperatura adecuada. Asegurarse de que la mezcla de chocolate de la fondue solo se mantenga caliente; no debe hervir.

Sugerencias para la guarnición:

Fruta: Manzanas, albaricoques, plátanos, fresas, cerezas, kiwis, coco, mango, melón, melocotones, uvas, etc.

Dulces: Galletas, bizcocho, bizcochos de soletilla, gofres, pan tostado, etc.

Para decorar/untar: Fideos de colores, pistachos picados, cáscara de naranja o limón rallada, coco rallado, crocante, almendras laminadas, etc.

Consejo: Una modalidad interesante es hacer la mezcla con 400 g de chocolate con leche y 400 g de chocolate negro extrafino.

6 Limpieza



¡Peligro!

Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de red o el cable de conexión en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.
- Limpie el soporte con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario, y séquelo completamente.
- La olla de fondue, la protección contra salpicaduras y los tenedores para fondue se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza a mano con agua caliente y un detergente suave. Seque todas las partes completamente.
- No vierta aceite/grasa caldo, queso o chocolate enfriado en el fregadero. En su lugar, recomendamos eliminarlo con la basura doméstica normal.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos. Esto podría rayar o dañar las partes.
- Asegúrese de que el juego de fondue esté completamente seco antes de reutilizarlo o de guardarlo.

7 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Olla de fondue
- 1 x Anillo antisalpicaduras
- 1 x Soporte, eléctrico
- 6 x Tenedores para fondue
- 1 x Instrucciones de uso

8 Mantenimiento

El mantenimiento se limite a la **Limpieza** según el **capítulo 6**.

9 Reparaciones

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por personal especializado autorizado. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

10 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
El aparato no caliente.	1. No / insuficiente tensión de alimentación	1. Inserte el enchufe de alimentación del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido y de que el aparato está encendido.
	2. Defecto interno	2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas/servicio o directamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

12 Eliminación

Una vez que haya expirado la vida útil del aparato, debe desecharse de manera adecuada. El aparato contiene componentes eléctricos y electromecánicos. Tenga en cuenta las normativas nacionales. Al desechar el aparato, asegúrese de que terceros no puedan volver a ponerlo en funcionamiento.

13 Datos técnicos

Designación	Juego de fondue PROFESSIONAL
	No. de artículo 38 1250 60 01
Clavija de enchufe	Contacto de seguridad (EU)
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia nominal	1200 W
Dimensiones L x L x A	295 mm x 235 mm x 180 mm
Longitud del cable	1,2 metros



FONDUE
GARNITUUR
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhoud

	Pagina
1. Inleiding	74
2. Het apparaat	74
2.1 Onderdelen	74
2.2 Korte gebruiksaanwijzing	75
3. Gebruiksvoorschriften	75
3.1 Garantie	75
3.2 Disclaimer	75
3.3 Gebruiksdoel	75
4. Veiligheidsinstructies	76
5. Ingebruikname	77
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	77
5.2 Voor het eerste gebruik	78
5.3 Gebruik	78
5.4 Gebruiksmogelijkheden	79
5.5 Tips en trucs	80
5.6 Recepten	80
6. Reiniging	82
7. Leveringsomvang	82
8. Onderhoud/Service	82
9. Reparaties	82
10. Oplossen van storingen	83
11. Opbergen	83
12. Recycling	83
13. Technische gegevens	83

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van de fondue garnituur PROFESSIONAL.

Om deze reden is het belangrijk om de gebruiksinstructies zorgvuldig te lezen en op te volgen. Deze bevat informatie die noodzakelijk is voor een veilig gebruik, dus:



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen mogen de fondue garnituur PROFESSIONAL niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

2 Het apparaat

2.1 Onderdelen

1. Anti-spatring
2. Fonduepan
3. Verwarmingsplaat
4. Rechaud, elektrisch
5. Voedingskabel
6. Bedieningspaneel
 - 6.1. Aan-/uitknop
 - 6.2. Fondue met vet of bouillon
 - 6.3. Kaasfondue
 - 6.4. Chocoladefondue
 - 6.5. Temperatuuraanduiding
 - 6.6. Temperatuurregelaar
7. Fonduevorken



2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Verhit neutrale plantaardige olie, vet of kokosvet die sterk verhit kunnen worden in de fonduepan op de middelste stand op het fornuis tot aan het kookpunt. U kunt ook vlees- of groentebouillon gebruiken of geraspte kaas of gehakte chocolade in de pan laten smelten. Let erop dat de inhoud in de pan altijd tussen de MIN- en de MAX-markering blijft.
2. Plaats de pan met de hete vloeistof op het elektrische rechaud. Plaats het anti-spatring op de pan. Bij kaas- of chocoladefondue is dit niet per se noodzakelijk.
3. Steek de voedingsstekker in een hiervoor geschikt stopcontact. Druk op de aan-/uitknop en kies de gewenste fonduevariant. Regel, indien nodig, de temperatuur.
4. Druk na beëindiging van de fondue op de aan-/uitknop om het apparaat uit te schakelen. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.

3 Gebruiksaanwijzingen

3.1 Garantie

De garantieperiode is 2 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het apparaat samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om het defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

3.2 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen en ook mechanische beschadigingen.

3.3 Gebruiksdoel

Garen van voedsel in heet vet/spijsolie of bouillon. Smelten van kaas of chocolade voor het indopen van voedsel.

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat zonder bescherming niet buitenshuis.

4 Veiligheidsinstructies

Hoewel het apparaat wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:



Gevaar!

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



Let op!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij als dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak het apparaat of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen meervoudig stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn. De beschermende werking mag niet worden opgeheven door een verlengkabel zonder randaarde.
- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in **hoofdstuk 3.3 Gebruiksdoel**.

Let op!

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud niet door kinderen zonder toezicht laten doen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.



- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.
- Let erop dat er zich geen vreemde voorwerpen (bijv. papier, theedoek etc.) in de buurt van de verwarmingsplaat bevinden.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde fonduepan samen met het meegeleverde rechaud, omdat alleen dan een veilige werking kan worden gegarandeerd.
- Verhit de fonduepan niet zolang deze leeg is.
- De verwarmingsplaat van het elektrische rechaud is niet geschikt voor contact met levensmiddelen. Plaats nooit levensmiddelen direct op de verwarmingsplaat.

Gevaar voor verwonding en verbranding!



Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Ook na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik zo nodig hittebestendige handschoenen.

- Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is of de fonduepan is geplaatst op het verwarmingselement. Til om het apparaat te verplaatsen deze op en zet het op de gewenste plek neer, trek niet aan de stroomkabel.
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en doe dit ook:
 - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - bij iedere reiniging

Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de netstekker of de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt er nooit een open waterstraal op. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar!

Gebruik het apparaat niet wanneer er een beschadiging wordt geconstateerd, als er water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik schade wordt opmerkt.



Gevaar!

Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd en geautoriseerd specialist.

5 Ingebruikname



Gevaar!

Neem de **Voorwaarden voor het opstellen** die worden beschreven in **hoofdstuk 5.1** in acht.



Let op!

Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het hete apparaat.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan er hoge temperaturen.

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Plaats het apparaat alleen op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat niet naast of op radiatoren, kookplaten of andere warmtebronnen. Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het toestel en zorg voor voldoende ventilatie.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden enz.
- Let erop dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel(s) niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er ook voor dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 7 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Reinig het elektrische rechaud met een licht vochtige doek en droog het aansluitend goed af.
- De fonduepan, de anti-spatring en de fonduevorken kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Wij raden echter aan deze delen met de hand te reinigen onder warm water en met een beetje afwasmiddel. Droog de onderdelen vervolgens goed af.
- Laat het rechaud ca. 5 minuten zonder fonduepan op de Fondue instelling en de hoogste temperatuur opwarmen. Dit geeft de coating zijn optimale beschermend effect. De vermoedelijk hierbij optredende lichte walm en geur zijn volkomen ongevaarlijk. Het gaat om beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Let gedurende deze tijd op dat de ruimte goed geventileerd wordt!
- Na het afkoelen is de Fondue set klaar voor gebruik.

5.3 Gebruik

- Plaats het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.). Gebruik indien nodig een afwasbare, hittebestendige ondergrond vanwege eventueel spetteren.
- Let erop dat het apparaat altijd vlak op alle 4 de voetjes staat en dat de verwarmingsplaat zich aan de bovenzijde bevindt. Zorg ervoor dat de fonduepan stevig op de verwarmingsplaat staat.
- Vul de fonduepan met vet of bouillon, rekening houdend met de markeringen MIN en MAX, en verwarm de vloeistof op de pan tot het kookpunt of smelt kaas of chocolade op de pan tot een homogene massa. **Let op!** Vul de fonduepan nooit boven de MAX-markering om overlopen en spatten te voorkomen.



Let op!

Laat de fonduepan met hete vloeistof nooit zonder toezicht of in de buurt van kinderen staan. Help hen bij het bereiden en koken van de ingrediënten.

- Plaats de fonduepan op het rechaud.
- Steek de stekker in een hiervoor geschikt stopcontact zoals beschreven in **hoofdstuk 13 Technische gegevens**.
- Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Alle fonduevarianten branden rood. Kies de gewenste fonduevariant door de betreffende knop aan te raken.
- De gekozen fonduevariant brandt rood, de andere knoppen branden wit en kunnen niet meer worden gekozen. Om nu een andere fonduevariant te kiezen, schakel het apparaat uit en weer in.
- Elke fonduevariant beschikt over een vooringestelde, ideale temperatuur. Om deze handmatig hoger of lager in te stellen, druk op de +/- knop. Om weer terug te keren naar de vooringestelde temperatuur, raak een keer de knop met de gekozen fonduevariant aan.
- Laat het apparaat opwarmen tot de ingestelde temperatuur. De temperatuur aanduiding brandt rood zolang het apparaat opwarmt of afkoelt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, brandt de temperatuur aanduiding wit.
- **Let op:** De ideale temperatuur voor fondue met vet of bouillon is aanzienlijk hoger dan voor chocoladefondue. Als het rechaud reeds voor fondue is opgewarmd en u dan wilt wisselen naar chocoladefondue, schakel het apparaat dan eerst uit en wacht enkele minuten tot het is afgekoeld.
- **Oververhittingsbeveiliging:** Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging, die zorgt voor automatische uitschakeling bij te hoge temperaturen. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat een paar minuten afkoelen voordat u het opnieuw start.
- Druk na gebruik altijd op de aan-/uitknop om de rechaud uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.

5.4 Gebruiksmogelijkheden

Fondue met vet of bouillon

- Voeg de gewenste hoeveelheid hoog hittebestendig plantaardig vet/frituurolie of bouillon toe aan de pan. Gebruik geen boter, margarine of koudgeperste oliën. De fonduepan mag slechts tot de MAX markering gevuld zijn met vloeistof. **Let op!** Vetten en oliën kunnen ontbranden bij oververhitting. Gebruik de fonduepan alleen onder direct toezicht, zodat deze niet oververhit raakt.
- Bij gebruik van plantaardig vet/frituurolie is de optimale temperatuur bereikt wanneer zich kleine belletjes vormen wanneer een houten stokje erin wordt gedompeld.
- Plaats de anti-spatring op de pan.
- Spies de voorbereide stukken voedsel aan de vorken en gaar ze vervolgens in de hete vloeistof.
- Wij raden u aan al het voedsel zorgvuldig droog te deppen voordat u het in de hete vloeistof dompelt.
- Voeg niet te veel ingrediënten tegelijk aan de hete vloeistof toe, anders koelt deze te veel af en wordt het resultaat aangetast. Als de temperatuur te laag is zal het vlees niet worden geschroeid maar worden gekookt. Regel de temperatuur met de schakelaar, of las even een korte pauze in om het vet weer op temperatuur te laten komen.
- Pas de temperatuur altijd aan de gebruikte levensmiddelen aan. Vis, zeevruchten en ook gehaktballetjes moeten bijvoorbeeld eerder bij lagere temperatuur garen.
- Voor een perfect resultaat zouden de stukken vlees op kamertemperatuur zijn. Kruid pas na het koken, zodat het vlees niet droog wordt.
- Voor stukjes groenten in gebak of delicate stukken vis, raden wij het gebruik van fondue-netjes aan, verkrijgbaar als een accessoire.
- Zodra de ingrediënten gekookt zijn, verwijder voorzichtig de vorkjes uit de pan. Laat de stukjes een beetje afdruipen.
- Geniet van het gegaarde voedsel met passende sauzen en dipsausjes.

Kaasfondue

- Doe de geraspte kaas in de fonduepan. Gebruik kazen die goed smelten en aromatisch zijn, zoals Gruyère, Appenzeller en/of Emmentaler.
- Laat de kaas smelten onder voortdurend roeren. Vorm een figuur 8, zodat de kaas gelijkmatig smelt en de ingrediënten goed samengaan. De fonduepan mag slechts tot de MAX markering gevuld zijn.
- Wij adviseren om alle levensmiddelen zorgvuldig droog te deppen voordat u deze in de hete kaas dompelt.
- Let erop dat de kaas niet te heet wordt; deze dient op het rechaud alleen warm te worden gehouden en mag niet koken.
- Spies de voorbereide stukken voedsel, zoals broodblokjes of gekookte groentestukjes, aan de vorken en doop ze vervolgens in de gesmolten kaas.
- Regel de temperatuur naar gelang de hoeveelheid kaas en roer de kaas van tijd tot tijd om, zodat het niet aan de bodem blijft kleven.

Chocoladefondue

- Over het algemeen kunt u elk soort chocolade gebruiken. Wij adviseren echter couverture, omdat deze door het hogere vetgehalte een betere consistentie heeft. Bij gebruik van plakken chocolade kunt u hieraan eventueel neutrale olie, kokosvet, boter, melk of slagroom toevoegen om de viscositeit te verhogen. Plakken chocolade met toevoegingen, zoals krokant, noten of vulling zijn niet geschikt om te smelten.
- **Tip:** In combinatie met zoete vruchten kan fondue met melkchocolade al snel te zoet smaken. Fondue met pure chocolade of een mengsel van melk- en pure chocolade zijn hiervoor goede alternatieven.
- Wij adviseren om alle levensmiddelen zorgvuldig droog te deppen voordat u deze in de warme chocolade dompelt.
- Voeg niet te veel ingrediënten tegelijk aan de hete vloeistof toe, anders koelt deze te veel af en wordt het resultaat aangetast.
- Let erop dat de chocoladefondue niet te heet wordt; deze dient op het rechaud alleen warm te worden gehouden en mag niet koken.
- Roer de chocolade ook tijdens het fonduen van tijd tot tijd om, zo voorkomt u dat deze gaat aanbranden.

5.5 Tips en trucs

- Versnipper alle voedingsmiddelen tot hapklare stukjes voordat je de fondue begint.
- Onthoud de markering op het handvat van uw vork om verwarring te voorkomen.
- Geniet van het eten met bijpassende sauzen en dipsauzen.

5.6 Recepten

Fondue Chinoise (4 personen)

Van elk 300g: kipfilet, kalfsfilet en varkensfilet, 1 grote wortel, 1 kleine prei, 40 g bleekselderij, 1 stuk verse gember (ca. 4 cm), ½ steel citroengras, 250 g spinazie, 250 g lente-uitjes, 250 g broccoli, 1 à 2 L kippenbouillon, 3 EL droge Sherry

Het vlees op soort in een diepvrieszak doen en ca. 45 minuten in de diepvries aanvriezen laten. Daarna flinterdun plakjes snijden en op een schaal presenteren. Wortel, prei en selderij schoon maken, wassen en indien nodig schillen en in kleine reepjes snijden. Gember schillen en samen met het citroengras fijnsnijden. Bosui in ringen snijden, broccoli in fijne roosjes delen, samen met de spinazie wassen en in schaaltes doen.

De bouillon in de een kookpan doen en op het fornuis aan de kook brengen. De wortel, de prei en de gember met citroengras in de pan doen. Het geheel 10 minuten rustig koken laten en aansluitend op smaak brengen met de sherry. Alle overige ingrediënten op schalen op tafel plaatsen.

De bouillon in de fonduepan omscheppen en deze op het hete rechaud plaatsen. Neem de MAX-markering in de fonduepan in acht! Het elektrische rechaud op Fondue instellen en op de vooringesteld of gewenste temperatuur laten opwarmen. Wacht, indien nodig, tot de bouillon opnieuw kookt.

De ingrediënten worden in kleine porties in het fonduenetje gedaan of op een fonduevorkje gespietst, in de hete bouillon gegaard en naar smaak in saus gedoopt. Daarbij passen scherpe sauzen, sojasaus, rijst of vers stokbrood.

Kaasfondue (4-5 personen)

900 g Zwitserse Gruyère, 100 g Appenzeller, 400 ml droge witte wijn, 2 geperste knoflookteentjes, enkele druppels citroensap, 40 ml Kirsch, 2 tl maïsmeel, gemalen nootmuskaat, gemalen peper, 1-2 baguettes

De baguette in hapklare blokjes snijden en alle andere gewenste bijgerechten voorbereiden.

De schil van de kaas halen en de kaas grof raspen. De geraspte kaas in de fonduepan doen en de droge witte wijn, de geperste knoflook en het citroensap toevoegen. Alles 1-2 uur laten marineren.

Het gemarineerde kaasmengsel op het fornuis op de middelste stand laten smelten. Daarbij roeren blijven, zodat de kaas niet aan de bodem van de pan blijft plakken. De kaas op smaak brengen met peper en nootmuskaat zodra deze volledig is gesmolten en er een smeùige massa is ontstaan.

Het maïsmeel met het Kirsch in een glas mengen (nodig om de wijn met de kaas te binden).

Het kaasmengsel is voldoende gesmolten als een deel van de wijn op het oppervlak drijft. Dan de Kirsch met het maïsmeel toevoegen. Zolang roeren tot de wijn helemaal is opgenomen door de kaas.

De pan van het fornuis halen en deze op het rechaud plaatsen. Het rechaud instellen op kaasfondue en het laten opwarmen tot de ingestelde temperatuur.

Indien nodig wachten tot het kaasfonduemengsel opnieuw de juiste temperatuur heeft bereikt. Opletten dat het kaasfonduemengsel alleen wordt warm gehouden; het mag niet koken.

Een stukje brood op de fonduevork prikken en dit in het kaasfonduemengsel dompelen.

Indien nodig, het op het bord verder op smaak brengen met peper en nootmuskaat.

Bij kaasfondue passen alle soorten brood, crackers, gegrilde groente, aardappelen, kort gebraden vlees of ook vruchten, zoals ananas of perzik. Ook sla met vinaigrette past er uitstekend bij.

Chocoladefondue (ca. 8 personen)

800 g pure chocolade, 500 ml room, 50 ml plantaardige olie, ca. 800 g hapklare stukjes fruit, ca. 300 g koekjes en/of marshmallows

Het fruit wassen en schillen en het in hapklare stukken snijden. Fruit, koekjes en ook alle gewenste ingrediënten voor het dippen en garneren klaar in bakjes zetten.

Hak de chocolade in stukken en deze in een kom au bain-marie laten smelten. Opletten dat er geen water bij de chocolade komt.

De room in een pan doen en deze al roerend aan de kook brengen. Deze daarna wegzetten.

Nadat de chocolade au bain-marie is gesmolten de room geleidelijk erdoor roeren. Nu de plantaardige olie langzaam toevoegen tot er een gladde, glanzende chocolademassa ontstaat. De massa in de fonduepan gieten en deze op de verwarmingsplaat van het elektrische rechaud zetten. Het elektrische rechaud instellen op chocoladefondue en het laten opwarmen tot de ingestelde temperatuur. Indien nodig wachten tot het chocolade fondue mengsel opnieuw de juiste temperatuur heeft bereikt. Opletten dat de chocolade alleen wordt warm gehouden; deze mag niet koken.

Bij chocoladefondue past:

Fruit: Appels, abrikozen, bananen, aardbeien, kersen, kiwi's, kokosnoot, mango, meloen, perziken, druiven, enz.

Koekjes: Diverse koekjes, biscuits, lange vingers, wafels, beschuit, enz

Garneren/dippen: Gekleurde topping, gehakte pistachenoten, geschaafde sinaasappel- of citroenschil, kokosvlokken, krokant, amandelschaafsel, enz.

Tip: Een interessante variant is een mengsel van 400 g melkchocolade met 400 g pure chocolade.

6 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

- Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik.
- Reinig het elektrische rechaud met een licht vochtige doek en droog het aansluitend goed af.
- De fonduepan, de anti-spatring en de fonduevorken kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Wij raden echter aan deze delen met de hand te reinigen onder warm water en met een beetje afwasmiddel. Droog de onderdelen vervolgens goed af.
- Giet de afgekoelde olie/vet, bouillon, kaas of chocolade niet in de gootsteen. Wij raden aan het af te voeren met het normale huishoudelijk afval.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het toestel of de losse onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle delen volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

7 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Fonduepan
- 1 x Anti-spatring
- 1 x Rechaud, elektrisch
- 6 x Fonduevorken
- 1 x Gebruiksaanwijzing

8 Onderhoud/Service

Onderhoud en service zijn beperkt tot de **Reiniging** zoals omschreven in **hoofdstuk 6**.

9 Reparaties

Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Neem bij vragen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

10 Oplossen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
Het apparaat wordt niet heet.	1. Geen / onjuiste netspanning 2. Intern defect	1. Steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft en dat het apparaat is ingeschakeld. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicekantoor.

Neem in geval van storing of vragen van welke aard dan ook contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Duitsland
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Opbergen

Het apparaat moet op een droge plaats en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen.

12 Recycling

Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische componenten. Daarom moet het apparaat op de juiste manier worden gerecycled. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

13 Technische gegevens

Omschrijving	Fondue garnituur PROFESSIONAL
	Artikel nummer 38 1250 60 01
Netstekker	Geaard stopcontact (EU)
Voltage	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Nominaal vermogen	1200 W
Afmetingen L x B x H	295 mm x 235 mm x 180 mm
Kabellengte	1,2 meter





Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
info@spring.ch · www.spring.ch