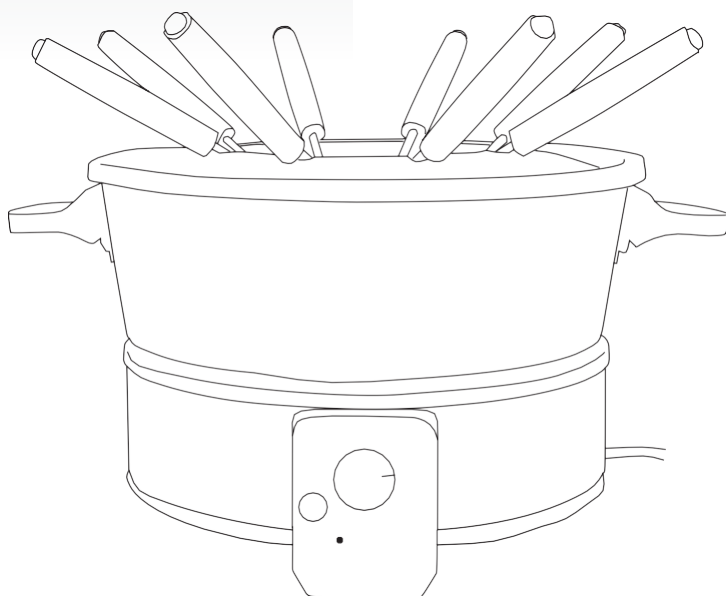


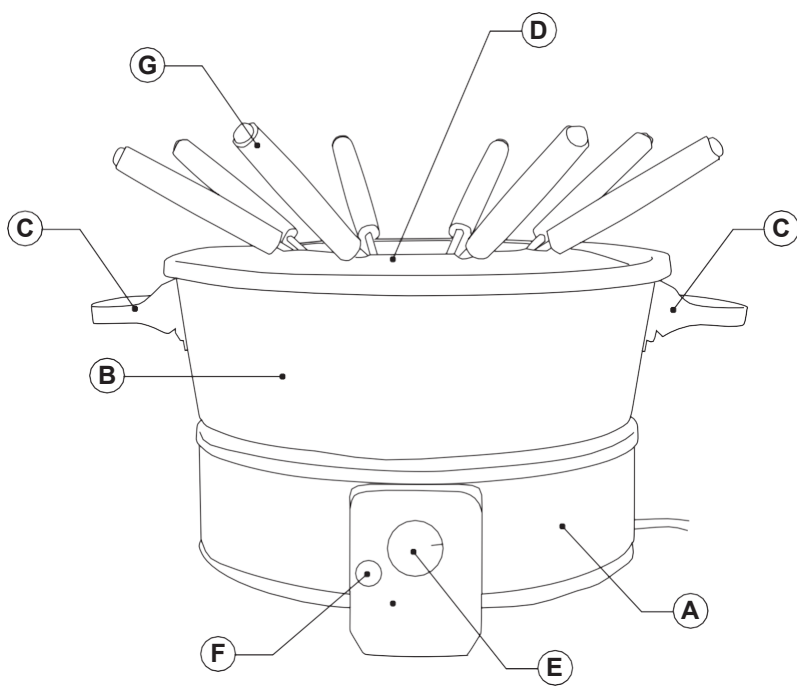
taurus

WHITE & BROWN

FF2

Fondue gryde





Dansk

Fondue gryde

FF2

Kære kunde

Mange tak, fordi du valgte at købe et TAURUS W&B-mærkeprodukt. Takket være dens teknologi, design og drift og det faktum, at det mere end opfylder de strengeste kvalitetsstandarder, kan fuldt ud tilfredsstillende brug og lang produktlevetid sikres.

Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du tænder for apparatet, og gem dem til fremtidig reference. Manglende efterlevelse og overholdelse af disse instruktioner kan føre til en ulykke.

SIKKERHEDSRÅD OG ADVARSLER

- Rengør alle de dele af produktet, der kommer i kontakt med fødevarer, som angivet i afsnittet om rengøring, før brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug, ikke til industriel eller professionel brug. Det er ikke beregnet til at blive brugt af gæster i bed and breakfast, hoteller, moteller og andre typer boligmiljøer, ej heller af køkkenpersonalet i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, hvis de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået supervision eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde og forstå de involverede farer.
- Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Dette apparat er ikke et legetøj. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Placer apparatet på en vandret, flad og stabil overflade med håndtagene, hvis der er nogen, placeret for at undgå spild af varme væsker.
- Brug ikke apparatet sammen med en programmeringsenhed, timer eller anden enhed, der automatisk tænder for den.
- Nedsenk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og stil det aldrig under rindende vand.
- Hvis tilslutningen til lysnettet er blevet beskadiget, skal den udskiftes, tag apparatet til en autoriseret teknisk support-service. Forsøg ikke selv at adskille eller reparere apparatet for at undgå fare.

- Sørg for, at den spænding, der er angivet på mærkepladen, svarer til net spændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tilslut apparatet til et stik med jordforbindelse, der tåler minimum 10 ampere.
- Apparats stik skal passe korrekt i stikkontakten. Ændre ikke stikket. Brug ikke stikadaptere.
- Vikl ikke net ledningen rundt om apparatet.
- Klip eller krøl ikke net ledningen.
- Lad ikke net ledningen hænge eller komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- Kontroller strømkablets tilstand. Beskadigede eller sammenfiltrede kabler øger risikoen for elektrisk stød.
- Som en ekstra beskyttelse af apparatets elektriske forsyning anbefales det at have en differensstrømsenhed med en maksimal følsomhed på 30 mA. Spørg om råd fra en kompetent installatør.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Hvis nogen af apparatets kabinetter går i stykker, skal apparatet straks tages ud af stikkontakten for at undgå muligheden for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på beskadigelse, eller hvis det har en utæthed.
- Hold arbejdsområdet rent og godt oplyst. Rodede og mørke områder inviterer til ulykker.
- Anbring ikke apparatet på varme overflader, såsom kogeplader, gasblus, ovne eller lignende.
- Apparatet må kun bruges med det medfølgende stativ.
- Placer apparatet på en vandret, flad, stabil overflade, velegnet til at modstå høje temperaturer og væk fra andre varmekilder og kontakt med vand.
- Brug eller opbevar ikke apparatet udendørs.
- Efterlad ikke apparatet ude i regnen eller udsat for fugt. Hvis der kommer vand ind i apparatet, vil det øge risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet sammen med personer, der er ufølsomme over for varme (apparatet har opvarmede overflader).
- Rør ikke ved de opvarmede dele af apparatet, da det kan forårsage alvorlige forbrændinger.

USE AND CARE:

- Rul apparatets strømkabel helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis tilbehøret ikke er korrekt monteret.
- Brug ikke apparatet, hvis tilbehøret, der er monteret på det, er defekt. Udskift dem med det samme.
- Brug ikke apparatet, når det er tomt.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Brug apparatets håndtag til at fange det eller flytte det.
- Brug ikke apparatet, hvis det er vippet op, og vend det ikke.
- For at holde non-stick-behandlingen i god stand, må du ikke bruge metal eller spidse redskaber på den.
- Overskrid ikke apparatets arbejdskapacitet.
- Overhold MAX- og MIN-niveauerne.
- Afbryd apparatet fra stikkontakten, når det ikke er i brug, og før du udfører nogen rengøringsopgaver.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug, ikke professionelt, industriel brug.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller nedsat mental evne eller mangel på erfaring og viden.
- Opbevar eller transporter ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- Opbevar ikke apparatet på steder, hvor temperaturen kan være lavere end 2°C
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med disse instruktioner, under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Brug af apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til, kan resultere i en farlig situation.
- Efterlad aldrig apparatet tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Dette sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug, og opbevar det utilgængeligt for børn, da dette er et elektrisk apparat, der opvarmer olie til høje temperaturer og kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Brug kun redskaber, der er egnede til at understøtte høje temperaturer.
- Hvis olien af en eller anden grund skulle brænde, afbryd apparatet fra lysnettet og kvæl ilden ved hjælp af låget, et låg eller en stor køkkenklud. **ALDRIG MED VAND.**

- Drej termostatkontrollen til minimum (MIN) indstilling. Det betyder ikke, at strygejernet er slukket permanent.

SERVICE:

- Sørg for, at apparatet kun serviceres af specialister, og at der kun bruges originale reservedele eller tilbehør til at erstatte eksisterende dele/tilbehør.
- **FORSIGTIG:** Der er risiko for brand, hvis apparatets rengøring ikke udføres i overensstemmelse med disse instruktioner.
- Et hvert misbrug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen gør garantien og producentens ansvar ugyldig.

BESKRIVELSE

- A. Base
- B. Skål
- C. Håndtag
- D. Gaffel holder
- E. Temperatur kontrol knap
- F. Strømindikator
- G. Gafler

Hvis din model af apparatet ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat hos den tekniske assistenceservice.

BRUGSANVISNING

INDEN BRUG:

- Sørg for, at hele produktets emballage er blevet fjernet.
- Inden produktet tages i brug første gang, skal de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, rengøres på den måde, der er beskrevet i afsnittet om rengøring.
- Nogle dele af apparatet er blevet let smurt. Som følge heraf kan en let røg detekteres første gang apparatet tages i brug. Efter kort tid vil denne røg forsvinde.
- For at fjerne lugten fra apparatet, når det bruges første gang, anbefales det at have det tændt ved fuld effekt i 2 timer i et godt ventileret rum.
- Forbered apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge:

BRUG:

- Rul kablet helt ud, før du sætter det i.
- Fastgør apparatet til bunden og sørg for at det sidder korrekt på plads.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved at bruge valgknappen.
- Kontrollampen (F) tændes.
- Drej termostatkontrollen til den ønskede temperaturposition.
- Arbejd med den mad, du vil behandle.
- Vent, indtil kontrollampen (F) er slukket, hvilket indikerer, at apparatet har nået en passende temperatur.
- Fyld apparatet i henhold til den opskrift, du ønsker at forberede.
- Anbefalinger til madlavning:
- For bourguignonne fondue holdes temperaturen på "Max" position.
- For den kinesiske fondue holdes temperaturen i mellempositionen.
- Til chokoladefondue og ostefondue skal temperaturen holdes på "Min"-positionen. Under tilberedningen skal du jævnligt røre indholdet med træredskaber eller plastikredskaber, der kan modstå høje temperaturer, for at bevare en glat tekstur.
- Under apparatets brug tændes og slukkes kontrollampen (F) automatisk, hvilket indikerer, at varmeelementerne fungerer, og derfor opretholder den ønskede temperatur.
- Når maden falder i din smag, skal du fjerne den fra apparatet ved hjælp af en træspatel eller lignende varmebestandigt redskab; lade være med brug redskaber, der kan beskadige non-stick belægningen.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET :

- Vælg minimumspositionen (MIN) ved hjælp af termostatsstyring.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet.

BÆREHÅNDTAG:

- Dette apparat har håndtag (C) på siden af kroppen, hvilket letter komfortabel transport.

SIKKERHED TERMISK BESKYTTELSE :

- Apparatet har en sikkerhedsanordning, som beskytter apparatet mod overophedning.
- Når apparatet tænder og slukker selv gentagne gange af andre årsager end

termostatkontrollen, tjek for at sikre, at der ikke er noget der forhindrer korrekt luftindtag eller udblæsning.

- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder af sig selv igen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente i ca. 15 minutter, før du tilslutter det igen. Hvis maskinen ikke starter igen, søg autoriseret teknisk assistance.

RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører rengøringsopgaver.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel og tør derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller base pH, såsom blegemiddel, eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Lad ikke vand eller anden væske komme ind i ventilationsåbningerne for at undgå beskadigelse af apparatets indre dele.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og stil det aldrig under rindende vand.
- Det tilrådes at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand med hensyn til renhed, kan dets overflade nedbrydes og uopretteligt påvirke længden af apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaske-maskine (ved hjælp af et blødt rengøringsprogram):
 - Gaffelholder
 - Gafler
- Tør derefter alle dele inden montering og opbevaring.

FEJL OG REPERATION

- Bring apparatet til en autoriseret teknisk supportservice, hvis produktet er beskadiget, eller der opstår andre problemer. Forsøg ikke selv at adskille eller reparere apparatet, da det kan være farligt.

FOR EU-PRODUKTVERSIONER OG/ELLER I TILFÆLDE AT DET KRÆVES I DIT LAND:

MILJØ OG GENBRUG AF PRODUKTET-

Materialerne, som emballagen til dette apparat består af, er inkluderet i et indsamlings-, klassificerings- og genbrugs-system. Hvis du ønsker at bortskaffe dem, skal du bruge de relevante offentlige genbrugssystemer til hver type materiale.

- Produktet indeholder ikke koncentrationer af stoffer, der kan anses for at være skadelige for miljøet.



Dette symbol betyder, at hvis du ønsker at bortskaffe produktet, når dets levetid er udløbet, skal du bringe det til en autoriseret genbrugsstation til selektiv indsamling af affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette apparat overholder direktiv 2014/35/EU om lavspænding, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begrænsninger af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og direktiv 2009 /125/EF om kravene til økodesign for energirelaterede produkter.

OPSKRIFTER

FONDUE VIGNERONNE

6 portioner:

1,8 kg oksekød specielt til fondue
Dyppesauce

TIL MARINADEN:

150 g svampe
150 g svinebacon
1 løg
2 fed hvidløg
1 lille bundt krydderurter
150cl rødvin

- Skær oksekødet i tern og opbevar i køleskabet. Tag den ud af køleskabet 20 minutter før servering.
- Kog det hakkede løg, baconstykker og halverede, afpillede hvidløgsfed på en pande, indtil de er gyldne.
- Tilsæt svampene.
- Bland godt og tilsæt vinen.
- Bring det i kog og sænk derefter varmen.
- Lad det simre ved svag varme uden at dække i 45 minutter.
- Hæld blandingen i fonduegryden.
- Hver spisende får et stykke kød på gafflen og dypper det i saucen i fonduegryden til den ønskede tilberedningstid.

FONDUE BOURGUIGNONNE

6 Portioner:

1,8 kg oksekød specielt til fondue

1 fed hvidløg

1 liter fritureolie eller olie specielt til fondue

1 lille bundt krydderurter

Salt

Dyppesaucer

- Skær oksekødet i tern.

- Varm olien op i en gryde og tilsæt krydderurterne.

- Gnid undersiden af fonduegryden med fed hvidløg, tilsæt en knivspids salt.

- Når olien er varm, hældes den forsigtigt i fonduegryden.

- ADVARSEL: varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger; tag alle nødvendige forholdsregler, før du hælder olien i fonduen, og hold børn væk under håndteringen. Hæld ikke olien i nærheden af skrøbelige og/eller brændbare materialer.

- Hver spisende får et stykke kød på gaffen og dypper det i saucen i fonduegryden til den ønskede tilberedningstid.

FONDUE SAVOYARDE

6 Portioner:

500g Beaufort ost

500g Emmental ost

500 g Tomme de Savoie ost-

1 liter tør hvidvin

1 lille glas kirsch

½ tsk revet muskatnød Salt, peber

3 baguettes (fra i går eller dagen før)

- Fjern skorpen fra osten og skær den i tern.

- Hæld vinen i fonduegryden og varm den ved medium kraft i ti minutter.

- Når vinen er varm, tilsæt gradvist osten og lad den smelte, og rør i en figur 8 med en træske for at opnå en glat tekstur.

- Tilsæt salt, muskatnød og derefter kirsch.

- Skær brødet i tern.

- Hver spisende får et stykke brød på gaffen og dypper det i saucen i fonduegryden, indtil brødet er dækket af ost, uden at det falder af.

FONDUE CHOCOLATE

6 Portioner:

500g mørk kagechokolade

50cl fløde

Frisk frugt, skåret i tern

Blødt slik af gelé

1 citron

- Riv chokoladen.

- Skær frugten i tern, kom den i skåle og drys med citronsaft.

- Varm fløden op, tilsæt gradvist chokoladen under konstant omrøring med en træske.

- Hver spisende får et stykke frugt eller et stykke slik og dypper det i fonduegryden, indtil det er dækket af chokolade.

FONDUE CHINA

6 Portioner:

450 g oksekød

450 g kylling

450 g frisk laks eller tun

450 g rå rejer

1 liter varm okse- eller hønsefond

1 gulerod

1 løg

½ porre

50 g tørrede sorte svampe

½ stilk citrongræs

1 spiseskefuld sojasovs

1 spiseskefuld ingefærpulver

Et par sesamkorn

- Skær oksekød, kylling og laks eller tun i tern.

- Pil rejerne og stil dem i køleskabet.

- Hæld bouillon i fonduegryden og varm op på medium.

- Tilsæt grøntsagerne, hakket løg og citrongræs, sojasovs, ingefær og sesam.

- Rør godt rundt og kog ved svag varme i tyve minutter.

- Hver spisende får et stykke kød eller fisk på gaffen og dypper det i saucen i fonduegryden i den ønskede tilberedningstid.

Dansk

GARANTI OG TEKNISK ASSISTANCE

Dette produkt er omfattet og beskyttet af juridisk garanti i overensstemmelse med gældende lovgivning. For at håndhæve dine rettigheder eller interesser skal du gå til en af vores officielle tekniske assistance tjenester.

Du kan finde den nærmeste ved at gå til følgende weblink: <http://taurus-home.com/>

Du kan også anmode om relaterede oplysninger ved at kontakte os.

Du kan downloade denne brugsanvisning og dens opdateringer på <http://taurus-home.com/>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt.

Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

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

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

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

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>
Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco.

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

taurus

WHITE&BROWN

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

Rev: 02/07/2020