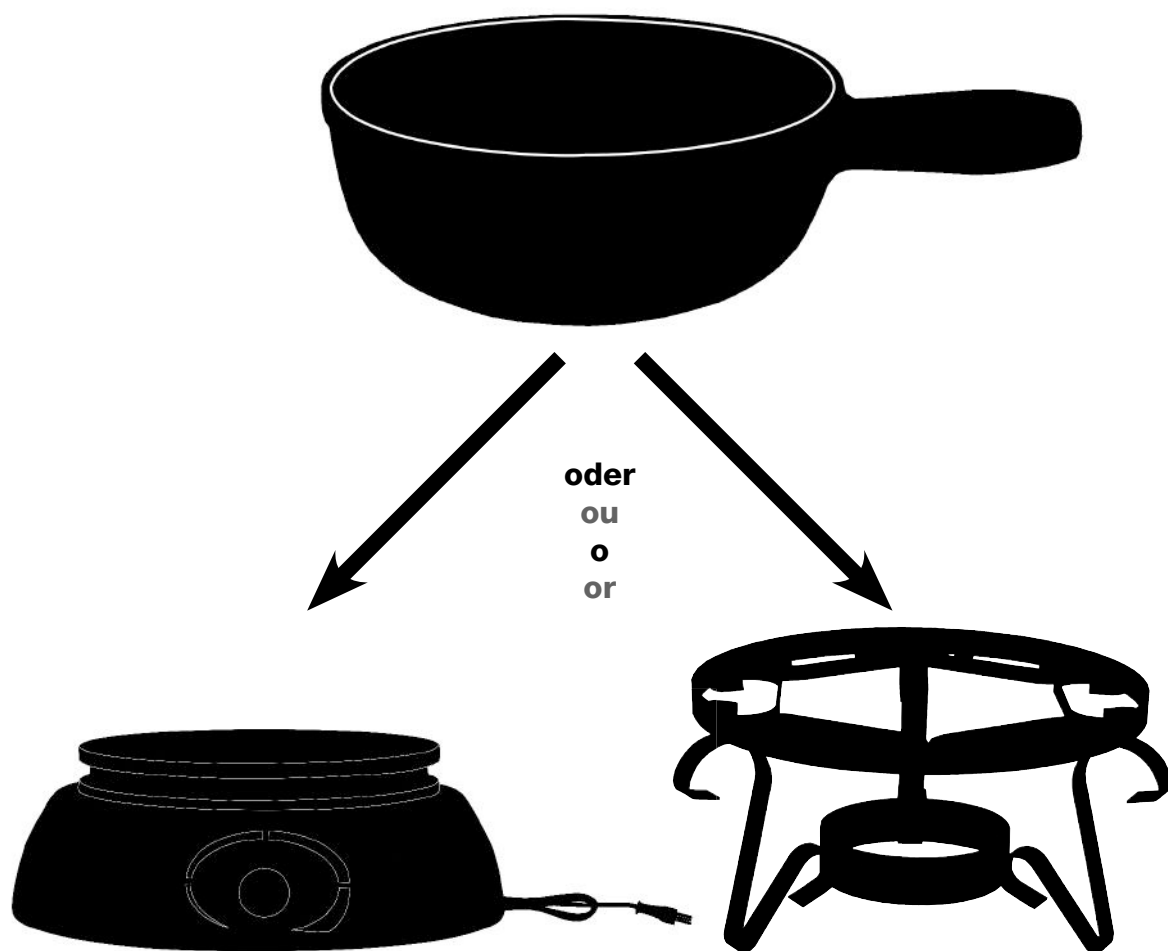


NOUVEL® AG

**BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR USE**

Käsefondue-Set
Set à Fondue au fromage
Set per Fonduta di formaggio
Cheese Fondue set

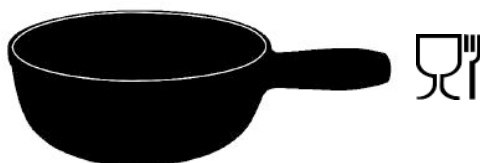


Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio
Appliance description

Rechaud mit Pastenbrenner
Rechaud avec brûleur à pâte
Fornello con bruciatore per pasta
Heater pan with paste burner



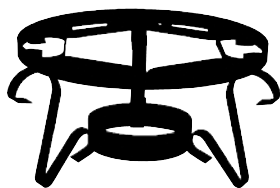
Käsefondue-Gabeln
 Fourchettes à fondue au fromage
 Forchette per fondue di formaggio
 Cheese fondue forks



Caquelon
 Caquelon
 Casseruola
 Pan



Pastenbrenner
 Brûleur à pâte
 Bruciatore per pasta
 Paste burner



Rechaud
 Rechaud
 Fornello
 Heater

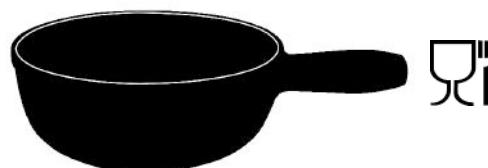


Unterteller
 Assiette
 Piatto
 Underplate

Elektrorechaud
Rechaud électrique
Fornello elettrico
Electric heater



Käsefondue-Gabeln
 Fourchettes à fondue au fromage
 Forchette per fondue di formaggio
 Cheese fondue forks



Caquelon
 Caquelon
 Casseruola
 Pan



Elektrorechaud
 Rechaud électrique
 Fornello elettrico
 Electric heater

Hinweis **Indication** **Indicazione** **Indication**

Anwendungsbereich: Käsefondue, Tablecooking
 Champ d'application: Fondue au fromage, Tablecooking
 Ambito di applicazione: Fonduta di formaggio, Tablecooking
 Scope of application: Cheese Fondue, Tablecooking

Vor Erstgebrauch **Avant la première utilisation** **Prima del primo impiego** **Before using the appliance for the first time**

1
Caquelon / Gabeln reinigen Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Nettoyer Caquelon / Fourchettes Laver à l'eau chaude avant de bien sécher
Casseruola / Forchette pulire Lavare con acqua calda, poi asciugare
Clean Pan / Forks Wash with hot dishwater, then dry

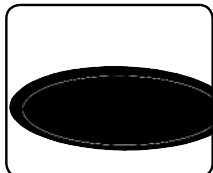
2a (Version Elektro-Rechaud)
Gerätebasis reinigen Nur mit feuchtem Tuch abreiben. Gerät muss abgekühlt und nicht am Netz sein. Von fließendem Wasser fernhalten.
Nettoyer la base de l'appareil Frotter uniquement avec un chiffon humide. Débrancher l'appareil du secteur et laisser refroidir. Éviter le contact avec l'eau courante.
Pulire la base dell'apparecchio Strofinare soltanto con un panno umido. L'apparecchio deve essere raffreddato e non deve essere attaccato alla presa. Tenere lontano da acqua corrente.
Clean the base unit Just wipe with a damp cloth. Device must be cool and disconnected from the mains. Keep away from running water.

2b (Version Rechaud)
Gerätebasis reinigen Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen. Gerät muss abgekühlt sein.
Nettoyer la base de l'appareil Laver à l'eau chaude avant de bien sécher. Débrancher l'appareil du secteur et laisser refroidir. Éviter le contact avec l'eau courante.
Pulire la base dell'apparecchio Lavare con acqua calda, poi asciugare. L'apparecchio deve essere raffreddato e non deve essere attaccato alla presa. Tenere lontano da acqua corrente.
Clean the base unit Wash with hot dishwater, then dry. Device must be cool and disconnected from the mains. Keep away from running water.



Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften!
 Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs / fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
 Gli scarti si bruciano. Odori / fumo e possibile – aprire una finestra!
 Residue from manufacturers is burned. Smell / smoke may develop – open a window!

Pastenbrenner (für Nicht-Elektro-Rechauds)
Brûleur à pâte (pas pour les réchauds électriques)
Bruciatore per pasta (non per riscaldatore elettrici)
Paste burner (not for electric racks)



Unterteller stabil hinstellen
 Disposer l'assiette à ce qu'elle soit stable
 Mettere il piatto in modo stabile
 Make sure the underplate is arranged in a stable position



Rechaudhalterung auf Unterteller platzieren
 Placer le support destiné à accueillir le réchaud sur l'assiette
 Posizionare il supporto per il fornellino Rechaud sul piatto
 Place burner holder on underplate



Brenner öffnen (Drehverschluss)
 Ouvrir le brûleur (fermeture rotative)
 Aprire il bruciatore (chiusura a vite)
 Open the burner (turn burner)



Sicherheitsbrennpaste öffnen
 Ouvrir pâte combustible
 Aprire gel combustibile
 Open fuel paste



Sicherheitsbrennpaste einlegen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise rechts.
 Y insérer la pâte combustible. Notez les consignes de sécurité à la page suivante.
 Inserire il gel combustibile. Seguire le direttive di sicurezza alla pagina seguente.
 Insert fuel paste. See safety instructions on the right.



Brenner schliessen und anzünden. Vor dem Anzünden prüfen, dass keine Brennpaste ausgelaufen ist.
 Refermer le brûleur et allumer. Vérifiez avant d'allumer ce que la pâte combustible a fui.
 Richiudere il bruciatore e accendere. Prima di ogni che nessun gel combustibile è trapelato.
 Close and ignite the burner. Before lighting, check that no fuel paste has leaked.



Brenner in Halterung einsetzen
 Placer le brûleur sur le support
 Collocare il bruciatore fornello nel supporto
 Insert the burner into holder

Sicherheitshinweise Brennpaste
Consignes de sécurité pâte combustible
Direttive di sicurezza gel combustibile
Safety instructions fuel paste



Gefahr
 Entzündbarer Feststoff.
 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Von Hitze, heißen Oberflächen, Funken, offenen Flammen sowie anderen Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen. Bei Brand Schaum, Kohlendioxid, Löschpulver oder Wasserdampf zum Löschen verwenden. Inhalt/Behälter gemäss nationalen Gesetzen entsorgen.
 Enthält Bioethanol

Danger
 Matière solide inflammable.
 Conserver hors de la portée des enfants. Tenir éloigné de la chaleur, des surfaces chaudes, étincelles, flammes nues ou autre sources d'inflammation. Ne pas fumer. En cas d'incendie, éteindre en utilisant de la mousse, du dioxyde de carbone, de la poudre d'extinction ou de la vapeur d'eau. Éliminer le contenu/contenant conformément aux lois nationales.
 Contient du bioéthanol

Pericolo
 Solido infiammabile.
 Non deve essere lasciato alla portata dei bambini. Tenere lontano da calore, superfici calde, scintille, fiamme aperte così come altre sorgenti d'ignizione. Non fumare. Portare a spegnimento attraverso agenti schiumogeni, anidride carbonica, polvere ignifuga o vapore acqueo. Smaltire il contenuto e il contenitore come disciplinato dalle leggi nazionali.
 Contiene Bioetanolo.

Danger
 Flammable material.
 Keep out of the reach of children. Keep away from heat, hot surfaces, sparks, naked flames as well as other ignition sources. Do not smoke near it. In case of fire, use foam, carbon dioxide, powder or water vapour to extinguish the flames. Dispose of the contents/container in accordance with national laws.
 Contains bioethanol

Brennmittel
Combustible
Pasta combustibile
Fuel



Gaskartusche
 Cartouche de gaz
 Cartuccia a gas
 Gas cartridge



Sicherheitsbrennpaste	25 g für Mini-Rechaud
Gel combustible de sécurité	25 g pour Mini-Rechaud
Gel combustibile di sicurezza	25 g per Mini-Fornello
Safety fuel paste	25 g for Mini-Heater



Sicherheitsbrennpaste	80 g für Rechaud
Gel combustible de sécurité	80 g pour Rechaud
Gel combustibile di sicurezza	80 g per Fornello
Safety fuel paste	80 g for Heater



Sicherheitsbrennpaste	1 Liter zum Nachfüllen
Gel combustible de sécurité	1 litre pour remplir
Gel combustibile di sicurezza	Ricarica da 1 litro
Safety fuel paste	1 liter refill

Pflege Caquelon

Caquelon

Casseruola

Fondue pan

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Bei schwacher oder mittlerer Hitze wird das beste Kochergebnis erzielt. Keine scharfkantigen Gegenstände (Messer, Metallwender, etc.) auf den emaillierten Flächen benutzen. Bei Glaskeramikkochfelder die Töpfe anheben und nicht schieben. Beim Umgang mit heißen Töpfen jeweils Kochhandschuhe oder Topflappen benutzen. Um das Reinigen zu erleichtern, das Kochgeschirr nach dem Gebrauch sofort mit heissem Wasser füllen und anschliessend mit sanftem Schwamm reinigen. Den Topf nach dem Reinigen gut abtrocknen.

Mode d'emploi et entretien

Les meilleurs résultats s'obtiennent à feu doux ou feu moyen. Ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou tranchants sur les surfaces émaillées (comme des couteaux, des spatules en métal, etc.). Soulever les récipients sur les plaques en vitrocéramique, ne pas les faire glisser. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous maniez des récipients chauds. Afin de simplifier le nettoyage des récipients, les remplir d'eau chaude juste après leur utilisation et les nettoyer avec une éponge douce. Bien essuyer la braisière après le nettoyage.

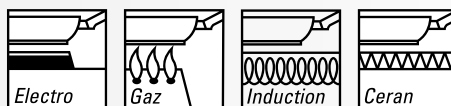
Istruzioni per l'uso e la manutenzione

I migliori risultati si ottengono con una cottura a fuoco basso o medio. Sulle superfici smaltate non usare oggetti taglienti o appuntiti (coltelli, palette in metallo, ecc.). Se si usano fornelli in vetroceramica Ceran pentole e padelle devono essere spostate sollevandole. Nei maneggiare padelle e pentole bollenti è consigliato l'uso di presine o guanti da forno. Per facilitare il lavaggio riempire padelle e pentole con acqua calda e in seguito lavarle con una spugna morbida. Dopo il lavaggio asciugare bene.

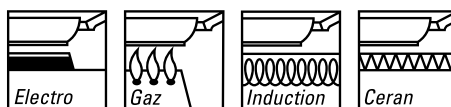
Terracotta
Terracotta
Terracotta
Terracotta



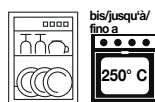
Gusseisen-Caquelon
Caquelon en fonte
Caquelon in ghisa
Cast iron pan



Aluguss
Fonte d'aluminium
Ghisa in alluminio
Cast aluminium



Emaillierte Caquelon
Caquelons en métal émaillé
Pentolini Caquelon smaltati
Enamelled caquelons



Gilt für alle Caquelons wenn keine Kuststoffe und/oder Holzbestandteile vorhanden sind.

Convient pour tous les caquelons ne contenant pas de matières plastiques et/ou d'éléments en bois.

Adatta per tutti i pentolini Caquelon se non sono presenti componenti in plastica o in legno.

Applies to all caquelons if there are no plastic and/or wooden components.

Feuerfestes Keramik-Caquelon

Caquelon en céramique incombustible

Casseruola in ceramica pirofila

Fire-resistant ceramic fondue pan

Das Caquelon kann auf der Herdplatte, im Ofen oder über einer Flamme erhitzt werden. Caquelon auf dem Kochfeld nicht schieben, sondern heben (Verkratzungsgefahr). Verwenden Sie ein Flammensieb oder eine Wärmeverteilplatte, um eine gleichmässige Verteilung der Hitze zu gewähren. Das Caquelon nur langsam erhitzen und langsam abkühlen. Niemals kalt abschrecken! Die feinen Risse, die in der Keramikglasur auftreten, werden durch die Temperaturveränderung und die Porosität des Materials verursacht und sind ein Qualitätsmerkmal. Es wird empfohlen, das Caquelon von Hand mit sanftem Spülmittel abzuwaschen. Für Caquelons aus Terracotta (rote Tonerde): Legen Sie das Caquelon vor dem ersten Gebrauch zwei Stunden in kaltem Wasser ein und lassen sie es anschließend vollständig trocknen. Ob Ihr Caquelon aus Terracotta gefertigt ist, erkennen Sie am rötlichen äusseren Pfannenboden.

Le caquelon peut être réchauffé sur une plaque de cuisson, dans un four ou au-dessus de flammes. Ne pas faire glisser le caquelon sur le champ de cuisson, mais le soulever (risque de rayures). Utilisez un diffuseur de flammes ou une plaque de répartition de la chaleur, afin de diffuser uniformément la chaleur. Le caquelon doit uniquement chauffer et refroidir doucement. Ne jamais le refroidir brusquement ! Les fissures fines qui apparaissent dans le vernis céramique sont causées par le changement de température et la porosité du matériau, et sont un critère de qualité. Il est recommandé de nettoyer le caquelon à la main, avec un produit vaisselle doux. Pour les caquelons en terre cuite (argile rouge) : avant la première utilisation, placez le caquelon deux heures dans de l'eau froide, puis laissez-le entièrement sécher. Vous pouvez reconnaître si votre caquelon est fabriqué en terre cuite, grâce à l'aspect extérieur du produit tirant vers le rouge.

Il caquelon può essere riscaldato su una piastra elettrica, in forno o sui fornelli. Non strisciare il caquelon sul piano cottura, ma sollevarlo (pericolo di graffiatura). Utilizzare un frangifiamma o una piastra per la distribuzione del calore per garantire un'equa distribuzione del calore. Riscaldare e raffreddare lentamente il caquelon. Non raffreddare mai rapidamente! Le sottili crepe che insorgono sul rivestimento in ceramica sono causate dalla variazione di temperatura e dalla porosità del materiale e ne contraddistinguono la qualità. Si consiglia di lavare a mano il caquelon con un detersivo delicato. Per caquelon in terracotta (terracotta rossa): mettere a mollo per due ore il caquelon in acqua fredda prima di utilizzarlo per la prima volta e farlo quindi asciugare completamente. Si riconosce se il caquelon è realizzato in terracotta dal fondo esterno della pentola di colore rosso.

The caquelon can be heated on a stove top, in the oven or over a flame. Do not slide the caquelon on the stove top, but lift it instead to avoid scratching the surface. Use a heat diffuser to distribute the heat evenly across the bottom of the pan. Heat the caquelon slowly and allow it to cool slowly. Never immerse a hot caquelon in cold water! The fine cracks that can appear in the ceramic glaze are caused by changes in temperature and the porosity of the material, and are a sign of quality. We recommend washing the caquelon by hand with mild washing-up liquid. For caquelons made of terracotta (red clay): Before using it for the first time, place the caquelon in cold water for two hours and then allow it to dry completely. You will know that your caquelon is made of terracotta if the outside of the base of your pan is red.

Keine Säuren (z.B. Essig) in das Caquelon geben.

Ne pas verser d'acide (vinaigre par ex.) sur le plateau en pierre.

Non versare acidi (ad es. aceto) sulla piastra di pietra.

Do not allow acids (e.g. vinegar) to come in contact with the stone.

Kleine Risse / Verfärbungen in der Keramik sind normal und ohne Leistungseinbusse. Keine Garantie auf Bruch.

Les petites fissures / les changements de couleur dans la pierre naturelle sont normaux et n'ont aucune incidence sur la fonctionnalité de l'appareil. Aucune garantie n'est accordée sur le plateau en pierre.

Piccole crepe / cambiamenti di colore sulla pietra naturale sono normali e non comportano riduzioni nelle prestazioni.

La piastra di pietra è priva di garanzia.

Slight cracks / discolouring in the natural stone are normal and will not impair use. No guarantee on the stone.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions



Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'article est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Artikel vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'article avant de le ranger.

Azionare l'articolo in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'articolo prima di riporlo.

Use item in an upright position on a stable surface. Allow item to cool before storing away.

Stellen Sie das Caquelon immer stabil auf das Rechaud. Verzichten Sie auf ruckartige Bewegungen während des Rührens im Caquelon. Nur für die Nutzung durch Erwachsene. Von Kindern fernhalten! Durch falsche Bedienung des Artikeles besteht die Gefahr auf Verletzung.

Placez toujours le caquelon de manière stable sur le réchaud. Évitez tout mouvement brusque ou secousse lorsque vous remuez. Seulement pour les adultes. Tenir à l'écart des enfants! Une utilisation non conforme de l'article peut entraîner des blessures.

Appoggiare il caquelon sempre in maniera stabile sul fornello. Evitare movimenti bruschi durante il mescolamento nel caquelon. Solo per l'uso da parte degli adulti. Tenere lontano dalla portata dei bambini! L'uso improprio dell'articolo comporta il pericolo di ferimento.

Always place the caqueleon in a stable position on the rechaud. Refrain from making sudden movements while stirring the mixture in the caqueleon. For adult use only. Keep away from children! There is a risk of injury if the item is not used correctly.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr. Das Fondue während dem Gebrauch nie unbeaufsichtigt lassen.

L'article en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure. Jamais laisser sans surveillance pendant l'utilisation.

Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione. Non lasciare mai incustoditi durante l'uso.

The item will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself. Never leave it unattended during use.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Les réparations d'articles doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Le riparazioni degli articolo devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Only trained personnel should repair items. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Artikel nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.

Ne jamais mettre/poser l'article / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.



Non mettere mai l'articolo / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.

Never put the item / cable on hot surfaces or near open flames.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Artikel nicht im Freien betreiben.

L'article est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'article à l'extérieur.

L'articolo è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'articolo all'aperto.

The item is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the item outside.

Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.

Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.

Non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.

Do not expose it to rain or other humidity.

Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Gerätebasis verhindert Flecken auf dem Tisch.

Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'article prévient la formation de taches sur la table.

Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'articolo, impedisce di macchiare il tavolo.

A heat-resistant cloth (cotton) under the item base prevents stains on the table.

Flamme nach Gebrauch immer komplett auslöschen.

Eteindre complètement les flammes après utilisation.

Completamente estinguere le fiamme, dopo l'uso.

Always extinguish the flame completely after use.

Rechaud mit Holzelementen

Réchaud partiellement en bois

Fornello con elementi in legno

Rechaud with wood elements

Achten Sie darauf, dass kein brennendes Goblet die Holzelemente des Rechauds berühren.

Assurez-vous qu'aucun élément brûlant touche de bois.

Assicurarsi che nessun elemento che brucia tocchi di legno.

Make sure that no burning fuel touches the wooden element.

Elektro-Rechaud (Zusatz)

Réchaud électrique (en supplément)

Fornello elettrico (in più)

Electric heater (extra)

- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Artikel mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Artikel nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Artikel spielen.

- Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Artikels entsprechen.
 - Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
 - Stecker nie am Netzkabel / mit feuchten Händen ziehen. Netzstecker ziehen bei Störungen während Gebrauch, vor der Reinigung, Umplatzierung oder nach dem Gebrauch.
 - Artikel / Netzkabel / Verlängerungskabel auf Schadstellen überprüfen. Defektes Artikel nie in Betrieb nehmen. Schadhafte Netzkabel durch den Hersteller ersetzen lassen.
 - Artikel / Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.
 - Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken, etc) benutzen. Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.
 - Artikel nie am Netzkabel tragen / ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen, über scharfe Kanten ziehen.
 - Unbenutzte / unbeaufsichtigte Artikel ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Artikel wickeln.
 - Das Artikel ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung gedacht.
-
- Cet article n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'article par une personne responsable de leur sécurité.
 - Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'article ou l'emballage.
 - Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'article.
 - Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
 - Retirer la fiche électrique en cas de dysfonctionnements pendant l'utilisation, avant de nettoyer ou de déplacer l'article ou après son utilisation.
 - Contrôler régulièrement si le cordon / l'article / la rallonge est défectueux. Dans ce cas l'article ne doit pas être mis en marche (retirer la fiche immédiatement) et envoyer l'article au fabricant pour réparation.
 - Les réparations d'articles électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.
 - Ne jamais mettre/poser l'article / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.
 - Ne pas employer cet article à proximité d'eau (baignoires, lavabos, etc). Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.
 - Au cas où l'article serait tombé dans l'eau, ne le sortir qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'article le faire contrôler par un magasin spécialisé agréé.
 - Ne jamais porter ni tirer l'article par le cordon. Ne pas plier, coincer, ni tirer le cordon par-dessus des bords tranchants.
 - Arrêter l'article et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé / laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'article.
 - Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'article avant de le ranger.
 - L'article n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur ou tout autre système de télécom mande.
-
- Questo dispositivo non è ideato per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto un'introduzione su come utilizzare il dispositivo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.
 - I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il dispositivo o con l'imballaggio.
 - Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'articolo.

- Non lasciar pendere il cavo. Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo / con le mani bagnate. Staccare la spina in caso di guasto, prima di pulire, di spostare l'articolo o dopo l'uso.
- Controllare regolarmente se il cavo / l'articolo / la prolunga sono difettosi. In questo caso l'articolo non deve essere messo in funzione (staccare subito la spina) e mandare l'articolo al produttore per riparazione.
- Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.
- Non mettere mai l'articolo / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.
- L'articolo è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'articolo all'aperto.
- Non utilizzare quest' articolo vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini, etc) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.
- Nel caso in cui l'articolo cada in acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'articolo, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.
- Non trasportate né tirare mai l'articolo per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo.
- Disinserire l'articolo ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'articolo.
- Il dispositivo non è concepito per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema separato di controllo remoto.

- This item is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the item by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the item.
- Mains Connection: The supply voltage must comply with that shown on the item label.
- Do not allow power cable to hang down within easy reach. Keep children away from packing material (e.g. plastic bags).
- Never pull on the mains cable / with damp hands. Disconnect mains plug in case of faults during use, prior to cleaning, relocation, after use.
- Regularly check if the main cable / item / extension lead is defective. In this case the item must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.
- Only trained personnel should repair electrical items. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
- Never put the item / cable on hot surfaces or near open flames.
- The item is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the item outside.
- Do not use this item near the water (bath-tubs, washbasins, etc) nor expose it to rain or other humidity.
- Should however the item fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the item anymore. It has to be checked by an authorized service department first.
- Never carry or pull the item by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it.
- Switch the item off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the item.
- Use item in an upright position on a stable surface. Allow item to cool before storing away.
- The item is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
 Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
 In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.
 In accordance with the European guidelines for safety and EMC.

Entsorgung Elektrorechaud
Elimination rechaud électrique
Smaltimento fornello elettrico
Disposal electric heater



Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.
Elektro-Geräte im Verkaufsgeschäft oder bei einer Sammelstelle abgeben.
Mettre tout appareil usagé immédiatement hors service. Retirer le cordon électrique et le sectionner.
Les appareils électriques usagés doivent être remis à un magasin ou à un service d'élimination.
Rendete gli apparecchi inutili subito inutilizzabili. Togliete la spina e staccate il cavo portacorrente.
Gli apparecchi elettrici devono essere ceduti in un negozio di vendita o presso un centro di raccolta.
Make worn out appliances unusable. Pull out the mains plug and sever the cord. Electric appliances are to be returned to a shop of sale or handed over to an official dump.

Technische Daten für Elektrorechaud
Informations technique pour rechaud électrique
Informazione tecnico per fornello elettrico
Technical informations for electric heater

1300W, 220-240V, 50/60Hz
1500W, 220-240V, 50/60Hz
1800W, 220-240V, 50/60Hz
2000W, 220-240V, 50/60Hz

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.
Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.
Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.
We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.
Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.
Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.
No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.

Garantie-Hinweis
Conseils concernant de garantie
Dichiriazione de garanzia
Guarantee

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.

Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Klassisch

Zutaten:

400 g Greyerzer
400 g Vacherin
4 dl Weisswein Trocken
1 EL Maizena
1 Knoblauchzehe
2 cl Kirschwasser
Gewürze (Pfeffer/Paprikapulver/Muskat)
Brot (Pariserbrot)

Zubereitung:

Als erstes das Brot in mundgerechte Stücke schneiden, Pariserbrot deshalb, weil man so an jedem Stück etwas Rinde hat. Das Brot braucht man um es dann im Fondue zu tauchen.

Anstelle von Brot als Alternative kleine Kirschtomaten oder Wienerli in Rädli schneiden.

Dann die beiden Käsesorten an der Röstiraffel reiben, oder in kleine Würfel schneiden und ins Caquelon geben. Welches man vorher mit der Knoblauchzehe ausgerieben hat, der Knoblauch bleibt im Fondue drin und schmeckt dann später auch hervorragend. Man nimmt deshalb meistens mehrere Zehen damit sicher jeder ein Stück bekommt. Dann das Maizena mit etwas Wein verrühren und zum Käse geben, restl. Wein ebenfalls dazugeben. Unter häufigem Rühren wird der Käse nun langsam bei eher kleiner Hitze zum Köcheln gebracht.

Wenn der Käse schön zerlaufen ist, kommt dann noch das Glas Kirsch dazu und es wird mit Pfeffer, Paprika und etwas Muskat abgeschmeckt. Mit einem Brotstückchen probieren, ob es würzig genug ist. Wie viel Gewürz es braucht, hängt stark von der Reife des Käses ab.

Wenn das Fondue dann die Cremigkeit erreicht hat die man will, kann man noch eine Messerspitze Natron dazugeben, das macht das ganze sehr luftig und leichter verträglich.

Dann das Fondue sofort aufs Rechaud stellen und gleich mit Brotrühren beginnen.

Varianten:

Anstelle der oben genannten Käsesorten kann man andere Sorten verwenden, wichtig dabei ist das der grösste Anteil gut gereifter Käse ist.

Man kann dem Fondue auch noch Pilzscheiben zugeben, das gibt ein speziellen Geschmack.

Für solche, die den Käse in dieser Menge schlecht vertragen, empfiehlt es sich, statt Brot zum Tauchen festkochende Kartoffeln zu nehmen, die nur wirklich knapp gar gekocht sind. So wird das Fondue leichter verträglich.

Camembert Fondue

Zutaten:

1 Camembert (ca. 250 g)
2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
50 g Walnüsse gehackt geröstet
2 EL Honig (flüssig)

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Den Camembert in eine feuerfeste Form setzen und die Oberfläche mehrmals einritzen. Das Olivenöl darüber träufeln und die Rosmarinnadeln aufstreuen.

Den Käse mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen für 5-10 Minuten backen. Die genaue Backzeit richtet sich nach dem Reifegrad des Käses.

Den gebackenen Käse mit den Nüssen bestreuen, mit dem Honig begiessen und sofort servieren. Dazu passen frisch getoastetes Baguette und Salat.

Kürbis Käse Fondue

Zutaten:

500 g	Gruyere
250 g	Appenzeller
250 g	Vacherin
3.5 dl	Weisswein (z. B. Fendant)
3	Knoblauchzehen (gepresst)
450 g	Kürbisfleisch (fein geschnitten)
2 EL	Öl
2 dl	Wasser
1 Bund	Petersilie (fein gehackt)
4 TL	Maizena
1	kleine Schalotte (fein geschnitten)
	Gewürze (Salz/Pfeffer/Muskat)

Zubereitung:

Schalotte und Knoblauch begeben, etwas andünsten. Den Kürbis begeben und weiter dünsten. Sehr gut würzen mit Salz und Pfeffer, mit Wasser ablöschen und ca. 20 Minuten weich kochen lassen.

Dann pürieren und beiseite stellen.

Den Weisswein in eine Fonduepfanne geben, die Käsemischung begeben und langsam unter rühren schmelzen lassen bis es leicht kocht. Wenn es schön leicht kocht und der Käse gut geschmolzen ist, den Kürbis begeben und unter gutem Umrühren noch mal etwas kochen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Die Maisstärke in etwas Wasser anrühren und nach und nach begeben bis es schön cremig wird. Petersilie begeben und gut vermischen.

Zum Eintauchen nehmen Sie Brot oder bissfest gekochtes Gemüse sowie angedünstete Champignons. Oder Früchte wie Birnen, Äpfel oder Trauben.

Gorgonzola Rucola Fondue mit Pilzen

Zutaten:

500 g	Pilze (verschiedene frische, z. B. Champignons, Eierschwämme, usw.)
600 g	Kartoffeln, möglichst Frühkartoffeln
1	Zitrone (den Saft)
1 EL	Speisestärke (Maisstärke)
3 EL	Kirschwasser
50 g	Rucola
2	Knoblauchzehen
300 g	Käse (Greyerzer, grob gerieben)
200 g	Käse (Tilsiter oder Emmentaler, grob gerieben)
3 dl	Weisswein

Zubereitung:

Die Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, in Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, bis zum Servieren warm stellen. Rucola waschen, gut abtropfen lassen, dann relativ fein hacken.

Die Fondue-Pfanne mit einer halbierten Knoblauchzehe austreichen, Rest mit Knoblauchpresse ausdrücken und zusammen mit dem Greyerzer und dem Emmentaler in die Fondue-Pfanne geben, gut mischen, Weisswein zugießen und alles unter Rühren zum Kochen bringen.

Maizena mit dem Kirsch anrühren, mit dem Zitronensaft in die kochende Käsemasse einrühren.

Gorgonzola in Würfel schneiden, zur Masse geben und darin schmelzen lassen. Zum Schluss Rucola begeben, Fondue würzen, sofort servieren.

Es werden abwechselnd Kartoffelwürfel oder Pilze ins Fondue getaucht. Wer keine Kartoffeln mag, kann auch Brot nehmen.

Tipp:

Die Pilze können kurz (1-2 Min.) in Zitronenwasser vorblanchiert werden, so werden sie etwas leichter verdaulich.

Classique

Ingrédients:

400 g	de Gruyère
400 g	de Vacherin
4 dl	de vin blanc sec
1 cuillère à soupe	de Maïzena
1	gousse d'ail
2 cl	de Kirsch
	épices (poivre/paprika en poudre/noix de muscade)
	pain (baguette)

Préparation:

Dans un premier temps, il convient de couper le pain en petits morceaux. La baguette est ici idéale car chaque morceau coupé conservera un peu de croûte. Les morceaux de pain sont destinés à être trempés dans la fondue. Des tomates-cerises de petite taille ou des saucisses de Vienne coupées en rondelles peuvent servir d'alternatives au pain.

La seconde étape consiste à râper les deux variétés de fromage au moyen d'une râpe à rôtis ou de couper le fromage en petits morceaux. Une fois cette étape terminée, le fromage doit être disposé dans le caquelon frotté au préalable avec la gousse d'ail qui restera elle aussi dans le caquelon. Cet ail permet de conférer une excellente saveur à la fondue. D'ailleurs, la plupart du temps, plusieurs gousses d'ail sont prévues afin que chacun puisse en avoir un peu.

Il faut ensuite mélanger le Maïzena avec un peu de vin puis verser le mélange obtenu dans le caquelon contenant déjà le fromage. Le vin restant peut également être versé dans le caquelon. En remuant fréquemment le mélange contenu dans le caquelon à une température plutôt basse, le fromage commence lentement à mijoter.

Une fois le fromage fondu, il ne reste plus qu'à ajouter le verre de Kirsch et à assaisonner le tout avec du poivre, du paprika et de la noix de muscade. Testez l'assaisonnement en vous servant avec un morceau de pain.

L'assaisonnement dépendra du degré de maturité du fromage.

Lorsque la fondue prend un aspect crémeux, vous pouvez lui ajouter une pointe de bicarbonate de soude. Ceci permet d'aérer un peu le mélange et de le rendre plus digestible.

Il convient ensuite de disposer la fondue immédiatement sur le réchaud et de commencer à brasser avec du pain.

Variantes:

Il est possible d'utiliser d'autres variétés de fromage que celles susmentionnées. Il est toutefois important d'utiliser des fromages dont le degré de maturité est élevé.

Pour conférer une saveur encore plus particulière à la fondue, vous pouvez ajouter des rondelles de champignons.

Pour les personnes qui digèrent difficilement les quantités importantes de fromage, il est conseillé de remplacer le pain par des pommes de terre cuites à point. La fondue sera plus digestible ainsi.

Fondue au camembert

Ingrédients:

1	camembert (environ 250 g)
2 cuillères à soupe	d'huile d'olive
2	branches de romarin
50 g	de noix hachées et grillées
2 cuillères à soupe	de miel (liquide)

Préparation:

Préchauffer le four à 200° C. Disposer le camembert dans un plat compatible four; faire quelques incisions sur la surface du camembert. Verser un peu d'huile d'olive sur le camembert et saupoudrer avec du romarin.

Recouvrir le fromage avec une feuille d'aluminium et le placer pendant 5 à 10 minutes au four préchauffé. Le temps de cuisson dépend du degré de maturité du fromage.

Étapes suivantes: parsemer le camembert de noix hachées, verser le miel dessus et servir immédiatement. La baguette fraîche toastée et la salade constituent les meilleurs accompagnements pour ce type de fondue.

Fondue au fromage et à la courge

Ingrédients:

500 g	de Gruyère
250 g	d'Appenzeller
250 g	de Vacherin
3.5 dl	de vin blanc (du Fendant par exemple)
3	gousses d'ail (pressées)
450 g	de chair de courge (finement coupée)
2 cuillères à soupe	d'huile
2 dl	d'eau
1 bouquet	de persil (finement haché)
4 cuillères à café	de Maïzena
1	petite échalotte (finement coupée)
épices (sel/poivre/noix de muscade)	

Préparation:

Ajouter l'échalotte et l'ail et faire revenir un peu. Ajouter la courge et continuer à faire revenir. Très bien assaisonner avec du sel et du poivre, ajouter de l'eau et laisser cuire encore 20 minutes environ.

Faire une purée avec le mélange ainsi obtenu et disposer ce mélange à l'écart.

Verser le vin blanc dans un caquelon, ajouter le mélange de fromage, remuer lentement le tout jusqu'à ce qu'il mijote et fonde. Lorsque le fromage vous paraît suffisamment fondu, ajouter la purée de courge et laisser cuire encore un peu tout en remuant. Relever le tout en ajoutant du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Mélanger le Maïzena dans un peu d'eau et le verser peu à peu dans le mélange jusqu'à ce que ce mélange prenne un aspect crémeux. Ajouter le persil et bien remuer le tout.

Pour déguster cette fondue, utiliser du pain ou des légumes al dente ainsi que des champignons revenus. Vous pouvez également opter pour des fruits tels que les poires, les pommes ou le raisin.

Fondue au gorgonzola et à la roquette, avec champignons

Ingrédients:

500 g	de champignons (de différentes variétés fraîches, chanterelles etc.)
600 g	de pommes de terre, des pommes de terre nouvelles de préférence
1	citron (le jus)
1 cuillère à soupe	d'amidon (de maïs)
3 cuillères à soupe	de Kirsch
50 g	de roquette
2	gousses d'ail
300 g	de fromage (Gruyère, râpé grossièrement)
200 g	de fromage (Tilsiter ou Emmental, râpé grossièrement)
3 dl	de vin blanc

Préparation:

Nettoyer les champignons, les couper en petits morceaux, les disposer dans un bol et verser immédiatement le jus de citron sur les champignons. Faire cuire les pommes de terre à point dans de l'eau salée; les maintenir chaudes jusqu'à ce qu'elles soient servies. Laver la roquette, bien la laisser égoutter puis la hacher relativement finement. Frotter le caquelon au moyen de la moitié d'une gousse d'ail. Ecraser l'ail restant au moyen d'un presse-ail puis le disposer dans le caquelon avec le Gruyère et l'Emmental. Bien mélanger, verser le vin blanc et porter le tout à ébullition en remuant bien.

Mélanger le Maïzena avec le Kirsch, verser le tout avec du jus de citron dans le mélange de fromage et bien mélanger. Couper le Gorgonzola en dés, l'ajouter au mélange de fromage et le laisser fondre dans ce mélange. Pour terminer, il suffit d'ajouter la roquette et d'assaisonner la fondue qui pourra alors être servie immédiatement.

Pour déguster la fondue, on utilise généralement des dés de pommes de terre ou des champignons. Ceux qui n'apprécient pas les pommes de terre peuvent utiliser du pain.

Astuce:

Faire blanchir brièvement (1 à 2 minutes) les champignons dans de l'eau citronnée pour les rendre plus digestibles.

Classica

Ingredienti:

400 g	Groviera
400 g	Vacherin
4 dl	vino bianco secco
1 cuc.	Maizena
1	spicchi d'aglio
2 cl	acquavite di ciliege
	spezie (Pepe/peperoncino in polvere/noce moscata)
	pane (francese)

Preparazione:

Come prima cosa tagliare il pane in piccole fette, il pane di tipo francese è perfetto per questo scopo perché ogni fetta ha un po' di crosta. Il pane serve per essere inzuppato nella fonduta.

Invece del pane, usare in alternativa pomodorini ciliegina o tagliare i würstel viennesi in piccole fettine.

Grattugiare entrambi i tipi di formaggio con una grattugia apposita a fori larghi o fare a dadini e inserire nel pentolino Caquelon. Gli spicchi d'aglio usati precedentemente per strofinare il pane rimangono poi nella fonduta e questa avrà un sapore sensazionale. Si prendono perciò più spicchi d'aglio, in modo tale che a tutti possa capitarne uno. Sbattere mescolando la maizena con un po' di vino e aggiungere al formaggio, mettere anche il vino rimasto. A fiamma bassa e continuando a sbattere, portare lentamente il formaggio ad ebollizione.

Quando il formaggio si è sciolto completamente aggiungere l'acquavite di ciliege e aggiustare con pepe, peperoncino e con un pizzico di noce moscata. Provare con un pezzettino di pane se la fonduta è speziata al punto giusto. La quantità di spezie da aggiungere dipende molto dalla stagionatura del formaggio.

Quando si è raggiunta la cremosità desiderata, è possibile aggiungere una punta di bicarbonato di sodio che rende il tutto molto leggero e più facilmente digeribile.

Porre poi subito la fonduta sul fornellino Rechaud e iniziare con i giri di pane

Varianti:

Al posto dei formaggi sopra indicati è possibile usare altri tipi di formaggio, la cosa importante è che la gran parte del formaggio usato sia ben stagionato.

Si possono aggiungere alla fonduta anche funghi fatti a fette, questi le conferiscono un gusto speciale.

Per chi non digerisce bene il formaggio in tali quantità, si consiglia, al posto del pane, di inzuppare patate appena scottate. La fonduta così rimarrà più digeribile.

Fonduta camembert

Ingredienti:

1	Camembert (ca. 250 g)
2 cuc.	Olio d'oliva
2	Rametti di rosmarino
50 g	Noci tostate tritate
2 cuc.	Miele (liquido)

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 200° C. Mettere il camembert in uno stampo ignifugo e incidere più volte la superficie.

Versarci sopra l'olio d'oliva e cospargerci gli aghi di rosmarino.

Coprire il formaggio con un foglio di alluminio e far cuocere per 5-10 minuti nel forno preriscaldato. Il tempo esatto di cottura dipende dal grado di stagionatura del formaggio.

Cospargere il formaggio cotto con le noci, irrorare con il miele e servire subito. Si abbina bene con una baguette appena abbrustolita e con l'insalata.

Fonduta di formaggio e crema di zucca

Ingredienti:

500 g	Groviera
250 g	Formaggio Appenzeller
250 g	Formaggio Vacherin
3.5 dl	Vino bianco (ad es. il Fendant)
3	spicchi d'aglio (schiacciati)
450 g	Polpa di zucca (tagliata finemente)
2 cuc.	Olio
2 dl	Acqua
1	Mazzetto Prezzemolo (tritato finemente)
4 cuc.no	Maizena
1	piccolo scalogno (tagliato finemente)
	Spezie (sale/pepe/noce moscata)

Preparazione:

Unire scalogno e aglio e far soffriggere. Unire la zucca e continuare a soffriggere. Insaporire bene con sale e pepe, sfumare con dell'acqua e lasciar cuocere per ca. 20 minuti. Passarlo facendolo diventare una purea e lasciarlo da parte.

Versare il vino bianco in una pentola per fonduta, aggiungere i formaggi mischiati e mescolando lentamente farli sciogliere fino a che non si cuociano appena. Una volta cotti appena e quando il formaggio si è ben sciolto, unire la zucca e mescolando bene continuare a far cuocere. Aggiustare con sale, pepe e noce moscata.

Mescolare l'amido di mais con un po' d'acqua e unirlo a poco a poco fino a che non diventi bello cremoso. Unire il prezzemolo e mischiare bene.

Si può inzuppare con del pane, verdura cotta al dente e funghi champignon soffritti. Oppure con frutta come pere, mele o uva.

Fonduta al gorgonzola e rucola con funghi

Ingredienti:

500 g	Funghi (di diversi tipi e freschi, ad es. champignon, finferli, etc.)
600 g	Patate, possibilmente patate novelle
1	Limone (succo)
1 cuc.	Fecola (amido di mais)
3 cuc.	acquavite di ciliege
50 g	Rucola
2	Spicchi d'aglio
300 g	Formaggio (Groviera, grattugiato grossolano)
200 g	Formaggio (Tilsiter o Emmental, grattugiato grossolano)
3 dl	Vino bianco

Preparazione:

Mondare i funghi, tagliare in piccoli pezzi, mettere in una scodella e irrorare con il succo del limone. Far cuocere le patate in acqua salata fino a quando non verranno servite calde. Lavare la rucola, lasciarla scolare bene e tritarla relativamente fine. Strofinare la padellina della fonduta con uno spicchio d'aglio tagliato a metà, il resto schiacciarlo con un pressa per aglio e versarlo nella padellina della fonduta con il Groviera e l'Emmental, mescolare bene. Annaffiare con il vino bianco e mescolando portare ad ebollizione.

Mescolare la maizena con l'acquavite di ciliege e mescolarla con il succo del limone nella massa di formaggio che bolle. Tagliare a dadini il Gorgonzola, unire alla massa e qui lasciarlo sciogliere. Unire infine la rucola, insaporire la fonduta e servire subito.

Vengono inzuppati nella fonduta alternando o dadini di patate o funghi. Chi non gradisce le patate può anche usare il pane.

Consiglio:

I funghi possono essere sbiancati in precedenza mettendoli per 1-2 minuti in acqua e limone, in questo modo diventano più facilmente digeribili.

Classic

Ingredients:

400 g	Gruyère cheese
400 g	Vacherin cheese
4 dl	Dry white wine
1 tbsp.	Corn starch
1	Clove of garlic
2 cl	Kirsch
	Spices (pepper/paprika powder/nutmeg)
	Bread (baguette)

Preparation:

First cut the bread into bite-sized chunks – baguette is better here as this means that every piece has a bit of crust. The bread is required for dipping into the fondue.

Alternatively, instead of bread, cut small cherry tomatoes or Vienna sausages into round slices.

Next, grate the two cheeses using a coarse grater, or cut into small cubes and add to the caquelon, which has been rubbed down beforehand with the garlic clove, so that the garlic stays in the Fondue and then tastes great later.

Several cloves are therefore usually used so that everyone is sure to get a piece.

Next, mix the corn starch with a little wine and add to the cheese, then add the rest of the wine, too. Stirring frequently, gently heat the cheese on a low heat until it is simmering.

Once the cheese has nicely melted, add a glass of Kirsch to it and season with pepper, paprika and some nutmeg. Taste with a piece of bread to see whether it is spicy enough. The amount of spice required depends largely on the maturity of the cheese.

Once the fondue then reaches the creaminess you want, a pinch of baking soda can then be added to make it especially light and easier to digest.

Then immediately put the fondue on the burner and start stirring in the bread straight away.

Variants:

Other cheese varieties can be used instead of those listed above, the important thing is that it is largely well matured cheese.

Mushroom slices can also be added to the fondue to give it that special taste.

For those don't like such large quantities of cheese, try using waxy potatoes that are not fully cooked for dipping instead of bread. This makes the fondue easier to digest.

Camembert Fondue

Ingredients:

1	Camembert (approx. 250 g)
2 tbsp.	Olive oil
2	Sprigs of rosemary
50 g	Walnuts, chopped and roasted
2 tbsp.	Honey (smooth)

Preparation:

Preheat the oven to 200° C. Put the Camembert in an ovenproof dish and carve into the surface several times. Drizzle with olive oil and sprinkle the rosemary needles on top.

Cover the cheese with aluminium foil and bake in the preheated oven for 5 – 10 minutes. The exact cooking time depends on the maturity of the cheese.

Sprinkle the baked cheese with the nuts, pour the honey over it and serve immediately. Serve with freshly toasted baguette and salad.

Pumpkin Cheese Fondue

Ingredients:

500 g	Gruyère cheese
250 g	Appenzeller cheese
250 g	Vacherin cheese
3.5 dl	White wine (e.g. Fendant)
3	Gloves of garlic (pressed)
450 g	Pumpkin flesh (finely sliced)
2 tbsp.	Oil
2 dl	Water
1	Bunch of parsley (finely chopped)
4 tsp.	Corn starch
1	Small shallot (finely sliced)
	Spices (salt/pepper/nutmeg)

Preparation:

Add the shallots and garlic and braise gently. Add the pumpkin and continue to braise. Season well with salt and pepper, deglaze with water and leave to cook for approx. 20 minutes until soft. Then puree and set aside.

Pour the white wine into a fondue pan, add the cheese mixture and slowly melt while stirring until it is boiling gently. Once it is cooked nice and gently and the cheese is well melted, add the pumpkin and allow to boil a little longer, stirring well. Season with salt, pepper and nutmeg.

Mix the corn starch in a little water and gradually add it until it becomes nice and creamy. Add the parsley and mix well. For dipping use bread or firmly cooked vegetables and braised mushrooms. Or, alternatively, use fruits such as pears, apples or grapes.

Gorgonzola Rocket Fondue with Mushrooms

Ingredients:

500 g	Mushrooms (various fresh mushrooms, e.g. button mushrooms, chanterelles, etc.)
600 g	Potatoes, new potatoes if possible
1	Lemon (for juice)
1 tbsp.	Starch (corn flour)
3 tbsp.	Kirsch
50 g	Rocket salad
2	Cloves of garlic
300 g	Cheese (Gruyère, coarsely grated)
200 g	Cheese (Tilsit or Emmental, coarsely grated)
3 dl	White wine

Preparation:

Wash the mushrooms, cut into bite-size pieces, add to the bowl and immediately drizzle with lemon juice. Cook the potatoes in salted water, then keep warm until ready to serve. Wash the rocket, drain well, then chop relatively finely. Grease the fondue pan with half a garlic clove, press the rest with a garlic press and add to the fondue pan together with the Gruyère and the Emmental, mix well, pour in the white wine and bring to the boil while stirring.

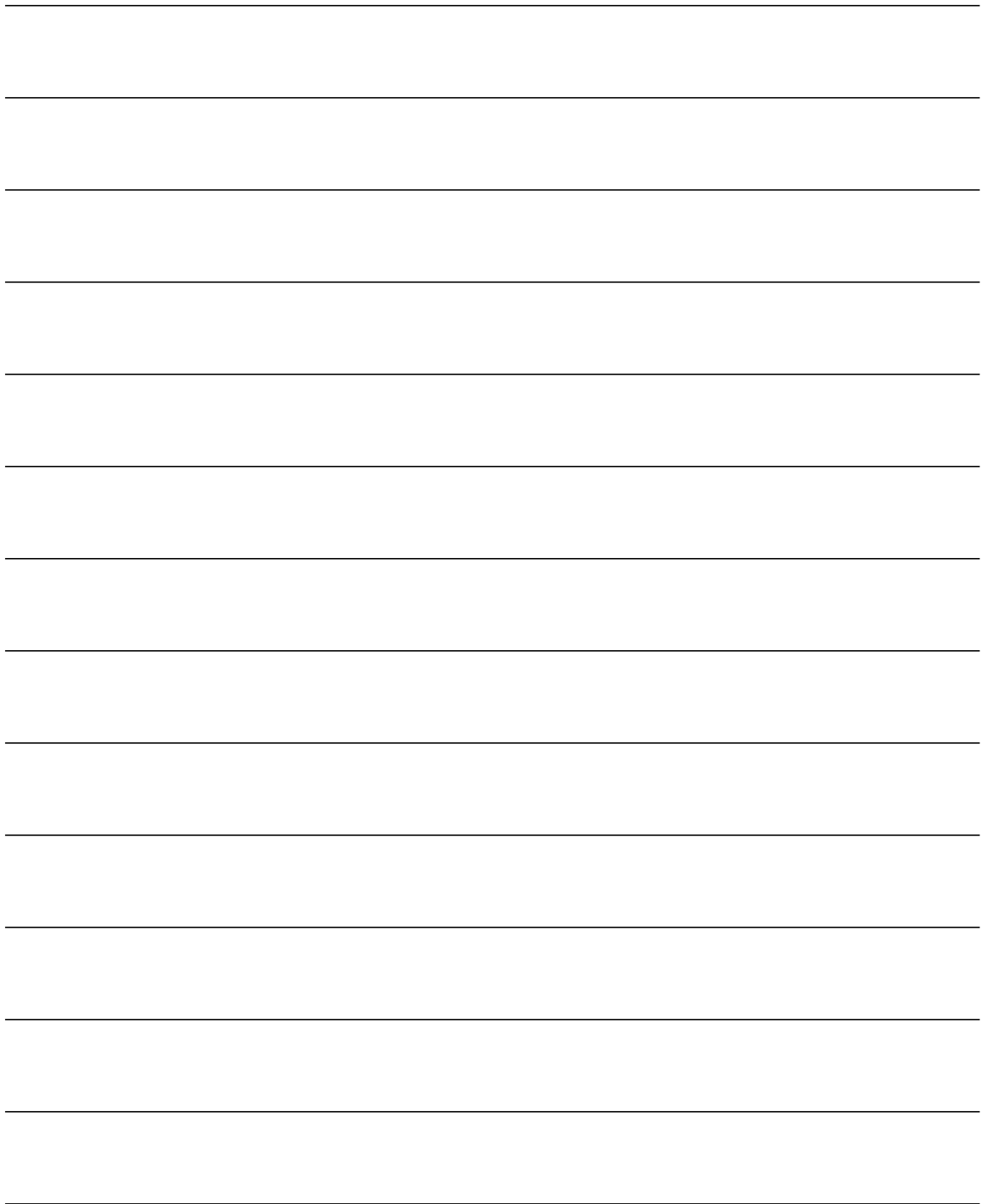
Mix the corn starch with the Kirsch, stir into the boiling cheese with the lemon juice.

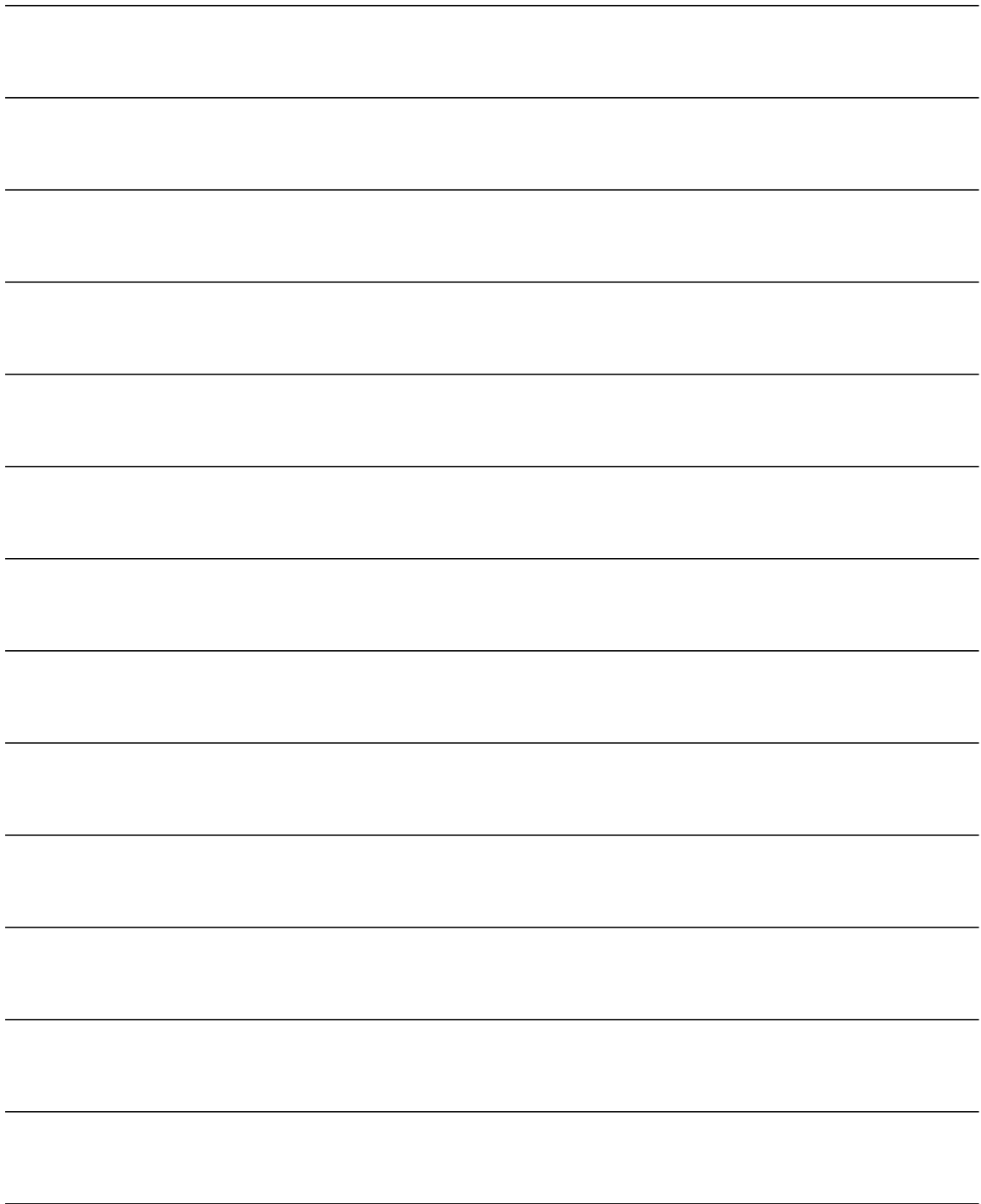
Cut the Gorgonzola into cubes, add to the mixture and allow to melt. Finally, add rocket, season the fondue, then serve immediately.

Dip potato cubes or mushrooms into the fondue in turns. For those who do not like potatoes, bread can be used instead.

Tip:

The mushrooms can be pre-blanching briefly (1 – 2 min.) in lemon water so they are a little easier to digest.







NOUVEL[®]AG

Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch

Internet: www.nouvel.ch