

A
LEADING
BRAND IN THE UK

Russell Hobbs®



**SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE
1,9 L EN ACIER INOXYDABLE
AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF**

Modèle RHFD2

Manuel d'utilisation et recettes

AVERTISSEMENT : L'utilisation de tout appareil ménager électrique comporte un risque d'incendie ou d'électrocution pouvant entraîner des blessures graves voire fatales. Veuillez observer scrupuleusement toutes les instructions.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation de tout appareil électroménager nécessite certaines précautions élémentaires :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Éviter de toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées.
3. Pour éviter un choc électrique, ne jamais immerger le corps de l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans un liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par enfant.
5. L'utilisation de tout appareil ménager en présence d'enfants doit faire l'objet d'une attention particulière.
6. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
7. Débrancher l'appareil après usage. Débranchez et laissez l'appareil refroidir avant de le remplir ou de le vider ou avant d'installer ou de retirer un accessoire et avant de procéder à son nettoyage.
8. Ne jamais utiliser un appareil défectueux. Ne pas utiliser un appareil dont la prise ou le cordon électrique est usé ou endommagé, ni un appareil fonctionnant anormalement ou ayant subi un choc ou quelque dommage que ce soit. Pour inspection, réglage ou réparation, veuillez contacter notre service après-vente afin d'obtenir une autorisation de retour.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
10. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ni en se tenant sur un sol mouillé.
11. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
12. Ne pas placer l'appareil sur le brûleur d'une cuisinière électrique ou à gaz ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
13. Toujours connecter le cordon électrique à l'appareil d'abord, puis le brancher dans une prise murale. Après utilisation, éteindre l'appareil puis le débrancher de la prise murale.
14. Faire preuve d'une extrême prudence pour déplacer l'appareil à fondue lorsqu'il contient des aliments chauds.
15. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autre usage que celui pour lequel il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

APPAREIL POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

Autres recommandations importantes

AVERTISSEMENT : Cet appareil dégage de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlures ou d'incendie, ainsi que tout autre risque de blessures ou de dommages matériels.

1. Ne pas plonger le cordon électrique détachable dans un liquide. Si le cordon tombe accidentellement dans un liquide, le JETER IMMÉDIATEMENT et le remplacer par un neuf.
2. L'eau et le fromage peuvent causer de sérieuses brûlures. L'appareil devient très chaud durant son fonctionnement et reste chaud pendant un certain temps après son extinction. Ne pas toucher les surfaces chaudes telles que le caquelon, la plaque chauffante et les surfaces métalliques de l'appareil.
3. Utiliser l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs ou de tout autre objet. Ne poser aucun objet sur l'appareil durant son fonctionnement.
4. Ne jamais obstruer l'ouverture du support à fourchettes. Attention au dégagement de vapeur durant le fonctionnement.
5. Ne pas remplir excessivement le caquelon. S'assurer que le niveau du liquide ne dépasse pas l'indication « Max ».
6. Ne pas introduire des aliments congelés ou mouillés dans le liquide à fondue. Débarrasser les aliments congelés de tout excédent de glace, les décongeler et les assécher avant de les cuire.
7. Verser toujours le liquide à fondue dans le caquelon avant de brancher l'appareil et de le mettre en marche. Ne jamais verser le liquide dans le caquelon **chaud**.
8. S'assurer qu'aucun objet inflammable ne se trouve sur l'appareil ou à proximité. Si le contenu du caquelon prend feu, ramener le sélecteur de température à la position « OFF » et débrancher l'appareil. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
9. Attention ! Les fourchettes sont très pointues. Ne pas les laisser à la portée des enfants.
10. Le caquelon ne doit être utilisé qu'avec cet appareil. Toute une autre source de chaleur peut endommager la surface et la poignée du récipient et peut causer un risque de blessures.
11. Ne jamais utiliser l'appareil pour faire chauffer un récipient autre que le caquelon.

ATTENTION : Suivre scrupuleusement les instructions ci-dessous afin de ne pas endommager l'appareil à fondue ou la cuisinière et éviter des risques d'accident.

1. Ne pas faire chauffer le caquelon lorsqu'il est vide.
2. Pour ne pas endommager le service à fondue et éviter des risques d'accident, ne pas laisser le contenu du caquelon s'évaporer complètement.
3. Ne jamais placer le caquelon sur une autre source de chaleur, telle qu'une cuisinière électrique ou à gaz, une plaque chauffante ou une table de cuisson en vitro-céramique. **NE FAIRE CHAUFFER CE CAQUELON QUE SUR L'APPAREIL À FONDUE.** L'utilisation de toute autre source de chaleur peut endommager le caquelon et causer un risque de blessures.

Cordon électrique détachable

ATTENTION : Cet appareil est livré avec un cordon électrique détachable court afin de réduire les risques de blessures résultant d'un accrochage accidentel du cordon et éviter qu'un enfant ne le tire volontairement et ne renverse sur lui le contenu du caquelon. Pour réduire les risques de renversement accidentel, ce cordon électrique est conçu pour se détacher facilement de l'appareil à la moindre traction.

Ce cordon détachable est conçu **uniquement** pour cet appareil à fondue. Ne pas l'utiliser avec un autre appareil.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

AVERTISSEMENT : Le renversement d'un récipient à fondue peut entraîner de graves brûlures. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du comptoir de cuisine ou à un endroit où un enfant pourrait le tirer volontairement et où toute personne pourrait s'y accrocher accidentellement.

L'utilisation d'un cordon électrique peut présenter un risque de choc électrique ou d'étranglement. Tenir ce cordon hors de portée des enfants.

Prise polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une prise polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, cette prise ne peut être connectée à une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas à fond, tournez-la dans l'autre sens. Si le branchement est impossible, faites appel à un électricien professionnel. Ne jamais modifier ce dispositif de sécurité.

Introduction

Nos compliments pour l'acquisition de ce service à fondue électrique Russell Hobbs® RHFD2 en acier inoxydable. Redécouvrez le plaisir des « soirées fondue » - une fondue deviendra le centre d'intérêt de vos soirées en famille ou entre amis. Votre service à fondue Russell Hobbs en sera la vedette grâce à son design classique et élégant. Il se distingue notamment par ses fourchettes à code de couleur, sa température réglable, sa construction en acier inoxydable et son grand caquelon à diffusion uniforme de la chaleur et revêtement antiadhésif qui facilite le nettoyage. Avec cet appareil vous réussirez à coup sûr de nombreuses soirées festives et mémorables.

Avant la première utilisation

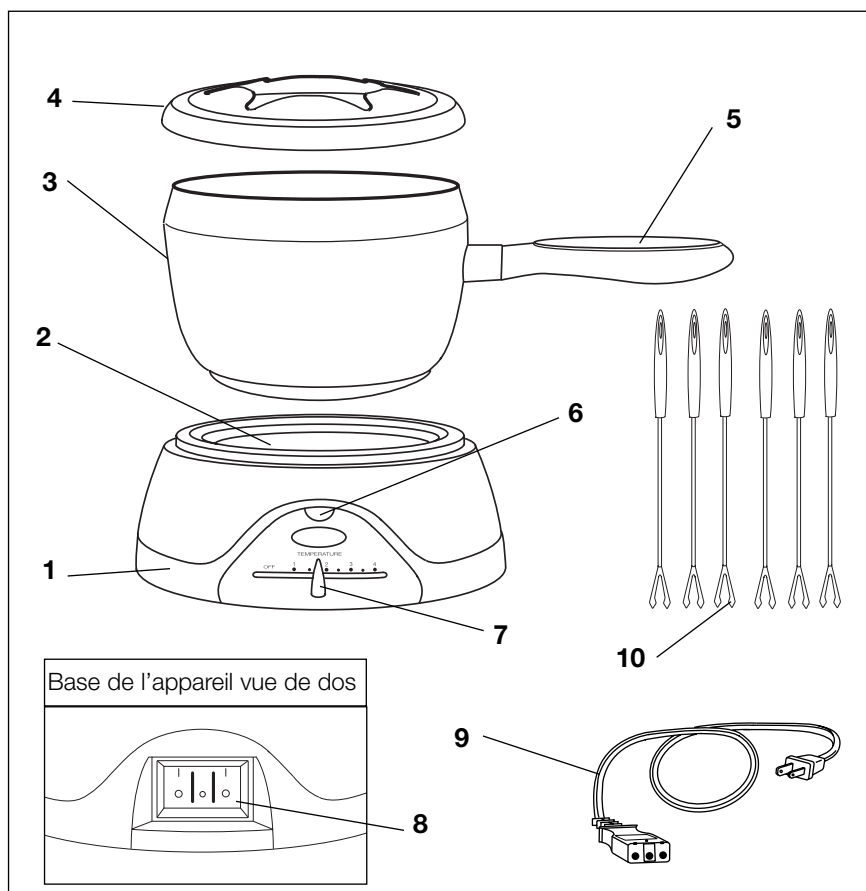
ATTENTION : Ne pas plonger l'appareil, le cordon électrique ou la prise dans un liquide.

1. Déballez délicatement le service à fondue.
2. Lavez le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement. Pour plus de détails, voir la section « Entretien ».
3. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide et séchez soigneusement. Ne jamais plonger l'appareil dans un liquide.
4. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer ou de produits abrasifs afin de ne pas endommager les surfaces.
5. N'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques sur le boîtier de l'appareil. L'aimant situé dans le réceptacle du cordon électrique retiendrait toutes particules métalliques, risquant ainsi de provoquer un choc électrique ou un incendie.

Service à fondue électrique

Russell Hobbs® RHFD2

en acier inoxydable



- | | |
|--|---|
| 1. Corps de l'appareil | 9. Cordon électrique détachable
(Article N° 21515) |
| 2. Plaque chauffante antiadhésive | 10. Fourchettes à code de couleur (6) |
| 3. Caquelon avec revêtement
intérieur antiadhésif
(Article N° 21790) | Ensemble complet
(Article N° 21617) |
| 4. Support à fourchettes
(Article N° 21616) | Bleu (Article N° 21617B) |
| 5. Poignée | Rouge (Article N° 21617R) |
| 6. Témoin lumineux | Vert (Article N° 21617G) |
| 7. Sélecteur de température | Orange (Article N° 21617N) |
| 8. Réceptacle du cordon électrique | Jaune (Article N° 21617Y) |
| | Rose (Article N° 21617P) |

Mode d'emploi

ATTENTION : Ne jamais faire fonctionner cet appareil à vide ou sans une quantité de liquide suffisante dans le caquelon.

1. Placez l'appareil sur une table ou un comptoir de cuisine en vous assurant que la surface est bien horizontale et stable.
2. Placez le sélecteur de température à la position « OFF ».
3. Connectez le cordon électrique détachable au réceptacle d'alimentation, le point de repère blanc orienté vers le haut. (Voir figure 1). Branchez la prise polarisée dans une prise murale de 120 V c.a. (Voir figure 2). Ne laissez pas le cordon électrique pendre en dehors du comptoir ou de la table.
4. Versez les ingrédients dans le caquelon (La préparation de fromage, l'huile ou le bouillon, selon la recette). Le niveau de liquide ne doit jamais dépasser le repère de remplissage maximum (Environ 700 ml).

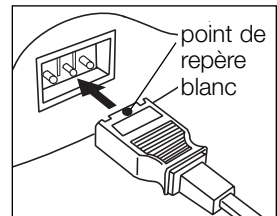


Figure 1

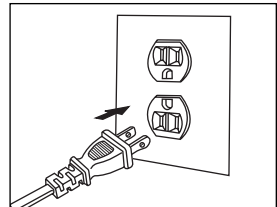


Figure 2

ATTENTION : Pour faire préchauffer les ingrédients à fondue, se servir uniquement de cet appareil et du caquelon. L'utilisation de toute autre source de chaleur pourrait endommager la fini et la poignée du récipient et pourrait occasionner des blessures. Ne déposer le caquelon sur aucune autre source de chaleur.

5. Déposez le caquelon sur l'appareil.
6. Pour mettre l'appareil en marche, réglez le sélecteur de température sur l'intensité désirée (1 à 4). Consultez le « Tableau de cuisson » pour plus de détails sur le choix des températures de cuisson et de service. Le témoin rouge s'allumera. Note : Le témoin rouge s'allume et s'éteint périodiquement durant le fonctionnement de l'appareil, indiquant que celui-ci maintient la bonne température.
7. Faites chauffer les ingrédients à fondue. Introduisez les ingrédients tel que l'indique la recette, en remuant avec une cuiller en bois ou en matière plastique.

ATTENTION : Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des gants isolants. Le boîtier de l'appareil, la plaque chauffante et le caquelon peuvent être extrêmement chauds.

8. Lorsque la fondue est prête à servir, installez le support à fourchettes sur le caquelon.

Mode d'emploi (suite)

9. Introduisez délicatement les fourchettes, avec les aliments à tremper, dans le caquelon. Pour tremper les aliments, servez-vous uniquement des fourchettes à fondue. Pour éviter les éclaboussures, introduisez délicatement les fourchettes dans le liquide, sans les laisser tomber. Note : En piquant les aliments sur les fourchettes à fondue, assurez-vous de ne pas les traverser complètement, car les pointes des fourchettes pourraient égratigner le revêtement intérieur du caquelon.
10. N'introduisez pas d'aliments congelés ou imbibés d'eau dans le liquide à fondue. Débarrassez les aliments congelés des cristaux de glace puis faites-les décongeler et asséchez-les avant de les cuire.
11. Lorsque la température du liquide devient insuffisante, la plaque chauffante et le témoin rouge se rallument automatiquement.
12. Laissez reposer les fourchettes à fondue dans les créneaux prévus sur le support. Lorsque la cuisson des aliments est suffisante, sortez les fourchettes en les tenant par le manche. Veillez à ne pas vous brûler sur le support à fourchettes ni sur la tige métallique ou la pointe des fourchettes. Ne portez pas les fourchettes à fondue directement à la bouche. **Tenez le caquelon et les fourchettes à fondue hors de la portée des enfants.**
13. Pour éteindre l'appareil, servez-vous de gants isolants. Poussez le sélecteur de température à la position « OFF » et débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez le caquelon refroidir complètement avant de le déplacer.

ATTENTION : Pour éviter de provoquer une étincelle, s'assurer que le témoin lumineux est éteint avant de débrancher le cordon électrique de la prise murale.

14. Détachez le cordon électrique de l'appareil.
15. Nettoyez et séchez toujours le service à fondue entre chaque utilisation. Voir la section « Entretien » pour plus de détails.

Tableau de cuisson

Recette	Réglage pour la cuisson	Réglage pour le service
Fondue au chocolat	2	1
Fondue au caramel	3	2
Fondue au fromage (Suisse)	3	2
Fondue au bouillon (Chinoise)	4	4
Fondue à l'huile (Bourguignonne)	4	4

Conseils pratiques

- Ne doublez pas les recettes données dans ce manuel et ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum du caquelon.
- Les fourchettes à fondue deviennent très chaudes. Pour consommer les aliments, retirez-les des fourchettes à fondue et utilisez une fourchette ordinaire ou un cure-dent.
- Remuez délicatement le contenu du caquelon de temps en temps, en effleurant le fond, afin de garder onctueux le liquide à fondue et éviter qu'il ne brûle.
- Lorsque vous coupez des cubes de pain, faites en sorte qu'ils comportent toujours de la croûte afin qu'ils tiennent plus solidement sur les fourchettes à fondue. Il est préférable d'utiliser du pain à croûte ou du pain à pâte ferme. Le pain sera meilleur si vous le coupez juste avant de servir. Vous pouvez également tremper les aliments suivants : petites boulettes de viande cuites, cubes de saucisses cuites, morceaux de fromage ou de salami, bretzels, biscuits apéritifs, muffins anglais, pain pita olives ou anchois.
- Si la fondue au fromage est trop épaisse, ajoutez du lait, du jus ou du bouillon en mélangeant pour obtenir la consistance nécessaire.
- Si la fondue au fromage est trop liquide, ajoutez 1/4 de tasse de fromage râpé et faites fondre sur le réglage 2 ou 3.
- Pour empêcher le fromage de faire des fils, évitez de le laissez bouillir.
- La fondue peut brûler facilement, surtout la fondue au fromage. Réglez la température à 1 pour maintenir la chaleur pendant le service.
- Un liquide acide comme le jus de citron ou de lime peut faciliter la décomposition des protéines du fromage pendant la fonte.
- Certains fromages ne conviennent pas pour une fondue.
- Pour ramollir le fromage à la crème, sortez-le du papier métallisé, mettez-le dans une assiette et passez-le au four à micro-ondes à la puissance maximum. Remuez-le toutes les 30 secondes avec une fourchette jusqu'à ce qu'il soit ramolli et lisse.

Entretien

Ce service à fondue électrique Russell Hobbs® exige peu d'entretien. Il ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour toute réparation faites appel à un réparateur spécialisé en électroménager.

AVERTISSEMENT : Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.

ATTENTION : Ne jamais plonger le corps de l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débranchez et laissez toujours refroidir l'appareil et le liquide à la température de la pièce avant de procéder au nettoyage.

ATTENTION : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des gants isolants. L'appareil, la plaque chauffante et le caquelon deviennent extrêmement chauds. Laissez-les toujours refroidir à la température de la pièce avant de les manipuler.

2. Détachez le cordon électrique du réceptacle situé sur l'appareil.
3. Enlevez les fourchettes et le support à fourchettes du caquelon.
4. Pour soulever le caquelon, tenez-le par la poignée et soutenez le fond avec une poignée ou un gant isolant.
5. Transvasez le liquide à fondue dans un contenant adéquat.
6. Lavez le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes à fondue dans de l'eau chaude savonneuse ou dans un lave-vaisselle. Rincez et séchez tous ces éléments soigneusement. **Afin de ne pas endommager les surfaces, N'UTILISEZ PAS de produits détersifs ou abrasifs, ni d'objets métalliques pour enlever les particules d'aliments.**
7. Après le nettoyage et avant une nouvelle utilisation, assurez-vous que le caquelon et le support à fourchettes sont parfaitement secs.
8. Tout résidu de produit de nettoyage peut tacher le caquelon lorsqu'il est chauffé.
9. Si nécessaire, essuyez le boîtier de l'appareil et la plaque chauffante avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les soigneusement. **Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
Ne passez jamais un tampon à récurer métallique sur le corps de l'appareil. Des particules de métal pourraient entrer en contact avec des pièces électriques ou avec l'aimant du réceptacle du cordon électrique et entraîner un choc électrique ou un risque d'incendie.
10. Toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un réparateur spécialisé en électroménager.
11. Remettez en place le support à fourchettes et déposez le cordon électrique et les fourchettes à l'intérieur du caquelon. Rangez l'ensemble du service à fondue dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

Recettes

FONDUE AU CARAMEL

1/2 tasse de lait évaporé
400 g de caramels mous
1/2 tasse de guimauves miniatures

Servez avec des pâtisseries, du gâteau quatre-quarts, du gâteau des anges, des guimauves et des fruits frais. **Pour 4 à 6 personnes**

1. Versez le lait évaporé et les caramels dans le caquelon. Faites chauffer à 3 pendant 5 à 10 minutes en remuant, jusqu'à la fonte complète.
2. Diminuez le réglage de température à 2, ajoutez les guimauves miniatures et remuez jusqu'à consistance lisse. Servez immédiatement.

FONDUE CROQUANTE

1 bocal d'environ 210 g de crème de guimauve
1/2 tasse de lait évaporé
1 paquet de 340 g de brisures de chocolat au lait
1/4 de tasse de beurre d'arachide
1/2 tasse de noix de pacanes finement hachées

Servez avec des fruits frais, du gâteau des anges, des pâtisseries et du pain sucré. **Pour 4 à 6 personnes**

1. Versez la crème de guimauve, le lait évaporé, les brisures de chocolat et le beurre d'arachide dans le caquelon. Faites chauffer à 3 pendant 5 à 10 minutes en remuant, jusqu'à consistance lisse.
2. Diminuez le réglage de température à 2, ajoutez les noix de pacanes et servez immédiatement.

FONDUE À L'ANANAS

Environ 175 ml de jus d'ananas
1 boîte de 425 g de pulpe d'ananas, conserver le jus
1/4 de tasse de sucre
2 c. à table de miel
1 c. à table de fécule de maïs
1 c. à table de jus de citron

Servez avec du pain aux bananes, du gâteau des anges et des fruits frais.

1. Versez le jus d'ananas, le jus de la pulpe, le sucre et le miel dans le caquelon. Incorporez la fécule de maïs en fouettant. Faites chauffer à 2 1/2 pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à épaississement en remuant souvent.
2. Ajoutez la pulpe d'ananas et le jus de citron. Faites chauffer à 3 en remuant souvent jusqu'à ce que le mélange soit très chaud.
3. Diminuez le réglage de température à 1 et servez immédiatement.

Recettes (suite)

FONDUE À L'ÉRABLE ET AUX PACANES

2/3 de tasse de lait
1/2 tasse de sirop d'érable pur
6 c. à table de sirop de maïs clair
1 c. à table et demi de fécule de maïs
2 c. à table de beurre
1/2 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de noix de pacanes finement hachées

Servez avec des fruits frais, des pâtisseries et du pain.

Pour 4 à 6 personnes

1. Réglez la température à 2 et faites chauffer le lait, le sirop d'érable et le sirop de maïs en remuant constamment, pendant environ 5 minutes ou jusqu'au mélange total.
2. Augmentez la température à 3 et incorporez la fécule de maïs en fouettant. Faites cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à épaississement, en fouettant de temps en temps.
3. Ajoutez le beurre, la vanille et les noix de pacanes en remuant. Diminuez la température à 1 et servez immédiatement.

FONDUE AU CHOCOLAT BLANC

2 paquets de 340 g de pépites de chocolat blanc
3/4 de tasse de crème moitié-moitié
2 c. à thé d'extrait de vanille

Servez avec des fruits frais. **Pour 4 à 6 personnes**

1. Versez les pépites de chocolat et la crème moitié-moitié dans le caquelon. Faites chauffer à 2 en remuant jusqu'à consistance lisse, pendant environ 5 à 10 minutes.
2. Ajoutez l'extrait de vanille en remuant et diminuez la température à 1. Servez immédiatement.

FONDUE AU FROMAGE EN CRÈME À LA FRAISE

2 paquets de 225 g de fromage en crème, ramolli
3/4 de tasse de crème à fouetter épaisse
1 bocal d'environ 285 g de tartinade de fraises sans pépins Polander®

Servez avec des bagels, des pâtisseries et du pain.

Pour 4 à 6 personnes

1. Versez tous les ingrédients dans le caquelon et faites chauffer à 3 pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit fondu et très chaud, en remuant souvent.
2. Diminuez la température à 1 et servez immédiatement.

FONDUE SUISSE

340 g de fromage Suisse râpé
2 c. à table de fécule de maïs
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre noir
2 tasses de jus de pomme
3/4 de c. à thé de sauce Worcestershire®

Servez avec du pain de seigle et du pain français. **Pour 4 à 6 personnes**

1. Saupoudrez le fromage sur la fécule de maïs, le sel et le poivre. Bien mélanger le tout.
2. Réglez la température à 4, versez le jus de pomme dans le caquelon et faites chauffer jusqu'à ce qu'il soit très chaud, pendant environ 5 à 10 minutes. Diminuer la température à 3 et ajoutez le mélange de fromage. Remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, pendant 5 à 10 minutes. Ajoutez la sauce Worcestershire®.
3. Diminuez la température à 2 et servez immédiatement.

FONDUE AU FROMAGE ET AU CRABE

1 paquet de 225 g de fromage en crème, ramolli
1 tasse de crème moitié-moitié, divisé en deux quantités
2 c. à table de beurre
2 oignons verts avec les tiges, finement hachés
2 gousses d'ail, finement émincées
1 c. à thé d'épices Old Bay®
115 g de fromage Bleu émietté
1 boîte de 225 g de chair de crabe, égouttée
2 c. à table de jus de citron
1/4 de c. à thé de Tabasco®

Serve with sourdough bread and fresh vegetables. **Serves 4-6**

1. Combinez le fromage en crème et 1/2 tasse de crème moitié-moitié au moyen d'un batteur électrique jusqu'à consistance lisse.
2. Réglez la température à 4 et faites fondre le beurre dans le caquelon. Versez dans le caquelon les oignons verts, l'ail et le beurre et faites sauter jusqu'à ce qu'ils ramollissent, environ 3 à 5 minutes. Ajoutez les épices Old Bay® et le reste de la crème moitié-moitié; faites chauffer jusqu'à ce que le mélange soit très chaud (ne pas faire bouillir). Diminuez le réglage de température à 2.
3. Ajoutez la moitié du mélange de fromage en crème et mélangez au fouet. Ajoutez le restant du fromage en crème.
4. Ajoutez le Bleu et mélangez constamment au fouet jusqu'à ce qu'il soit fondu, environ 5 à 10 minutes.
5. Versez la chair de crabe, le jus de citron et le Tabasco®. Réglez la température à 2 et servez immédiatement.

Recettes (suite)

FONDUE AU CHEDDAR

2 c. à table de mélange déshydraté pour soupe à l'oignon
2 c. à table d'eau chaude
2 c. à table de beurre
1 tasse de lait
30 g de piments doux d'Espagne hachés, égouttés
2 c. à table de farine tout usage
225 g de Cheddar American ou piquant, en cubes de 2,5 cm

Servez avec du pain français et italien.

1. Diluez le mélange pour soupe à l'oignon dans l'eau chaude et laissez reposer 5 minutes.
2. Versez le beurre et le lait dans le caquelon et faites chauffer à 4 jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
3. Combinez la soupe à l'oignon, les piments doux et la farine dans un mélangeur; mixez à la vitesse maximum jusqu'à consistance lisse.
4. Abaissez la température à 2 1/2. Ajoutez au lait le fromage et la préparation de soupe à l'oignon. Faites chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu, en remuant souvent, pendant environ 10 à 15 minutes. Abaissez la température à 2 et servez immédiatement.

FONDUE AU FROMAGE ÉPICÉ

170 g de Monterey Jack râpé
115 g de gruyère râpé
115 g de cheddar piquant râpé
1 c. à table de fécule de maïs
1 tasse de bouillon de poulet
1 c. à table de jus de citron
1 boîte de 120 ml de piments verts hachés, égouttés
2 c. à table de coriandre hachée
1/2 c. à thé de poivre de Cayenne moulu

Servez avec des crevettes cuites, du poulet cuit, du pumpernickel et du pain de seigle. **Pour 4 à 6 personnes.**

1. Combinez le fromage et la fécule de maïs en remuant soigneusement.
2. Versez le bouillon de poulet et le jus de citron dans le caquelon. Faites chauffer à 4 jusqu'à ce que le mélange soit très chaud, environ 3 à 5 minutes.
3. Ajoutez le mélange de fromage et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, environ 5 à 10 minutes.
4. Ajoutez les piments verts, la coriandre et le poivre de Cayenne. Abaissez la température à 1 et servez immédiatement.

FONDUE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES

115 g d'asiago râpé
115 g de parmesan râpé
85 g de mozzarella râpé
1 c. à table de fécule de maïs
1 tasse et demi de bouillon de poulet
1 c. à table de jus de citron
2 c. à table d'oignon doux finement émincé
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à table de basilic frais haché
1 c. à table de ciboulette fraîche hachée
1 c. à table de persil frais haché
85 g de fromage en crème, ramolli

Servez avec des légumes frais et du pain focaccia.

Pour 4 à 6 personnes.

1. Combinez le fromage râpé avec la fécule de maïs. Mélangez soigneusement.
2. Mélangez le bouillon de poulet, le jus de citron, l'oignon, les fines herbes et l'ail dans le caquelon. Faites bouillir à 4.
3. Abaissez la température à 2 1/2 et ajoutez la moitié du fromage dans le caquelon en remuant avec un fouet pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Répétez l'opération avec le reste du fromage.
4. Ajoutez le fromage en crème et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.
5. Abaissez la température à 1 et servez immédiatement.

FONDUE À L'HUILE (BOURGUIGNONNE)

450 g de bifteck tendre, de filet de porc, de veau ou d'agneau, coupé en cubes de 1,5 à 2,5 cm

1 tasse et demi de bouillon de boeuf ou de poulet

Servez avec de la sauce au soja, de la moutarde forte et des sauces variées. **Pour 4 à 6 personnes.**

1. Versez l'huile dans le caquelon et faites chauffer à 4 jusqu'à ce que l'huile commence à frémir.
2. Laissez la température à 4 pendant la cuisson de la viande. Piquez un cube de viande sur chaque fourchette à fondue et laissez cuire dans l'huile pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Sortez les cubes de viande de l'huile et servez immédiatement.

Recettes (suite)

FONDUE AU BOUILLON

450 g de bifteck tendre, de filet de porc, de veau ou d'agneau coupé en cubes de 1,5 à 2,5 cm

1 tasse et demi de bouillon de boeuf ou de poulet

Servez avec de la sauce au soja, de la moutarde forte et des sauces variées. **Pour 4 à 6 personnes.**

1. Versez le bouillon dans le caquelon et faites chauffer à 4 jusqu'à ce que le bouillon commence à frémir.
2. Laissez la température à 4 pendant la cuisson de la viande. Piquez un cube de viande sur chaque fourchette à fondue et laissez cuire dans le bouillon pendant 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Sortez les cubes de viande du bouillon et servez immédiatement.

FONDUE À LA SAUCE TOMATE

2 c. à table d'huile d'olive

1 oignon moyen, finement haché

2 gousses d'ail, finement hachées

1 boîte d'environ 450 ml de tomates italiennes à l'étuvée, réduites en purée

2 c. à table d'épices italiennes

1 c. à thé et demi de sucre

1 boîte d'environ 235 ml de sauce tomate

2 c. à table de jus de citron

1/4 c. à thé de piments rouges en flocons

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poivre noir

85 g de parmesan râpé

Servez avec des boulettes de viande ou des saucisses italiennes cuites, du pain pita et du pain focaccia. **Pour 4 à 6 personnes.**

1. Versez l'huile d'olive dans le caquelon. Faites sauter les oignons et l'ail à 4 jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 6 à 8 minutes.
2. Ajoutez les tomates à l'étuvée, les épices italiennes, le sucre, la sauce tomate, le jus de citron, les flocons de piments rouges, le sel et le poivre dans le caquelon. Réglez la température à 3. Faites bien cuire le tout pendant 5 à 10 minutes en remuant souvent.
3. Ajoutez le parmesan et remuez souvent pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit chaud. Abaissez la température à 1 et servez immédiatement.

FONDUE AUX CREVETTES

1 tasse et 1/4 d'eau

1/4 tasse de vinaigre de cidre

1 c. à table d'épices Old Bay®

1 c. à thé de sel

450 g de crevettes moyennes, décortiquées et déveinées

Servez avec de la sauce cocktail. **Pour 4 à 6 personnes.**

1. Ajoutez l'eau, le vinaigre, les épices et le sel dans le caquelon. Faites chauffer à 4 pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
2. Laissez la température à 4 pour la cuisson des crevettes. Piquez une crevette sur chaque fourchette à fondue et laissez cuire dans le bouillon pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soit bien cuites. Servez immédiatement.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit, veuillez l'expédier à :

Vous pouvez communiquer avec nous par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommmages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPOSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTEIS OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.