# Arolla

## Instruction manual for Swissmar Arolla electric fondue

## Manuel d'instructions du caquelon à fondue électrique Arolla Swissmar

## Manual de instrucciones para Arolla Fondue eléctrica Swissmar

Recipes included / Recettes incluses / Recetas incluidas

FE1019




SWISSMAR®

## SWISSMAR ELECTRIC FONDUE

Congratulations on your purchase of the Swissmar Arolla Electric Fondue Set and welcome to the wonderful world of tabletop entertainment. With this unique product you have the option of oil/broth, cheese or chocolate fondue. You can enjoy the traditional Swiss fondue or invent your own dipping sensations, the possibilities are endless!

## TECHNICAL DATA

- Basic appliance for electrical outlet: 120V / 60Hz / 1500W
- cETLus Approved
- Detachable magnetic power cord

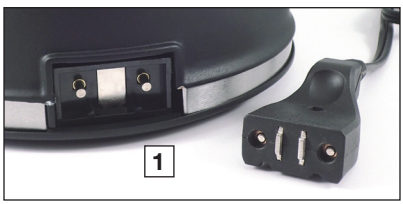
Do not operate appliance with a damaged cord or plug. In case of malfunction or defect, immediately disconnect cord from the electrical outlet and return appliance to the Swissmar service department for examination, repair or adjustment. The appliance should be checked and/or repaired by a qualified person. Do not attempt to repair the appliance yourself. No liability can be assumed for damage arising from unqualified repair work. See warranty conditions. The Arolla Fondue is designed exclusively for domestic use. Technical modifications and application beyond those defined in these instructions can create serious hazards and are therefore strictly prohibited.

**NOTE:** This product features a special “quick release” magnetic detachable cord. For increased safety and injury prevention, the cord is designed to detach from the heating element when accidently tripped over or pulled on.

**ATTENTION!** Please read the Important Safeguards carefully before using the appliance for the first time.

## LEGEND:

1. Detachable magnetic power cord
2. Electrical burner rechaud base with variable heat control
3. 6 stainless steel fondue forks
4. Stainless steel removable spatter guard
5. Stainless steel fondue pot
6. Heat resistant handles






# IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions
- Make sure the main household voltage is in conformity with the details indicated on the rating label. Only connect to alternating current.
- Always attach plug to appliance first then plug cord into the power outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from power outlet.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces
- The cable of the appliance must not come in contact with any hot parts of the appliance.
- Place the appliance on a heat resistant surface and do not operate it in the proximity of other heat sources (electric stove, gas flame).
- To protect against fire hazard, make sure the appliance is always placed at least 15 cm / 6 inches away from all walls. The space above the appliance must be free. Unhindered air supply must be ensured.
- Both appliance top and pot will get hot while in use. Therefore, mind the danger of burns when touching them. Touch the pot handle only with a oven mitt when hot. Allow appliance to cool before handling.
- Never allow children to operate this electrical appliance without supervision.
- Do not leave appliance unattended when in use. Always unplug the appliance to ensure power is switched off.
- Do not use the appliance as a room heater. Never leave it unattended.
  **Caution:** oil and fat preparations may catch fire if overheated.
- Never cover the appliance with any kind of material during operation. If other cooking utensils or pots are used, they must be sufficiently resistant to heat.
- Always keep the heating plate and the base of the pot clean and dry.
- Our electrical appliances comply with all relevant safety regulations. In the event of damage to the appliance or the cable, unplug the appliance immediately. (Repairs should be performed by authorized personnel only. Improper repairs may result in considerable danger to the user).
- This appliance is only intended for normal household use, not for commercial use.
- A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- A longer power-supply cord may be used if care is exercised in their use. If a longer cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord set should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the table top or counter top where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Do not use outdoors
- Improper use and/or unauthorized repair will void all warranty claims.
- SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Using for the first time

- Before initial use, clean all parts with a damp cloth.
- Thereafter, heat up the hot plate, without the pot, at the maximum setting for about 5 minutes.
- Please do not be alarmed by the slight formation of smoke that may be temporarily generated.
- Depending on the desired type of fondue preparation, add the required amount of oil/broth, cheese or chocolate to the pot according to your recipe instructions.

  **CAUTION:** Always make sure the contents in the pot are between the MIN and MAX markings to avoid any spillage or damage.

  Total capacity approx.: 2 L (8.5 cups); liquid (oil) approx.: 1.2 - 1.4 L (5 to 6 cups).

## Always use the original pot for your fondue preparations.

- Only use types of fat/oil which are suitable for deepfrying.
- Place spatter guard onto the pot when using for meat fondue.
- Connect the appliance to the power supply. Adjust the temperature control to the required setting.
- The appliance is equipped with a thermostat, that provides temperature control and, at the same time, protection against overheating.

## Tips

- Always use oven mitt when transporting the pot, as the handle may get hot.
- When your fondue session is drawing to a close and the volume of oil/broth, cheese or chocolate has considerably decreased, it is necessary to readjust the temperature control to a lower setting.
- After use, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool.

## Setting the temperature control

- Low heat setting primarily for use with chocolate fondue.
- Low to Medium heat setting primarily for use with cheese fondue.
- High heat setting only for use with oil or broth for meat fondue.
- Turn the temperature control to desired temperature. The indicator light goes on to indicate that the heating has begun. The indicator light goes off when selected temperature is reached. **NOTICE:** During cooking, the indicator light cycles on and off to indicate that the temperature is being regulated.

## CAUTION

Overheated or contaminated fat/oil may catch fire. If the fat/oil is overly contaminated or overheated, first allow to cool, before replacing. Cooking fat/oil residues are not domestic sewage. For reasons of environmental protection, discard them along with your domestic waste.

## Practical tips for your fondue preparation:

- Check the temperature of fat/oil by immersing a wooden skewer into the pot. When bubbles start to form around it, the temperature required for meat fondue has been reached.
- To boil broth or bouillon more quickly we recommend covering the pot. This will also save energy.

- Do not submerge very “wet” food into the frying oil, as this can cause the oil to “foam” and potentially overflow.
- Food for broth/oil fondue should be cut approximately of the same size to ensure even and thorough cooking - approximately 2.5 cm (1 inch cubes).
- Many types of food can be coated before fondue frying - typical coatings are batter or breadcrumbs.
- Do not overfill the pot.
- For great recipes and fun fondue ideas, we suggest the Swissmar Fondue Recipe Cookbook.

## Cleaning and maintenance

Always remove the electrical plug from the outlet first and allow the appliance to cool before cleaning. The exterior housing can be cleaned with a damp cloth and a mild detergent. Clean the heating element with a damp cloth - **DO NOT IMMERSE ELEMENT IN WATER**. Clean the pot, spatter guard and forks in warm soapy water or in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool on the exterior or interior of the appliance. Never immerse the appliance or temperature control dial in water or any other liquid.

## Warranty Conditions

- Swissmar provides a 1 year warranty to cover all defects, which are the result of hidden deficiencies and renders the appliance unsuitable for normal use.
- The warranty is valid from date of purchase, you should therefore keep proof of purchase.
- Swissmar will alleviate any manufacturing and/or material faults within the warranty period, free of charge, whether by means of repair, replacement of parts, or by replacing the appliance. (Shipping charge may apply).
- Repairs will only be carried out under the warranty if appliance is accompanied with a valid proof of purchase. Any complaints must be registered within the warranty period.
- The warranty will not be valid if the defect is due to damage, as a result of an accident, incorrect use, neglect (for example not cleaning correctly), or if it has been tampered with or repaired by anyone other than a Swissmar authorized service agent.
- Similarly, the warranty does not apply in the event of connection to the wrong power voltage and/or non-compliance with the appliance’s operating instructions.
- Swissmar cannot be held liable for material damage or personal accidents resulting from misuse or a faulty connection, (for example, a faulty electrical socket). In no case does the warranty grant entitlement to compensation/refund.
- Swissmar will not accept any warranty conditions other than those mentioned above.

## TRADITIONAL CHEESE FONDUE

- 1 garlic clove, halved crosswise
- 375 ml (1 1/2 cups) dry white wine
- 15 ml (1 tbsp) corn starch
- 10 ml (2 tsp) kirsch
- 300 g (2/3 lb.) Emmental cheese, grated (650 ml / 2 3/4 cups)
- 300 g (2/3 lb.) Gruyere cheese, grated (650 ml / 2 3/4 cups)
- nutmeg
- pepper
- 1 loaf good bread, cut into 2.5 cm (1 inch) cubes

Rub the inside of a Swissmar fondue pot with the cut sides of the garlic to flavour the pot. Discard garlic (or keep it in for a little more flavour). Pour the wine into a pot and bring to a mild simmer over medium heat. Toss together the grated cheese with the cornstarch. Gradually add the cheese/cornstarch mixture 1 handful at a time to the heated wine in the pot and cook, stirring constantly in a zigzag pattern. Bring fondue to a simmer and cook, stirring, about 5-8 minutes until thickened. Stir in the Kirsch, nutmeg and pepper. If preparing your fondue in a separate pot, transfer cheese fondue mixture to a fondue pot and serve with cubed bread for dipping.

## FONDUE BOURGUIGNON

- 907 g (2 lbs) beef filet
- 700 ml (3 cups) oil
- 1 bunch of carrots
- 1 head of celery
- 1 garlic clove
- 1 medium size zucchini
- 1 lemon
- 1/2 cauliflower

## SIDES:

Pickles and dipping sauces of your choice

Clean the vegetables. Cut them up as you like. Squeeze lemon juice over them. Cut the meat into 2.6 cm (1-inch) cubes. Arrange meat, vegetables and sides on the table. Preheat oil in the fondue pot. Each guest spears a piece of meat or vegetable and dips it into the oil to cook. Once food is cooked, use sauces for dipping.

Serves 6

## SWISS CHOCOLATE FONDUE

- 79 ml (1/3 cup) whipping cream
- 226 g (8 oz) semisweet chocolate, finely chopped
- 45 ml (3 tbsp) Grand Marnier (optional)

Bring whipping cream to simmer in heavy medium saucepan. Reduce heat to low. Add chopped chocolate and 15 ml (1 tbsp) Grand Marnier (optional); whisk until mixture is smooth. Remove fondue from heat and blend in remaining 30 ml (2 tbsp) Grand Marnier (optional). Transfer chocolate to fondue pot on low heat setting. Serve with angel food cake pieces, lady fingers and a variety of fruit for dipping.

Serves 4

**SWISSMAR ELECTRIC FONDUE WARRANTY CARD**

**FE1019**
AROLLA
10 PC STAINLESS STILL
ELECTRIC FONDUE SET



Name:_____

Address:_____

_____

Email: _____ Phone:_____

How did you hear about the SWISSMAR AROLLA ELECTRIC FONDUE?

☐ Friends ☐ Advertisement ☐ Published Article
☐ In-store ☐ Website ☐ Other

Date of purchase:_____ Purchased from: (Store name)_____

Return To:

**CANADA –** Swissmar Ltd.
6 - 35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, Ontario L4B 1B3

**USA –** Swissmar Inc.
6391 Walmore Road
Niagara Falls, NY, 14304

Tel: (905) 764-1121
Fax: (905) 764-1123
Toll Free Tel: (877) 947-7627
Toll Free Fax: (800) 216-3492

# CAQUELON À FONDUE ÉLECTRIQUE SWISSMAR

Félicitations pour votre achat du service à fondue électrique Arolla Swissmar et bienvenue au monde merveilleux du divertissement sur table. Grâce à cet article unique, vous pouvez déguster tous les types de fondue : à l'huile ou au bouillon, au fromage ou au chocolat. Vous pouvez déguster la fondue suisse traditionnelle ou inventer vos propres chefs-d'œuvre culinaires, les possibilités sont infinies!

## DONNÉES TECHNIQUES

- Appareil de base pour une prise de courant : 120 V / 60 Hz / 1 500 W
- Homologué cETLus
- Cordon d'alimentation magnétique détachable

N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. En cas de mauvais fonctionnement ou de défectuosité, débranchez immédiatement le cordon de la prise de courant et retournez l'appareil au Service des réparations Swissmar où il sera examiné, réparé ou ajusté. L'appareil doit être vérifié et réparé par une personne qualifiée. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Aucune responsabilité ne sera acceptée en raison de réparations effectuées par des personnes non qualifiées. Voyez les conditions de garantie. Le caquelon à fondue Arolla est conçu pour un usage domestique seulement. Des modifications techniques et une utilisation allant au-delà de celles définies dans les instructions peuvent entraîner de graves dangers et, par conséquent, sont strictement interdites.

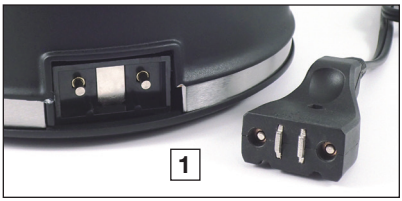
**REMARQUE :** Ce produit est doté d'un câble d'alimentation magnétique détachable à « libération rapide ». Pour offrir une sécurité accrue et prévenir les blessures, le câble est conçu pour se détacher de l'élément chauffant lorsqu'une personne trébuche ou tire accidentellement sur le câble.

**ATTENTION!** Veuillez lire attentivement les mesures de protection avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

## LÉGENDE :

1. Cordon d'alimentation magnétique détachable
2. Base électrique de rechaud de brûleur avec régulateur de température variable
3. 6 fourchettes à fondue en acier inoxydable
4. Couvercle anti-éclaboussure amovible en acier inoxydable
5. Caquelon à fondue en acier inoxydable
6. Poignées résistantes à la chaleur



# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions
- Assurez-vous que la tension domestique soit conforme aux détails indiqués sur l'étiquette signalétique. Ne branchez l'appareil que dans une prise de courant alternatif.
- Commencez toujours par brancher la fiche à l'appareil, ensuite branchez le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, mettez la commande en position d'arrêt (OFF), puis retirez la fiche de la prise de courant.
- Ne laissez pas le cordon se suspendre hors de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Le cordon de l'appareil ne doit pas toucher aux pièces chaudes de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et ne le faites pas fonctionner près d'une source de chaleur (cuisinière électrique, flamme au gaz).
- Pour éviter tout risque d'incendie, assurez-vous que l'appareil soit toujours placé à au moins 15 cm / 6 po d'un mur. L'espace au-dessus de l'appareil doit être libre. Une source d'alimentation en air est essentielle.
- Lors de l'utilisation, le dessus de l'appareil et le caquelon deviendront chauds. Par conséquent, faites attention aux brûlures si vous devez les toucher. Lorsque le caquelon est chaud, assurez-vous d'en saisir la poignée avec un gant de cuisine. Laisser l'appareil refroidir avant de le manipuler.
- Ne permettez jamais à des enfants d'utiliser cet appareil électrique sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Débranchez toujours l'appareil pour vous assurer que l'alimentation est coupée.
- N'utilisez pas l'appareil comme appareil de chauffage. Ne le laissez jamais sans surveillance. **Mise en garde :** l'huile et les préparations grasses peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées.
- Ne couvrez jamais l'appareil d'un matériau quelconque durant son utilisation. Si vous utilisez d'autres ustensiles de cuisine ou des casseroles, ils doivent être suffisamment résistants à la chaleur.
- Maintenez toujours la plaque chauffante et la base du caquelon propres et sèches.
- Nos appareils électriques sont conformes à tous les règlements de sécurité applicables. En cas de dommage à l'appareil ou au cordon, débranchez l'appareil immédiatement. (Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé seulement. Des réparations inappropriées pourraient entraîner des risques considérables pour l'utilisateur).
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique normal, pas pour un usage commercial.
- Un court cordon d'alimentation doit être utilisé pour réduire le risque de vous empêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long.
- Un cordon d'alimentation plus long peut être utilisé à condition d'être prudent lors d'une telle utilisation. Si un cordon plus long est utilisé : 1) la capacité électrique nominale du cordon doit être au moins aussi élevée que la capacité électrique nominale de l'appareil; et 2) le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne passe pas par-dessus le plateau d'une table ou le comptoir car des enfants pourraient le tirer ou y trébucher accidentellement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur
- Une mauvaise utilisation et une réparation non autorisée annuleront toute réclamation de garantie.
- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois

- Avant l'usage initial, nettoyez toutes les pièces avec un linge humide.
- Par la suite, faites chauffer la plaque chauffante, sans le caquelon, au réglage maximum pendant 5 minutes.
- Une légère fumée peut se former temporairement, ne vous en inquiétez pas.
- Selon le type de fondue choisi et votre recette, ajoutez au caquelon la quantité nécessaire d'huile ou de bouillon, de fromage ou de chocolat.

  **MISE EN GARDE :** Assurez-vous que le contenu du caquelon se situe entre les marques MIN et MAX afin d'éviter tout déversement ou dommage.

  Capacité totale approx. : 2 L (8.5 tasses); liquide (huile) : 1.2 - 1.4 L (5 à 6 tasses) approx.

## Utilisez toujours le caquelon original pour vos fondues

- Utilisez uniquement des huiles/des gras convenant à la grande friture.
- Placez le couvercle antié-claboussures sur le caquelon lorsque vous faites une fondue à la viande.
- Branchez l'appareil dans une source d'alimentation. Réglez le régulateur de température à la température désirée.
- L'appareil est muni d'un thermostat, offrant un contrôle de la température tout en protégeant contre la surchauffe.

Conseils

- Utilisez toujours un gant de cuisine pour transporter le caquelon puisque la poignée devient chaude.
- Lorsque votre repas de fondue tire à sa fin et que la quantité d'huile ou de bouillon, de fromage ou de chocolat a diminué considérablement, il est nécessaire de diminuer la température.
- Après l'utilisation, débranchez l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir.

## Régulateur de température

- Le réglage à faible température sert surtout à la fondue au chocolat.
- Le réglage à température moyenne sert surtout à la fondue au fromage.
- Le réglage à température élevée sert surtout à la fondue à la viande à base d'huile ou de bouillon.
- Tournez la commande de température à la température désirée. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer que le chauffage a commencé, le voyant s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. **AVIS :** Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que la température est régulée.

## AVERTISSEMENT

L'huile ou la graisse surchauffée ou contaminée peut s'enflammer. Si l'huile ou la graisse est trop contaminée ou surchauffée, laissez-la d'abord refroidir avant de la remplacer. Les résidus d'huile ou de graisse de cuisson ne font pas partie des eaux usées domestiques. Dans le but de protéger l'environnement, jetez-les avec vos ordures ménagères.

## Conseils pratiques pour préparer une fondue :

- Vérifiez la température de l'huile ou de la graisse en plongeant une brochette en

bois dans le caquelon. Lorsque des bulles commencent à se former autour d'elle, la température nécessaire pour cuire la viande à fondue a été atteinte.

- Pour faire bouillir plus rapidement le bouillon, couvrez le caquelon. Vous faites ainsi une économie d'énergie.
- Ne plongez pas d'aliments très « humides » dans l'huile à friture, car elle pourrait mousser et peut-être déborder.
- Les aliments pour la fondue au bouillon ou à l'huile doivent être coupés à peu près de la même taille pour assurer une cuisson uniforme et complète, soit en dés d'environ 2,5 cm (1 po).
- De nombreux types d'aliments peuvent être enrobés avant d'être frits dans le caquelon les enrobages habituels sont la pâte et la chapelure.
- Évitez de trop remplir le caquelon.
- Pour obtenir d'excellentes recettes et des idées de fondue amusantes, procurez-vous le Livre de recettes à fondue Swissmar.

## Nettoyage et entretien

Toujours commencer par retirer la fiche de la prise puis laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Le boîtier extérieur peut être nettoyé avec un chiffon humide et un détergent doux. Nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon humide – **NE PAS IMMERGER ÉLÉMENT DANS L'EAU**. Nettoyer la caquelon la grille anti-éclaboussures et les fourchettes avec de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier à l'extérieur ou à l'intérieur de l'appareil. Ne jamais plonger l'appareil ou le cadran de régulation thermique dans de l'eau ou tout autre liquide.

## Conditions de la garantie

- Swissmar offre une garantie d'un an contre tout défaut pouvant survenir en raison d'imperfections cachées et empêchant l'usage normal de l'appareil.
- La garantie est valide à partir de la date d'achat; par conséquent, vous devez conserver votre preuve d'achat.
- Swissmar corrigera tout défaut matériel ou de fabrication durant la période de la garantie, sans frais, soit par une réparation, un remplacement de pièces ou de l'appareil. (Des frais de livraison pourraient s'appliquer).
- Les réparations seront effectuées uniquement selon la garantie si l'appareil est accompagné d'une preuve d'achat valide. Toute plainte peut être déposée durant la période de la garantie.
- La garantie ne sera pas valide si le défaut est le résultat de dommages, d'un accident, d'un mauvais usage, de négligence (par exemple : mauvais nettoyage), ou si l'appareil a été modifié ou réparé par une personne autre qu'un agent d'entretien Swissmar dûment autorisé.
- De même manière, la garantie ne s'applique pas si l'appareil a été branché dans une prise de mauvaise tension ou en raison du non respect des consignes d'utilisation de l'appareil.
- La société Swissmar ne peut pas être tenue responsable de tout dommage matériel ou de tout accident personnel résultant d'un mauvais usage ou d'une connexion défectueuse (par exemple : une prise de courant électrique défectueuse). En aucun cas, la garantie n'accorde un droit à une compensation ou à un remboursement.
- Swissmar n'acceptera aucunes conditions de garantie autres que celles mentionnées cidessus.

## FONDUE AU FROMAGE TRADITIONELLE

- 1 gousse d'ail, coupée en deux dans le sens de la largeur
- 375 mL (1 1/2 tasse) de vin blanc sec
- 15 mL (1 c. à table) de fécule de maïs
- 10 mL (2 c. à thé) de kirsch
- 300 g (2/3 lb) d'emmental, râpé (650 mL / 2 3/4 tasses)
- 300 g (2/3 lb) de gruyère, râpé (650 mL / 2 3/4 tasses)
- muscade
- poivre
- 1 bon pain, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)

Frotter l'intérieur du caquelon Swissmar avec les côtés coupés de l'ail. Jeter l'ail (ou le laisser dans le caquelon pour donner plus de saveur à la fondue). Verser le vin dans une casserole et l'amener au point où il mijote doucement sur feu moyen. Mélanger les fromages râpés avec la fécule de maïs. Ajouter graduellement le mélange de fromages et de fécule de maïs, une poignée à la fois, au vin réchauffé dans la casserole et faire cuire en remuant constamment d'un mouvement de zigzag. Amener la fondue au point d'ébullition et la faire mijoter doucement tout en remuant, environ 5 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter en remuant le kirsch, la muscade et le poivre. En cas de préparation de votre fondue dans un caquelon distinct, transférer le mélange de la fondue au fromage dans le caquelon et servir avec du pain en cubes préparé pour tremper.

## FONDUE BOURGUIGNONNE

- 907 g (2 lb) de filet de bœuf
- 700 mL (3 tasses) d'huile
- 1 botte de carottes
- 1 pied de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 courgette moyenne
- 1 citron
- 1/2 chou fleur

## ACCOMPAGNEMENTS:

Marinades et sauces à trempette au choix.

Nettoyer les légumes. Les couper en morceaux. Presser le citron par-dessus. Couper la viande en cubes 2,6 cm (1 po). Disposer la viande, les légumes et les accompagnements sur la table. Préchauffer l'huile dans le caquelon. Chaque convive plante un morceau de viande ou de légume sur une fourchette à long manche et le met à cuire dans l'huile. Quand le morceau de viande ou de légume est cuit, on le trempe dans une des sauces.
Pour 6 personnes.

## FONDUE AU CHOCOLAT

- 79 mL (1/3 de tasse) de crème à fouetter
- 226 g (8 oz) de chocolat semi-amer finement concassé
- 45 mL (3 c. à table) de Grand Marnier (facultatif)

Dans une casserole moyenne, faire frémir la crème à fouetter. Réduire la chaleur au minimum. Ajouter le chocolat et 15 mL (1 c. à table) de Grand Marnier (facultatif). Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer la fondue de la source de chaleur et ajouter les autres 30 mL (2 c. à table) de Grand Marnier (facultatif). Verser le chocolat dans le poêlon à fondue sur la configuration à basse température. Servir avec des morceaux de gâteau des anges, de biscuits à la cuiller (« doigts de dame ») et de divers fruits à tremper.
Pour 4 personnes.

**CAQUELON À FONDUE ÉLECTRIQUE SWISSMAR CARTE DE GARANTIE**



**FE1019**
AROLLA
SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE
(9 PCS)

Nom : _____

Adresse : _____

_____

Courriel : _____ téléphone : _____

Comment avez-vous connu FONDUE ÉLECTRIQUE AROLLA ?

☐ Amis ☐ Publicité ☐ Aricle publié
☐ En magasin ☐ Site Internet ☐ Autre

Date d'achat:_____ achaté de : (nom de magasin)_____

Retourmé à :

**CANADA –** Swissmar Ltd.
6 - 35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, Ontario L4B 1B3

**USA –** Swissmar Inc.
6391 Walmore Road
Niagara Falls, NY, 14304

Tel: (905) 764-1121
Fax: (905) 764-1123
Toll Free Tel: (877) 947-7627
Toll Free Fax: (800) 216-3492

# FONDUE ELÉCTRICA SWISSMAR

Felicitaciones por la compra de la Fondue Eléctrica Arolla de Swissmar, y bienvenido al maravilloso mundo de cocinar y servir en la mesa. Con este producto único, usted tendrá la posibilidad de preparar fondue con aceite, caldo, queso o chocolate. Usted podrá gozar de la fondue suiza tradicional o inventar sus propias recetas sensacionales. ¡Las posibilidades son ilimitadas!

# INFORMACIÓN TÉCNICA

- Electrodoméstico básico para tomacorriente eléctrico: 120V / 60Hz / 1500W
- Aprobado por cETLus
- Cable eléctrico magnético desprendible

No utilice el electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañado. En caso de mal funcionamiento o defecto, desconecte inmediatamente el cable del tomacorriente eléctrico y lleve el aparato al departamento de servicio de Swissmar para su inspección, reparación o ajuste. El electrodoméstico debe ser revisado y reparado por personal calificado. No intente repararlo usted mismo. No se asumirá ninguna responsabilidad por daños que surjan de un trabajo de reparaciones hecho por personas no calificadas. Lea las condiciones de la garantía. La fondue Arolla está diseñada exclusivamente para uso doméstico. Las modificaciones técnicas y usos más allá de aquellos definidos en estas instrucciones podrían causar serios peligros y, por lo tanto, están estrictamente prohibidos.

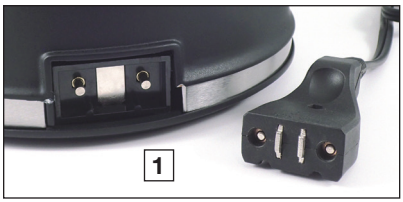
**NOTA:** Este producto cuenta con un cable especial magnético removible de “desenganche rápido”. Para mayor seguridad y prevención de lesiones, el cable ha sido diseñado para desprenderse del elemento calefactor cuando accidentalmente se tropieza o se tira de él.

**ATENCIÓN** Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez, lea las precauciones importantes cuidadosamente.

# LEYENDA:

1. Cable eléctrico magnético desprendible
2. Base con quemador eléctrico de control variable de temperatura.
3. 6 tenedores de acero inoxidable para fondue
4. Dispositivo de protección contra salpicaduras removible de acero inoxidable
5. Olla de acero inoxidable
6. Manijas resistentes al calor



## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

- Lea todas las instrucciones
- Asegúrese que el voltaje principal de su casa esté acorde con los detalles indicados en la etiqueta de especificaciones. Conecte el electrodoméstico solamente a corriente alterna.
- Siempre fije primero el enchufe en el aparato y luego enchufe el cable eléctrico en el tomacorriente. Para desconectar, haga girar el control a OFF (apagado), luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- El cable del electrodoméstico no deberá entrar en contacto con ninguna parte caliente de éste.
- Coloque el electrodoméstico sobre una superficie resistente al calor y no lo utilice cerca de otras fuentes de calor (cocina eléctrica, llama de gas).
- Para protección contra peligro de incendio, asegúrese de que el electrodoméstico sea colocado por lo menos a 15 cm / 6 pulgadas de distancia de las paredes. El espacio que quede sobre el electrodoméstico deberá estar libre. Se deberá asegurar suministro de aire sin obstrucciones.
- Tanto la parte superior del electrodoméstico como la olla se calentarán durante el uso. Por lo tanto, tenga cuidado, ya que se podrían producir quemaduras al tocarlas. Cuando el mango de la olla esté caliente, tóquelo sólo con guantes de cocina. Permita que el electrodoméstico se enfríe antes de manejarlo.
- Nunca permita que los niños utilicen este electrodoméstico sin supervisión.
- No descuide el electrodoméstico mientras lo utilice. Siempre desenchúfelo para asegurarse de que la electricidad está desconectada.
- No utilice el electrodoméstico como un calentador de ambiente. Nunca lo deje sin vigilar. **Precaución:** las preparaciones con aceite o grasa pueden incendiarse si se recalientan.
- Nunca cubra el electrodoméstico con material alguno durante su uso. Si se utilizan otras ollas o utensilios de cocina, éstos deberán ser resistentes al calor.
- Mantenga siempre el hornillo y la base de la olla limpios y secos.
- Nuestros electrodomésticos cumplen con todos los reglamentos de seguridad relevantes. En caso de que el electrodoméstico o el cable se dañen, desenchúfelos inmediatamente. (Las reparaciones deben ser realizadas solamente por personal autorizado. Las reparaciones incorrectas pueden ser causa de peligro considerable para el usuario).
- Este electrodoméstico está destinado sólo para uso normal en el hogar, y no para uso comercial.
- Se debe proveer un cable corto de suministro eléctrico (o cable de extensión) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar sobre un cordón largo.
- Se puede utilizar cables más largos siempre que se tenga mucho cuidado al usarlos. Si se utiliza un cable más largo: 1) La capacidad eléctrica marcada del conjunto del cable debe tener por lo menos la misma capacidad eléctrica del aparato; y 2) El cable eléctrico debe colocarse a modo de que no cuelgue sobre la superficie de la mesa o del mostrador donde los niños puedan jalarlo o alguien se pueda tropezar por accidente.
- No lo utilice al aire libre.
- El uso inapropiado o reparación no autorizada anulará cualquier reclamo bajo la garantía.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Uso por primera vez

- Antes del uso inicial, limpie todas las piezas con un paño húmedo.
- Luego, caliente el hornillo sin la olla en la posición de máximo por aproximadamente cinco minutos.
- Une légère fumée peut se former temporairement, ne vous en inquiétez pas.
- Dependiendo del tipo de preparación de fondue deseado, agregue la cantidad necesaria de aceite, caldo, queso o chocolate a la olla, de acuerdo con las instrucciones de la receta.

  **ATENCIÓN:** Siempre asegúrese de que el contenido en la olla esté dentro de las marcas MÍN y MÁX a fin de evitar derrame o daño.

  Capacidad total aprox.: 8.5 tazas; líquido (aceite) aprox.: 5 a 6 tazas

## Utilice siempre la olla original para sus preparaciones de fondue

- Utilice solamente grasas o aceites que sean apropiados para freír.
- Coloque el dispositivo de protección contra salpicaduras sobre la olla, cuando haga fondue de carne.
- Conecte el electrodoméstico al suministro eléctrico. Ajuste el regulador de temperatura a la posición necesaria.
- El electrodoméstico está equipado con un termostato que provee el control de la temperatura y al mismo tiempo proporciona protección contra recalentamiento.

## Consejos

- Utilice siempre guantes de cocina cuando transporte la olla, ya que el mango se calienta.
- Cuando la fondue esté llegando a su fin, y la cantidad de aceite, caldo, queso o chocolate haya decrecido considerablemente, será necesario ajustar el regulador de temperatura a un punto más bajo.
- Luego de usar el electrodoméstico, desconéctelo del suministro eléctrico y déjelo enfriar.

## Ajuste del regulador de temperatura

- Utilice una posición de temperatura baja para la fondue de chocolate.
- Utilice una posición de temperatura media para la fondue de queso.
- Utilice una posición de temperatura alta sólo con aceite o caldo para la fondue de carne.
- Gire el control de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora se enciende para indicar que ha comenzado la calefacción, la luz indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada. **AVISO:** Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga para indicar que la temperatura está siendo regulada.

## ADVERTENCIA

La grasa o aceite recalentados o contaminados pueden incendiarse. Si la grasa o aceite están demasiado contaminados o recalentados, permita que se enfríen primero antes de reemplazarlos. Los residuos de grasa o aceite de cocina no son aguas residuales del hogar. Por razones de protección del medio ambiente, descártelos junto con sus residuos domésticos.

## Consejos prácticos para la preparación de su fondue:

- Verifique la temperatura de la grasa o aceite introduciendo un palillo de madera dentro de la olla. Cuando se comiencen a formar burbujas a su alrededor, significa que se ha alcanzado la temperatura necesaria para la fondue de carne.

- Para hervir el caldo más rápido, se recomienda cubrir la olla; esto también ahorrará energía.
- No sumerja comida muy “mojada” dentro del aceite hirviendo, ya que esto puede causar que se forme “espuma” en el aceite y que ésta se derrame.
- Los alimentos para la fondue de caldo o aceite deben ser cortados aproximadamente de la misma medida, en cubitos de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm), para que se cuezan de una forma pareja y completa.
- Muchos tipos de alimentos pueden ser rebozados antes de ser fritos en la fondue. Coberturas típicas pueden ser pastas rebozadoras o pan rallado.
- No colme la olla.
- Para obtener excelentes recetas e ideas divertidas de fondue, le sugerimos el libro de recetas para fondue de Swissmar.

## Limpieza y mantenimiento

Retire siempre el enchufe eléctrico de la toma de corriente lo primero y permita que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo. La cubierta exterior puede limpiarse con un paño húmedo y detergente suave. Limpie el elemento calefactor con un paño húmedo – **NO SUMERJA EL ELEMENTO EN AGUA**. Limpie el olla protector de salpicaduras y los tenedores en agua jabonosa templada o en el lavavajillas. No use limpiadores abrasivos o lana de acero en el interior o exterior del electrodoméstico. No sumerja nunca el electrodoméstico y el dial de control variable de calor en agua o cualquier otro líquido .

## Condiciones de la garantía

- Swissmar provee una garantía de un año para cubrir todos los defectos que resulten de deficiencias que produzcan que el electrodoméstico no sea apto para el uso normal.
- La garantía tiene vigencia desde la fecha de compra; por lo tanto, usted deberá conservar la prueba de compra.
- Swissmar corregirá cualquier defecto de fabricación o materiales dentro del período de vigencia de la garantía, sin cargo, ya sea por medio de la reparación, reemplazo de piezas o reemplazo del electrodoméstico. (Puede aplicarse un cargo por envío).
- Las reparaciones bajo la garantía solo se realizarán si el electrodoméstico es acompañado por la prueba de compra. Cualquier queja deberá ser registrada durante la vigencia de la garantía.
- La garantía no tendrá validez si el defecto es debido a daño sufrido como resultado de un accidente, uso incorrecto, descuido (por ejemplo no limpiarla correctamente), o si se ha manipulado indebidamente, o reparado por alguien que no sea un agente de servicio autorizado de Swissmar.
- Del mismo modo, la garantía no tendrá vigencia en el caso de que se haya conectado al voltaje equivocado o no se hayan observado las instrucciones de utilización del electrodoméstico.
- Swissmar no será responsable por daños materiales o accidentes personales que resulten del uso indebido o de una conexión defectuosa (por ejemplo, un enchufe defectuoso). En ningún caso la garantía ofrece derecho a compensación o reembolso.
- Swissmar no aceptará ninguna condición en la garantía, excepto las mencionadas más arriba.

## FONDUE DE QUESO TRADICIONAL

- 1 diente de ajo, cortado a la mitad transversalmente
- 375 ml (1 1/2 tazas) de vino blanco seco
- 15 ml (1 cucharada) de fécula de maíz
- 10 ml (2 cucharitas) de aguardiente kirsch
- 300 g (2/3 libra) de queso emmental, rallado (650 ml / 2 3/4 tazas)
- 300 g (2/3 libra) de queso gruyere, rallado (650 ml / 2 3/4 tazas)
- nuez moscada
- pimienta
- 1 buen pan, cortado en cubos de 2.5 cm (1 pulgada)

Frote el interior de una olla de fondue Swissmar con los lados cortados del ajo. Tire el ajo (o consérvelo en la olla para darle más sabor al fondue). Vierta el vino en una olla y caliéntelo a fuego medio, hasta que empiece la ebullición. Mezcle el queso rallado con la fécula de maíz. Agregue la mezcla de queso con fécula de maíz poco a poco (por puñado) al vino calentado en la olla y cueza la mezcla, removiéndola constantemente en forma de zigzag. Caliente el fondue hasta que empiece la ebullición y cuézalo unos 5 a 8 minutos, removiéndolo hasta que esté espeso. Agregue el kirsch, la nuez moscada y la pimienta. Si prepara su fondue en una olla separada, transfiera la mezcla de fondue de queso a la olla de fondue y sirva con cubitos de pan para mojar.

## FONDUE BOURGUIGNON

- 907 g (2 lbs)de filete de res
- 700 ml (3 tazas) de aceite
- 1 manojo de zanahorias
- 1 cabeza de apio
- 1 diente de ajo
- 1 calabacita mediana
- 1 limón
- 1/2 coliflor

## SALSAS:

Pepinillos y las salsas de su elección.

Lave las verduras y córtelas a su gusto. Báñelas con jugo de limón. Corte la carne en cubos de 2 cm. Acomode la carne, las verduras y las salsas en la mesa. Cada invitado ensarta un pedazo de carne o de verdura y lo sumerge en el aceite para que se cocine. Cuando su comida esté cocinada, sumérjala en las salsas.
Rinde 6 porciones.

## FONDUE DU CHOCOLATE

- 79 ml (1/3 de taza) de crema para batir
- 230 g (8 oz) de chocolate semiamargo, finamente picado
- 45 ml (3 tbsp) de Grand Marnier (opcional)

Lleve la crema para batir a punto de ebullición en una olla mediana y baje el fuego. Agregue el chocolate picado y 15 ml (1 tbsp) de Grand Marnier (opcional); bata hasta obtener una mezcla homogénea. Retire la fondue del fuego y agregue las 30 ml (2 tbsp) restantes de Grand Marnier (opcional). Transfiera el chocolate a la olla de fondue en la configuración de la baja temperaturaen la mezcla.
Rinde 4 porciones.

**FONDUE ELÉCTRICA SWISSMAR**
**TARJETA DE GARANTÍA**




**FE1019**
AROLLA
JUEGO DE FONDUE ELÉCTRICA
DE 9 PIEZAS

Nombre: _____

Dirección: _____

_____

Email: _____ Teléfono: _____

¿Cómo supo de la FONDUE ELÉCTRICA SWISSMAR AROLLA?

☐ Amigos ☐ Anuncio ☐ Articulo
☐ Tienda ☐ Sitio web ☐ Otro

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: (Tienda) _____

Enviar a:

**CANADA –** Swissmar Ltd.
6 - 35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, Ontario L4B 1B3

**USA –** Swissmar Inc.
6391 Walmore Road
Niagara Falls, NY, 14304

Tel: (905) 764-1121
Fax: (905) 764-1123
Toll Free Tel: (877) 947-7627
Toll Free Fax: (800) 216-3492




**CANADA**
Swissmar Ltd.
6 - 35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, ON L4B 1B3

**USA**
Swissmar Inc.
6391 Walmore Rd.
Niagara Falls, N.Y. 14304

T: 905-764-1121
F: 905-764-1123
Toll Free: 1-877-947-7627
Toll Free Fax: 1-800-216-3492

E: info@swissmar.com
**www.swissmar.com**