

Fondueset • Ensemble fondue • Juego de fondue
Set per fonduta • Fondue Set • Zestaw do fondue
Fondue soupřava • Комплект фондю • جهاز عمل الفوندي



Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Netzstecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. **Es besteht Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Beachten Sie, dass die heißen Teile auch nach dem Betrieb noch lange heiß sind.



WARNUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs-/Explosionsgefahr!**

 **WARNUNG:**

- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst den Thermostat auf die niedrigste Stellung und ziehen Sie dann den Netzstecker.
 - Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge etc.
 - Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
 - Bewegen oder tragen Sie das heiße Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist! Heiße Flüssigkeiten, heißer Dampf und Ölspritzer könnten austreten.
-
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
 - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
 - Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

**ACHTUNG:**

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden.

- Verschiedene Oberflächen kommen mit Speisen und Öl in Berührung. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.

Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen

- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- in Frühstückspensionen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Lieferumfang

- Fonduetopf aus Edelstahl rostfrei, mit Aufsatzhalterung für Gabeln
- 8 Fondue Gabeln
- Separater, standsicherer Heizsockel mit solider Heizplatte und stufenlos regelbarem Thermostat (beleuchtet)

Ein-/Ausschalten

Die Bedienung des Gerätes erfolgt mit dem Thermostat. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Thermostat in Position „0“ steht.

Vor dem 1. Gebrauch

1. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie es wie unter „Reinigung“ beschrieben.
2. Zum Entfernen der Schutzschicht auf der Heizplatte betreiben Sie das Gerät 5 Minuten lang ohne Fonduetopf. Stellen Sie das Thermostat auf **MAX**.

i HINWEIS:

Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Hinweise für die Benutzung

- Öle und Fette müssen hoch erhitzen sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

⚠ ACHTUNG: Wenn Sie Fett verwenden möchten!

- Sollten Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke.
- Stellen Sie das Thermostat auf eine niedrige Temperatur und fügen Sie die Stücke langsam hinzu.

⚠ ACHTUNG: Wenn Sie Fett verwenden möchten!

- Ist das Fett geschmolzen und der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur einstellen. **Beachten Sie die MAX-Markierung!**

⚠ ACHTUNG: Starke Schaumbildung!

- Mischen Sie niemals Öle und Fette. Die Flüssigkeit könnte überlaufen.
- Reiben Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken. Bei zu feuchten Lebensmitteln entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl/Fett überlaufen kann.

⚠ WARNUNG: Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!

- Entfernen Sie im Öl/Fett zurück gebliebene Lebensmittel immer sofort.
- Erneuern Sie das Öl/Fett rechtzeitig.

Betrieb

Wählen Sie für Ihr Gerät einen geeigneten rutschfesten Standort aus.

1. Stellen Sie den Fonduetopf auf den Heizsockel.
2. Füllen Sie den Topf mit Fett bzw. Öl (min. 0,7 l bis max. 1,2 l). Legen Sie den Aufsatz auf den Fonduetopf.
3. Drehen Sie den Thermostat auf „0“.
4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät auf den mittleren Temperaturbereich und lassen Sie das Öl einige Zeit aufheizen.

i HINWEIS:

Die Beleuchtung um den Thermostat zeigt das Aufheizen der Heizplatte an. Während des Betriebs schaltet sie sich aus und an. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.

6. Mit einem Holzstab (z. B. Schaschlikspieß oder Holzkochlöffel) können Sie testen, ob die richtige Temperatur erreicht ist: Beim Eintauchen ins Öl müssen leichte Luftbläschen am Holzstab hochsteigen. Sie können jedoch ebenso ein Stück Ihres Frittiergutes in das heiße Öl geben.
7. Spießen Sie mit den Fondue-Gabeln Fleischstücke auf und geben Sie diese in das Fett. Der Garungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke ca. 4–8 Minuten. Dies bedeutet, je kleiner Ihre Fleischstücke oder andere Lebensmittel sind, umso schneller werden diese gegart.
8. Passen Sie die Temperatur mit dem Regler so an, dass ein leichtes Brodeln erhalten bleibt.

Betrieb beenden

- Möchten Sie den Garvorgang beenden, drehen Sie den Thermostat auf die minimale Einstellung (O) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittierpf topf weiter umgehen.

Rezeptideen

Schweizer Käsefondue

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Baguette(s), in Stücke geschnitten
- 300 g Gruyère, fein gerieben
- 300 g Emmentaler, fein gerieben
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 300 ml Weißwein
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser
- 1 Msp. Paprikapulver, edelsüß
- 1 Msp. Muskat, gerieben
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Reiben Sie den Fonduepf topf mit der einen Hälfte der Knoblauchzehe aus.
2. Gießen Sie den Weißwein in den Topf und erwärmen diesen langsam bei kleiner Hitze.
3. Ist der Wein heiß, geben Sie den Käse portionsweise in den Topf. Lassen Sie den Käse unter ständigem Rühren schmelzen.
4. Pressen Sie die andere Hälfte der Knoblauchzehe und geben Sie diese zum Käse.
5. Verrühren Sie die Speisestärke mit dem Kirschwasser. Fügen Sie diese Mischung zum Käse und lassen Sie alles unter Rühren noch einmal aufkochen.
6. Stellen Sie den Thermostaten auf eine Temperatur zum Warmhalten. Würzen Sie mit Pfeffer, Paprikapulver und Muskat.
7. Spießen Sie die Brotstücke auf die Fonduegabeln und tauchen diese in das Fondue.

Schokoladenfondue

Rezeptideen hierzu finden Sie im Internet (z. B. www.rezeptwelt.de, www.chefkoch.de; www.kochbar.de).

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Den Heizsockel auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie diese Teile im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

Heizsockel

Wischen Sie den Heizsockel mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Fonduepf topf und sämtliches Zubehör



ACHTUNG:

Reinigen Sie diese Teile **nicht** im Geschirrspüler. Die Oberflächen könnten stumpf werden.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel

Das Netzkabel können Sie am Bodenteil aufwickeln.

Technische Daten

Modell:.....FD 3783
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....1200–1400 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ca. 2 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät FD 3783 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
3. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
4. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
5. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausge-

schlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

6. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. **Er bestaat gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Gevaar op brandwonden!

De temperatuur van het aanraakbare oppervlak kan zeer hoog worden tijdens het gebruik.

- Let erop dat de onderdelen die warm worden lang na de werking nog warm zullen blijven.



WAARSCHUWING:

- Het apparaat niet gebruiken zonder olie of frituurvet. **Brandgevaar!**
- Giet nooit water in de olie! **Risico op vlam/explosie!**

⚠ WAARSCHUWING:

- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Stel de thermostaat eerst in op de laagste instelling en trek daarna pas de stekker uit het stopcontact.
 - Houd een voldoende veiligheidsafstand (30 cm) van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.
 - Indien het apparaat vlam vat, dienen de vlammen nooit te worden gedoofd met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.
 - Verplaats of draag het apparaat niet wanneer het in werking is. Er kunnen hete vloeistoffen, hete stoom of oliespatten vrijkomen.
-
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
 - Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar.
 - Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder constant toezicht staan.
 - Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of als zij instructies hebben verkregen m.b.t. het gebruik van het apparaat op veilige wijze en als zij zich bewust zijn van de gevaren die gepaard gaan met het gebruik.
 - Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- De reiniging en het gebruikersonderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Pannen dienen in een stabiele positie te worden geplaatst, door gebruik te maken van de handgrepen (indien aanwezig), om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.

**LET OP:**

Dit apparaat mag tijdens het schoonmaken niet in water worden ondergedompeld.

- Verschillende oppervlakken van het apparaat komen tijdens gebruik in aanraking met voedsel en olie. Volg onze aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.
- Gebruik het apparaat niet met een aparte timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:
 - in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële gebieden.

Het is **niet** bedoeld voor gebruik

- van klanten in hotels, motels en andere vergelijkbare woonomgevingen;
- op boerderij accommodaties;
- in bed & breakfast onderkomens.

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en karton.
3. Controleer of de inhoud van de levering compleet is.
4. Indien de inhoud van het pakket onvolledig is of er beschadigingen worden gevonden, neem het apparaat dan niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.

i **OPMERKING:**

Er is mogelijk wat stof of productieresten op het apparaat te vinden. We raden u aan om het apparaat te reinigen, zoals beschreven onder "Reiniging".

Omvang van de levering

- Edeltalen fonduepan, roestvrij met vorkenhouder
- 8 Fonduevorken
- Separate, standveilige verwarmingsvoet met solide verwarmingsplaat en variabel regelbare thermostaat (verlicht)

Aan- en uitschakelen

Het apparaat wordt door een thermostaat bediend. Het apparaat wordt uitgeschakeld wanneer de thermostaat op de "O" positie staat.

Vóór het eerste gebruik

1. Voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt, reinigt u het zoals beschreven onder "Reiniging".
2. Om de beschermende laag op de kookplaat, gebruik het apparaat gedurende 5 minuten zonder de fondueset. Zet de thermostaat op **MAX**.

i **OPMERKING:**

Daarbij is een lichte rookontwikkeling normaal. Zorgt u wel voor voldoende ventilatie.

Hints voor het gebruik

- Olie en vet moeten tot zeer hoge temperaturen te verwarmen zijn. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de fritouse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.
- Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

⚠ **LET OP: Wanneer u vet wilt gebruiken!**

- Snijd het altijd eerst in kleine stukken.
- Zet de thermostaat op een lage stand en voeg de stukken langzaam toe.

⚠ **LET OP: Wanneer u vet wilt gebruiken!**

- Als het vet gesmolten is en het vereiste oliepeil bereikt is, kunt u de gewenste temperatuur op de thermostaat instellen. **Overschrijd niet de MAX-Markering!**

⚠ **LET OP: Sterke vorming van schuim!**

- Meng nooit oliën en vetten. De vloeistof kan overstromen.
- Wrijf nat voedsel droog met een doek. Vochtig voedsel zorgt voor een sterke schuimvorming wat in ernstige gevallen de olie / het vet kan laten overstromen.

⚠ **WAARSCHUWING: Verontreinigde olie / vet kan licht ontvlambaar zijn!**

- Verwijder altijd al de etenswaren die in de olie / het vet achterblijven.
- Vervang regelmatig de olie / het vet.

Bediening

Kies een geschikte en slipvaste standplaats voor het apparaat.

1. U plaatst de fonduepan op het verwarmingsonderstel.
2. Vul de pan met vet resp. olie (min. 0,7 l - max. 1,2 l). Plaats de apparatuur op de fonduepan.
3. Draai de thermostaat naar "O".
4. Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact.
5. Stel het apparaat in op het gemiddelde temperatuurbereik en laat de olie even warm worden.

i **OPMERKING:**

De verlichting rondom de thermostaat indiceert het verwarmen van de kookplaat. Tijdens het gebruik schakelt het in en uit. Dit is normaal en geeft aan dat de temperatuur thermostatisch geregeld en gehandhaafd wordt.

6. Met een houten staafje (bijv. een sjasliekpin of houten kooklepel) kunt u testen of de juiste temperatuur bereikt is: wanneer u het houten voorwerp in de olie dompelt, moeten kleine luchtblaasjes langs het hout opstijgen. U kunt echter ook een stukje frituurgoed in de hete olie dompelen.
7. Prik de fonduevork in een stukje vlees en houdt dit in het vet. Al naargelang de grootte van de vleesstukjes duurt het gaarproces ong. 4–8 minuten. Dit betekent: hoe kleiner de stukjes vlees of andere levensmiddelen zijn, hoe sneller zij gegaard worden.
8. Pas de temperatuur met behulp van de regelaar zodanig aan dat het vet licht blijft bruisen.

Na het gebruik

- Indien u het gaarproces wilt beëindigen, draait u de temperatuurregelaar naar de laagste stand (O) en trekt u de netstekker uit de contactdoos.
- Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur ongevaarlijk is voordat u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

Receptideeën

Zwitserse kaasfondue

Ingrediënten voor 4 porties:

- 2 stokbroden, in stukken gesneden
- 300 g Gruyère, fijn geraspt
- 300 g Emmentaler, fijn geraspt
- 1 teentje knoflook, in twee gesneden
- 300 ml witte wijn
- 1 el zetmeel
- 2 el kirsch (kersenlikeur of kersenschnapps)
- 1 mespuntje zoete paprikapoeder
- 1 mespuntje nootmuskaat, geraspt
- Witte peper

Bereiding:

1. Wreef de binnenkant van de fonduepan grondig in met een van de knoflookhelften.
2. Giet de witte wijn in de pan en warm het langzaam op een laag vuur op.
3. Wanneer de wijn heet is, voeg de kaas in porties aan de pan toe. Roer continu in de pan om de kaas te laten smelten.
4. Plet de andere helft van het knoflookteentje en voeg het aan de kaas toe.
5. Meng het zetmeel met de kirschwasser. Voeg dit mengsel aan de kaas toe en breng alles al roerend aan de kook.
6. Stel de thermostaat op een bepaalde temperatuur in om het mengsel warm te houden. Breng op smaak met peper, paprikapoeder en nootmuskaat.
7. Prik de stukken brood op de fonduevorkjes en dompel ze in de fondue.

Chocoladefondue

U kunt receptideeën op het internet vinden.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel de kookplaat nooit in water of een andere vloeistof onder. Dit kan tot brand of een elektrische schok leiden.

LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Kookplaat

Veeg de kookplaat met een vochtige doek af en met een droge doek droog.

Fonduepan en alle accessoires

LET OP:

Reinig de onderdelen **niet** in de vaatwasmachine. De oppervlakken zouden dof kunnen worden.

- Gebruik een beetje afwasmiddel en reinig deze onderdelen in een warm sopje.
- Spoel ze vervolgens af met schoon water en droog ze af.

Bewaren

- Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet wilt gebruiken.
- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op en op een goed geventileerde, droge plek.

Oprufunctie voor het netsnoer

U kunt het netsnoer oprollen op het basisgedeelte.

Technische gegevens

Model:.....FD 3783
 Spanningstoevoer:.....220–240 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen:.....1200–1400 W
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ong. 2 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :



AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne laissez jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film plastique. **Il y a risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Risque de brûlures !

La température de la surface palpable peut devenir très élevée pendant utilisation.

- Veuillez noter que les pièces chaudes resteront chaudes pendant longtemps même après utilisation.




AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas l'appareil sans huile ou matière grasse. **Risque d'incendie !**
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ! **Risque d'incendie/explosion à inflammation instantanée !**

⚠ AVERTISSEMENT :

- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation ! Réglez d'abord le thermostat au niveau le plus bas, puis retirez la fiche électrique.
 - Conservez une distance de sécurité suffisante (30 cm) des objets facilement inflammables tels que le mobilier, les rideaux, etc.
 - Si l'appareil s'enflamme, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un chiffon humide.
 - Ne déplacez pas ni ne portez pas l'appareil chaud pendant son utilisation ! Du liquide chaud, de la vapeur chaude ou des éclaboussures d'huile peuvent s'échapper.
-
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés entre 0 et 8 ans.
 - Cet appareil peut s'utiliser par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance constante.
 - Cet appareil peut s'utiliser par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été informées sur l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles comprennent les risques encourus.
 - Éloignez l'appareil et son cordon de la portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas s'effectuer par des enfants.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le caquelon doit être déposé en position stable à l'aide des poignées (si disponibles) pour éviter tout renversement du liquide chaud.
-  **ATTENTION :**
Cet appareil n'est pas destiné à être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.
- Plusieurs surfaces seront en contact avec des aliments et de l'huile. Respectez nos consignes à cet égard dans le chapitre « Nettoyage ».
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à part.
- Cet appareil est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que :
 - dans les cuisines des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels.

Il **n'est pas** destiné à être utilisé

- les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- dans les propriétés agricoles ;
- dans les chambres d'hôte.

Déballage de l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez la totalité du matériau d'emballage, tel que les films, le rembourrage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu de livraison.
4. Si des éléments sont manquants ou endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au vendeur.

NOTE :

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

Contenu de la livraison

- Casserole à fondue en inox avec support à fourchettes
- 8 fourchettes à fondue
- Socle chauffant séparé et stable équipé d'une plaque chauffante et d'un thermostat à réglage progressif (éclairé)

Allumer / éteindre

L'appareil fonctionne avec un thermostat.

L'appareil s'éteint lorsque le thermostat est sur « **O** ».

Avant la 1ère utilisation

1. Nettoyez votre appareil, avant la première utilisation, comme décrit dans « Nettoyage ».
2. Pour enlever la couche de protection du réchaud, utilisez l'appareil pendant 5 minutes sans poêlon à fondue. Réglez le thermostat sur **MAX**.

NOTE :

Une légère émanation de fumées est alors normale. Prévoyez une aération suffisante.

Conseils d'utilisation

- L'huile et la matière grasse doivent chauffer à des températures très hautes. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.
- Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

ATTENTION : Si vous souhaitez utiliser de la graisse !

- Si vous utilisez une graisse, coupez-la en petits morceaux.
- Tournez le thermostat sur une faible température puis placez les morceaux l'un après l'autre dans l'appareil.
- Si la matière grasse a fondu et que vous avez atteint le niveau d'huile requis, réglez la température souhaitée avec le thermostat. **Ne dépassez pas la marque MAX !**

ATTENTION : Dense formation de mousse !

- Ne mélangez pas l'huile et la matière grasse. Le liquide peut déborder.
- Frottez les aliments crus et séchez avec un tissu sec. Des aliments humides créent une formation dense de mousse, qui, dans de graves cas, peuvent causer un débordement d'huile/de matière grasse.

AVERTISSEMENT : L'huile / La matière grasse contaminée peut être extrêmement inflammable !

- Enlevez toujours tous les aliments qui restent dans l'huile/la matière grasse.
- Remplacez régulièrement l'huile/la matière grasse.

Fonctionnement

Choisissez pour votre appareil un emplacement approprié et stable.

1. Placez l'appareil à fondue sur le dessous de plat chauffant.
2. Remplissez le pot de graisse voire d'huile (minimum 0,7 l jusqu'à 1,2 l au maximum). Placez le matériel sur le poêlon à fondue.
3. Réglez le thermostat sur « O ».

4. Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant en bon état.
5. Réglez l'appareil à une plage de température moyenne et faites chauffer l'huile pendant un certain temps.

NOTE :

L'éclairage autour du thermostat indique que la plaque électrique chauffe. Pendant utilisation, elle s'allume et s'éteint. C'est normal et cela montre que le thermostat contrôle et maintient la température.

6. Vous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'un ustensile en bois (p. ex. pic à brochette ou cuillère en bois) : lorsque vous plongez l'ustensile en bois dans l'huile des petites bulles d'air doivent se former. Piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez-les dans l'huile.
7. La cuisson dure selon la taille des morceaux de viande env. 4 à 8 minutes. Ce qui signifie que plus vos morceaux de viande ou autres aliments sont petits, plus ils cuiront vite.
8. Adaptez la température de l'appareil de façon à ce que l'huile frémissse toujours légèrement.

Arrêter le service

- Lorsque vous souhaitez arrêter le service, tournez le réglage de la température sur le réglage minimum (O) et débranchez la fiche du secteur.
- Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

Idées de recettes

Fondue au gryère

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 baguettes, coupées en morceaux
- 300 g de gruyère, finement râpé
- 300 g d'emmental, finement râpé
- 1 gousse d'ail, coupée en deux
- 300 ml de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'amidon
- 2 cuillères à soupe de kirsch (liqueur ou eau-de-vie de cerise)
- 1 grosse pincée de paprika doux en poudre
- 1 grosse pincée de noix de muscade, râpée
- Poivre blanc

Préparation :

1. Frottez bien l'intérieur du caquelon avec l'une des deux moitiés de gousse d'ail.
2. Versez le vin blanc dans le caquelon et faites-le chauffer légèrement à feu doux.
3. Lorsque le vin est chaud, y ajoutez le fromage en petits morceaux. Laissez le fromage fondre sans cesser de remuer.

4. Écrasez l'autre moitié de la gousse d'ail et ajoutez-la au fromage.
5. Délayez l'amidon dans le kirsch. Ajoutez le mélange obtenu au fromage et portez le tout à ébullition, tout en remuant.
6. Réglez le thermostat à une température pour que le mélange reste chaud. Assaisonnez avec du poivre, du paprika en poudre et de la noix de muscade.

7. Embrochez les morceaux de pain sur les fourchettes à fondue et plongez-les dans la fondue.

Fondue au chocolat

Vous trouverez des idées de recettes de fondue au chocolat sur Internet.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Avant tout nettoyage, toujours débrancher la fiche du secteur et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau pour le nettoyer. Cela peut causer un incendie ou un choc électrique.



ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

Base chauffante

Essuyez la base chauffante avec un tissu humide et séchez avec un tissu sec.

Poêlon à fondue et tous les accessoires



ATTENTION :

Ne pas nettoyer ces pièces au lave-vaisselle. Les surfaces risqueraient de devenir mates.

- Nettoyez ces pièces à l'eau chaude, avec une petite quantité de produit vaisselle.
- Rincez à l'eau claire et séchez les parties.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine, si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant une longue période.
- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Enroulement du cordon électrique

Vous pouvez enrouler le cordon électrique autour de la base.

Données techniques

Modèle : FD 3783
 Alimentation : 220–240 V~, 50/60 Hz
 Consommation : 1200–1400 W
 Classe de protection : I
 Poids net : env. 2 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO:

No deje jugar a los niños con las láminas de plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato



AVISO: ¡Superficie caliente!

¡Riesgo de quemaduras!

La temperatura de la superficie accesible puede ser muy elevada durante el uso.

- Tenga en cuenta que las piezas permanecerán calientes durante un periodo de tiempo después de su uso.




AVISO:

- No utilice el dispositivo sin aceite ni grasa. **¡Riesgo de fuego!**
- **¡Nunca añada agua al aceite! ¡Riesgo de ráfagas de fuego / explosión!**

 **AVISO:**

- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Primero, ajuste el termostato al mínimo, y luego, extraiga el cable de alimentación de red.
 - Mantenga una distancia de seguridad (30 cm) de objetos fácilmente inflamables como mobiliario, cortinas, etc.
 - Si se prendiera fuego en el aparato, no intente apagar lo con llamas con agua. Rebaje las llamas con un paño húmedo.
 - No mueva ni transporte el aparato caliente mientras está en funcionamiento. Pueden derramarse los líquidos calientes, el valor caliente o salpicaduras de aceite.
-
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
 - Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años de edad.
 - Si están permanentemente controlados, los niños mayores de 8 años pueden utilizar el aparato.
 - Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica o con falta de experiencia y conocimiento pueden utilizar este aparato si se les supervisa o se les da instrucciones sobre el uso del aparato de un modo seguro y si comprenden los peligros que ello implica.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
 - Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.

- Los tenedores se deben sujetar en una posición estable con las asas (si tuviera) para evitar derramar líquido caliente.
-  **ATENCIÓN:**
Este aparato no se ha diseñado para ser sumergido en agua durante la limpieza.
- Varias superficies entrarán en contacto con la comida y el aceite. Siga las instrucciones adecuadas del capítulo de “Limpieza”.
- No utilice el aparato con un temporizador separado ni con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.

No se ha diseñado para ser utilizado

- por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- en fincas agrícolas;
- en establecimientos de alojamiento y desayuno.

Desembalado del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como películas de plástico, protecciones, sujeciones de cables, y cartones.
3. Compruebe que están todas las piezas.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.

NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en “Limpieza”.

Contenido en la entrega

- Cazuela de acero fino inoxidable con elemento de fijación para tenedores
- 8 tenedores de fondue

- Zócalo de calefacción individual y estable con sólida placa de calefacción y termostato con regulación continua (iluminado)

Encendido/apagado

El aparato funciona con un termostato.

El aparato se apagará cuando el termostato se coloque en posición “O”.

Antes del primer uso

1. Antes de utilizar por primera vez el aparato, lo debe limpiar como indicado para el apartado “Limpieza”.
2. Para eliminar el revestimiento de protección de la placa caliente, haga funcionar el aparato durante 5 minutos sin el cazo de fondue. Coloque el termostato en **MAX**.

NOTA:

Es normal que salga un poco de humo. Favorezca una ventilación suficiente.

Recomendaciones útiles del uso

- El aceite y la grasa se pueden inflamar a temperaturas muy elevadas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.
- Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

⚠ ATENCIÓN: ¡Si desea usar grasa!

- En caso de utilizar grasa, parta ésta en trozos pequeños.
- Ponga el termostato en la temperatura mínima y añada los trozos pequeños poco a poco.
- Si la grasa se ha derretido y se alcanza el nivel de aceite necesario, puede establecer la temperatura que desee en el termostato. **¡No supere la marca MAX!**

⚠ ATENCIÓN: ¡Generación excesiva de vapor!

- No mezcle aceites y grasas. El líquido podría rebasar el aparato.
- Seque la comida húmeda con un paño. Los alimentos húmedos pueden generar un exceso de vapor que, en casos graves, podría hacer que el aceite o la grasa rebasen el aparato.

⚠ AVISO: ¡La grasa y el aceite contaminados puede ser muy inflamables!

- Retire cualquier alimento que haya quedado en el aceite/la grasa.
- Reemplace el aceite/la grasa periódicamente.

Funcionamiento

Debe elegir para su aparato un lugar apropiado y antideslizante.

1. Ponga el aparato de fondue sobre el elemento caliente.
2. Llene la olla con grasa o aceite (min. 0,7ℓ hasta máx. 1,2ℓ). Coloque el equipamiento en el cazo de fondue.
3. Coloque el termostato en "O".
4. Conectar el aparato solamente en un enchufe con contacto de protección instalado según las prescripciones.
5. Conecte el aparato al área medio de temperatura y deje que se caliente el aceite durante un tiempo.

i NOTA:

Si el termostato está iluminado, indica que la placa está caliente. Durante el uso, se enciende y se apaga. Esto es normal e indica que la temperatura está controlada y se mantiene mediante termostato.

6. Con un palillo de madera (p. ej. un pincho o una cuchara de madera) puede comprobar, si se ha alcanzado la temperatura correcta: Al sumergir el objeto en el aceite, deberían subir picaduras por el palillo de madera. Puede introducir también un trozo de su alimento en el aceite caliente.

7. Pinche los trozos de carne en los tenedores de la fondue y introdúzcalos en el aceite. El proceso de cocción dura dependiendo del tamaño de los trozos de carne de aprox. 4 a 8 minutos. Esto significa que cuanto más pequeños sean su trozos de carne o alimentos, más rápido se cocerán.
8. Adapte la temperatura con el regulador de tal forma, que se mantenga un borboteo leve.

Finalizar funcionamiento

- Si desea finalizar el proceso de cocción, gire el regulador de temperatura al ajuste mínimo (O) y retire la clavija de red de la caja de enchufe.
- Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

Ideas de recetas

Fondue de quesos suiza

Ingredientes para 4 personas:

- 2 baguettes, cortadas en rebanadas
- 300 g de gruyere, rallado fino
- 300 g de emental, rallado fino
- 1 diente de ajo, cortado por la mitad
- 300 ml de vino blanco
- 1 cucharada de almidón
- 2 cucharadas de kirsch (brandy de cereza o schnapps)
- 1 pizca grande de pimentón dulce
- 1 pizca grande de nuez moscada, rallada
- Pimienta blanca

Preparación:

1. Unte el interior del cazo de la fondue por completo con una de las mitades del diente de ajo.
2. Vierta el vino blanco en el cazo y caliéntelo lentamente a fuego lento.
3. Cuando el vino esté caliente, añada el queso al cazo en porciones. Deje fundir el queso removiendo constantemente.
4. Aplaste la otra mitad del diente de ajo y añádalo al queso.
5. Mezcle el almidón con el kirsch. Añada la mezcla al queso y hágalo hervir, removiendo constantemente.
6. Ponga el termostato a una temperatura para mantener la mezcla caliente. Sazone con pimienta, pimentón y nuez moscada.
7. Perfore los trozos de pan con los tenedores de fondue y húngalos en la fondue.

Fondue de chocolate

Puede encontrar ideas para recetas en internet.

Limpieza

AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar y espere a que el aparato se haya enfriado.
- No sumerja la base para calentar en agua para limpiarla. Se podría producir un choque eléctrico o un incendio.

ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

ESPAÑOL

Base para calentar

Limpie la base para calentar con un paño húmedo y séquelo con un paño seco.

Cazo de fondue y todos los accesorios

ATENCIÓN:

No limpie estas piezas en un lavavajillas. Las superficies podrían perder brillo.

- Use un poco de lavavajillas y limpie estos componentes en agua caliente.
- Luego limpie las partes con agua clara y séquelos.

Almacenamiento

- Limpie el aparato del modo descrito. Deje que los accesorios se sequen del todo.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original, si no va a usarlo durante un período de tiempo prolongado.
- Guarde el dispositivo lejos del alcance de los niños en una zona bien ventilada y seca.

Función para recoger el cable de alimentación

Se puede recoger el cable de alimentación en la sección de la base.

Datos técnicos

Modelo:FD 3783
Suministro de tensión: 220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía: 1200–1400 W
Clase de protección: I
Peso neto: aprox. 2 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola di plastica. **Pericolo di soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio



AVVISO: Superficie calda!

Rischio di ustioni!

La temperatura della superficie toccabile può diventare molto alta durante l'uso.

- Nota che le parti bollenti rimarranno bollenti per un lungo periodo di tempo anche dopo il funzionamento.



AVVISO:

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Pericolo di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di incendio/esplosione!**

 **AVVISO:**

- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Per prima cosa, imposta il termostato al minimo e poi tira la spina elettrica.
 - Mantieni una distanza di sicurezza sufficiente (30 cm) da oggetti facilmente infiammabili come mobile, tende, ecc.
 - Se l'apparecchio dovesse incendiarsi non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua. Cerca di smorzarle con un panno umido.
 - Non spostare o trasportare l'apparecchio bollente quando è acceso. I liquidi bollenti, il vapore caldo o schizzi d'olio potrebbero uscire.
- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
 - L'apparecchio non deve essere usato dai bambini dai 0 agli 8 anni.
 - L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su se sono supervisionati costantemente.
 - L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o istruiti riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se queste comprendono i pericoli coinvolti.
 - Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
 - La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata dai bambini.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le pentole devono essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.



ATTENZIONE:

Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo.

- Superfici diverse entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia".
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer separato in un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato in ambito domestico o in applicazioni simili come:
 - in cucine in negozi, uffici e altre aree commerciali.

Non deve essere utilizzato

- da parte dei clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- in agriturismi;
- in strutture bed & breakfast.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere la macchina dalla confezione.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole di plastica, materiali di riempimento, fermacavi e cartone.
3. Controllare che il contenuto della confezione sia completo.
4. In caso di contenuti mancanti o danneggiati, non mettere in funzione l'apparecchio. Riportarlo immediatamente al rivenditore.

i NOTA:

Potrebbero esserci polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si raccomanda di pulire la macchina come descritto nella sezione "Pulizia".

Nella fornitura

- Pentola per fonduta in acciaio inossidabile con supporto forchette
- 8 forchette per fonduta
- Base scaldante separata stabile con solida piastra e termostato a regolazione continua (illuminato)

Accensione / spegnimento

L'apparecchio viene azionato da un termostato. L'apparecchio si spegne quando il termostato viene portato in posizione "O".

Prima del primo utilizzo

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo come descritto in "Pulizia".
2. Per rimuovere il rivestimento protettivo dalla piastra calda, far funzionare l'apparecchio per 5 minuti senza il contenitore per fonduta. Portare il termostato su **MAX**.

i NOTA:

Una lieve formazione di fumo è normale. Assicurate che ci sia una buona aerazione.

Avvertenze per l'utente

- Olio e grasso possono incendiarsi a temperature molto elevate. Per friggere usate olio apposito di qualità o

grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla frittura perché possono generare fumo già a basse temperature.

- Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

ATTENZIONE: Se volete usare grassi!

- Se si usa grasso, tagliarlo a pezzettini.
- Impostare il termostato su una temperatura bassa ed aggiungere lentamente i pezzettini.
- Se il grasso si è sciolto e il livello di olio richiesto è stato raggiunto, è possibile impostare la temperatura desiderata sul termostato. **Non superare la temperatura MAX!**

ATTENZIONE: Formazione di schiuma!

- Non mescolare mai oli e grassi. Il liquido potrebbe traboccare.
- Asciugare gli alimenti bagnati con un panno. Gli alimenti bagnati possono provocare la formazione di schiuma, che potrebbe far traboccare l'olio/il grasso.

AVVISO: Olio/grasso contaminato possono essere altamente infiammabili!

- Rimuovere sempre le particelle di alimenti da olio/grasso.
- Sostituire periodicamente l'olio/il grasso.

Funzionamento

Per l'apparecchio scegliere un piano adatto non scivoloso.

1. Mettete l'alzata per la fonduta sulla base riscaldante.
2. Riempire la pentola con grasso od olio (min. 0,7 l fino a max. 1,2 l). Sistemare il dispositivo sul contenitore fonduta.
3. Portare il termostato su "O".
4. Collegate l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata.
5. Impostare l'apparecchio su una temperatura media e lasciar riscaldare l'olio per un periodo di tempo.

NOTA:

L'illuminazione attorno al termostato indica il riscaldamento della piastra. Durante l'uso, essa si accende e si spegne. È del tutto normale, indica che la temperatura è controllata e mantenuta dal termostato.

6. Con una stecca di legno (p. e. spiedino o mestolo da cucina) si può testare se la temperatura giusta è stata raggiunta. Immergendola nell'olio devono salire delle lievi bollicine sulla barra di legno. Si può versare nell'olio bollente anche un pezzo del cibo che si intende friggere.
7. Con le forchette per fonduta inforcare dei pezzi di carne ed immergerli nel grasso. Il processo di cottura dura, a seconda delle dimensioni dei pezzi di carne, ca. 4-8 minuti. Questo significa che quanto più sono piccoli i pezzi di carne o altro tanto più rapidamente cuociono.

8. Adeguare la temperatura con il termostato in modo che il grasso continui a gorgogliare leggermente.

Terminare la funzione

- Se si desidera terminare la bollitura, girare il regolatore per la temperatura sull'impostazione più bassa (O) ed estrarre la spina dalla presa.
- Lasciar raffreddare l'olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l'uso della pentola.

Idee per ricette

Fonduta di formaggio svizzero

Ingredienti per 4 persone:

- 2 baguette, tagliate a pezzi
- 300 g di Gruviera, grattugiato finemente
- 300 g di Emmentaler, grattugiato finemente
- 1 spicchio d'aglio, diviso a metà
- 300 ml di vino bianco
- 1 cucchiaio di amido
- 2 cucchiari di kirsch (acquavite di ciliegie o grappa di ciliegie)
- 1 pizzico abbondante di paprika dolce in polvere
- 1 pizzico abbondante di noce moscata, grattugiata
- Pepe bianco

Preparazione:

1. Passare con accuratezza l'interno della pentola della fonduta con uno degli spicchi d'aglio precedentemente dimezzati.
2. Versare il vino bianco e scaldarlo lentamente a fuoco basso.
3. Quando il vino è caldo, aggiungere il formaggio poco alla volta. Mescolare in continuazione e lasciare che il formaggio si sciolga.
4. Schiacciare l'altra metà dello spicchio d'aglio e aggiungerlo al formaggio.
5. Miscelare l'amido con il kirsch. Aggiungere il composto al formaggio e portare il tutto a ebollizione, mescolando in continuazione.
6. Impostare il termostato ad una temperatura che mantenga la miscela calda. Insaporire con pepe, paprika in polvere e noce moscata.
7. Infilate i pezzi di pane sulle forchette apposite e immergeteli nella fonduta.

Fonduta di cioccolato

Puoi scoprire idee di ricette per questa particolare fonduta su internet.

Pulizia

AVVISO:

- Prima della pulizia staccare sempre la spina e attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Non immergere mai la piastra di riscaldamento in acqua per pulirla, per non provocare incendi o scosse elettriche.

ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.

Base di riscaldamento

Pulire la piastra di riscaldamento con un panno bagnato e asciugarla con un panno asciutto.

Contenitore per fonduta e accessori

ATTENZIONE:

Non lavare questi pezzi nella lavastoviglie. Le superfici diventano possibilmente opache.

- Utilizzare un po' di detersivo per piatti e pulire questi componenti in acqua calda.
- Sciacquare con acqua pulita e asciugare.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non viene utilizzato per un lungo periodo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini ed in un luogo asciutto e ben ventilato.

Opzione di riavvolgimento per il cavo di alimentazione

Puoi riavvolgere il cavo di alimentazione attorno alla base.

Dati tecnici

Modello:FD 3783
Alimentazione rete: 220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia: 1200–1400 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 2 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

NOTE:

This highlights tips and information.

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING:

Do not allow small children to play with the plastic foil.

There is a danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance



WARNING: Hot Surface!

Danger of Burns!

The temperature of the touchable surface may become very high during use.

- Please note that the hot parts will remain hot for a long time even after operation.




WARNING:

- Do not use the appliance without oil or fat. **Fire hazard!**
- Never add water to the oil! **Risk of flash fire / explosion!**
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the appliance off after use! First, set the thermostat to the lowest setting, and then pull the mains plug.



WARNING:

- Keep a sufficient safety distance (30 cm) from easily flammable objects like furniture, curtains, etc.
 - If the appliance should catch fire, never try to extinguish the flames with water. Smother the flames with a moist cloth.
 - Do not move or carry the hot appliance while it is in operation! Hot liquids, hot steam, or oil splashes may escape.
-
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - This appliance shall not be used by children aged between 0 and 8 years.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are constantly supervised.
 - This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Cooking pots should be set down in a stable position using the handles (if available) in order to prevent spilling of hot liquids.

-  **CAUTION:**
This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning.
 - Different surfaces will get into contact with food and oil. Observe our instructions in this regard in the chapter “Cleaning”.
 - Do not operate the appliance on a separate timer or a separate remote control system.
 - This appliance is intended to be used in a household and in similar applications such as:
 - in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- It is **not** intended for use
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - in farm houses;
 - in bed and breakfast type environments.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from the package.
2. Remove all packaging material such as films, filler, cable holders and cardboard.
3. Check the delivery contents for completeness.
4. Should the package contents be incomplete or damages be found, do not take the appliance into operation. Take it immediately back to the dealer.

NOTE:

Dust or production residues can be located on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under “Cleaning”.

Scope of Delivery

- Fondue pot made of stainless steel with attachment holder for forks
- 8 fondue forks
- Separate stable heating base with robust hotplate and continuously adjustable thermostat (illuminated)

Switching On/Off

The appliance is operated by a thermostat.

The appliance is switched off when the thermostat is in the “O” position.

Before Initial Use

1. Before using the wok for the first time, please clean it as described under “Cleaning”.
2. To remove the protective coating on the hotplate, operate the appliance for 5 minutes without the fondue pot. Set the thermostat to **MAX**.

NOTE:

A small amount of smoke is normal. Please ensure that there is adequate ventilation.

Useful Hints for Use

- Oil and fat must be heatable to very high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying,

because they start to smoke already at low temperatures.

- We recommend the use of liquid frying oil.

⚠ CAUTION: If you would like to use fat!

- If you use fat, please divide it up into small pieces.
- Turn the thermostat to a low temperature and add the pieces slowly.
- If the fat has melted and the required oil level is reached, you can set the desired temperature on the thermostat. **Do not exceed the MAX mark!**

⚠ CAUTION: Heavy build up of foam!

- Never mix oils and fats. The liquid may overflow.
- Rub wet food dry with a cloth. Damp food causes a heavy build up of foam which in serious cases may cause the oil/fat to overflow.

⚠ WARNING: Contaminated oil/fat can be highly inflammable!

- Always remove any food which may remain in the oil/fat.
- Replace the oil/fat regularly.

Operation

Please select a suitable non-slip base on which to place your fondue.

1. Place the fondue equipment on the heating stand.
2. Fill the pot with fat or oil (min. 0.7 l to max. 1.2 l). Place the equipment onto the fondue pot.
3. Turn the thermostat to "O".
4. Only connect the appliance to a properly installed safety socket.
5. Turn the appliance to the medium temperature range and heat up the oil for some time.

i NOTE:

The illumination around the thermostat indicates heating of the hotplate. During use it switches on and off. This is normal and indicates that the temperature is thermostatically controlled and maintained.

6. With a wooden stick (e.g. shashlik spit or wooden cooking spoon) you can test whether the correct temperature has been reached. When this is inserted into the oil, small air bubbles should rise up along the wooden stick. Alternatively, you can place a piece of the food to be fried into the hot oil.
7. Place the pieces of meat on the fondue forks and then dip them into the oil. Depending on the size of the meat pieces, the cooking process takes between 4 and 8 minutes, i.e. the smaller the pieces of meat or other food are, the faster they are cooked.
8. Adjust the temperature with the regulator such that the oil simmers.

Switching Off

- If you would like to stop the cooking process, turn the temperature control to the minimum setting (O) and remove the mains plug from the socket.
- Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

Ideas for Recipes

Swiss Cheese Fondue

Ingredients for 4 portions:

- 2 baguettes, cut into pieces
- 300 g Gruyère, finely grated
- 300 g Emmentaler, finely grated
- 1 garlic clove, halved
- 300 ml white wine
- 1 tbsp. starch
- 2 tbsp. kirsch (cherry brandy or cherry schnapps)
- 1 large pinch of sweet paprika powder
- 1 large pinch of nutmeg, grated
- White pepper

Preparation:

1. Rub the interior of the fondue pot thoroughly with one of the halved garlic cloves.
2. Pour the white wine into the pot and slowly warm it up at low heat.
3. Once the wine is hot, add the cheese to the pot in portions. Allow the cheese to melt while stirring constantly.
4. Crush the other half of the garlic clove and add this to the cheese.
5. Mix the starch with the kirschwasser. Add this mixture to the cheese and bring everything to a boil, stirring all the while.
6. Set the thermostat to a temperature to keep the mixture warm. Season with pepper, paprika powder, and nutmeg.
7. Skewer the bread pieces on the fondue forks and dip these in the fondue.

Chocolate Fondue

You can find ideas for recipes for this on the internet.

Cleaning

WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the heating base in water to clean it. This could lead to fire or electric shock.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Heating Base

Wipe the heating base with a damp cloth and dry with a dry cloth.

Fondue Pot and all Accessories

CAUTION:

Do **not** clean these parts in the dishwasher. The surfaces might become dull.

- Use a little dishwashing liquid and clean these components in warm rinsing water.
- Then rinse off with clean water and dry the parts off.

Storage

- Clean the appliance as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging, if you do not want to use it for a longer period.
- Always store the appliance out of reach of children in a well ventilated, dry place.

Winding Feature for the Power Cord

You can wind up the power cord on the base section.

Technical Data

Model:.....FD 3783
Power supply:.....220–240 V~, 50/60 Hz
Power consumption: 1200–1400 W
Protection class:.....I
Net weight: approx. 2 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.

- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzeń!

Temperatura powierzchni dotykowych może bardzo wzrosnąć podczas użytkowania.

- Prosimy pamiętać, że gorące części pozostają gorące na długo nawet po zakończeniu działania.

OSTRZEŻENIE:

- Nie korzystać, jeśli w urządzeniu nie ma oleju lub tłuszczu.
Ryzyko pożaru!
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**

OSTRZEŻENIE:

- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! Najpierw ustawić termostat na najniższym ustawieniu, a następnie wyjąć wtyczkę z sieci.
 - Utrzymywać odpowiednio bezpieczną odległość (30 cm) od przedmiotów łatwopalnych, jak meble, zasłony, itp.
 - Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomień wilgotną szmatką.
 - Nie poruszać ani nie przenosić gorącego urządzenia, kiedy pracuje. Mogą wydobywać się gorące płyny, gorąca para oraz rozpryskany olej.
-
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
 - Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
 - Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
 - Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
 - Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
 - Czyszczenie ani konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.

- Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.



UWAGA:

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia.

- Różne powierzchnie wchodzi w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy.

Nie jest przeznaczone do wykorzystania

- dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
- gospodarstwach rolnych;
- placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.



WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Zakres dostawy

- Garnek do fondue ze stali szlachetnej, nierdzewny z nasadzonym uchwytem widelców
- 8 widelców do fondue
- Oddzielna stabilna podstawa grzewcza z solidną płytą grzewczą i bezstopniowo regulowanym termostatem (podświetlony)

Włączanie / wyłączenie

Urządzenie działa za pomocą termostatu. Urządzenie jest wyłączane, kiedy termostat znajduje się w pozycji „0”.

Przed pierwszym użyciem

1. Zanim po raz pierwszy użyją Państwo urządzenia, proszę oczyścić je jak opisano w punkcie „Czyszczenie”.
2. Aby usunąć powłokę ochronną z płyty grzejnej, należy włączyć urządzenie na 5 minut bez garnka do fondue. Ustawić termostat w pozycji **MAX**.

i WSKAZÓWKA:

Lekkie dymienie jest zjawiskiem normalnym. Proszę pamiętać o odpowiednim wietrzeniu.

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

⚠ UWAGA: Jeżeli chcesz użyć tłuszczu!

- Używając tłuszcz stały, rozdziałaj go na małe kawałki.
- Ustaw termostat na niską temperaturę i powoli dodawaj kawałki tłuszczu.
- Jeśli tłuszcz się stopił i osiągnięto wymagany poziom oleju, można ustawić wybraną temperaturę na termostacie. **Nie przekraczać oznaczenia MAX!**

⚠ UWAGA: Mocne narastanie piany!

- Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- Należy wytrzeć mokrą żywność, ponieważ powoduje ona mocne narastanie piany, która w poważnych przypadkach prowadzi do przelania oleju / tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Skażony olej /tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju /tłuszczu.
- Wymieniać olej /tłuszcz regularnie.

Obsługa

Proszę wybrać dla urządzenia odpowiednie, stabilne miejsce.

1. Proszę ustawić zestaw stelaż do fondue na podstawie grzejnej.
2. Napelnij garnek tłuszczem lub olejem (min. 0,7 l do maks. 1,2 l). Umieścić urządzenie na naczyniu do Fondue.
3. Ustawić termostat w pozycji „0”.
4. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepi-sowo zamontowanego gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem.

5. Ustaw średnią temperaturę i poczekaj, aż olej w urządzeniu się rozgrzeje.

i WSKAZÓWKA:

Podświetlenie termostatu oznacza nagrzewanie płyty grzewczej. Podczas użytkowania włącza się i wyłącza. Jest to normalne i wskazuje, że temperatura jest kontrolowana za pomocą termostatu oraz utrzymywana.

6. Przy pomocy drewnianej pałeczki (np. patyczek do szaszłyków lub drewniana łyżka) mogą Państwo sprawdzić, czy osiągnięta została właściwa temperatura: przy zanurzeniu w oleju na drewnianej pałeczce powinny pojawić się delikatne pęcherzyki powietrza. Mogą Państwo również umieścić w gorącym oleju mały składnik przygotowywanej potrawy.
7. Proszę nabijać kawałki mięsa na widelczyki fondue i zanurzać je w oleju na ok. 4–8 minut. Oznacza to, że im mniejsze są kawałki mięsa, lub innej potrawy, tym prędzej będą one gotowe.
8. Proszę dopasować temperaturę przy pomocy regulatora w taki sposób, aby zachować delikatne wrzenie.

Zakończenie pracy

- Aby zakończyć cykl gotowania, obróć regulator temperatury do minimalnego ustawienia (O) i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

Pomysły na przepisy

Fondue ze szwajcarskiego sera

Składniki na 4 porcje:

- 2 bagietki, pocięte na kawałki
 - 300 g sera Gruyère, drobno startego
 - 300 g sera Ementaler, drobno startego
 - 1 ząbek czosnku, przecięty na pół
 - 300 ml białego wina
 - 1 łyżeczka skrobi
 - 2 łyżeczki kirsch (wiśniowej brandy lub wiśniowego schnappsu)
 - 1 duża szczypta słodkiej papryki w proszku
 - 1 duża szczypta gałki muszkatołowej w proszku
- Biały pieprz

Przygotowanie:

1. Jedną połówką ząbka czosnku dokładnie przetrzyj wnętrze naczynia do fondue.
2. Białe wino wlej do naczynia i powoli podgrzewaj na małym ogniu.
3. Po podgrzaniu wina, do naczynia stopniowo, porcjami włóż ser. Ciągłe mieszając doprowadź do stopienia się sera.

- Rozgnieć drugą połówkę ząbka czosnku i dodaj do sera.
- Wymieszaj wiśniówkę ze skrobą. Mieszanekę wlej do rozpuszczonego sera i doprowadź wszystko do wrzenia ciągle mieszając.
- Ustaw termostat na taką temperaturę, by utrzymać ciepłość mieszanki. Dopraw pieprzem, papryką w proszku i gałką muszkatołową.

- Nadziej kawałki pieczywa na widelczyki i zanurz je w fondue.

Fondue czekoladowe

Wiele przepisów na fondue czekoladowe można znaleźć w internecie.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać podstawy grzewczej w wodzie, aby ją wyczyścić. Może to prowadzić do pożaru lub porażenia prądem.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Podstawa grzewcza

Wytrzeć podstawę grzewczą wilgotną szmatką oraz osuszyć suchą szmatką.

Garnek do fondue i wszystkie akcesoria

UWAGA:

Tych części nie czyść w zmywarce do naczyń. Mogłoby to spowodować stępienie powierzchni.

- Podzespoły należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Splucz części czystą wodą i wysusz je.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze przewietrzanym i suchym.

Funkcja zwijania przewodu zasilania

Można zawinąć kabel zasilania na części podstawy.

Dane techniczne

Model:..... FD 3783
 Napięcie zasilające: 220–240 V~, 50/60 Hz
 Pobór mocy: 1200–1400 W
 Stopień ochrony: I
 Masa netto: ok. 2 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczęć sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszka uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzataból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzataból!
- A készüléket és a hálózati kábelét rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! Égésveszély!

Használat közben a készülék felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

- Ne feledje, hogy a forró részek a készülék működése után hosszú ideig forróak maradnak.



FIGYELMEZTETÉS:

- Tilos a készüléket olaj vagy zsiradék nélkül használni! **Tűzveszély!**
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Az olaj belobbanhat/robbanhat!**

FIGYELMEZTETÉS:

- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Először állítsa a termosztátot a legalacsonyabb beállításra, majd húzza ki a hálózati csatlakozót.
 - Tartson elégséges, biztonságos távolságot (30 cm) a könnyen meggyulladó tárgyaktól, például függönyöktől, bútoroktól stb.
 - Ha a készülék meggyullad, ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.
 - Ne mozgassa vagy helyezze más helyre a forró készüléket működés közben. Forró folyadékok, forró gőz vagy fröccsenő olaj juthat ki.
-
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártnak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
 - A készüléket 0 és 8 év közötti gyerekek nem használhatják.
 - Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyerekek csak felügyelettel használhatják.
 - A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ahhoz, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
 - A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyerekektől távol.
 - A tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek.
 - A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.

- A főzőedényeket stabil helyzetbe kell elhelyezni a fogantyújuk segítségével (ha van), hogy elkerülje a forró folyadékok fröccsenését.



VIGYÁZAT:

A készülék a tisztítás során nem meríthető vízbe.

- Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Ennek tekintetében tartsa be a „Tisztítás” részben leírt utasításokat.
- Ne működtesse a készüléket különálló időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például:
 - személyzeti konyhában, boltokban, irodákban és más munkakörnyezetekben.

Nem alkalmas a következőkben való használatra

- ügyfelek által hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetben;
- mezőgazdasági birtokokon;
- ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
4. Ha a csomag tartalma nem teljes vagy sérülések találhatók, ne vegye használatba a készüléket. Azonnal vigye vissza az értékesítőhöz.



MEGJEGYZÉS:

A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

A csomag tartalma

- Nemesacélból készült rozsdamentes fondue-fazék ráhelyezhető villatartóval
- 8 fondue-villa

- Biztosan álló külön fűtőtalpzat megbízható fűtőlappal és fokozatmentesen szabályozható termosztáttal (megvilágított)

Be- és kikapcsolás

A készülék egy termosztát segítségével működtethető. A készülék ki van kapcsolva, ha a termosztát „O” állásban van.

Az 1. használat előtt

1. Mielőtt először használná a készüléket, tisztítsa meg, ahogy a „Tisztítás” címszó alatt olvasható.
2. Hogy eltávolítsa a sütőlap védőbevonatát, használja a készüléket 5 percig a fondü edény nélkül. A termosztátot állítsa MAX állásba.



MEGJEGYZÉS:

Az enyhe füstfejlődés normális. Gondoskodjék megfelelő szellőztetésről!

Hasznos tippek a használatához

- Az olajnak és a zsírnak nagy hőmérsékletet elbírónak kell lennie. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vaját! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritírozásra, mint-hogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.
- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

⚠ VIGYÁZAT: Ha zsírt szeretne használni!

- Amennyiben zsírt használ, vágja fel kisebb darabokra.
- Állítsa a hőszabályzót alacsony hőmérsékletre és lassan adja hozzá a darabokat.
- Ha a zsír megolvadt és elérte a szükséges olajsíntet, beállíthatja a kívánt hőmérsékletet a termosztáton. **Ne haladja meg a MAX jelzést!**

⚠ VIGYÁZAT: Erős felhabosodás!

- Ne keverje összes az olajat és a zsírt. A folyadék túlcsordulhat.
- A nedves élelmiszert törölje meg egy száraz ruhával. A nedves élelmiszer erős habosodást okoz, ami súlyos esetben az olaj/zsír túlfolyását okozhatja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A szennyezett olaj / zsír nagyon gyúlékony lehet!

- Mindig távolítsa el az olajban / zsírban maradt ételt.
- Rendszeresen cserélje le az olajat / zsírt.

Használat

Válasszon a készülékének alkalmas, csúszásmentes helyet!

1. Helyezze rá a fondue-feltétet a fűtőlapra.
2. Töltse fel az edényt zsírral vagy olajjal (min. 0,7 liter, max. 1,2 liter). Helyezze a készüléket a fondue edényre.
3. Állítsa a termosztátot „O” állásba.
4. Csak előírászerűen felszerelt földelt konnektorba csatlakoztassa a készüléket.
5. Kapcsolja a készüléket a központi hőmérsékleti tartományba és melegítse meg az olajat.

ℹ MEGJEGYZÉS:

A termosztát körüli megvilágítás jelzi a főzőlap melegedését. A használat során ki- és bekapcsol. Ez normális, és jelzi, hogy a hőmérsékletet a termosztát szabályozza és fenntartja.

6. Vékony farúddal (pl. sasliknyárral vagy fa főzőkanállal) ellenőrizheti, hogy az olaj elérte-e már a megfelelő hőmérsékletet: amikor a farudat az olajba mártja, apró légbuborékoknak kell a rúd mentén felszállniuk. De ugyanígy beleteheti a sütnivaló egy darabját is a forró olajba.
7. Tűzzön fel húsdarabokat a fondue-villákra, és tegye bele őket a zsíradékba! Az elkészülési idő a húsdarabok méretétől függően kb. 4–8 perc. Ez azt jelenti, hogy

minél kisebb a húsdarab vagy más sütni való étel, annál gyorsabban készül el.

8. Úgy állítsa be a szabályozóval a hőmérsékletet, hogy az olaj állandó enyhe forrásban maradjon!

A működés befejezése

- Ha be szeretné fejezni a főzést, fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót a legkisebb beállításra (O) és húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfőzőkkel a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

Receptötletek

Svájci sajtfondü

Hozzávalók 4 adaghoz:

- 2 darab bagett, darabokra vágva
- 300 g gróji sajt, finoman reszelve
- 300 g ementáli sajt, finoman reszelve
- 1 fokhagymagerezd, félbevágva
- 300 ml fehérbor
- 1 evőkanál keményítő
- 2 evőkanál kirschwasser (cseresznyepálinka)
- 1 nagy csipet pirospaprika por
- 1 nagy csipet szerecsendió, reszelve
- fehér bors

Elkészítés:

1. Alaposan dörzsölje be a fondü edény belsejét az egyik felére vágott fokhagymagerezddel.
2. Öntsük a fehérbort az edénybe, és alacsony hőfokon lassan melegítsük fel.
3. Ha a bor felforr, adagoljuk hozzá a sajtot az edénybe. Hagyja a sajtot állandó keverés közben megolvadni.
4. Törje össze a fokhagymagerezd másik felét, és adja hozzá a sajthoz.
5. Keverje össze a keményítőt a cseresznyepálinkával. Adja hozzá ezt a keveréket a sajthoz, és mindent forraljon fel, közben folyamatosan kevergesse.
6. Állítsa a termosztátot olyan hőmérsékletre, hogy a keverék meleg maradjon. Fűszerezük borssal, pirospaprikaporrall és szerecsendióval.
7. Szűrje rá a kenyérdarabokat a fondüvillákra, és mártsa bele ezeket a fondübe.

Csokoládéfondü

Ehhez található recepteket az interneten.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Ne merítse vízbe a fűtő alappozatot a tisztításhoz. Ez tűzhoz vagy áramütéshez vezethet.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

Fűtő alappozat

Törölje át a fűtő alappozatot egy nedves ruhával, majd egy száraz ruhával törölje szárazra.

Fondü edény és valamennyi tartozék

VIGYÁZAT:

Ne tegye ezeket az alkatrészeket a mosogatógépbe. A felület mattá válhat.

- Használjon kevés mosogatószert és tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket meleg öblítővízben.
- Tiszta vízzel öblítse le őket utána és valamennyi tartozékot szárítson meg.

Tárolás

- A leirtaknak megfelelően tisztítsa a készüléket. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásában tárolja.
- Mindig a gyerekektől távol tárolja a készüléket, egy jól szellőztetett, száraz helyiségben.

Feltekerési lehetőség a tápkábelhez

A tápkábelt feltekerheti az alappozatra.

Műszaki adatok

Modell:.....FD 3783
Feszültségellátás: 220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 1200–1400 W
Védelmi osztály:.....I
Nettó súly:kb. 2 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként kerülnek ki a szemétkukába!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhető legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выхода из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Риск получения ожогов!

Температура поверхностей, с которыми вы соприкасаетесь, может достигнуть очень высоких значений при использовании.

- Имейте в виду, что нагревающиеся части останутся горячими еще продолжительное время, даже после работы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Запрещается использовать прибор без масла или жира.
Опасность возгорания!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Риск возникновения пожара / взрыва!**
 - Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Сначала установите термостат на минимальное значение, затем отключите сетевой шнур.
 - Сохраняйте безопасную дистанцию (30 см) от легко воспламеняемых предметов, например, мебели, штор и т.д.
 - Если возник огонь на приборе, ни в коем случае не гасите пламя водой. Сбейте огонь влажной тканью.
 - Не двигайте и не переносите прибор во время работы. Горячие жидкости, пар или масло могут вызвать ожоги.
-
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
 - Прибор не должен использоваться детьми от 0 до 8 лет.
 - Прибор могут использовать дети старше 8 лет, если они находятся под наблюдением взрослых.
 - Прибор могут использовать лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями и без опыта, если они были проинформированы о безопасном использовании прибора и осознают возможные угрозы.
 - Храните прибор и сетевой шнур вне доступа детей до 8 лет.
 - Чистку и обслуживание прибора детям проводить запрещено.
 - Не позволяйте детям играть с прибором.

- Емкости для приготовления фондю должны быть установлены в устойчивое положение при помощи ручек (если есть) во избежание разлива горячих жидкостей.



ВНИМАНИЕ:

Данный прибор не предназначен для погружения в воду во время чистки.

- Различные поверхности соприкасаются с продуктами и маслом. В связи с этим соблюдайте инструкции, приведенные в главе «Чистка».
- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобного назначения:
 - в бытовых / подсобных помещениях магазинов, офисов и других предприятий.

Прибор **не** предназначен для использования

- для использования клиентами отелей, мотелей и других учреждениях жилого типа;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе «Чистка».

Комплект поставки

- Фондю из высококачественной, нержавеющей стали с крышкой-держателем вилок
- 8 вилок
- Отдельная, устойчивая подставка с солидной плиткой и плавнорегулируемым термостатом (с подсветкой)

Включение / выключение

Устройство управляется с помощью термостата. Устройство выключается, когда термостат находится в положении «О».

Перед первым включением

1. Перед первым включением промойте вок, как это описано в главе «Чистка».
2. Для удаления защитного покрытия нагревательной плитки включите прибор на 5 минут без чаши для фондю. Термостат установите на отметку **MAX**.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Образование лёгкого дыма при этом нормально. Проследите за достаточной вентиляцией.

Полезные советы для пользователя

- Масло и жир могут быть разогреты до очень высоких температур. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.
- Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

⚠ ВНИМАНИЕ: Если Вы хотите пользоваться жиром!

- Если вы хотите применять жир во фритюре, то разделите его на маленькие кусочки.
- Установите термостат на наименьшую температуру и медленно переложите кусочки жира во фритюр.
- Если жир расплавился, и достигнут требуемый уровень масла, можно установить желаемый уровень температуры на термостате. **Не превышайте отметку MAX!**

⚠ ВНИМАНИЕ: Обильное пенообразование!

- Никогда не смешивайте масло и жиры. Такая жидкость может переливаться через край.
- Вытрите мокрые пищевые продукты насухо с помощью ветоши. Влажные продукты могут стать причиной обильного пенообразования, которое в некоторых случаях может заставить масло / жир перетекать через край.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загрязненное масло / жир могут легко воспламениться!

- Всегда удаляйте какие-либо пищевые продукты, которые могут оставаться в масле / жире.
- Регулярно меняйте масло / жир.

Использование

Подберите для установки вoka подходящее, несколько-зкое место.

1. Установите фондюшницу на подставку.
2. Наполните кастрюлю жиром или (мин. 0,7 л до макс. 1,2 л). Поставьте это устройство на фондюшницу.

3. Поверните термостат в положение «**О**».
4. Подсоедините прибор к встроеной в соответствии с предписаниями штепсельной розетке с защитным контактом.
5. Включите прибор в режиме среднего температурного режима и немного подождите, пока масло не нагреется.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Подсветка около термостата указывает на разогрев основной платформы. Во время использования она включается и выключается. Это нормальное явление, показывающее, что температура регулируется и поддерживается термостатом.

6. При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта.
7. Анизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4–8 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.
8. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.

Окончание работы

- Если Вы хотите закончить процесс приготовления, поверните терморегулятор на минимальный показатель (**0**) и выньте сетевой кабель из розетки.
- Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

Примеры рецептов

Фондю из швейцарского сыра

Ингредиенты на 4 порции:

- 2 багета, порезанные на ломти
- 300 г сыра «Грюйер», мелко натертый
- 300 г сыра «Эмменталь», мелко натертый
- 1 долька чеснока, разрежьте пополам
- 300 мл белого вина
- 1 столовая ложка крахмала
- 2 столовые ложки шнапса «Киршвассер» (вишневый бренди или вишневый шнапс)
- 1 большая щепотка порошка сладкого перца (паприка)
- 1 большая щепотка мускатного ореха, тертый
- Белый перец

Приготовление:

1. Тщательно натрите внутреннюю поверхность кастрюлю-фондю одной половинкой головки чеснока.
2. Налейте в кастрюлю белое вино и медленного нагрейте на небольшом огне.
3. Когда вино станет горячим, добавьте в кастрюлю сыр порциями. Дайте сыру расплавиться, непрерывно помешивая.
4. Раздавите вторую половинку дольки чеснока и добавьте ее в сыр.
5. Смешайте крахмал с вишневым шнапсом. Влейте полученную смесь в сыр и доведите всё до кипения, постоянно при этом помешивая.
6. Установите термостат на температуру сохранения фондю теплым. Приправьте перцем, молотым перцем и мускатным орехом.
7. Насадите ломти хлеба на вилки-фондю и опустите в фондю.

Шоколадное фондю

Другие рецепты и идеи можно найти в Интернете.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Никогда не погружайте электроплитку в воду, чтобы почистить ее. Это может привести к пожару или удару электрическим током.



ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочные щётки или другие царапающие предметы.
- Не используйте сильные или царапающие чистящие средства.

Электроплитка

Протрите электроплитку с помощью влажной ветоши, и вытрите ее насухо с помощью сухой ветоши.

Чаша для фондю и все принадлежности



ВНИМАНИЕ:

Не мойте эти детали в посудомоечной машине. Поверхность может потерять блеск.

- Очищайте эти детали в теплой проточной воде с использованием небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- Сполосните детали чистой водой и вытрите их насухо.

Хранение

- Очистите устройство в соответствии с инструкциями. Дайте принадлежностям полностью высохнуть.
- Если вы хотите продлить срок службы устройства, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Способность сетевого шнура самостоятельно скручиваться

Вы можете скрутить сетевой шнур для хранения в базе.

Технические данные

Модель: FD 3783
Подача напряжения: 220–240 В~, 50/60 Гц
Мощность на входе: 1200–1400 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прил. 2 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

4. أفرم النصف الأخر من فص الثوم، وقم بإضافته إلى الجبن.
5. أخلط النشاء مع عصير الكرز. أضف الخليط إلى الجبن، وأجعل كل شيء يغلي، مع التقليب المستمر.
6. أضبط الترموستات على درجة حرارة تحفظ الخليط دافئاً. قم بتبيله بالفلفل، ومسحوق البابريكا، وجوزة الطيب.
7. سيخ قطع الخبز على شوكة الفوندي، وأغمسها في الفوندي.

فوندي الشيكولاته

يمكن أن تجد أفكار لوصفات على الانترنت.

- 1 ملعقة كبيرة نشاء
- 2 معلقة كبيرة من عصير الكرز (براندي الكرز أو شنابس الكرز)
- 1 رشة كبيرة من مسحوق البابريكا الحلوة
- 1 رشة كبيرة من جوزة الطيب، المبشور
- فلفل أبيض

التحضير:

1. أفرج الجزء الداخلي من وعاء الفوندي جيداً بأحدى فصوص الثوم المقطعة.
2. صب النبيذ الأبيض داخل الوعاء وقم بتدفنته ببطء على نار هادئة.
3. بمجرد أن يصبح النبيذ ساخناً، أضف الجبن داخل الوعاء على أجزاء. دع الجبن يذوب مع التقليب المستمر.

التنظيف

تحذير: ⚠

- اسحب القابض دائماً من المقبس الرئيسي قبل التنظيف وانتظر حتى تبرد الوحدة.
- لا تغمر قاعدة التسخين أبداً في الماء لتنظيفها. قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

البيانات الفنية

الموديل: FD 3783
 مصدر الطاقة الكهربائية: 220 - 240 فولت، 60/50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 1200-1400 واط
 فئة الحماية: I
 الوزن الصافي: تقريباً 2 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترونية ومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيحه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

- حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
- التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.

تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

قاعدة التسخين

امسح قاعدة التسخين بقطعة قماش مبللة وجففها بقطعة قماش جافة.

وعاء صلصة الفوندي وكل الملحقات

تنبيه: ⚠

لا تنظف هذه الأجزاء في غسالة الصحون. قد تقل حدة الأسطح.

- استخدم القليل من سائل غسيل الأطباق وقم بتنظيف هذه المكونات بشطفها في مياه دافئة.
- ثم اشطف الأجزاء بالماء البارد وجففها.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة. أترك الملحقات تجف تماماً.
- نوصي بحفظ الجهاز في العبوة الأصلية إذا كنت لا ترغب في استخدامه لفترات طويلة.
- خزن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

ميزة لف كبل الطاقة

يمكنك لف كبل الطاقة على القاعدة.

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تتم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.

ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

نطاق التسليم

- وعاء فوندي مصنوع من الاستانليس استيل مزود بمحرك حامل للشوك
- 8 شوك فوندي
- أفضل قاعدة التسخين المزودة بلوح التسخين الصلب واضبط الترموستات القابلة للضبط باستمرار (مضيئة)

التشغيل / إيقاف التشغيل

يعمل هذا الجهاز من خلال ترموستات. يتوقف تشغيل الجهاز عندما تكون الترموستات على الوضع "O".

قبل الاستخدام الأولي

1. قبل استخدام المقلاة العميقة لأول مرة، يُرجى تنظيفها كما هو مذكور في "التنظيف".
2. لإزالة البطانة الواقية من على لوح التسخين، شغل الجهاز لمدة 5 دقائق دون وعاء الفوندي. اضبط الترموستات على MAX.

ملاحظة:

يعد انبعاث كمية دخان صغيرة أمرًا طبيعيًا. يُرجى التأكد من وجود تهوية كافية.

نصائح مفيدة للاستخدام

- ينبغي أن تكون الزيوت والدهون قابلة للتسخين لدرجات حرارة عالية. استخدم زيت تحمير أو دهن تحمير عالي الجودة. لا تستخدم السمن النباتي، أو زيت الزيتون أو الزبد؛ فهي غير مناسبة للتحمير، لانبعث أدخنة منها بالفعل عند درجات الحرارة المنخفضة.
- نوصي باستخدام زيت تحمير سائل.

تنبيه: إذا كنت ترغب في استخدام دهناً!

- عند استخدام الدهن، يُرجى تقسيمه لقطع صغيرة.
- شغل الترموستات على درجات حرارة منخفضة وأضف القطع ببطء.
- بمجرد انصهار الدهن ووصل الزيت للمستوى المناسب يمكنك ضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام الترموستات. لا تتجاوز العلامة IMAX

تنبيه: تتراكم رغاوي بكثافة!

- لا تخلط الزيوت مع الدهن أبداً. فقد يفيض السائل.

تنبيه: تتراكم رغاوي بكثافة!

- امسح الطعام المبلل بقطعة قماش لتجفيفه، يُسبب الطعام الرطب تراكم الرغاوي بكثافة ما يسبب مشكلة جديفة قد تؤدي إلى أن يفيض الزيت/ الدهن.

تنبيه: تزيد قابلية اشتعال الزيت/ الدهن المتسخ!

- ازل دائماً أي أطعمة قد تتبقي في الزيت/ الدهن.
- استبدل الزيت/ الدهن بانتظام.

التشغيل

يُرجى اختيار قاعدة مناسبة غير منزلة لوضع طقم الفوندي الخاص بك عليها.

1. ضع جهاز الفوندي على حامل التسخين.
2. ضع جهاز الفوندي على حامل التسخين.
3. املء الوعاء بالسمن أو الزيت (الحد الأدنى 0,7 لتر حتى الحد الأقصى 1,2 لتر). ضع الجهاز في وعاء الفوندي.
4. شغل الترموستات على "O".
5. وُصل الجهاز فقط بمقبس وافي مركب بطريقة صحيحة بجهة.
6. شغل الجهاز في معدل درجة حرارة متوسطة وسخن الزيت لبعض الوقت.

ملاحظة:

شُرّ الإضاءة حول الترموستات لتسخين لوح التسخين. أثناء الاستخدام، يعمل الجهاز ثم يتوقف تشغيله. هذا أمرًا طبيعيًا ويُشير إلى كيفية التحكم في درجة الحرارة والمحافظة عليها من خلال الترموستات.

7. باستخدام وعاء خشبيًا (مثل سيخ الكباب المشوي أو ملعقة طهي خشبية) يمكنك اختبار إذا ما كان قد تم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. عند ادخالها في الزيت، ستظهر بعض الفقاعات الهوائية الصغيرة على طول العود الخشبي، بالتناوب، يمكنك وضع قطعة الطعام المراد تحميرها في الزيت الساخن.
8. ضع قطع اللحم على شوك الفوندي ثم اغمسها في الزيت. ستسغرق عملية الطهي ما بين 4 و 8 دقائق حسب حجم قطع اللحم، مثلاً يكون تحمير قطع اللحم الصغيرة أسرع من غيرها من الأطعمة التي يجري تحميرها.
9. اضبط درجة الحرارة باستخدام المنظم أثناء غليان الزيت.

إيقاف التشغيل

- عندما تريد إيقاف عملية الطهي، لف تحكّم درجة الحرارة على أذن إعداد (O) وانزع القابض الرئيس من المقبض.
- اترك زيت التحمير فترة زمنية معقولة حتى يبرد. قبل مواصلة استخدام وعاء التحمير كاملاً، يُرجى التأكد من عدم وجوده في درجة حرارة خطرة.

أفكار لوصفات الطعام

فوندي الجين السويسري

مقادير لعجل 4 حصص:

خبز فرنسي، مقطّع إلى قطع	2
جين غروير، مبشور ناعم	300 غرام
جين إمنتال، مبشور ناعم	300 غرام
فص ثوم مقطّع أنصاف	1
نبيذ أبيض	300 مل

تحذير:

- لا تحرك أو تنقل الجهاز الساخن أثناء تشغيله. قد تخرج سوائل ساخنة، أو بخار ساخن أو قد يتناثر الزيت.

- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 سنة و 8 سنوات.
- يمكن أن يستخدم الأطفال الذين يبلغ عمرهم 8 سنوات أو أكبر الجهاز مع الإشراف عليهم باستمرار .
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية، الحسية أو العقلية، المنخفضة، أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة، عند مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات استخدام الجهاز بطريقة آمنة وعند إدراكهم المخاطر المتضمنة.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف و صيانة المستخدم.
- يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- يجب وضع أوعية الطهي في وضع مستقر باستخدام المقابض (إذا كانت متوفرة) لمنع انسكاب السوائل السائلة.

تنبيه:

هذا الجهاز غير مخصص لغمره في الماء أثناء عملية التنظيف.

- ستلامس الأسطح المختلفة الطعام والزيت. اتبع تعليماتنا في هذا الخصوص والواردة في فصل "التنظيف".
- لا تشغل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.
- هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:
 - المساحات المخصصة للمطابخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - الجهاز غير مصمم للاستخدام
 - يُستخدم من جانب العملاء في الفنادق والاستراحات وأماكن الإقامة الأخرى;
 - في المنشآت الزراعية;
 - في أماكن النوم وتناول الوجبات.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا، نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليستيرين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: السطح الساخن! خطر الاحتراق!

- قد تصبح درجة حرارة السطح القابل للمس عالية جداً أثناء الاستخدام.
- يُرجى ملاحظة أن الأجزاء الساخنة ستظل ساخنة لفترة طويلة حتى بعد التشغيل.

⚠ تحذير:

- لا تستخدم هذه المقلاة دون وضع الزيت أو الدهن. يمثل ذلك خطر حريق!
- لا تضيف أبداً ماء للزيت! خطر اندلاع حريق / انفجار!
- قد تحترق الزيوت والدهون عند زيادة التسخين. يُرجى الحذر! لا تنس إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام! شغل الترموستات أولاً على أدنى وضع ثم أزل القابس الرئيس.
- حافظ على وجود مساحة سلامة كافية (30 ثانية) من الأجسام القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث، والستائر وغيرها.
- إذا اشتعلت النار بالجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب أبداً بالماء. أخمد اللهب بقطعة قماش مبللة.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

FD 3783

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávaj, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وخط التواقيع والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



Internet: <http://www.clatronic-germany.de>
Made in P.R.C.

Stand 04/2022