

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

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



Fondue-Set PC-FD 1288

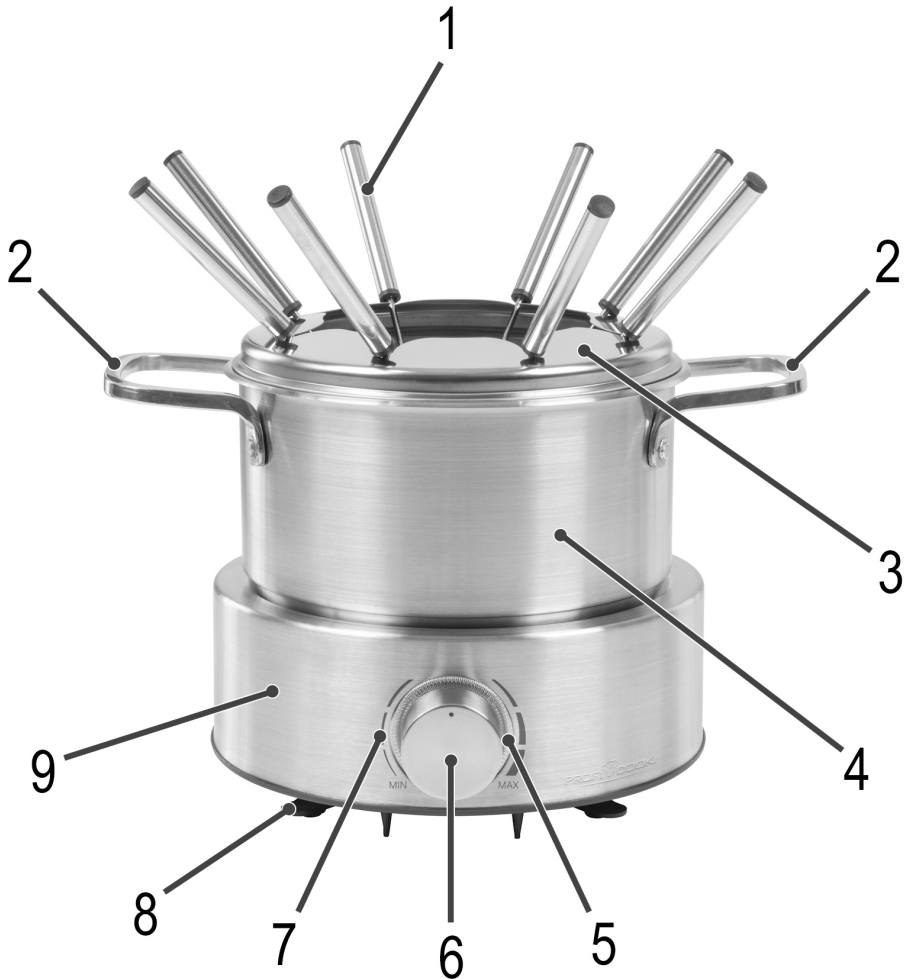
Fondue Set • Fonduestel • Set à fondue
Set de fondue • Set per fonduta • Zestaw do fondue
Fondue készlet • Набор для фондю • طقم فوندو



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	8	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	12	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	16	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	20	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	24	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	28	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	32	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	36	РУССКИЙ
دليل التعليمات.....	صفحة	43	العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

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.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Auspacken des Gerätes.....	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes.....	4
Verwendung von festem Frittierfett	5
Anwendungshinweise	5
Elektrischer Anschluss	5
Gerät ein- / ausschalten	5
Vor der ersten Benutzung	5
Benutzung des Gerätes.....	5
Betrieb beenden.....	6
Rezeptideen	6
Schweizer Käsefondue	6
Schokoladenfondue	6
Reinigung.....	6
Heizsockel	7
Fondue-Topf und sämtliches Zubehör	7
Aufbewahrung.....	7
Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel.....	7
Technische Daten	7
Entsorgung	7
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	7

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder 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.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Fondue-Gabel (8x)
- 2 Handgriffe
- 3 Spritzschutz (Gabelhalter)
- 4 Fondue-Topf
- 5 Kontrollleuchte
- 6 Thermostat (Temperaturregler)
- 7 Temperaturskala (MIN bis MAX)
- 8 Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel
- 9 Heizsockel

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes



WARNUNG:

- Das Fondue nie ohne Öl, Fett oder andere Flüssigkeiten in Betrieb nehmen. **Brandgefahr!**
- Dem Öl niemals Wasser hinzufügen! **Verpuffungs-/Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Vorsicht ist geboten! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach Gebrauch auszuschalten! Drehen Sie dazu zuerst das Thermostat auf die niedrigste Stufe und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!**
 - Im Öl/Fett verbliebene Lebensmittel immer sofort entfernen.
 - Öl/Fett rechtzeitig erneuern.
- Zu leicht brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw. ausreichenden Sicherheitsabstand halten.

⚠️ WARNUNG:

- Sollte das Gerät in Brand geraten, auf keinen Fall versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Erstickern Sie die Flammen mit einem feuchten Lappen. Gegebenenfalls den Fondue-Topf mit einem geeigneten Topfdeckel abdecken.
- Bewegen oder tragen Sie das heiße Gerät nicht, während es in Betrieb ist! **Verbrennungsgefahr!** Heiße Flüssigkeiten, heißer Dampf und Ölspritzer könnten austreten.

Verwendung von festem Frittierfett**⚠️ ACHTUNG:**

- Wenn festes Frittierfett verwendet wird, sollte es in kleine Stücke geschnitten werden.
- Stellen Sie den Thermostat auf die Mitte zwischen **MIN** und **MAX** ein und fügen Sie die Stücke langsam hinzu.
- Ist das Fett geschmolzen und der gewünschte Ölstand erreicht, kann die gewünschte Temperatur am Thermostat eingestellt werden. **Beachten Sie die Markierung MAX im Fondue-Topf!**
- Niemals Öle und Fette mischen. Die Flüssigkeit könnte überlaufen. **Starke Schaumbildung!**

Anwendungshinweise

- Wenn Sie Öl verwenden möchten, sollten Sie ein hoch erhitzbares Öl wie z. B. Sonnenblumenöl verwenden. Verwenden Sie kein Olivenöl, Butter oder Margarine, da diese Fette bereits bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.
- Verwenden Sie keine tiefgefrorenen Lebensmittel. Tauen Sie diese vorher auf.
- Tupfen Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken.
- Verwenden Sie den Fondue-Topf nur mit dem mitgelieferten Heizsockel.
- Der Fondue-Topf ist nicht für den Gebrauch auf anderen Herden/ Kochplatten geeignet.

Elektrischer Anschluss

1. Stellen Sie sicher, dass der Thermostat auf Position **MIN** steht.
2. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild des Heizsockels.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
 - Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt ist, dass niemand daran ziehen oder darüber stolpern kann.

Gerät ein-/ausschalten

- Die Bedienung des Gerätes erfolgt über den Thermostat mit stufenloser Einstellung.
- Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Thermostat auf Position **MIN** steht.
- Die Beleuchtung um den Thermostat zeigt den aktiven Heizbetrieb an. Während des Betriebs schaltet sie sich ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur geregelt und gehalten wird. Die Beleuchtung erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.

Vor der ersten Benutzung

Auf der Heizplatte befindet sich eine Schutzschicht, die beim Aufheizen des Gerätes verbrennt. Dadurch kann es bei der Benutzung des Gerätes zu einer Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, die jedoch nach einigen Benutzungen wieder verschwindet. Dies stellt keinen Mangel dar.

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
 - Benutzen Sie keine Reinigungsmittel!
 - Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
 - Schalten Sie das Gerät nur in einem vollkommen **trockenen** Zustand ein.
2. Zum Entfernen der Schutzschicht auf der Heizplatte betreiben Sie das Gerät 5 Minuten lang ohne Fondue-Topf. Stellen Sie den Thermostat dafür auf die Position **MAX**.
 - Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.

Benutzung des Gerätes

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Der Standort muss stabil und rutschfest sein. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer unvermeidlich sind. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie eine hitzebeständige Platte unter.

1. Stellen Sie den Fondue-Topf auf den Heizsockel.
2. Füllen Sie den Fondue-Topf mit Frittierfett bzw. Öl. Beachten Sie immer die Markierungen **MIN** und **MAX** im Topf.
 - Alternativ können Sie auch Brühe oder Käse oder Schokolade mit diversen Flüssigkeiten verwenden.
3. Legen Sie den Spritzschutz auf den Fondue-Topf, der gleichzeitig als Gabelhalter dient.
4. Drehen Sie den Thermostat auf die Position **MIN**.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Stellen Sie die Temperatur am Thermostat ein.
7. Bei dünner Flüssigkeit (Öl oder Brühe) drehen Sie den Thermostat auf Position **MAX**, um die Flüssigkeit zu erhitzen.
 - Die Zeit zum Erhitzen variiert je nach verwendeter Flüssigkeit. Öl benötigt eine längere Zeit zum Erhitzen als Brühe.
 - **Tipp:** 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.

8. Für feste Zutaten (z. B. Schokolade oder Käse), die sich langsam verflüssigen sollen, wählen Sie eine Thermostateinstellung **zwischen MIN und MAX**. Wenn die Zutaten geschmolzen und dickflüssig sind, stellen Sie den Thermostat niedriger ein, um eine Überhitzung und ein Anbrennen zu vermeiden.
 - Für Käse empfehlen wir eine Thermostateinstellung nicht höher als $\frac{3}{4}$.
 - Für Schokolade empfehlen wir eine Thermostateinstellung nicht höher als $\frac{1}{2}$.
 - Je nach Zutaten / Rezept passen Sie bitte die Temperatureinstellung und die Füllmenge entsprechend an.
9. Spießen Sie Fleisch-, Brot- oder Obststücke auf die Fonduegabeln und geben Sie diese in die Flüssigkeit. Der Garprozess dauert je nach Größe der Stücke ca. 4–8 Minuten. Das heißt, je kleiner die Stücke sind, desto schneller sind sie gar.
10. Passen Sie die Temperatur mit Hilfe des Thermostaten so an, dass ein leichtes Brodeln der Flüssigkeit erhalten bleibt.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Thermostat auf Position **MIN**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie den Inhalt des Fondue-Topfes längere Zeit abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie den gefüllten Fondue-Topf weiter handhaben.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

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 Fondueopf 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 aus der Steckdose! Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- 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.

Heizsockel

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

Fondue-Topf und sämtliches Zubehör**⚠ ACHTUNG:**

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

- Gießen Sie verbrauchtes Öl/Fett aus dem Fondue-Topf nicht in den Abguss! Dieser könnte verstopfen. Entsorgen Sie das erkaltete Öl/Fett mit dem Hausmüll.
- Sollten nach einem Käse- oder Schoko-Fondue Speisereste im Fondue-Topf angebacken sein, füllen Sie für mehrere Stunden heißes Wasser in den Topf und lassen Sie die Reste einweichen.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf, den Spritzschutz und die Fondue-Gabeln im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

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:PC-FD 1288
 Spannungsversorgung:220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme:800 W
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:0,0 W
 Schutzklasse:I
 Nettogewicht:ca. 1,5 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

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. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

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.

Content

Overview of the Components.....	3
Unpacking the Appliance.....	8
Overview of the Components / Scope of Delivery.....	8
Warnings for the Use of the Appliance	8
Use of Solid Frying Fat	9
Notes for Use.....	9
Electrical Connection	9
Switching the Appliance On / Off	9
Before Using for the First Time	9
Using the Appliance	9
End Operation.....	10
Recipe ideas	10
Swiss Cheese Fondue.....	10
Chocolate Fondue.....	10
Cleaning	10
Heating Base.....	10
Fondue Pot and All Accessories	10
Storage.....	11
Winding Device for the Mains Cable	11
Technical Data	11
Disposal	11
Meaning of the "Dustbin" Symbol	11

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Fondue fork (8×)
- 2 Carrying handles
- 3 Splash guard (fork holder)
- 4 Fondue pot
- 5 Control lamp
- 6 Thermostat (temperature control)
- 7 Temperature scale (MIN to MAX)
- 8 Winding device for the mains cable
- 9 Heating base

Warnings for the Use of the Appliance



WARNING:

- Never use the fondue without oil, fat or other liquids.
Fire hazard!
- Never add water to the oil! **Risk of deflagration / explosion!**
- Oils and fats can ignite if overheated. Caution is advised! Do not forget to switch off the appliance after use! To do this, first turn the thermostat to the lowest setting and then pull the mains plug out of the socket.
- **Contaminated oils and fats can easily catch fire!**
 - Always remove any food left in the oil / grease immediately.
 - Replace oil / grease in good time.
- Keep a safe distance from easily flammable objects such as furniture, curtains, etc.
- If the appliance catches fire, never try to extinguish the flames with water. Smother the flames with a damp cloth. If necessary, cover the fondue pot with a suitable lid.
- Do not move or carry the hot appliance while it is in operation! **Risk of burns!** Hot liquids, hot vapour and oil splashes could escape.

Use of Solid Frying Fat

CAUTION:

- If solid frying fat is used, it should be cut into small pieces.
- Set the thermostat to the centre between **MIN** and **MAX** and add the pieces slowly.
- Once the fat has melted and the desired oil level has been reached, the desired temperature can be set on the thermostat. **Note the MAX mark in the fondue pot!**
- Never mix oils and fats. The liquid could overflow. **Heavy foaming!**

Notes for Use

- If you want to use oil, you should use an oil that can be heated to a high temperature, such as sunflower oil. Do not use olive oil, butter or margarine, as these fats develop smoke even at low temperatures.
- We recommend the use of liquid frying oil.
- Do not use frozen food. Defrost them beforehand.
- Dab wet food dry with a cloth.
- Only use the fondue pot with the heating base supplied.
- The fondue pot is not suitable for use on other cookers / hotplates.

Electrical Connection

1. Make sure that the thermostat is in the **MIN** position.
2. Check that the mains voltage matches that of the appliance. You will find the relevant information on the rating plate on the heating base.
3. Only connect the appliance to a properly installed earthed socket.
 - Make sure that the cable is laid in such a way that nobody can pull on it or trip over it.

Switching the Appliance On/Off

- The appliance is operated using the thermostat with infinitely variable setting.
- The appliance is switched off when the thermostat is in the **MIN** position.
- The lighting around the thermostat indicates the active heating mode. It switches on and off during operation. This is normal and points to the fact that the temperature is being controlled and maintained. The light goes out when the selected temperature is reached.

Before Using for the First Time

There is a protective layer on the heating plate that burns off when the appliance heats up. This may cause smoke and odours to develop when the appliance is used, but these

will disappear after a few uses. This does not constitute a defect.

1. Before using the appliance for the first time, clean it as described in the "Cleaning" chapter.
 - Do not use any cleaning agents!
 - Wipe with a dry cloth.
 - Only switch on the appliance when it is completely **dry**.
2. To remove the protective layer on the heating plate, operate the appliance for 5 minutes without the fondue pot. To do this, set the thermostat to the **MAX** position.
 - Always ensure sufficient ventilation.

Using the Appliance

Place the appliance on a level, moisture- and heat-resistant surface. The location must be stable and non-slip. The surface should be easy to clean, as splashes are unavoidable. For sensitive surfaces, place a heat-resistant plate underneath.

1. Place the fondue pot on the heating base.
2. Fill the fondue pot with frying fat or oil. Always observe the **MIN** and **MAX** markings in the pot.
 - Alternatively, you can also use stock or cheese or chocolate with various liquids.
3. Place the splash guard on the fondue pot, which also serves as a fork holder.
4. Turn the thermostat to the **MIN** position.
5. Insert the mains plug into the socket.
6. Set the temperature on the thermostat.
7. For thin liquids (oil or broth), turn the thermostat to the **MAX** position to heat the liquid.
 - The heating time varies depending on the liquid used. Oil takes longer to heat up than stock.
 - **Tip:** You can use a wooden stick (e.g. shashlik skewer or wooden spoon) to test whether the right temperature has been reached: When immersed in the oil, slight air bubbles should rise up the wooden stick. However, you can also place a piece of your fried food in the hot oil.
8. For solid ingredients (e.g. chocolate or cheese) that should liquefy slowly, select a thermostat setting **between MIN** and **MAX**. When the ingredients are melted and thick, set the thermostat lower to prevent overheating and burning.
 - For cheese, we recommend a thermostat setting no higher than $\frac{3}{4}$.
 - For chocolate, we recommend a thermostat setting no higher than $\frac{1}{2}$.
 - Depending on the ingredients / recipe, please adjust the temperature setting and the filling quantity accordingly.
9. Skewer pieces of meat, bread or fruit onto the fondue forks and place them in the liquid. The cooking process

takes approx. 4–8 minutes, depending on the size of the pieces. This means that the smaller the pieces are, the quicker they are cooked.

10. Use the thermostat to adjust the temperature so that the liquid continues to bubble gently.

End Operation

1. Set the thermostat to the **MIN** position.
2. Disconnect the mains plug from the socket.
3. Allow the contents of the fondue pot to cool down for some time. Make sure that the temperature is safe before handling the filled fondue pot any further.
4. Allow the appliance to cool down before cleaning it.

Recipe ideas

Swiss Cheese Fondue

Ingredients for 4 portions:

- 2 Baguette(s), cut into pieces
 - 300 g Gruyère, finely grated
 - 300 g Emmental cheese, finely grated
 - 1 Garlic clove, halved
 - 300 ml White wine
 - 1 tbsp. Cornflour
 - 2 tbsp. Kirsch
 - 1 pinch Paprika powder, sweet
 - 1 pinch Nutmeg, grated
- White pepper

Preparation:

1. Rub one half of the garlic clove into the fondue pot.
2. Pour the white wine into the pan and heat slowly over a low heat.
3. Once the wine is hot, add the cheese to the pan in batches. Allow the cheese to melt, stirring constantly.
4. Crush the other half of the garlic clove and add it to the cheese.
5. Mix the cornflour with the kirsch. Add this mixture to the cheese and bring everything to the boil again, stirring constantly.
6. Set the thermostat to a temperature to keep warm. Season with pepper, paprika powder and nutmeg.
7. Skewer the pieces of bread onto the fondue forks and dip them into the fondue.

Chocolate Fondue

You can find recipe ideas for this online.

Cleaning



WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning! Wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the heating base in water for cleaning. This could lead to an electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

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 could become dull.

- Do not pour used oil/fat from the fondue pot down the sink! This could block. Dispose of the cooled oil/fat with the household waste.
- If food residue has caked on in the fondue pot after a cheese or chocolate fondue, pour hot water into the pot for several hours and leave the residue to soak.

- Clean the fondue pot, the splash guard and the fondue forks in warm water with a little washing-up liquid. Rinse with clear water and dry the parts.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Winding Device for the Mains Cable

You can wind up the mains cable on the base section.

Technical Data

Model:.....PC-FD 1288
 Power supply:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Power consumption:800 W
 Power consumption in off-mode:0.0 W
 Protection class:I
 Net weight: approx. 1.5 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 applicable, current CE directives and built 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. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

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

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenvpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

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.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken	12
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering	12
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat...	12
Gebruik van vast frituurvet	13
Opmerkingen voor het gebruik	13
Elektrische aansluiting	13
Apparaat in- / uitschakelen	13
Voor het eerste gebruik	13
Het apparaat gebruiken	13
Beëindigen van de werking	14
Ideeën voor recepten	14
Zwitserse kaasfondue	14
Chocoladefondue	14
Reiniging	14
Verwarmingsbasis	14
Fonduepan en alle accessoires	15
Bewaren	15
Wikkelmecanisme voor het netsnoer	15
Technische gegevens	15
Verwijdering	15
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"	15

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Fonduevork (8x)
- 2 Handgrepen
- 3 Spatbescherming (vorkhouder)
- 4 Fonduepan
- 5 Controlelampje
- 6 Thermostaat (temperatuurregeling)
- 7 Temperatuurschaal (MIN tot MAX)
- 8 Wikkelmecanisme voor het netsnoer
- 9 Verwarmingsbasis

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat



WAARSCHUWING:

- Gebruik de fondue nooit zonder olie, vet of andere vloeistoffen. **Brandgevaar!**
- Voeg nooit water toe aan de olie! **Gevaar voor deflagratie / explosie!**
- Oliën en vetten kunnen ontbranden bij oververhitting. Voorzichtigheid is geboden! Vergeet niet het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet hiervoor eerst de thermostaat op de laagste stand en trek dan de stekker uit het stopcontact.
- **Vervuilde oliën en vetten kunnen gemakkelijk vlam vatten!**
 - Verwijder voedselresten in de olie / vet altijd onmiddellijk.
 - Vervang olie / vet tijdig.
- Houd een veilige afstand aan van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.
- Als het apparaat vlam vat, probeer de vlammen dan nooit met water te doven. Doof de vlammen met een vochtige doek. Dek indien nodig de fonduepan af met een geschikt deksel.

WAARSCHUWING:

- Verplaats of draag het hete apparaat niet terwijl het in werking is! **Gevaar voor brandwonden!** Hete vloeistoffen, hete dampen en oliespatten kunnen ontsnappen.

Gebruik van vast frituurvet

LET OP:

- Als vast frituurvet wordt gebruikt, moet het in kleine stukjes worden gesneden.
- Stel de thermostaat in op het midden tussen **MIN** en **MAX** en voeg de stukjes langzaam toe.
- Zodra het vet gesmolten is en het gewenste oliepeil is bereikt, kan de gewenste temperatuur op de thermostaat worden ingesteld. **Let op de MAX-markering in de fonduepan!**
- Meng nooit oliën en vetten. De vloeistof kan overlopen. **Zware schuimvorming!**

Opmerkingen voor het gebruik

- Als je olie wilt gebruiken, gebruik dan een olie die tot een hoge temperatuur verhit kan worden, zoals zonnebloemolie. Gebruik geen olijfolie, boter of margarine, omdat deze vetten zelfs bij lage temperaturen rook ontwikkelen.
- We raden het gebruik van vloeibare frituurolie aan.
- Gebruik geen bevroren voedsel. Laat ze van tevoren ontdooien.
- Dep nat voedsel droog met een doek.
- Gebruik de fonduepan alleen met de bijgeleverde verwarmingsbasis.
- De fonduepan is niet geschikt voor gebruik op andere fornuizen/kookplaten.

Elektrische aansluiting

1. Zorg ervoor dat de thermostaat in de **MIN** positie staat.
2. Controleer of de netspanning overeenkomt met die van het apparaat. Je vindt de relevante informatie op het typeplaatje op de verwarmingsvoet.
3. Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
 - Zorg ervoor dat de kabel zo wordt gelegd dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.

Apparaat in-/uitschakelen

- Het apparaat werkt met de traploos instelbare thermostaat.
- Het apparaat is uitgeschakeld als de thermostaat in de **MIN** positie staat.
- De verlichting rond de thermostaat geeft de actieve verwarmingsstand aan. Deze gaat aan en uit tijdens de werking. Dit is normaal en wijst erop dat de temperatuur

wordt geregeld en gehandhaafd. Het lampje gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Voor het eerste gebruik

Er zit een bescherm laag op de verwarmingsplaat die afbrandt wanneer het apparaat opwarmt. Hierdoor kunnen rook en geurtjes ontstaan wanneer het apparaat wordt gebruikt, maar deze verdwijnen na een paar keer gebruik. Dit is geen defect.

1. Maak het apparaat schoon voordat u het voor het eerst gebruikt, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".
 - Gebruik geen schoonmaakmiddelen!
 - Veeg af met een droge doek.
 - Schakel het apparaat pas in als het helemaal **droog** is.
2. Om de bescherm laag op de verwarmingsplaat te verwijderen, laat u het apparaat 5 minuten zonder fonduepan werken. Zet hiervoor de thermostaat op de **MAX** positie.
 - Zorg altijd voor voldoende ventilatie.

Het apparaat gebruiken

Plaats het apparaat op een vlakke, vocht- en hittebestendige ondergrond. De locatie moet stabiel en slipvast zijn. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn, aangezien spatten onvermijdelijk zijn. Leg er bij gevoelige oppervlakken een hittebestendige plaat onder.

1. Plaats de fonduepan op de verwarmingsbasis.
2. Vul de fonduepan met frituurvet of olie. Let altijd op de **MIN** en **MAX** markeringen in de pan.
 - U kunt ook bouillon of kaas of chocolade met verschillende vloeistoffen gebruiken.
3. Plaats de spatbescherming op de fonduepan, die ook dienst doet als vorkhouder.
4. Zet de thermostaat op de **MIN** positie.
5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Stel de temperatuur in op de thermostaat.
7. Voor dunne vloeistoffen (olie of bouillon) draai je de thermostaat naar de **MAX** positie om de vloeistof te verwarmen.
 - De opwarmtijd varieert afhankelijk van de gebruikte vloeistof. Olie heeft meer tijd nodig om op te warmen dan bouillon.
 - **Tip:** Je kunt een houten stokje (bijvoorbeeld een shashlikspies of een houten lepel) gebruiken om te testen of de juiste temperatuur is bereikt: Als je het in de olie dompelt, moeten er lichte luchtbelletjes opstijgen. Je kunt echter ook een stukje van je gebakken voedsel in de hete olie leggen.
8. Voor vaste ingrediënten (bijv. chocolade of kaas) die langzaam vloeibaar moeten worden, kiest u een thermostaatinstelling **tussen MIN en MAX**. Als de ingrediënten

gesmolten en dik zijn, zet je de thermostaat lager om oververhitting en aanbranden te voorkomen.

- Voor kaas raden we aan de thermostaat niet hoger in te stellen dan $\frac{3}{4}$.
 - Voor chocolade raden we aan de thermostaat niet hoger in te stellen dan $\frac{1}{2}$.
 - Pas afhankelijk van de ingrediënten/het recept de temperatuurinstelling en de vulhoeveelheid aan.
9. Steek stukjes vlees, brood of fruit op de fonduevorkjes en leg ze in de vloeistof. Het kookproces duurt ong. 4–8 minuten, afhankelijk van de grootte van de stukjes. Dit betekent dat hoe kleiner de stukjes zijn, hoe sneller ze gaar zijn.
 10. Gebruik de thermostaat om de temperatuur aan te passen zodat de vloeistof zachtjes blijft borrelen.

Beëindigen van de werking

1. Zet de thermostaat op de **MIN** positie.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Laat de inhoud van de fonduepan enige tijd afkoelen. Controleer of de temperatuur veilig is voordat u de gevulde fonduepan verder aanraakt.
4. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Ideeën voor recepten

Zwitserse kaasfondue

Ingrediënten voor 4 porties:

- 2 Stokbrood, in stukken gesneden
- 300 g Gruyère, fijn geraspt
- 300 g Emmentaler kaas, fijn geraspt
- 1 Teentje knoflook, gehalveerd
- 300 ml Witte wijn
- 1 el. Maizena
- 2 el. Kirsch
- 1 snufje Paprikapoeder, zoet
- 1 snufje Nootmuskat, geraspt
- Witte peper

Bereiden:

1. Wrijf de helft van het knoflookteentje in de fonduepan.
2. Giet de witte wijn in de pan en verwarm langzaam op laag vuur.
3. Zodra de wijn heet is, voeg je de kaas in porties toe aan de pan. Laat de kaas smelten onder voortdurend roeren.
4. Plet de andere helft van het knoflookteentje en voeg dit toe aan de kaas.
5. Meng de maizena met de kirsch. Voeg dit mengsel toe aan de kaas en breng alles onder voortdurend roeren weer aan de kook.
6. Zet de thermostaat op een temperatuur om warm te houden. Breng op smaak met peper, paprikapoeder en nootmuskat.
7. Prik de stukjes brood op de fonduevorkjes en doop ze in de fondue.

Chocoladefondue

Je kunt hier online receptideeën voor vinden.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt! Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel de verwarmingsbasis nooit onder in water voor reiniging. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.



LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Verwarmingsbasis

Neem de verwarmingsbasis af met een vochtige doek en droog hem af met een droge doek.

Fonduepan en alle accessoires

△ LET OP:

Reinig deze onderdelen **niet** in de vaatwasser. De oppervlakken kunnen dof worden.

- Giet geen gebruikte olie/vet uit de fonduepan in de gootsteen! Dit kan verstopping veroorzaken. Gooi de afgekoelde olie/het vet weg met het huishoudelijk afval.
- Als er etensresten in de fonduepan zijn aangekoekt na een kaas- of chocoladefondue, giet dan enkele uren heet water in de pan en laat de resten weken.
- Maak de fonduepan, de spatbescherming en de fonduevorkjes schoon in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel af met helder water en droog de onderdelen.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Wikkelmecanisme voor het netsnoer

Je kunt het netsnoer oprollen op het basisgedeelte.

Technische gegevens

Model:.....PC-FD 1288
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Stroomverbruik:.....800 W
 Stroomverbruik in uit-stand:.....0,0 W
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht:ong. 1,5 kg

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

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd 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 elektrische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

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

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

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.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Déballage de l'appareil	16
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de la livraison	16
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	16
Utilisation de graisse de friture solide	17
Notes d'utilisation.....	17
Branchement électrique	17
Allumer / éteindre l'appareil	17
Avant la première utilisation	17
Utilisation de l'appareil.....	17
Fin de l'opération	18
Idées de recettes	18
Fondue au fromage suisse	18
Fondue au chocolat	18
Nettoyage	18
Base chauffante	19
Caquelon et tous les accessoires	19
Stockage	19
Dispositif d'enroulement du câble d'alimentation	19
Données techniques.....	19
Élimination	19
Signification du symbole « Poubelle »	19

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Fourchette à fondue (8×)
- 2 Poignées de transport
- 3 Protection contre les éclaboussures (porte-fourchette)
- 4 Caquelon
- 5 Témoin de contrôle
- 6 Thermostat (contrôle de la température)
- 7 Échelle de température (MIN à MAX)
- 8 Dispositif d'enroulement du câble d'alimentation
- 9 Base chauffante

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la fondue sans huile, graisse ou autres liquides. **Risque d'incendie !**
- Ne jamais ajouter d'eau à l'huile ! **Risque de déflagration / d'explosion !**
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. La prudence est de mise ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation ! Pour ce faire, tournez d'abord le thermostat sur la position la plus basse, puis débranchez la fiche de la prise de courant.
- **Les huiles et les graisses contaminées peuvent facilement s'enflammer !**
 - Retirez toujours immédiatement les aliments restés dans l'huile / la graisse.
 - Remplacez l'huile / la graisse à temps.
- Restez à bonne distance des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Si l'appareil prend feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un chiffon humide. Si nécessaire, recouvrez le caquelon d'un couvercle approprié.
- Ne déplacez pas et ne portez pas l'appareil chaud lorsqu'il est en fonctionnement ! **Risque de brûlures !** Des liquides chauds, des vapeurs chaudes et des projections d'huile peuvent s'échapper.

Utilisation de graisse de friture solide**⚠ ATTENTION :**

- Si l'on utilise de la graisse à frire solide, il faut la couper en petits morceaux.
- Réglez le thermostat au centre entre **MIN** et **MAX** et ajoutez les morceaux lentement.
- Lorsque la graisse a fondu et que le niveau d'huile souhaité est atteint, la température désirée peut être réglée sur le thermostat. **Notez le repère MAX dans le caquelon !**
- Ne jamais mélanger les huiles et les graisses. Le liquide pourrait déborder. **Mousse abondante !**

Notes d'utilisation

- Si vous souhaitez utiliser de l'huile, utilisez une huile qui peut être chauffée à haute température, comme l'huile de tournesol. N'utilisez pas d'huile d'olive, de beurre ou de margarine, car ces graisses dégagent de la fumée même à basse température.
- Nous recommandons l'utilisation d'huile de friture liquide.
- N'utilisez pas d'aliments congelés. Décongelez-les au préalable.
- Tamponnez les aliments humides avec un chiffon.
- N'utilisez le caquelon qu'avec la base chauffante fournie.
- Le caquelon ne peut pas être utilisé sur d'autres cuisinières / plaques de cuisson.

Branchement électrique

1. S'assurer que le thermostat est en position **MIN**.
2. Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations correspondantes sur la plaque signalétique de la base chauffante.
3. Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.
 - Veillez à ce que le câble soit posé de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.

Allumer / éteindre l'appareil

- L'appareil fonctionne à l'aide d'un thermostat réglable en continu.
- L'appareil est éteint lorsque le thermostat est en position **MIN**.
- L'éclairage autour du thermostat indique le mode de chauffage actif. Il s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement. Ce phénomène est normal et indique que la température est contrôlée et maintenue. La lumière s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Avant la première utilisation

La plaque chauffante est recouverte d'une couche protectrice qui se consume lorsque l'appareil chauffe. Cela peut entraîner l'apparition de fumée et d'odeurs lors de l'utilisation de l'appareil, mais celles-ci disparaîtront après quelques utilisations. Il ne s'agit pas d'un défaut.

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ».
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage !
 - Essuyez-le avec un chiffon sec.
 - N'allumez l'appareil que lorsqu'il est complètement **sec**.
2. Pour éliminer la couche protectrice de la plaque chauffante, faites fonctionner l'appareil pendant 5 minutes sans le caquelon. Pour ce faire, réglez le thermostat sur la position **MAX**.
 - Veillez à ce que l'appareil soit toujours suffisamment ventilé.

Utilisation de l'appareil

Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à l'humidité et à la chaleur. L'emplacement doit être stable et antidérapant. La surface doit être facile à nettoyer, car les éclaboussures sont inévitables. Pour les surfaces sensibles, placez une plaque résistante à la chaleur sous l'appareil.

1. Placez le caquelon sur la base chauffante.
2. Remplir le caquelon de graisse ou d'huile de friture. Respectez toujours les repères **MIN** et **MAX** du caquelon.
 - Vous pouvez également utiliser du bouillon, du fromage ou du chocolat avec différents liquides.
3. Placez la protection anti-éclaboussures sur le caquelon, qui sert également de support pour les fourchettes.
4. Tournez le thermostat sur la position **MIN**.
5. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
6. Réglez la température sur le thermostat.
7. Pour les liquides fins (huile ou bouillon), mettez le thermostat sur la position **MAX** pour chauffer le liquide.
 - Le temps de chauffe varie en fonction du liquide utilisé. L'huile est plus longue à chauffer que le bouillon.
 - **Conseil :** Vous pouvez utiliser un bâton en bois (par exemple une brochette shashlik ou une cuillère en bois) pour vérifier si la bonne température a été

atteinte :

Lorsqu'il est plongé dans l'huile, de légères bulles d'air doivent remonter sur le bâton de bois. Vous pouvez également placer un morceau de votre plat frit dans l'huile chaude.

8. Pour les ingrédients solides (par exemple le chocolat ou le fromage) qui doivent se liquéfier lentement, sélectionnez un réglage du thermostat **entre MIN et MAX**. Lorsque les ingrédients sont fondus et épais, baisser le thermostat pour éviter toute surchauffe et tout risque de brûlure.
 - Pour le fromage, nous recommandons un réglage du thermostat ne dépassant pas $\frac{3}{4}$.
 - Pour le chocolat, nous recommandons un réglage du thermostat ne dépassant pas $\frac{1}{2}$.
 - En fonction des ingrédients / de la recette, veuillez adapter le réglage de la température et la quantité de remplissage en conséquence.
9. Embrochez des morceaux de viande, de pain ou de fruits sur les fourchettes à fondue et placez-les dans le liquide. Le processus de cuisson dure environ 4 à 8 minutes, selon la taille des morceaux. Cela signifie que plus les morceaux sont petits, plus ils cuisent rapidement.
10. Ajustez la température à l'aide du thermostat de manière à ce qu'un léger bouillonnement du liquide soit maintenu.

Fin de l'opération

1. Régler le thermostat sur la position **MIN**.
2. Débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Laissez refroidir le contenu du caquelon pendant un certain temps. Assurez-vous que la température est sûre avant de continuer à manipuler le caquelon rempli.
4. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Idées de recettes

Fondue au fromage suisse

Ingrédients pour 4 portions :

- 2 Baguette(s), coupée en morceaux
- 300 g Gruyère, finement râpé
- 300 g Emmental, finement râpé
- 1 Gousse d'ail, coupée en deux
- 300 ml Vin blanc
- 1 c. à soupe Maïzena
- 2 c. à soupe Kirsch
- 1 pincée Paprika doux en poudre
- 1 pincée Noix de muscade râpée
- Poivre blanc

Préparation :

1. Frotter le caquelon avec la moitié de la gousse d'ail.
2. Verser le vin blanc dans le caquelon et faire chauffer lentement à feu doux.
3. Lorsque le vin est chaud, ajouter le fromage dans le caquelon par lots. Laissez fondre le fromage en remuant constamment.
4. Écraser l'autre moitié de la gousse d'ail et l'ajouter au fromage.
5. Mélanger la maïzena avec le kirsch. Ajoutez ce mélange au fromage et portez à nouveau le tout à ébullition en remuant constamment.
6. Régler le thermostat sur une température de maintien au chaud. Assaisonner avec du poivre, du paprika en poudre et de la noix de muscade.
7. Piquer les morceaux de pain sur les fourchettes à fondue et les plonger dans la fondue.

Fondue au chocolat

Vous trouverez des idées de recettes en ligne.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ! Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne jamais immerger la base chauffante dans l'eau pour la nettoyer. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Base chauffante

Essayez la base chauffante avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon sec.

Caquelon et tous les accessoires

ATTENTION :

Ne pas nettoyer ces pièces au lave-vaisselle. Les surfaces pourraient devenir ternes.

- Ne pas verser l'huile/la graisse usagée du caquelon dans l'évier ! Cela pourrait se bloquer. Jetez l'huile/la graisse refroidie avec les ordures ménagères.
- Si des résidus alimentaires se sont incrustés dans le caquelon après une fondue au fromage ou au chocolat, versez de l'eau chaude dans le caquelon pendant plusieurs heures et laissez tremper les résidus.
- Nettoyez le caquelon, le pare-éclaboussures et les fourchettes à fondue dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez les pièces.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dispositif d'enroulement du câble d'alimentation

Vous pouvez enrouler le câble d'alimentation sur la section de base.

Données techniques

Modèle :PC-FD 1288
Alimentation électrique :220–240 V~, 50–60 Hz
Puissance absorbée :800 W
Consommation d'énergie en mode arrêt :0,0 W
Classe de protection :I
Poids net :env. 1,5 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 a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière 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. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

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

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

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.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato.....	20
Indicación de los elementos de manejo/	
Volumen de entrega.....	20
Advertencias para el uso del aparato.....	20
Uso de grasa sólida para freír.....	21
Notas de uso	21
Conexión eléctrica.....	21
Encendido y apagado del aparato.....	21
Antes del primer uso.....	21
Utilización del aparato.....	21
Finalización del funcionamiento.....	22
Ideas de recetas.....	22
Fondue de queso suizo.....	22
Fondue de chocolate	22
Limpieza.....	22
Base calefactora	22
Recipiente para fondue y todos los accesorios.....	23
Almacenamiento	23
Dispositivo para enrollar el cable de alimentación	23
Datos técnicos	23

Eliminación	23
Significado del símbolo "Cubo de basura"	23

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Tenedor para fondue (8×)
- 2 Asas de transporte
- 3 Protección contra salpicaduras (soporte del tenedor)
- 4 Recipiente para fondue
- 5 Lámpara de control
- 6 Termostato (control de temperatura)
- 7 Escala de temperatura (MIN a MAX)
- 8 Dispositivo para enrollar el cable de alimentación
- 9 Base calefactora

Advertencias para el uso del aparato



AVISO:

- No utilice nunca la fondue sin aceite, grasa u otros líquidos. **¡Peligro de incendio!**
- No añada nunca agua al aceite. **¡Peligro de deflagración/explosión!**
- Los aceites y las grasas pueden inflamarse si se sobrecalientan. ¡Se recomienda precaución! ¡No olvide apagar el aparato después de utilizarlo! Para ello, gire primero el termostato a la posición más baja y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- **¡Los aceites y grasas contaminados pueden incendiarse fácilmente!**
 - Retire siempre inmediatamente cualquier resto de comida que quede en el aceite /la grasa.
 - Sustituya el aceite /la grasa a tiempo.
- Manténgase a una distancia prudencial de objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.

AVISO:

- Si el aparato se incendia, no intente nunca apagar las llamas con agua. Apague las llamas con un paño húmedo. Si es necesario, cubra el recipiente de la fondue con una tapa adecuada.
- ¡No mueva ni transporte el aparato caliente mientras esté en funcionamiento! **¡Peligro de quemaduras!** Pueden salir líquidos calientes, vapor caliente y salpicaduras de aceite.

Uso de grasa sólida para freír

ATENCIÓN:

- Si se utiliza grasa sólida para freír, debe cortarse en trozos pequeños.
- Ajuste el termostato en el centro entre **MIN** y **MAX** y añada los trozos lentamente.
- Una vez que la grasa se haya derretido y se haya alcanzado el nivel de aceite deseado, se puede ajustar la temperatura deseada en el termostato. **¡Observe la marca MAX del recipiente de la fondue!**
- No mezcle nunca aceites y grasas. El líquido podría desbordarse. **¡Se forma mucha espuma!**

Notas de uso

- Si desea utilizar aceite, debe utilizar un aceite que pueda calentarse a alta temperatura, como el aceite de girasol. No utilice aceite de oliva, mantequilla o margarina, ya que estas grasas desarrollan humo incluso a bajas temperaturas.
- Se recomienda utilizar aceite líquido para freír.
- No utilice alimentos congelados. Descongélelos previamente.
- Seque los alimentos húmedos con un paño.
- Utilice la fondue sólo con la base calefactora suministrada.
- La olla de fondue no es apta para su uso en otras cocinas/placas de cocción.

Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que el termostato está en la posición **MIN**.
2. Compruebe que la tensión de red coincide con la del aparato. Encontrará la información correspondiente en la placa de características de la base calefactora.
3. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra instalada correctamente.
 - Asegúrese de que el cable esté tendido de forma que nadie pueda tirar de él o tropezar con él.

Encendido y apagado del aparato

- El aparato funciona con un termostato de regulación continua.
- El aparato se apaga cuando el termostato se encuentra en la posición **MIN**.
- La iluminación alrededor del termostato indica el modo de calefacción activo. Se enciende y se apaga durante el funcionamiento. Esto es normal e indica que se está controlando y manteniendo la temperatura. La luz se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

Antes del primer uso

La placa calefactora tiene una capa protectora que se quema cuando el aparato se calienta. Esto puede provocar la aparición de humo y olores al utilizar el aparato, pero desaparecerán después de unos pocos usos. Esto no constituye un defecto.

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo como se describe en el capítulo "Limpieza".
 - ¡No utilice productos de limpieza!
 - Limpie con un paño seco.
 - No encienda el aparato hasta que esté completamente **seco**.
2. Para eliminar la capa protectora de la placa calefactora, haga funcionar el aparato durante 5 minutos sin el recipiente para fondue. Para ello, coloque el termostato en la posición **MAX**.
 - Asegúrese siempre de que haya suficiente ventilación.

Utilización del aparato

Coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente a la humedad y al calor. El lugar debe ser estable y antideslizante. La superficie debe ser fácil de limpiar, ya que las salpicaduras son inevitables. Para superficies sensibles, coloque debajo una placa resistente al calor.

1. Coloque la olla de fondue sobre la base calefactora.
2. Llene la olla de fondue con grasa para freír o aceite. Observe siempre las marcas **MIN** y **MAX** de la olla.
 - También puede utilizar caldo o queso o chocolate con diversos líquidos.
3. Coloque el protector contra salpicaduras en la olla de la fondue, que también sirve como soporte para el tenedor.
4. Gire el termostato a la posición **MIN**.
5. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
6. Ajuste la temperatura en el termostato.
7. Para líquidos poco espesos (aceite o caldo), gire el termostato a la posición **MAX** para calentar el líquido.
 - El tiempo de calentamiento varía en función del líquido utilizado. El aceite tarda más en calentarse que el caldo.
 - **Consejo:** Puede utilizar un palillo de madera (por ejemplo, una brocheta shashlik o una cuchara de

madera) para comprobar si se ha alcanzado la temperatura adecuada:

Al sumergirlo en el aceite, deben subir ligeras burbujas de aire por el palillo de madera. Sin embargo, también puede colocar un trozo de su alimento frito en el aceite caliente.

8. Para ingredientes sólidos (por ejemplo, chocolate o queso) que deban licuarse lentamente, seleccione un ajuste del termostato **entre MIN y MAX**. Cuando los ingredientes estén derretidos y espesos, baja el termostato para evitar que se sobrecalienten y se quemen.
 - Para el queso, recomendamos un ajuste del termostato no superior a $\frac{3}{4}$.
 - Para el chocolate, recomendamos un ajuste del termostato no superior a $\frac{1}{2}$.
 - En función de los ingredientes o la receta, ajuste la temperatura y la cantidad de relleno según corresponda.
9. Pinche trozos de carne, pan o fruta en los tenedores para fondue e introdúzcalos en el líquido. El proceso de cocción dura aprox. 4–8 minutos, dependiendo del tamaño de los trozos. Cuanto más pequeños sean los trozos, más rápido se cocinarán.
10. Ajuste la temperatura con el termostato para que el líquido siga burbujeando suavemente.

Finalización del funcionamiento

1. Coloque el termostato en la posición **MIN**.
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Deje que el contenido del recipiente de la fondue se enfríe durante algún tiempo. Asegúrese de que la temperatura es segura antes de seguir manipulando el recipiente de fondue lleno.
4. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

Ideas de recetas

Fondue de queso suizo

Ingredientes para 4 raciones:

- 2 Baguette(s), cortada(s) en trozos
- 300 g Gruyère, rallado fino
- 300 g Queso emmental, rallado fino
- 1 Diente de ajo partido por la mitad
- 300 ml Vino blanco
- 1 cda. Harina de maíz
- 2 cda. Kirsch
- 1 pizca Pimentón dulce en polvo
- 1 pizca Nuez moscada rallada
- Pimienta blanca

Preparación:

1. Frotar la mitad del diente de ajo en la olla de la fondue.
2. Verter el vino blanco en la olla y calentar lentamente a fuego lento.
3. Cuando el vino esté caliente, añadir el queso a la cazuela por tandas. Dejar que el queso se funda, removiendo constantemente.
4. Aplastar la otra mitad del diente de ajo y añadirlo al queso.
5. Mezclar la harina de maíz con el kirsch. Añadir esta mezcla al queso y llevar todo a ebullición de nuevo, removiendo constantemente.
6. Poner el termostato a una temperatura para mantener el calor. Sazonar con pimienta, pimentón en polvo y nuez moscada.
7. Pinche los trozos de pan en los tenedores de fondue y súmérjalos en la fondue.

Fondue de chocolate

Puede encontrar ideas de recetas en Internet.

Limpieza



AVISO:

- ¡Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato! Espere a que el aparato se haya enfriado.
- No sumerja nunca la base calefactora en agua para limpiarla. Podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.



ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Base calefactora

Limpie la base calefactora con un paño húmedo y séquela con un paño seco.

Recipiente para fondue y todos los accesorios

ATENCIÓN:

No limpie estas piezas en el lavavajillas. Las superficies podrían deslustrarse.

- No vierta el aceite/la grasa usados de la fondue por el fregadero. Podría obstruirse. Elimine el aceite/la grasa enfriados con la basura doméstica.
- Si se han acumulado restos de comida en la olla de la fondue después de una fondue de queso o chocolate, vierta agua caliente en la olla durante varias horas y deje que se absorban los restos.
- Limpia la fondue, el protector contra salpicaduras y los tenedores en agua caliente con un poco de detergente líquido. Aclara con agua limpia y seca las piezas.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Dispositivo para enrollar el cable de alimentación

Puede enrollar el cable de red en la sección de base.

Datos técnicos

Modelo:PC-FD 1288
 Alimentación:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo de energía:800 W
 Consumo de energía en modo apagado:.....0,0 W
 Clase de protección:I
 Peso neto: aprox. 1,5 kg

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con 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. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

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.

Indice

Elementi di comando.....	3
Disimballaggio dell'apparecchio	24
Elementi di comando/Nella fornitura.....	24
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	24
Uso di grasso di frittura solido.....	25
Note per l'uso.....	25
Collegamento elettrico	25
Accensione / spegnimento dell'apparecchio	25
Prima del primo utilizzo	25
Utilizzo dell'apparecchio.....	25
Fine del funzionamento.....	26
Idee di ricette.....	26
Fonduta di formaggio svizzero.....	26
Fonduta di cioccolato	26
Pulizia.....	26
Base di riscaldamento.....	26
Pentola per fonduta e tutti gli accessori.....	27
Conservazione	27
Dispositivo di avvolgimento del cavo di alimentazione	27
Dati tecnici	27
Smaltimento	27
Significato del simbolo "Eliminazione"	27

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Forchetta da fonduta (8x)
- 2 Maniglie di trasporto
- 3 Paraspruzzi (portaforchette)
- 4 Pentola per fonduta
- 5 Lampada di controllo
- 6 Termostato (controllo della temperatura)
- 7 Scala della temperatura (da MIN a MAX)
- 8 Dispositivo di avvolgimento del cavo di alimentazione
- 9 Base di riscaldamento

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio



AVVISO:

- Non utilizzare mai la fonduta senza olio, grasso o altri liquidi. **Pericolo di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di deflagrazione/esplosione!**
- Gli oli e i grassi possono incendiarsi se surriscaldati. Si raccomanda prudenza! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo l'uso! A tale scopo, portare il termostato al minimo e poi estrarre la spina dalla presa di corrente.
- **Gli oli e i grassi contaminati possono prendere fuoco!**
 - Rimuovere sempre immediatamente eventuali residui di cibo nell'olio/grasso.
 - Sostituire tempestivamente l'olio/grasso.
- Mantenere una distanza di sicurezza da oggetti facilmente infiammabili come mobili, tende, ecc.
- Se l'apparecchio prende fuoco, non cercare mai di spegnere le fiamme con l'acqua. Soffocare le fiamme con un panno umido. Se necessario, coprire la pentola per fonduta con un coperchio adeguato.

AVVISO:

- Non spostare o trasportare l'apparecchio caldo mentre è in funzione! **Rischio di ustioni!** Possono fuoriuscire liquidi caldi, vapori caldi e schizzi d'olio.

Uso di grasso di frittura solido

ATTENZIONE:

- Se si utilizza un grasso di frittura solido, deve essere tagliato in piccoli pezzi.
- Impostare il termostato al centro tra **MIN** e **MAX** e aggiungere i pezzi lentamente.
- Una volta sciolto il grasso e raggiunto il livello d'olio desiderato, è possibile impostare la temperatura desiderata sul termostato. **Osservare il segno MAX nella pentola per fonduta!**
- Non mescolare mai oli e grassi. Il liquido potrebbe traboccare. **Forte formazione di schiuma!**

Note per l'uso

- Se si desidera utilizzare l'olio, è consigliabile utilizzare un olio che possa essere riscaldato ad alta temperatura, come l'olio di girasole. Non utilizzare olio d'oliva, burro o margarina, poiché questi grassi sviluppano fumo anche a basse temperature.
- Si consiglia l'uso di olio per frittura liquido.
- Non utilizzare alimenti congelati. Scongelateli prima.
- Asciugare gli alimenti bagnati con un panno.
- Utilizzare la pentola per fonduta solo con la base riscaldante in dotazione.
- La pentola per fonduta non può essere utilizzata su altri fornelli / piastre.

Collegamento elettrico

1. Assicurarsi che il termostato sia in posizione **MIN**.
2. Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni relative sono riportate sulla targhetta della base di riscaldamento.
3. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente correttamente installata e dotata di messa a terra.
 - Assicurarsi che il cavo sia posato in modo che nessuno possa tirarlo o inciamparvi.

Accensione / spegnimento dell'apparecchio

- L'apparecchio funziona con il termostato a regolazione continua.
- L'apparecchio si spegne quando il termostato è in posizione **MIN**.
- L'illuminazione intorno al termostato indica la modalità di riscaldamento attiva. Si accende e si spegne durante il funzionamento. Questo è normale e indica che la temperatura viene controllata e mantenuta. La luce si spegne quando viene raggiunta la temperatura selezionata.

Prima del primo utilizzo

Sulla piastra riscaldante è presente uno strato protettivo che si brucia quando l'apparecchio si riscalda. Ciò può provocare la formazione di fumo e di odori durante l'uso dell'apparecchio, che però scompaiono dopo qualche utilizzo. Ciò non costituisce un difetto.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo come descritto nel capitolo "Pulizia".
 - Non utilizzare detergenti!
 - Pulire con un panno asciutto.
 - Accendere l'apparecchio solo quando è completamente **asciutto**.
2. Per rimuovere lo strato protettivo sulla piastra riscaldante, far funzionare l'apparecchio per 5 minuti senza la pentola per fonduta. A tal fine, impostare il termostato sulla posizione **MAX**.
 - Assicurare sempre una ventilazione sufficiente.

Utilizzo dell'apparecchio

Collocare l'apparecchio su una superficie piana, resistente all'umidità e al calore. La posizione deve essere stabile e antiscivolo. La superficie deve essere facile da pulire, poiché gli schizzi sono inevitabili. Per le superfici sensibili, posizionare una piastra resistente al calore.

1. Posizionare la pentola per fonduta sulla base riscaldante.
2. Riempire la pentola per fonduta con grasso o olio per friggere. Rispettare sempre le indicazioni **MIN** e **MAX** della pentola.
 - In alternativa, è possibile utilizzare brodo o formaggio o cioccolato con vari liquidi.
3. Posizionare il paraspruzzi sulla pentola per fonduta, che funge anche da supporto per la forchetta.
4. Portare il termostato in posizione **MIN**.
5. Inserire la spina nella presa di corrente.
6. Impostare la temperatura sul termostato.
7. Per i liquidi sottili (olio o brodo), portare il termostato in posizione **MAX** per riscaldare il liquido.
 - Il tempo di riscaldamento varia a seconda del liquido utilizzato. L'olio si riscalda più a lungo del brodo.
 - **Consiglio:** È possibile utilizzare uno stecchino di legno (ad esempio uno spiedino di shashlik o un cucchiaino di legno) per verificare se si è raggiunta la giusta temperatura:
Una volta immerso nell'olio, il bastoncino di legno dovrebbe sollevare leggere bolle d'aria. In ogni caso, potete anche mettere un pezzo del vostro cibo fritto nell'olio caldo.
8. Per gli ingredienti solidi (ad es. cioccolato o formaggio) che devono liquefarsi lentamente, selezionare un'impostazione del termostato **compresa tra MIN e MAX**. Quando gli ingredienti sono sciolti e densi, abbassare

il termostato per evitare il surriscaldamento e le bruciature.

- Per il formaggio, si consiglia un'impostazione del termostato non superiore a $\frac{3}{4}$.
 - Per il cioccolato, si consiglia un'impostazione del termostato non superiore a $\frac{1}{2}$.
 - A seconda degli ingredienti e della ricetta, regolare di conseguenza la temperatura e la quantità di ripieno.
9. Infilzare pezzi di carne, pane o frutta sulle forchette da fonduta e metterli nel liquido. Il processo di cottura dura circa 4–8 minuti, a seconda delle dimensioni dei pezzi. Ciò significa che più piccoli sono i pezzi, più rapida è la loro cottura.
 10. Usare il termostato per regolare la temperatura in modo che il liquido continui a gorgogliare dolcemente.

Fine del funzionamento

1. Impostare il termostato sulla posizione **MIN**.
2. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare il contenuto della pentola per fonduta per qualche tempo. Assicurarsi che la temperatura sia sicura prima di maneggiare ulteriormente la pentola per fonduta riempita.
4. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Idee di ricette

Fonduta di formaggio svizzero

Ingredienti per 4 porzioni:

- 2 Baguette, tagliate a pezzi
- 300 g Gruyère, grattugiato finemente
- 300 g Formaggio Emmentaler, grattugiato finemente
- 1 Spicchio d'aglio dimezzato
- 300 ml Vino bianco
- 1 cucchiaino Farina di mais
- 2 cucchiaini Kirsch
- 1 pizzico Paprika in polvere, dolce
- 1 pizzico Noce moscata, grattugiata
- Pepe bianco

Preparazione:

1. Strofinare una metà dello spicchio d'aglio nella pentola della fonduta.
2. Versare il vino bianco nella pentola e scaldare lentamente a fuoco basso.
3. Una volta che il vino è caldo, aggiungere il formaggio nella padella in gruppi. Lasciare che il formaggio si sciolga, mescolando continuamente.
4. Schiacciare l'altra metà dello spicchio d'aglio e aggiungerlo al formaggio.
5. Mescolare la farina di mais con il kirsch. Aggiungere questa miscela al formaggio e portare nuovamente il tutto a ebollizione, mescolando costantemente.
6. Impostare il termostato su una temperatura che consenta di mantenere il calore. Condire con pepe, paprika in polvere e noce moscata.
7. Infilzare i pezzi di pane sulle forchette da fonduta e immergerli nella fonduta.

Fonduta di cioccolato

Si possono trovare idee di ricette per questo piatto online.

Pulizia



AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente! Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere mai la base riscaldante in acqua per la pulizia. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.



ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Base di riscaldamento

Pulire la base riscaldante con un panno umido e asciugare con un panno asciutto.

Pentola per fonduta e tutti gli accessori

ATTENZIONE:

Non pulire queste parti in lavastoviglie. Le superfici potrebbero opacizzarsi.

- Non versare l'olio/grasso usato dalla pentola per fonduta nel lavandino! Potrebbe bloccarsi. Smettere l'olio/grasso raffreddato con i rifiuti domestici.
- Se dopo una fonduta di formaggio o di cioccolato si sono depositati dei residui di cibo nella pentola per fonduta, versare acqua calda nella pentola per alcune ore e lasciare che i residui si impregnino.
- Pulire la pentola per fonduta, il paraspruzzi e le forchette per fonduta in acqua calda con un po' di detersivo. Risciacquare con acqua pulita e asciugare le parti.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Dispositivo di avvolgimento del cavo di alimentazione

È possibile avvolgere il cavo di alimentazione sulla sezione di base.

Dati tecnici

Modello:.....PC-FD 1288
Alimentazione:.....220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo di energia:.....800 W
Consumo di energia in modalità spenta:.....0,0 W
Classe di protezione:I
Peso netto:ca. 1,5 kg

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

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime 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. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbolne 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 ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Usuwanie	31
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	31

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Widelec do fondue (8x)
- 2 Uchwyty do przenoszenia
- 3 Osłona przeciwbryzgowa (uchwyt na widelec)
- 4 Garnek do fondue
- 5 Lampka kontrolna
- 6 Termostat (regulacja temperatury)
- 7 Skala temperatury (od MIN do MAX)
- 8 Urządzenie do nawijania kabla sieciowego
- 9 Podstawa grzewcza

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia



OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie używaj fondue bez oleju, tłuszczu lub innych płynów. **Zagrożenie pożarem!**
- Nigdy nie dodawaj wody do oleju! **Ryzyko deflagracji / wybuchu!**
- Oleje i tłuszcze mogą zapalić się w przypadku przegrzania. Zaleca się ostrożność! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po użyciu! W tym celu należy najpierw ustawić termostat w najniższej pozycji, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- **Zanieczyszczone oleje i tłuszcze mogą się łatwo zapalić!**
 - Zawsze natychmiast usuwaj żywność pozostawioną w oleju / smarze.
 - Wymień olej / smar w odpowiednim czasie.
- Zachowaj bezpieczną odległość od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	28
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	28
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	28
Używanie stałego tłuszczu do smażenia	29
Uwagi dotyczące użytkowania	29
Podłączenie elektryczne	29
Włączanie / wyłączanie urządzenia	29
Przed pierwszym użyciem	29
Korzystanie z urządzenia	29
Zakończenie operacji	30
Pomysły na przepisy	30
Szwajcarskie fondue serowe	30
Czekoladowe fondue	30
Czyszczenie	30
Podstawa grzewcza	30
Garnek do fondue i wszystkie akcesoria	31
Przechowywanie	31
Urządzenie do nawijania kabla sieciowego	31
Dane techniczne	31
Ogólne warunki gwarancji	31

OSTRZEŻENIE:

- Jeśli urządzenie się zapali, nigdy nie próbuj gasić płomieni wodą. Płomienie należy stłumić wilgotną szmatką. W razie potrzeby przykryj garnek do fondue odpowiednią pokrywką.
- Nie wolno przenosić ani przenosić gorącego urządzenia podczas jego pracy! **Ryzyko poparzenia!** Gorące płyny, gorące opary i rozpryski oleju mogą wydostać się na zewnątrz.

Używanie stałego tłuszczu do smażenia

UWAGA:

- Jeśli używany jest tłuszcz stały, należy go pokroić na małe kawałki.
- Ustaw termostat na środku pomiędzy **MIN** i **MAX** i powoli dodawaj kawałki.
- Po roztopieniu tłuszczu i osiągnięciu pożądanego poziomu oleju można ustawić żądaną temperaturę na termostacie. **Zwróć uwagę na oznaczenie MAX w garnku do fondue!**
- Nigdy nie mieszaj olejów i tłuszczów. Płyn może się przelać. **Silne pienienie!**

Uwagi dotyczące użytkowania

- Jeśli chcesz użyć oleju, powinieneś użyć oleju, który można podgrzać do wysokiej temperatury, takiego jak olej słonecznikowy. Nie używaj oliwy z oliwek, masła ani margaryny, ponieważ tłuszcze te dymią nawet w niskich temperaturach.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.
- Nie używaj mrożonek. Należy je wcześniej rozmrozić.
- Mokre potrawy należy osuszyć ściereczką.
- Garnka do fondue należy używać wyłącznie z dostarczoną podstawą grzewczą.
- Garnek do fondue nie nadaje się do użytku na innych kuchenkach / płytach grzejnych.

Podłączenie elektryczne

1. Upewnij się, że termostat znajduje się w pozycji **MIN**.
2. Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej na podstawie grzejnej.
3. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem.
 - Upewnij się, że kabel jest ułożony w taki sposób, aby nikt nie mógł go pociągnąć ani się o niego potknąć.

Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Urządzenie jest sterowane za pomocą bezstopniowego termostatu.
- Urządzenie jest wyłączone, gdy termostat znajduje się w pozycji **MIN**.

- Podświetlenie wokół termostatu wskazuje aktywny tryb ogrzewania. Włącza się i wyłącza podczas pracy. Jest to normalne i wskazuje na fakt, że temperatura jest kontrolowana i utrzymywana. Światło gaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury.

Przed pierwszym użyciem

Na płycie grzejnej znajduje się warstwa ochronna, która spala się, gdy urządzenie się nagrzewa. Może to powodować powstawanie dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas korzystania z urządzenia, ale znikną one po kilku użyciach. Nie stanowi to wady.

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je wyczyścić w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
 - Nie używaj żadnych środków czyszczących!
 - Przetrzeć suchą szmatką.
 - Urządzenie należy włączyć dopiero po jego całkowitym **wyschnięciu**.
2. Aby usunąć warstwę ochronną z płyty grzejnej, należy używać urządzenia przez 5 minut bez garnka do fondue. W tym celu należy ustawić termostat w pozycji **MAX**.
 - Zawsze należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Korzystanie z urządzenia

Umieść urządzenie na równej, odpornej na wilgoć i ciepło powierzchni. Miejsce musi być stabilne i antypoślizgowe. Powierzchnia powinna być łatwa do czyszczenia, ponieważ rozpryski są nieuniknione. W przypadku wrażliwych powierzchni należy umieścić pod spodem płytę żaroodporną.

1. Umieść garnek do fondue na podstawie grzewczej.
2. Napelnij garnek do fondue tłuszczem lub olejem do smażenia. Należy zawsze przestrzegać oznaczeń **MIN** i **MAX** na garnku.
 - Można również użyć bulionu, sera lub czekolady z różnymi płynami.
3. Umieść osłonę przeciwbryzgową na garnku do fondue, która służy również jako uchwyt na widelec.
4. Ustaw termostat w pozycji **MIN**.
5. Włóż wtyczkę sieciową do gniazda.
6. Ustaw temperaturę na termostacie.
7. W przypadku rzadkich płynów (olej lub bulion) obróć termostat do pozycji **MAX**, aby podgrzać płyn.
 - Czas podgrzewania różni się w zależności od używanego płynu. Olej podgrzewa się dłużej niż bulion.
 - **Wskazówka:** Możesz użyć drewnianego patyczka (np. szpikulca do szaszłyków lub drewnianej łyżki), aby sprawdzić, czy została osiągnięta odpowiednia temperatura:
Po zanurzeniu w oleju, na drewnianym patyczku powinny unosić się delikatne pęcherzyki powietrza. Można również umieścić kawałek smażonej potrawy w gorącym oleju.

8. W przypadku stałych składników (np. czekolady lub sera), które muszą się powoli upłynniać, wybierz ustawienie termostatu **po między MIN i MAX**. Gdy składniki roztopią się i zgęstnieją, ustaw niższy termostat, aby zapobiec przegrzaniu i przypaleniu.
 - W przypadku sera zalecamy ustawienie termostatu na wartość nie wyższą niż $\frac{3}{4}$.
 - W przypadku czekolady zalecamy ustawienie termostatu na wartość nie wyższą niż $\frac{1}{2}$.
 - W zależności od składników / przepisu należy odpowiednio dostosować ustawienie temperatury i ilość nadzienia.
9. Nabij kawałki mięsa, chleba lub owoców na widelce do fondue i umieść je w płynie. Proces gotowania trwa około 4–8 minut, w zależności od wielkości kawałków. Oznacza to, że im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.
10. Użyj termostatu, aby wyregulować temperaturę tak, aby płyn nadal delikatnie bulgotał.

Zakończenie operacji

1. Ustaw termostat w pozycji **MIN**.
2. Odłącz wtyczkę zasilania od gniazdka.
3. Pozostaw zawartość garnka do fondue na pewien czas do ostygnięcia. Przed dalszą obsługą napełnionego garnka do fondue upewnij się, że temperatura jest bezpieczna.
4. Przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.

Pomysły na przepisy

Szwajcarskie fondue serowe

Składniki na 4 porcje:

- 2 Bagietka(i), pokrojona(e) na kawałki
- 300 g Gruyère, drobno starty
- 300 g Ser Emmental, drobno starty
- 1 Ząbek czosnku, przepołowiony
- 300 ml Białe wino
- 1 łyżka. Mąka kukurydziana
- 2 łyżki. Kirsch
- 1 szczypta Papryka w proszku, słodka
- 1 szczypta Gałka muszkatołowa, starta
- Biały pieprz

Przygotowanie:

1. Wetrzeć jedną połowę ząbka czosnku do garnka do fondue.
2. Wlej białe wino na patelnię i powoli podgrzewaj na małym ogniu.
3. Gdy wino będzie gorące, dodawać partiami ser na patelnię. Pozwól serowi się roztopić, stale mieszając.
4. Zmiażdż drugą połowę ząbka czosnku i dodaj do sera.
5. Wymieszać mąkę kukurydzianą z kirschem. Dodaj tę mieszankę do sera i ponownie doprowadź wszystko do wrzenia, stale mieszając.
6. Ustawić termostat na temperaturę utrzymującą ciepło. Doprawić pieprzem, papryką w proszku i gałką muszkatołową.
7. Nabij kawałki chleba na widelczyki do fondue i zanurz je w fondue.

Czekoladowe fondue

Pomysły na przepisy można znaleźć w Internecie.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka! Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy grzejnej w wodzie w celu czyszczenia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.



UWAGA:

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

Podstawa grzewcza

Wytrzyj podstawę grzewczą wilgotną szmatką i osusz suchą szmatką.

Garnek do fondue i wszystkie akcesoria



UWAGA:

Nie czyść tych części w zmywarce. Powierzchnie mogą zmatowieć.

- Nie wylewaj zużytego oleju / tłuszczu z garnka do fondue do zlewu! Może się on zablokować. Schłodzony olej / tłuszcz należy wyrzucić wraz z odpadami domowymi.
- Jeśli po fondue serowym lub czekoladowym w garnku do fondue zgromadziły się resztki jedzenia, należy włączyć do garnka gorącą wodę na kilka godzin i pozostawić resztki do namoczenia.
- Wyczyść garnek do fondue, osłonę przeciwbryzgową i widelce do fondue w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Spłukać czystą wodą i wysuszyć.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Urządzenie do nawijania kabla sieciowego

Przewód zasilający można nawinać na podstawę.

Dane techniczne

Model:PC-FD 1288
Zasilanie:220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:800 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia:0,0 W
Klasa ochronności:I
Waga netto:ok. 1,5 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane 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 wylądowania 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 (pieczęcią sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają 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. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelte biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

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

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelte biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

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 tárgyakban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	32
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	32
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	32
Szilárd sütőzsír használata	33
Használati megjegyzések	33
Elektromos csatlakozás	33
A készülék be- és kikapcsolása	33
Első használat előtt	33
A készülék használata	33
Művelet befejezése	34
Recept ötletek	34
Svájci sajt fondü	34
Csokoládéfondü	34
Tisztítás	34
Fűtőalap	34
Fondue edény és minden tartozék	35
Tárolás	35
Tekercselőberendezés a hálózati kábelhez	35
Műszaki adatok	35

Hulladékkezelés	35
A „kuka” piktogram jelentése	35

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsoomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Fondüvilla (8x)
- 2 Hordozó fogantyú
- 3 Fröccsenésgátló (villatartó)
- 4 Fondue edény
- 5 Vezérlőlámpa
- 6 Termosztát (hőmérséklet-szabályozás)
- 7 Hőmérsékleti skála (MIN-től MAX-ig)
- 8 Tekercselőberendezés a hálózati kábelhez
- 9 Fűtőalap

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések



FIGYELMEZTETÉS:

- Soha ne használja a fondüt olaj, zsír vagy más folyadék nélkül. **Tűzveszély!**
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Deflagráció / robbanásveszély!**
- Az olajok és zsírok túlmelegedés esetén meggyulladhatnak. Óvatosság ajánlott! Ne felejtse el használat után kikapcsolni a készüléket! Ehhez először állítsa a termosztátot a legalacsonyabb fokozatra, majd húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
- **A szennyezett olajok és zsírok könnyen meggyulladhatnak!**
 - Az olajban / zsírban maradt ételt mindig azonnal távolítsa el.
 - Időben cserélje ki az olajat / zsírt.
- Tartson biztonságos távolságot a könnyen gyúlékony tárgyaktól, például bútortól, függönyöktől stb.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ha a készülék kigyullad, soha ne próbálja meg vízzel eloltani a lángokat. Fojtsa el a lángokat nedves ruhával. Szükség esetén fedje le a fondüedényt egy megfelelő fedéllel.
- Ne mozgassa vagy hordozza a forró készüléket működés közben! **Égési sérülések veszélye!** Forró folyadékok, forró gőz és olajfröccsenések léphetnek ki.

Szilárd sütőzsír használata

VIGYÁZAT:

- Ha szilárd sütőzsírt használ, azt apró darabokra kell vágni.
- Állítsa a termosztátot a **MIN** és **MAX** közötti középre, és lassan adagolja a darabokat.
- Miután a zsír megolvadt és a kívánt olajsintet elérte, a termosztátot beállítható a kívánt hőmérsékletre.
Figyelje meg a fondue edényen a MAX jelzést!
- Soha ne keverje össze az olajokat és a zsírokat. A folyadék kifolyhat. **Erős habzás!**

Használati megjegyzések

- Ha olajat szeretne használni, akkor olyan olajat használjon, amely magas hőfokra hevíthető, például napraforgóolajat. Ne használjon olívaolajat, vajat vagy margarint, mivel ezek a zsírok alacsony hőmérsékleten is füstölnek.
- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.
- Ne használjon fagyaszott élelmiszereket. Előzetesen olvassza ki őket.
- A nedves ételeket ruhával törölje szárazra.
- A fondüedényt csak a mellékelt fűtőalappal együtt használja.
- A fondüedény nem alkalmas más tűzhelyen/főzőlapon való használatra.

Elektromos csatlakozás

1. Győződjön meg arról, hogy a termosztát **MIN** állásban van.
2. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. A vonatkozó információkat a fűtőalapon található teljesítménytáblán találja.
3. A készüléket csak megfelelően felszerelt, földelt konnektorbá csatlakoztassa.
 - Ügyeljen arra, hogy a kábelt úgy fektesse le, hogy senki ne tudja meghúzni vagy megbotlani benne.

A készülék be- és kikapcsolása

- A készülék működtetése a fokozatmentesen állítható termosztáttal történik.
- A készülék kikapcsol, ha a termosztát **MIN** állásban van.
- A termosztát körüli világítás jelzi az aktív fűtési módot. Ez működés közben be- és kikapcsol. Ez normális, és arra

utal, hogy a hőmérsékletet szabályozzák és fenntartják. A fény kialszik, amikor a kiválasztott hőmérsékletet elérte.

Első használat előtt

A fűtőlemezen van egy védőréteg, amely a készülék felmelegedésekor leeg. Ez a készülék használatakor füst és szagok kialakulását okozhatja, de ezek néhány használat után megszűnnek. Ez nem jelent hibát.

1. A készülék első használatba vétele előtt tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
 - Ne használjon semmilyen tisztítószert!
 - Száraz ruhával törölje át.
 - Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha az teljesen **száraz**.
2. A fűtőlemezen lévő védőréteg eltávolításához működtesse a készüléket 5 percig a fondüedény nélkül. Ehhez állítsa a termosztátot **MAX** állásba.
 - Mindig gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

A készülék használata

Helyezze a készüléket egy vízszintes, nedvesség- és hőálló felületre. A helynek stabilnak és csúszásmentesnek kell lennie. A felületnek könnyen tisztíthatónak kell lennie, mivel a fröccsenések elkerülhetetlenek. Érzékeny felületek esetén helyezzen alá hőálló lemezt.

1. Helyezze a fondüedényt a fűtőalapra.
2. Töltse meg a fondüedényt sütőzsírral vagy olajjal. Mindig tartsa be az edényen található MIN és MAX jelöléseket.
 - Alternatívaként használhat húsleveset vagy sajtot vagy csokoládét is különböző folyadékokkal.
3. Helyezze a fondüedényre a fröccsenésvédőt, amely egyben villatartóként is szolgál.
4. Állítsa a termosztátot **MIN** állásba.
5. Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorbá.
6. Állítsa be a hőmérsékletet a termosztátban.
7. Híg folyadékok (olaj vagy húsleves) esetén fordítsa a termosztátot **MAX** állásba a folyadék felmelegítéséhez.
 - A fűtési idő a felhasznált folyadéktól függően változik. Az olajnak hosszabb ideig tart a felmelegedés, mint a húslevesnek.
 - **Tipp:** Egy fapálcikával (pl. sasiliknyárs vagy fakanál) ellenőrizheti, hogy elérte-e a megfelelő hőmérsékletet. Az olajba merítve enyhén légbuborékoknak kell felemelkedniük a fapálcán. Azonban a sült étel egy darabját is beleteheti a forró olajba.
8. Olyan szilárd összetevők (pl. csokoládé vagy sajt) esetében, amelyeknek lassan kell cseppfolyósodniuk, válasszon egy **MIN** és **MAX** közötti termosztátbeállítást. Amikor a hozzávalók megolvadtak és sűrűvé váltak,

állítsa alacsonyabbra a termosztátot, hogy elkerülje a túlmelegedést és az égést.

- Sajtok esetében a termosztát beállítása legfeljebb $\frac{3}{4}$ -nél magasabb értékre ajánlott.
 - Csokoládé esetében a termosztát beállítása legfeljebb $\frac{1}{2}$ -nél nem lehet magasabb.
 - A hozzávalóktól/recepttől függően, kérjük, ennek megfelelően állítsa be a hőmérséklet-beállítást és a töltelék mennyiségét.
9. Nyársaljon fel hús-, kenyér- vagy gyümölcsdarabokat a fondüvillákra, és helyezze őket a folyadékba. A főzési folyamat a darabok méretétől függően kb. 4–8 percig tart. Ez azt jelenti, hogy minél kisebbek a darabok, annál gyorsabban megfőnek.
 10. A termosztát segítségével állítsa be a hőmérsékletet úgy, hogy a folyadék továbbra is finoman bugyogjon.

Művelet befejezése

1. Állítsa a termosztátot **MIN** állásba.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
3. Hagyja a fondue edény tartalmát egy ideig kihűlni. Győződjön meg arról, hogy a hőmérséklet biztonságos, mielőtt tovább kezelné a megtöltött fondüedényt.
4. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

Recept ötletek

Svájci sajt fondü

Hozzávalók 4 adaghoz:

- 2 Bagett(ek), darabokra vágva
- 300 g Gruyère, finomra reszelt
- 300 g Emmentáli sajt, finomra reszelt
- 1 Fokhagyma gerezd, félbevágva
- 300 ml Fehérbor
- 1 evőkanál Kukoricaliszt
- 2 evőkanál Kirsch
- 1 csipet Paprikapor, édes
- 1 csipet Szerecsendió, reszelt
- Fehér bors

Elkészítés:

1. A fokhagyma gerezd egyik felét beledörzsöljük a fondüedénybe.
2. Öntsük bele a fehérbort, és lassan, alacsony hőfokon melegítsük fel.
3. Amint a bor forró, adjuk hozzá a sajtot szakaszosan a serpenyőbe. Hagyja, hogy a sajt folyamatosan kevergetve megolvadjon.
4. Zúzzuk össze a fokhagyma gerezd másik felét, és adjuk a sajthoz.
5. Keverje össze a kukoricalisztet a kirschgel. Adjuk ezt a keveréket a sajthoz, és állandóan kevergetve forraljuk fel az egészet.
6. Állítsa a termosztátot olyan hőmérsékletre, hogy melegen tartsa. Ízesítse borssal, paprikaporral és szerecsendióval.
7. A kenyérszeleteket fondüvillára tűzzük, és a fondübe mártjuk.

Csokoládéfondü

Ehhez receptötleteket találhat az interneten.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból! Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- A fűtőlapot tisztításkor soha ne merítse vízbe. Ez áramütéshez vagy tűzhöz vezethet.



VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató tisztítószereket.

Fűtőlap

A fűtőlapot nedves ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra.

Fondue edény és minden tartozék

VIGYÁZAT:

Ne tisztítsa ezeket az alkatrészeket a mosogatógépben. A felületek mattá válhatnak.

- Ne öntse ki a fondue edényből a használt olajat/ zsírt a mosogatóba! Ez eltömődhet. A kihűlt olajat/ zsírt a háztartási hulladékkal együtt dobja ki.
- Ha sajt- vagy csokoládéfondü után ételmaradékok tapadtak a fondue edénybe, öntsön néhány órára forró vizet az edénybe, és hagyja a maradékot felázni.
- Tisztítsa meg a fondüedényt, a fröccsenésvédőt és a fondüvillákat meleg vízben, kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel, és szárítsa meg az alkatrészeket.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Tekercselőberendezés a hálózati kábelhez

A hálózati kábelt az alaprészen lehet feltekerni.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-FD 1288
Tápegység:220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás:800 W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban:0,0 W
Védelmi osztály:I
Nettó súly:kb. 1,5 kg

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

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétké válnak.

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 elkerülhetők 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. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. 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.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	36
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	36
Предупреждения по использованию прибора.....	36
Использование твердого жира для жарки.....	37
Примечания по использованию.....	37
Электрическое подключение	37
Включение/выключение прибора.....	37
Перед первым использованием	37
Использование прибора	37
Завершение работы.....	38
Идеи рецептов	38
Фондю из швейцарского сыра	38
Шоколадное фондю	38
Чистка	38
Основание для нагрева	39
Котелок для фондю и все аксессуары.....	39

Хранение	39
Устройство для намотки сетевого кабеля	39
Технические данные	39
Утилизация	39
Значение символа «корзина»	39

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Проверьте прибор на наличие возможных повреждений при транспортировке, чтобы избежать опасности. Не эксплуатируйте поврежденный прибор. Немедленно верните его дилеру.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Вилка для фондю (8×)
- 2 Ручки для переноски
- 3 Защита от брызг (держатель вилки)
- 4 Котелок для фондю
- 5 Контрольная лампа
- 6 Термостат (контроль температуры)
- 7 Шкала температуры (от MIN до MAX)
- 8 Устройство для намотки сетевого кабеля
- 9 Нагревательное основание

Предупреждения по использованию прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Никогда не используйте фондю без масла, жира или других жидкостей. **Опасность возгорания!**
- Никогда не добавляйте воду в масло! **Опасность дефлаграции/взрыва!**
- Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Рекомендуется соблюдать осторожность! Не забывайте выключать прибор после использования! Для этого сначала установите термостат на самый низкий уровень, а затем выньте сетевую вилку из розетки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Загрязненные масла и жиры могут легко загореться!**
 - Всегда немедленно удаляйте остатки пищи, попавшие в масло/жир.
 - Своевременно заменяйте масло/жир.
- Держитесь на безопасном расстоянии от легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т. д.
- Если прибор загорелся, никогда не пытайтесь погасить пламя водой. Потушите пламя влажной тканью. При необходимости накройте фондюшницу подходящей крышкой.
- Не перемещайте и не переносите горячий прибор во время его работы! **Опасность ожогов!** Возможна утечка горячих жидкостей, горячего пара и брызг масла.

Использование твердого жира для жарки

ВНИМАНИЕ:

- Если используется твердый жир для жарки, его следует нарезать небольшими кусочками.
- Установите термостат на середину между **MIN** и **MAX** и медленно добавляйте кусочки.
- Когда жир растопится и будет достигнут необходимый уровень масла, на термостате можно установить желаемую температуру. **Обратите внимание на отметку MAX в горшочке для фондю!**
- Никогда не смешивайте масла и жиры. Жидкость может перелиться через край. **Сильное пенообразование!**

Примечания по использованию

- Если вы хотите использовать масло, то используйте масло, которое можно нагревать до высокой температуры, например, подсолнечное масло. Не используйте оливковое масло, сливочное масло или маргарин, так как эти жиры образуют дым даже при низкой температуре.
- Мы рекомендуем использовать жидкое масло для жарки.
- Не используйте замороженные продукты. Размораживайте их заранее.
- Влажные продукты вытирайте насухо салфеткой.
- Используйте горшок для фондю только с нагревательной подставкой из комплекта поставки.
- Котелок для фондю не подходит для использования на других плитах/конфорках.

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что термостат находится в положении **MIN**.
2. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению прибора. Соответствующая информация указана на табличке с техническими данными на основании нагревателя.
3. Подключайте прибор только к правильно установленной заземленной розетке.
 - Убедитесь, что кабель проложен таким образом, что никто не может за него потянуть или споткнуться.

Включение/выключение прибора

- Прибор работает с помощью термостата с плавной регулировкой.
- Прибор выключен, когда термостат находится в положении **MIN**.
- Подсветка вокруг термостата указывает на активный режим нагрева. Она включается и выключается во время работы. Это нормально и указывает на то, что температура контролируется и поддерживается. Подсветка гаснет при достижении выбранной температуры.

Перед первым использованием

На нагревательной пластине имеется защитный слой, который сгорает при нагревании прибора. В результате при использовании прибора могут появляться дым и запахи, но они исчезнут после нескольких использований. Это не является дефектом.

1. Перед первым использованием прибора произведите его чистку, как описано в главе «Чистка».
 - Не используйте никаких чистящих средств!
 - Протирайте прибор сухой тканью.
 - Включайте прибор только после полного **высыхания**.
2. Чтобы удалить защитный слой на нагревательной пластине, поработайте в течение 5 минут без котелка для фондю. Для этого установите термостат в положение **MAX**.
 - Всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию.

Использование прибора

Поместите прибор на ровную, влажную и термостойкую поверхность. Место должно быть устойчивым и нескользящим. Поверхность должна легко чиститься, так как брызги неизбежны. Для чувствительных поверхностей подложите под них термостойкую пластину.

1. Поместите горшок для фондю на нагревательную подставку.

2. Наполните котелок для фондю жиром или маслом для жарки. Всегда соблюдайте отметки MIN и MAX на котелке.
 - В качестве альтернативы можно использовать бульон, сыр или шоколад с различными жидкостями.
3. Установите на кастрюлю для фондю защиту от брызг, которая также служит держателем для вилки.
4. Поверните термостат в положение MIN.
5. Вставьте сетевую вилку в розетку.
6. Установите температуру на термостате.
7. Для жидких жидкостей (масло или бульон) поверните термостат в положение MAX, чтобы нагреть жидкость.
 - Время нагрева зависит от используемой жидкости. Масло нагревается дольше, чем бульон.
 - **Совет:** Чтобы проверить, достигнута ли нужная температура, можно использовать деревянную палочку (например, шпажку для шашлыка или деревянную ложку): При погружении в масло на деревянной палочке должны подниматься небольшие пузырьки воздуха. Однако вы также можете опустить в горячее масло кусочек жареного блюда.
8. Для твердых ингредиентов (например, шоколада или сыра), которые должны медленно разжижаться, выберите настройку термостата **между MIN и MAX**. Когда ингредиенты расплавятся и загустеют, убавьте температуру, чтобы предотвратить перегрев и подгорание.
 - Для сыра мы рекомендуем устанавливать температуру не выше $\frac{3}{4}$.
 - Для шоколада мы рекомендуем устанавливать температуру не выше $\frac{1}{2}$.
 - В зависимости от ингредиентов/рецепта, пожалуйста, отрегулируйте температурный режим и количество начинки соответственно.
9. Насадите кусочки мяса, хлеба или фруктов на вилки для фондю и поместите их в жидкость. Процесс приготовления займет примерно 4–8 минут, в зависимости от размера кусочков. Чем меньше кусочки, тем быстрее они готовятся.
10. С помощью термостата отрегулируйте температуру так, чтобы жидкость продолжала мягко пузыриться.

Завершение работы

1. Установите термостат в положение MIN.
2. Отключите сетевую вилку от розетки.
3. Дайте содержимому фондюшницы остыть в течение некоторого времени. Убедитесь, что температура безопасна, прежде чем приступать к дальнейшим действиям с наполненным котелком для фондю.
4. Перед чисткой прибора дайте ему остыть.

Идеи рецептов

Фондю из швейцарского сыра

Ингредиенты на 4 порции:

- 2 Багет(ы), нарезанный на кусочки
- 300 г Грюйер, мелко натертый
- 300 г Эмментальский сыр, мелко натертый
- 1 Зубчик чеснока, разрезанный пополам
- 300 мл Белое вино
- 1 ст. л. Кукурузная мука
- 2 ст. л. Киш
- 1 щепотка Порошок паприки, сладкий
- 1 щепотка Мускатный орех, тертый
- Белый перец

Приготовление:

1. Разотрите половину зубчика чеснока в кастрюле для фондю.
2. Налейте в кастрюлю белое вино и медленно нагревайте на медленном огне.
3. Когда вино нагреется, добавьте в кастрюлю сыр партиями. Дайте сыру расплавиться, постоянно помешивая.
4. Раздавите вторую половину зубчика чеснока и добавьте его к сыру.
5. Смешайте кукурузную муку с кишем. Добавьте эту смесь к сыру и снова доведите до кипения, постоянно помешивая.
6. Установите термостат на температуру поддержания тепла. Приправьте перцем, порошком паприки и мускатным орехом.
7. Насадите кусочки хлеба на вилки для фондю и опустите их в фондю.

Шоколадное фондю

Идеи рецептов этого блюда можно найти в Интернете.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки! Подождите, пока прибор не остынет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Никогда не погружайте нагревательное основание в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

Основание для нагрева

Протрите основание для подогрева влажной тканью и вытрите сухой тканью.

Котелок для фондю и все аксессуары

ВНИМАНИЕ:

Не мойте эти детали в посудомоечной машине. Поверхности могут потускнеть.

- Не выливайте отработанное масло / жир из котелка для фондю в раковину! Это может привести к засорению. Остывшее масло / жир выбрасывайте вместе с бытовыми отходами.
- Если после приготовления сырного или шоколадного фондю в горшочке для фондю образовались остатки пищи, налейте в него горячую воду и оставьте на несколько часов, чтобы остатки отмокли.
- Очистите горшок для фондю, брызговик и вилки для фондю в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. Ополосните чистой водой и высушите детали.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устройство для намотки сетевого кабеля

Вы можете намотать сетевой кабель на базовую секцию.

Технические данные

Модель: PC-FD 1288
Электропитание: 220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 800 Вт
Потребляемая мощность в
выключенном состоянии: 0,0 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прикл. 1,5 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами 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. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من
المعدات بها من خلال السلطة المحلية، التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدية
مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

أفكار الوصفات

فوندو الجبن السويسري

المكونات لـ 4 حصص

- 2 الرغيف (الرغيف الفرنسي) المقطّع إلى قطع 300 غرام جبن غروير، مبشور ناعماً
- 300 غرام جبنة إيمنتال مبشورة ناعماً
- 1 فصوص ثوم مقطعة إلى أنصاف
- 300 مل نبيذ أبيض
- 1 ملعقة كبيرة دقيق الذرة
- 2 ملعقة كبيرة كيرش
- 1 قرصة مسحوق الفلفل الحلو الحلو
- 1 قرصة جوزة الطيب، مبشور
- فلفل أبيض

التحضير:

1. يُفرك نصف فص ثوم في قدر الفوندو.
2. يُسكب النبيذ الأبيض في المقلاة ويُسخن ببطء على نار هادئة.
3. بمجرد أن يسخن النبيذ، يُضاف الجبن إلى المقلاة على دفعات. يُترك الجبن ليذوب مع التحريك باستمرار.
4. اسحق النصف الآخر من فص الثوم وأضفه إلى الجبن.
5. اخلط دقيق الذرة مع الكيرش. يُضاف هذا الخليط إلى الجبنة ويُغلى المزيج مرة أخرى مع التحريك باستمرار.
6. يُضبط منظم الحرارة على درجة حرارة مناسبة للتدفئة. يُتبل بالفلفل ومسحوق البابريكا وجوزة الطيب.
7. ضح قطع الخبز على شوك الفوندو واغمسها في الفوندو.

فوندو الشوكولاتة

يمكنك العثور على أفكار وصفات لهذا على الإنترنت.

التنظيف

تحذير: ⚠

- افصل دائماً قابس التيار الكهربائي من المقبس قبل التنظيف! انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمروا قاعدة التسخين في الماء للتنظيف. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة أخرى.
- لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

قاعدة التسخين

امسحي قاعدة التسخين بقطعة قماش مبللة وجففها بقطعة قماش جافة.

وعاء الفوندو وجميع الملحقات

⚠ تنبيه:

لا تنظف هذه الأجزاء في غسالة الصحون. قد تصبح الأسطح باهتة.

- لا تسكب الزيت / الدهن المستعملة من وعاء الفوندو في الحوض! فقد يؤدي ذلك إلى انسداده. تخلّصي من الزيت / الدهن المبردة مع النفايات المنزلية.
- إذا تراكمت بقايا الطعام في وعاء الفوندو بعد فوندو الجبن أو الشوكولاتة، يُسكب الماء الساخن في الوعاء لعدة ساعات وتترك البقايا لتتقع.
- يُنظف وعاء الفوندو وواقى الرذاذ وشوك الفوندو بالماء الدافئ مع القليل من سائل التنظيف. تُشطف بالماء الصافي وتُجفف الأجزاء.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

جهاز لف كابل التيار الكهربائي

يمكنك لف كابل التيار الكهربائي على القسم الأساسي.

البيانات الفنية

الطراز: PC-FD 1288.....	مزدود الطاقة: 220-240 فولت، 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة: 800 واط	استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0,0 واط
فئة الحماية: I.....	الوزن الصافي: حوالي 1,5 كيلو جرام

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

وقد اختبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص 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 من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

⚠ تنبيه:

- اضبطوا منظم الحرارة على الوسط بين MIN و MAX وأضيفوا القطع ببطء.
- بمجرد ذوبان الدهن والوصول إلى مستوى الزيت المطلوب، يمكن ضبط درجة الحرارة المطلوبة على منظم الحرارة. لاحظ علامة MAX في وعاء الفوندو!
- لا تخلط الزيوت والدهون أبداً. فقد يفيض السائل. رغبة ثقيلة!

ملاحظات بشأن التشغيل

- إذا أردت استخدام الزيت، يجب استخدام زيت يمكن تسخينه على درجة حرارة عالية مثل زيت دوار الشمس. لا تستخدم زيت الزيتون أو الزبدة أو السمن النباتي لأن هذه الدهون تتسبب في ظهور الدخان حتى في درجات الحرارة المنخفضة.
- ننصح باستخدام زيت القلي السائل.
- لا تستخدمى الأطعمة المجمدة. قم بإذابة الثلج عنها مسبقاً.
- جفني الطعام المبلل بقطعة قماش.
- لا يُستخدم قدر الفوندو إلا مع قاعدة التسخين المرفقة.
- وعاء الفوندو غير مناسب للاستخدام على أفران / سخانات أخرى.

التوصيل الكهربائي

1. تأكد من أن منظم الحرارة في وضع MIN.
 2. تأكد من أن جهد التيار الكهربائي مطابق لجهد التيار الكهربائي للجهاز. ستجد المعلومات ذات الصلة على لوحة التصنيف على قاعدة التدفئة.
 3. قم فقط بتوصيل الجهاز بمقيس مؤرض مثبت بشكل صحيح.
- تأكد من وضع الكابل بطريقة لا يمكن لأحد أن يسحبه أو يتعثر به.

تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز

- يتم تشغيل الجهاز باستخدام منظم الحرارة مع إعدادات متغيرة بلا حدود.
- يتم إيقاف تشغيل الجهاز عندما يكون الترموستات في وضع MIN.
- تشير الإضاءة حول الترموستات إلى وضع التسخين النشط. يتم تشغيله وإيقاف تشغيله أثناء التشغيل. هذا أمر طبيعي ويشير إلى حقيقة أنه يتم التحكم في درجة الحرارة والحفاظ عليها. ينطفئ الضوء عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

توجد طبقة واقية على لوح التسخين تحترق عندما يسخن الجهاز. قد يتسبب ذلك في ظهور دخان وروائح كريهة عند استخدام الجهاز، ولكنها ستختفي بعد عدة استخدامات. هذا لا يشكل عيباً.

1. قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، نظفيه كما هو موضح في فصل «التنظيف».

- لا تستخدمى أي مواد تنظيف!
- امسحي بقطعة قماش جافة.
- قم بتشغيل الجهاز فقط عندما يكون جافاً تماماً.
- 2. لإزالة الطبقة الواقية على صفيحة التسخين، قومي بتشغيل الجهاز لمدة 5 دقائق بدون وعاء الفوندو. للقيام بذلك، اضبطي الترموستات على وضع MAX.

- تأكد دائماً من وجود تهوية كافية.

استخدام الجهاز

ضعي الجهاز على سطح مستو ومقاوم للرطوبة والحرارة. يجب أن يكون الموقع ثابتاً وغير قابل للانزلاق. يجب أن يكون السطح سهل التنظيف، حيث لا مفر من تناثر السوائل. بالنسبة للأسطح الحساسة، يوضع لوح مقاوم للحرارة تحته.

1. يوضع قدر الفوندو على قاعدة التسخين.
2. يُملأ قدر الفوندو بدهن القلي أو الزيت. احرص دائماً على مراعاة علامات MIN و MAX الموجودة في القدر.

- بدلاً من ذلك، يمكنك أيضاً استخدام المرق أو الجبن أو الشوكولاتة مع سواكل مختلفة.

3. ضع واقي الرذاذ على قدر الفوندو، والذي يعمل أيضاً كحامل للشوكة.
4. أدر منظم الحرارة إلى وضع MIN.
5. أدخل قايس التيار الكهربائي في المقبس.
6. اضبطي درجة الحرارة على منظم الحرارة.
7. بالنسبة للسواكل الرقيقة (الزيت أو المرق)، أدر منظم الحرارة إلى وضعية MAX لتسخين السائل.

- يختلف وقت التسخين حسب السائل المستخدم. يستغرق تسخين الزيت وقتاً أطول من تسخين المرق.

- نصيحة: يمكنك استخدام عصا خشبية (مثل سيخ شاشليك أو ملعقة خشبية) لاختبار ما إذا تم الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة: عند غمر الزيت في الزيت، يجب أن ترتفع فقاعات هواء طفيفة إلى أعلى العود الخشبي. ومع ذلك، يمكنك أيضاً وضع قطعة من الطعام المقلي في الزيت الساخن.

8. بالنسبة للمكونات الصلبة (مثل الشوكولاتة أو الجبن) التي يجب أن تسيل ببطء، اختر إعدادات الترموستات بين MIN و MAX. عندما تذوب المكونات وتصبح سمكية، اضبطي الترموستات على درجة حرارة منخفضة لمنع ارتفاع درجة الحرارة والحرق.

- بالنسبة إلى الجبن، نوصي بضبط منظم الحرارة على درجة حرارة لا تزيد عن ٤٠٪.
- بالنسبة للشوكولاتة، نوصي بضبط درجة الحرارة على درجة حرارة لا تزيد عن ٦٠٪.
- اعتماداً على المكونات / الوصفة، يُرجى ضبط إعداد درجة الحرارة وكمية الحشوة وفقاً لذلك.

9. ضعي قطع اللحم أو الخبز أو الفاكهة على شوك الفوندو وضعيها في السائل. تستغرق عملية الطهي من 4 إلى 8 دقائق تقريباً، حسب حجم القطع. وهذا يعني أنه كلما كانت القطع أصغر، كلما كانت عملية الطهي أسرع.

10. استخدم الترموستات لضبط درجة الحرارة بحيث يستمر السائل في الغليان بلطف.

إنهاء العملية

1. اضبط منظم الحرارة على وضع MIN.
2. افصل قايس التيار الكهربائي من المقبس.
3. يُترك وعاء الفوندو ليبرد لبعض الوقت. تأكد من أن درجة الحرارة آمنة قبل التعامل مع وعاء الفوندو المملوء أكثر من ذلك.
4. يُترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه.

التخلص من الجهاز 41
معنى رمز «صندوق القمامة» 41

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 تقم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 شوكة فوندو (x8)
- 2 مقابض حمل
- 3 واقي الرذاذ (حامل الشوكة)
- 4 وعاء فوندو
- 5 مصباح تحكم
- 6 منظم الحرارة (التحكم في درجة الحرارة)
- 7 مقياس درجة الحرارة (MIN إلى MAX)
- 8 جهاز لف كابل التيار الكهربائي
- 9 قاعدة التسخين

تحذيرات لاستخدام الجهاز



- لا تستخدم الفوندو أبداً بدون زيت أو دهون أو سوائل أخرى. خطر الحريق!
- لا تضيفي الماء إلى الزيت! خطر الاشتعال / الانفجار!
- يمكن أن تشتعل الزيوت والدهون إذا ارتفعت درجة حرارتها. يُنصح بتوخي الحذر! لا تنسوا إطفاء الجهاز بعد الاستخدام! للقيام بذلك، أديري أولاً منظم الحرارة إلى أدنى إعداد ثم اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.
- يمكن أن تشتعل النيران بسهولة في الزيوت والدهون الملوثة!
- أزيل دائماً أي طعام متبقي في الزيت / الدهن على الفور.
- استبدل الزيت / الدهن في الوقت المناسب.
- احتفظي بمسافة آمنة من الأشياء القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث والستائر وما إلى ذلك.
- إذا اشتعلت النيران في الجهاز، لا تحاولي أبداً إطفاء اللهب بالماء. قم بإخماد اللهب بقطعة قماش مبللة. إذا لزم الأمر، يُغطى قدر الفوندو بغطاء مناسب.
- لا تحركي أو تحملي الجهاز الساخن أثناء تشغيله! خطر الإصابة بحروق! يمكن أن تسرب السوائل الساخنة والأبخرة الساخنة ورذاذ الزيت.

استخدام دهن القلي الصلب



- في حالة استخدام دهن القلي الصلب، يجب تقطيعه إلى قطع صغيرة.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

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:



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



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

المحتويات

- 3 نظرة عامة على المكونات.....
- 43 تفريغ محتويات العبوة.....
- 43 نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم.....
- 43 تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
- 43 استخدام دهن القلي الصلب.....
- 42 ملاحظات بشأن التشغيل.....
- 42 التوصيل الكهربائي.....
- 42 تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز.....
- 42 قبل الاستخدام للمرة الأولى.....
- 42 استخدام الجهاز.....
- 42 إنهاء العملية.....
- 41 أفكار الوصفات.....
- 41 فوندو الجبن السويسري.....
- 41 فوندو الشوكولاتة.....
- 41 التنظيف.....
- 41 قاعدة التسخين.....
- 41 وعاء الفوندو وجميع الملحقات.....
- 41 التخزين.....
- 41 جهاز لف كابل التيار الكهربائي.....
- 41 البيانات الفنية.....

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • 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

PC-FD 1288

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 garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно 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 leírtak 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, Подпис • datum nakupe, pečatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupe, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، و ختم التاجر المبيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: www.proficook-germany.de

E-Mail: info@clatronic.de

Made in P.R.C.

Stand 01/2025