

 **BESTRON**[®]



FONDUE AFD851TG

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

HR

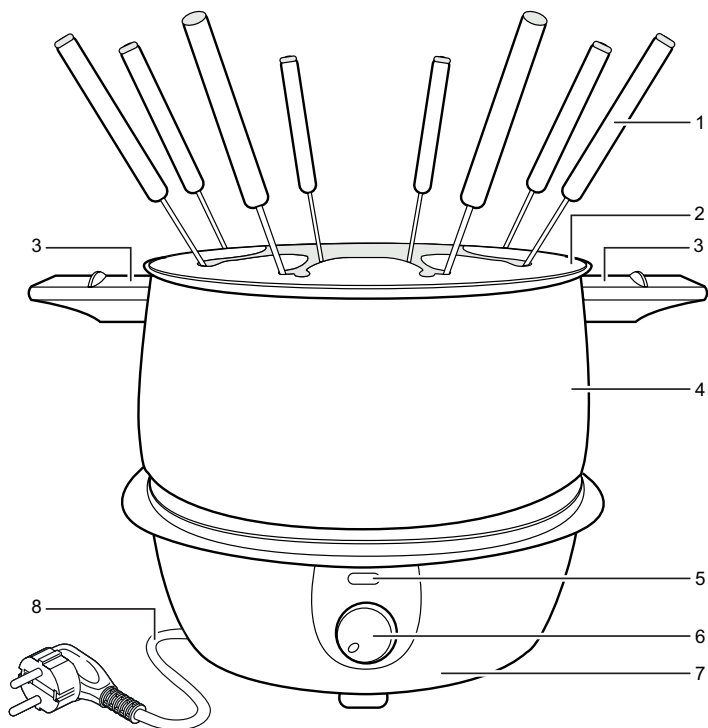
CZ

SK

RO

BG

1



SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt, sondern für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch, z. B. in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen und Bauernhöfe.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Fläche auf, wo es nicht umfallen kann.
- Teile dieses Geräts können warm oder heiß werden. Vermeiden Sie es, sich zu verbrennen. Nicht berühren.
- Ihre Hände müssen trocken sein, wenn Sie dieses Gerät, sein Kabel und seinen Stecker berühren.
- Dieses Gerät muss Wärme abgeben. Sorgen Sie daher für ausreichend Abstand um das Gerät herum. Decken Sie es auch nicht ab.
- Dieses Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser, Wärmequellen oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, der Arbeitsplatte oder des Tisches hängen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Wenn das Gerät oder das Kabel defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Techniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, muss der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Bewegen Sie dieses Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Vögeln. Die von der Antihafbeschichtung freigesetzten Dämpfe können bei Vögeln Stress oder Schlimmeres verursachen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen .

- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals an feuchten oder nassen Orten.
- Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Bewegen Sie das Gerät niemals, während es eingeschaltet oder noch heiß ist. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist und die Schokolade ausreichend fest geworden ist, bevor Sie es bewegen.
- Fassen Sie den Fonduetopf nur an den hitzebeständigen Griffen an.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät niemals ohne die Mindestmenge an Fondueöl oder einer anderen Flüssigkeit ein, mit der Sie Fondue machen. Der Flüssigkeitsstand muss zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ der Fonduepfanne liegen.
- Verwenden Sie nur für Fondue geeignetes Öl. Vermeiden Sie die Verwendung von normaler Margarine oder Butter.

UMWELT



Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.

- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

SERVICE

Im unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNKTION - Allgemein

Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

1. Fondue-Gabeln
2. Spritzschutz
3. Hitzebeständige Handgriffe
4. Fonduetopf
5. Kontrolleuchte
6. Thermostatknopf
7. Heizbasis
8. Kabel mit Stecker

FUNKTION - Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie alle Zubehöreile, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe „Reinigung und Wartung“).
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie die Fonduetopf unter ständiger Aufsicht 15 Minuten lang aufheizen. Auf diese Weise entfernen Sie jeglichen Verpackungsgeruch vom Gerät.

ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

FUNKTION - Verwendung

Durch den einstellbaren Thermostat ist das Fondue-Set für Fleischfondue (mit Öl), Ostfondue (mit Bouillon), Fischfondue, Käsefondue und Schokoladenfondue geeignet

Arten von Fondue:

- Fleischfondue: Fleisch wird in heißem Öl gegart (oft wird auch Bouillon verwendet). hierzu werden verschiedene Saucen gereicht.
- Ostfondue: Fleisch oder Gemüse werden in Brühe getaucht.
- Fisch Fondue: Fischstücke werden in einer Fischbouillon gegart.
- Käsefondue: Gemüse, Brot, Fleisch und Fisch werden in geschmolzenen Käse getaucht.
- Schokoladen Fondue: Gebäck und Früchte werden in geschmolzene Schokolade getaucht.

Tipp: Legen Sie einen Teller, eine Matte oder einen anderen Schutz unter das Fondue-Set.

1. Stellen Sie das Fondue-Set auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
2. Füllen Sie die Fonduetopf mit nicht mehr als 1,5 Litern Öl oder Brühe, die für Fondues geeignet sind.
3. Setzen Sie den Spritzschutz auf die Fonduetopf.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Drehen Sie den Thermostatknopf in die gewünschte Position. Die Kontrolleuchte zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet ist. Leuchtet die Kontrolleuchte nicht mehr, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Drehen Sie den Thermostatknopf in die Position MAX, um ein klassisches Fleischfondue zu erhalten. Drehen Sie den Thermostatknopf für ein Ostfondue, ein Fischfondue, ein Käsefondue oder ein Schokoladenfondue irgendwo zwischen der Position MIN und MAX. Um schnell und gleichmäßig zu schmelzen, empfehlen wir geriebenen oder geriebenen Käse und ein kleines Stück Schokolade.
6. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeit in der Fonduetopf die richtige Temperatur hat. Die Temperatur ist richtig eingestellt, wenn die Flüssigkeit leicht sprudelt. Wenn die Flüssigkeit nicht blubbert, ist die Temperatur zu niedrig und wenn die Flüssigkeit heftig blubbert, ist die Temperatur zu hoch.
7. Tauchen Sie die Lebensmittel (in Scheiben / Würfel geschnitten) mit den mitgelieferten Fonduegabeln vorsichtig in die Pfanne. Setzen Sie die Fonduegabeln vorsichtig in die Kerben des Spritzschutzes ein.
8. Stellen Sie sicher, dass das Essen ausreichend gekocht ist. Dies dauert je nach Größe der Teile ca. 4-7 Minuten. Wenn das Essen gekocht ist, nehmen Sie die Fonduegabeln aus der Pfanne und legen Sie das Essen auf Ihren Teller. Nehmen Sie die Fonduegabel niemals direkt in den Mund, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann.
9. Drehen Sie den Thermostatknopf am Ende des Gebrauchs ganz nach links (Position MIN) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

- Mischen Sie niemals Wasser mit Öl. Dies kann sehr gefährlich sein!
- Gefrorene Produkte müssen vorher vollständig aufgetaut werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Produkte vor dem Frittieren gründlich trocken sind. Feuchte Produkte können die heiße Flüssigkeit zum Spritzen bringen.
- Gehen Sie beim Befüllen und Entleeren der Fonduepfopf sowie beim Entfernen und Installieren der Spritzschutz äußerst vorsichtig vor. Die Innenseiten beider Teile sind sehr heiß und die heißen Dampf-, Fett- oder Ölspritzer können Verbrennungen verursachen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Gießen Sie das abgekühlte Öl in eine oder mehrere leere Flaschen und bringen Sie es zur nächsten Sammelstelle.
3. Entfernen Sie das restliche Öl mit saugfähigem Küchenpapier.
4. Reinigen Sie das Innere der Fonduepfopf, die Fonduegabeln und den Spritzschutz in warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile gründlich ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem trockenen Tuch. Die Fonduegabeln und der Spritzschutz sind spülmaschinengeeignet.
5. Reinigen Sie die Außenseite der Fonduepfopf und des Heizbasis mit einem feuchten Tuch.
6. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Technische Daten	
Modell	AFD851TG
Spannung (V)	230V
Frequenz (Hz)	50
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	1500
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	31x23,5x19
Länge des Netzkabels (cm)	90

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel, mais est destiné à un usage domestique et similaire, comme dans les cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels, dans des environnements de type Bed & Breakfast. et des fermes.
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Installez toujours l'appareil sur une surface stable et plane où il ne peut pas tomber.
- Certaines parties de cet appareil peuvent devenir chaudes ou brûlantes. Évitez de vous brûler. Ne pas toucher.
- Vos mains doivent être sèches lorsque vous touchez cet appareil, son cordon et sa fiche.
- Cet appareil doit perdre de la chaleur, laissez-lui donc un espace suffisant autour de lui. Ne le couvrez pas non plus.
- Cet appareil, le cordon et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau, des sources de chaleur ou des flammes nues.
- Ne touchez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. Retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, du plan de travail ou de la table.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil électrique.
- Retirez la fiche de la prise en tirant sur la fiche elle-même et non sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Si l'appareil ou le cordon est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Faites toujours effectuer les réparations par un technicien qualifié. Il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- N'utilisez jamais cet appareil à proximité d'oiseaux. Les fumées dégagées par le revêtement antiadhésif peuvent provoquer du stress, voire pire, chez les oiseaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers. .
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou à entretenir l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des endroits humides ou mouillés.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud. Éteignez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi et que le chocolat soit suffisamment solidifié avant de le déplacer.
- Tenez le caquelon à fondue uniquement par les poignées résistantes à la chaleur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- N'allumez jamais l'appareil sans la quantité minimale d'huile à fondue ou autre liquide avec lequel vous faites la fondue. Le niveau du liquide doit être compris entre les repères « MIN » et « MAX » du caquelon à fondue.
- Utilisez uniquement de l'huile adaptée aux fondues. Évitez d'utiliser de la margarine ou du beurre normal.

ENVIRONNEMENT



Débarressez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.

- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

SERVICE

Dans le cas peu probable d'un dysfonctionnement, veuillez contacter le service client de Bestron : **www.bestron.com/service**

FONCTIONNEMENT - Généralités

La description ci-dessous accompagne l'image de la page 2.

1. Fourchettes à fondue
2. Rebord anti-éclaboussures
3. Poignées résistantes à la chaleur
4. Poêle à fondue
5. Témoin lumineux
6. Bouton de thermostat
7. Base de chauffage
8. Cordon et fiche

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez tous les accessoires pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien').
3. Branchez le cordon d'alimentation et laissez la poêle à fondue chauffer pendant 15 minutes sous surveillance constante. De cette façon, vous supprimez toute odeur d'emballage de l'appareil.

ATTENTION:

- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

FONCTIONNEMENT - Utilisation

Le thermostat réglable rend le service à fondue adapté à la fondue à la viande (avec huile), à la fondue orientale (avec bouillon), à la fondue de poisson, à la fondue au fromage et à la fondue au chocolat.

Idées pour vos fondues

- Fondue à la viande: la viande est saisie dans l'huile bouillante (éventuellement du bouillon) Vous servez avec différents types de sauce
- Fondue orientale: la viande ou les légumes sont trempés dans du bouillon.
- Fondue de poisson: des morceaux de poisson sont trempés dans du bouillon de poisson.
- Fondue au fromage: légumes, morceaux de pain, viande ou poisson à tremper dans le fromage fondu
- Fondue de chocolat: morceaux de gâteau trempés dans le chocolat fondu

Conseil: Placez une assiette, un napperon ou une autre protection sous l'ensemble à fondue.

1. Placez l'appareil à fondue sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Remplissez la poêle à fondue avec pas plus de 1,5 litre d'huile ou de bouillon, adapté aux fondues.
3. Placez rebord anti-éclaboussures sur la poêle à fondue.
4. Branchez le cordon d'alimentation.
5. Tournez le bouton du thermostat sur la position souhaitée. Le témoin lumineux indique que l'élément chauffant est allumé. Si le témoin lumineux ne s'allume plus, la température souhaitée est atteinte. Tournez le bouton du thermostat sur la position MAX pour une fondue à la viande classique. Tournez le bouton du thermostat entre les positions MIN et MAX pour une fondue orientale, une fondue de poisson, une fondue au fromage ou au chocolat. Pour fondre rapidement et uniformément, nous vous recommandons d'utiliser du fromage râpé ou râpé et un petit morceau de chocolat.
6. Assurez-vous que le liquide dans la poêle à fondue est à la bonne température. La température est correctement réglée lorsque le liquide bouillonne légèrement. Si le liquide ne bouillonne pas, la température est trop basse et si le liquide bouillonne violemment, la température est trop élevée.
7. Trempez les aliments (coupés en tranches / cubes) à l'aide des fourchettes à fondue fournies, dans la casserole. Placez délicatement les fourchettes à fondue dans les encoches de la bague de fondue anti-éclaboussure.
8. Assurez-vous que la nourriture est suffisamment cuite. En fonction de la taille des pièces, cela prend environ 4 à 7 minutes. Lorsque les aliments sont cuits, retirez la fourchette à fondue de la casserole et placez les aliments dans votre assiette. Mettez la fourchette à fondue dans la bouche, jamais directement, car cela pourrait causer de graves brûlures.
9. À la fin de l'utilisation, tournez le bouton du thermostat complètement à gauche (position MIN), puis retirez la fiche de la prise.

ATTENTION:

- Ne mélangez jamais l'eau avec de l'huile. Cela peut être extrêmement dangereux!
- Les produits congelés doivent être complètement décongelés au préalable.
- Assurez-vous que les produits sont parfaitement secs avant d'être frits. Les produits humides peuvent faire éclabousser le liquide chaud.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous remplissez et videz la poêle à fondue et lorsque vous retirez et installez le rebord anti-éclaboussures. L'intérieur des deux pièces est très chaud et les éclaboussures de vapeur, de graisse ou d'huile peuvent provoquer des brûlures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Versez l'huile refroidie dans une ou plusieurs bouteilles vides et ramenez-la au point de collecte le plus proche.
3. Enlevez l'huile restante à l'aide d'un papier absorbant.
4. Nettoyez l'intérieur de la poêle à fondue, des fourchettes à fondue et rebord anti-éclaboussures dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez soigneusement les pièces puis séchez-les soigneusement avec un chiffon sec. Les fourchettes à fondue et la rebord anti-éclaboussures conviennent au lave-vaisselle.
5. Nettoyez l'extérieur du poêle à fondue et la base chauffante avec un chiffon humide.
6. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

ATTENTION:

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Spécifications techniques	
Modèle	AFD851TG
Tension (V)	230V
Fréquence (Hz)	50
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	1500
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	31x23,5x19
Longueur du cordon (cm)	90

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik, maar wel voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in Bed & Breakfast type omgevingen en boerderijen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- Installeer het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond waar het niet kan omvallen.
- Delen van dit apparaat kunnen warm of heet worden. Vermijd dat u zich verbrandt. Niet aanraken.
- Uw handen moeten droog zijn als u dit apparaat, het snoer en de stekker, aanraakt.
- Dit apparaat moet zijn warmte kwijt, dus zorg voor voldoende ruimte eromheen. Dek het ook niet af.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water, met warmtebronnen of open vuur.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Laat het snoer nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het elektrische apparaat niet gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het elektrische apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Schakel dit apparaat niet in met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Als het apparaat of de snoer defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Het moet worden vervangen door de fabrikant, een technische dienstverlener of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie, om elk gevaar te voorkomen.
- Verplaats dit apparaat niet als het is ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat gesloten te houden.
- Gebruik dit apparaat nooit in de buurt van vogels. De dampen die vrijkomen uit de antiaanbakraag kunnen stress of erger veroorzaken bij vogels.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Wees voorzichtig als u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit op vochtige of natte locaties.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het ingeschakeld is of nog heet is. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld en de chocolade voldoende is gestold voordat u het verplaatst.
- Houd de fonduepan uitsluitend vast aan de hittebestendige handgrepen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat nooit in zonder de minimale hoeveelheid fondueolie of andere vloeistof waarmee u fonduet. Het niveau van de vloeistof moet zich tussen de markeringen "MIN" en "MAX" van de fonduepan bevinden.
- Gebruik alleen olie die geschikt is voor fondues. Vermijd het gebruik van normale margarine of boter.

MILIEU



Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

SERVICE

Mocht er zich onverhoopt toch een storing voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Bestron: **www.bestron.com/service**

WERKING - Algemeen

De onderstaande beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

1. Fonduevorken
2. Antispat fonduering
3. Hittebestendige handgrepen
4. Fonduepan
5. Indicatielampje
6. Thermostaatknop
7. Verwarmingsbasis
8. Snoer met stekker

WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig alle accessoires om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud').
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat de fonduepan gedurende 15 minuten onder voortdurend toezicht verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakkingsgeur uit het apparaat.

LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.

WERKING - Gebruik

De fondueset is door de regelbare thermostaat geschikt voor vleesfondue (met olie), Oosterse fondue (met bouillon), visfondue, kaasfondue en chocoladefondue.

Soorten fondue:

- Vleesfondue: vlees wordt gedoopt in kokend hete olie (soms ook bouillon). Daarbij worden allerlei sausjes geserveerd.
- Oosterse fondue: vlees of groente wordt gedoopt in bouillon.
- Visfondue: stukjes vis worden gedoopt in bouillon getrokken van vis.
- Kaasfondue: stukjes groente, brood, vlees en vis worden gedoopt in gesmolten kaas.
- Chocoladefondue: stukjes cake en fruit worden gedoopt in gesmolten chocolade.

Tip: Plaats een bord, placemat of andere bescherming onder de fondueset.

1. Plaats de fondueset op een vlak stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Vul de fonduepan met niet meer dan 1,5 liter olie of bouillon, geschikt voor fonduen.
3. Plaats de antispat fonduering op de fonduepan.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Draai de thermostaatknop naar de gewenste stand. Het indicatielampje geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld. Als het indicatielampje niet meer brandt, dan is de gewenste temperatuur bereikt. Draai de thermostaatknop naar de MAX-stand voor een klassieke vleesfondue. Draai de thermostaatknop ergens tussen de MIN- en MAX-stand, voor een Oosterse fondue, visfondue, kaasfondue of chocoladefondue. Om snel en gelijkmatig te smelten, raden wij aan om geschaafde of geraspte kaas en kleine stukjes chocolade te gebruiken.
6. Zorg ervoor dat de vloeistof in de fonduepan de juiste temperatuur heeft. De temperatuur is goed ingesteld als de vloeistof licht borrelt. Als de vloeistof niet borrelt, is de temperatuur te laag en als de vloeistof hevig borrelt, is de temperatuur te hoog.
7. Doop het voedsel (gesneden in plakjes/blokjes) met behulp van de meegeleverde fonduevorken, voorzichtig in de pan. Leg de fonduevorken voorzichtig in de inkepingen van de antispat fonduering.
8. Zorg ervoor dat het voedsel voldoende gaar wordt. Naargelang het formaat van de stukjes duurt dit ongeveer 4-7 minuten. Wanneer het voedsel gaar is, neemt u de fonduevorken uit de pan en legt u het voedsel op uw bord. Steek de fonduevork, nooit rechtstreeks in uw mond, u kunt zo ernstige brandwonden oplopen.
9. Draai de thermostaatknop bij einde gebruik weer helemaal naar links (MIN-stand) en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

- Meng nooit water met olie. Dit kan uiterst gevaarlijk zijn!
- Diepvriesproducten dienen vooraf volledig ontdooid te zijn.
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat ze worden gefrituurd. Vochtige producten kunnen de hete vloeistof hevig doen opspatten.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de fonduepan en bij het verwijderen en plaatsen van de antispaspat fonduepan. De binnenzijde van beide onderdelen zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespatters kunnen brandwonden veroorzaken.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Giet de afgekoelde olie in 1 of meerdere lege flessen en lever deze in bij het dichtbijzijnde inzamelpunt.
3. Verwijder de resterende olie met behulp van absorberend keukenpapier.
4. Reinig de binnenkant van de fonduepan, de fonduevorken en de antispaspat fonduepan in een warm sopje. Spoel de onderdelen goed af en droog ze vervolgens grondig na met een droge doek. De fonduevorken en de antispaspat fonduepan zijn vaatwasser geschikt.
5. Reinig de buitenkant van de fonduepan en de verwarmingsbasis met een vochtige doek.
6. Berg het apparaat op een droge plaats op.

LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Technische Specificaties	
Model	AFD851TG
Spanning (V)	230V
Frequentie (Hz)	50
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	1500
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	31x23,5x19
Kabellengte (cm)	90

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for professional use, but is intended for domestic and similar use, such as in staff kitchens, in shops, offices and other working environments, by guests in hotels, motels and other residential environments, in Bed & Breakfast type environments and farms.
- Make sure that the mains voltage matches with the voltage shown on the rating plate.
- Always install the appliance on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Parts of this appliance may become warm or hot. Avoid burning yourself. Do not touch.
- Your hands must be dry when you touch this appliance, its cord and plug.
- This appliance must lose its heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, the cord and the plug must not come into contact with water, heat sources or open flames.
- Do not touch this device if it has come into contact with water. Immediately remove the plug from the socket.
- Never let the cord hang over the edge of the sink, worktop or table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling on the plug itself and not on the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not operate this appliance with an external timer or separate remote control system.
- If the appliance or cord is defective, do not attempt to repair it yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician. It must be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with equivalent qualifications, to avoid any danger.
- Do not move this device when it is turned on or still hot.
- Do not place heavy objects on the lid to keep the device closed.
- Never use this device near birds. The fumes released from the non-stick coating can cause stress or worse in birds.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the dangers.
- Children are not allowed to clean or maintain the appliance unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cord out of the reach of children under the age of 8.

- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down and the chocolate has sufficiently solidified before you move it.
- Only hold the fondue pan by the heat resistant handles.
- Never leave the device unattended when in use.
- Never switch on the appliance without the minimum amount of fondue oil or other liquid you fondue with. The level of the liquid must be between the “MIN” and “MAX” marks of the fondue pan.
- Only use oil that is suitable for fondues. Avoid using normal margarine or butter.

ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
 - The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
 - Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

SERVICE

In the unlikely event of a malfunction, please contact Bestron customer service: **www.bestron.com/service**

OPERATION - General information

The below description goes with the image on page 2.

1. Fondue forks
2. Anti-splash rim
3. Heat resistant handles
4. Fondue pan
5. Indicator light
6. Thermostat knob
7. Heating base
8. Power cord and plug

OPERATION - Before first use

1. Remove the packaging.
2. Clean all the accessories to remove any residues that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance").
3. Plug in the power cord and allow the fondue pan to heat for 15 minutes under constant supervision. This way you remove any packaging odor from the device.

WARNING:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

OPERATION - Use

The adjustable thermostat makes the fondue set suitable for meat fondue (with oil), eastern fondue (with broth), fish fondue, cheese fondue and chocolate fondue.

Types of fondue:

- Meat fondue: meat is dipped in boiling hot oil (sometimes broth). All kinds of sauces are served with it.
- Eastern fondue: meat or vegetables are dipped in broth.
- Fish fondue: pieces of fish are dipped in fish broth.
- Cheese fondue: pieces of vegetables, bread, meat and fish are dipped in melted cheese.
- Chocolate fondue: pieces of cake and fruit are dipped in melted chocolate.

Tip: Place a plate, placemat or other protection under the fondue set.

1. Place the fondue set on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Fill the fondue pan with no more than 1.5 liters of oil or broth, suitable for fondues.
3. Place the anti-splash rim on the fondue pan.
4. Plug in the power cord.
5. Turn the thermostat knob to the desired position. The indicator light indicates that the heating element is switched on. If the indicator light no longer lights up, the desired temperature has been reached. Turn the thermostat knob to the MAX position for a classic meat fondue. Turn the thermostat knob somewhere between the MIN and MAX position, for an Eastern fondue, fish fondue, cheese fondue or chocolate fondue. To melt quickly and evenly, we recommend using shredded or grated cheese and small pieces of chocolate.
6. Ensure that the liquid in the fondue pan has the correct temperature. The temperature is set correctly when the liquid is bubbling slightly. If the liquid is not bubbling, the temperature is too low and if the liquid is bubbling violently, the temperature is too high.
7. Dip the food (cut into slices / cubes) carefully in the pan, using the supplied fondue forks. Carefully place the fondue forks in the notches of the anti-splash rim.
8. Make sure that the food is sufficiently cooked. Depending on the size of the pieces, this takes around 4-7 minutes. When the food is cooked, remove the fondue forks from the pan and place the food on your plate. Never put the fondue fork directly in your mouth, this can cause severe burns.
9. When you're done fonduing, turn the thermostat knob all the way to the left (MIN position) and then remove the plug from the socket.

WARNING:

- Never mix water with oil. This can be extremely dangerous!
- Frozen products must be completely thawed beforehand.
- Make sure the products are thoroughly dry before they are fried. Moist products can cause the hot liquid to splash.
- Use extreme caution when filling and emptying the fondue pan and when removing and installing the anti-splash rim. The inside of both parts are very hot and the hot vapor, grease or oil splashes can cause burns.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device after each use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Pour the oil into 1 or more empty bottles and return it to the nearest collection point.
3. Remove the remaining oil using absorbent paper kitchen towel.
4. Clean the inside of the fondue pan, the fondue forks and the anti-splash rim in warm soapy water. Rinse the parts thoroughly and then dry them thoroughly with a dry cloth. The fondue forks and the anti-splash rim are dishwasher safe.
5. Clean the outside of the fondue pan and the heating base with a damp cloth.
6. Store the device in a dry place.

WARNING:

- Make sure the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning products or sharp objects (such as a knife or a hard brush) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

Technical Specifications	
Model	AFD851TG
Mains (V)	230V
Frequency (Hz)	50
Safety Class	1
Power (Watt)	1500
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	31x23,5x19
Cable length (cm)	90

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte degli ospiti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali, in ambienti di tipo Bed & Breakfast e aziende agricole.
- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Installare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana dove non possa cadere.
- Parti di questo apparecchio potrebbero diventare calde o surriscaldare. Evita di bruciarti. Non toccare.
- Le tue mani devono essere asciutte quando tocchi questo apparecchio, il cavo e la spina.
- Questo apparecchio deve perdere calore, quindi lasciargli spazio sufficiente attorno. Inoltre non coprirlo.
- Questo apparecchio, il cavo e la spina non devono entrare in contatto con acqua, fonti di calore o fiamme libere.
- Non toccare questo dispositivo se è entrato in contatto con l'acqua. Togliere immediatamente la spina dalla presa.
- Non lasciare mai che il cavo penda dal bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio elettrico.
- Togliere la spina dalla presa tirando la spina stessa e non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio elettrico se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio o il cavo sono difettosi, non tentare di ripararli da soli. Fare sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Deve essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Non spostare questo dispositivo quando è acceso o ancora caldo.
- Non posizionare oggetti pesanti sul coperchio per mantenere chiuso il dispositivo.
- Non utilizzare mai questo dispositivo vicino agli uccelli. I fumi rilasciati dal rivestimento antiaderente possono causare stress o peggio negli uccelli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non sono autorizzati a pulire o a effettuare la manutenzione dell'apparecchio a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in luoghi umidi o bagnati.
- Pulire accuratamente l'apparecchio dopo l'uso (vedi Pulizia e Manutenzione).
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o è ancora caldo. Spegnerlo e attendere che si sia raffreddato e che il cioccolato si sia sufficientemente solidificato prima di spostarlo.
- Afferrare la padella per fonduta solo tramite i manici resistenti al calore.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Non accendere mai l'apparecchio senza la quantità minima di olio per fonduta o altro liquido con cui si fonderà. Il livello del liquido deve essere compreso tra i segni "MIN" e "MAX" della padella per fonduta.
- Utilizzare solo olio adatto alla fonduta. Evitare l'uso della normale margarina o del burro.

AMBIENTE



Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.

- Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.
- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

SERVIZIO

Nell'improbabile eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio clienti Bestron: **www.bestron.com/service**

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

La descrizione seguente si riferisce all'immagine che si trova a pagina 2:

1. Forchette per fonduta
2. Bordo antispruzzo
3. Manici resistenti al calore
4. Padella per fonduta
5. Spia luminoso
6. Manopola termostato
7. Base di riscaldamento
8. Cavo con spina

FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire a fondo l'apparecchio per eliminare gli eventuali residui di produzione presenti. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".
3. Collegare il cavo di alimentazione e lasciare scaldare la padella per fonduta per 15 minuti sotto costante supervisione. In questo modo rimuovi qualsiasi odore di imballaggio dal dispositivo.

ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una sufficiente ventilazione.

FUNZIONAMENTO - Utilizzo

Il termostato regolabile rende il set da fonduta adatto per fonduta di carne (con olio), fonduta orientale (con brodo), fonduta di pesce, fonduta di formaggio e fonduta di cioccolato.

Tipi di fonduta

- Fonduta di carne: la carne viene intinta in olio bollente (a volte anche nel brodo). Inoltre, vengono servite salse di ogni tipo.
- Fonduta orientale: la carne o le verdure vengono intinte nel brodo.
- Fonduta di pesce: i pezzettini di pesce vengono intinti nel brodo imbevuti di pesce.
- Fonduta di formaggio: i pezzetti le verdure, pane, pesce e la carne vengono intinti nel formaggio fuso.
- Fonduta di cioccolato: i pezzetti di dolce e frutta vengono intinti nel cioccolato fuso.

Suggerimento: posizionare un piatto, una tovaglietta o altra protezione sotto il set per fonduta.

1. Posizionare il set per fonduta su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
2. Riempire la padella per fonduta con non più di 1,5 litri di olio o brodo, adatto per fondute.
3. Posizionare il bordo antispruzzo sulla padella per fonduta.
4. Collegare il cavo di alimentazione.
5. Ruotare la manopola del termostato nella posizione desiderata. La spia luminoso indica che l'elemento riscaldante è acceso. Se la spia non si accende più, è stata raggiunta la temperatura desiderata. Ruota la manopola del termostato sulla posizione MAX per una classica fonduta di carne. Ruotare la manopola del termostato da qualche parte tra la posizione MIN e MAX, per una fonduta orientale, una fonduta di pesce, una fonduta di formaggio o una fonduta di cioccolato. Per sciogliere velocemente e in modo uniforme, consigliamo di utilizzare formaggio grattugiato o grattugiato e pezzetti di cioccolato.
6. Assicurarsi che il liquido nella padella per fonduta abbia la temperatura corretta. La temperatura è impostata correttamente quando il liquido gorgoglia leggermente. Se il liquido non gorgoglia, la temperatura è troppo bassa e se il liquido gorgoglia violentemente, la temperatura è troppo alta.
7. Immergere il cibo (tagliato a fette / cubetti) con cura nella padella, utilizzando le forchette per fonduta in dotazione. Posizionare con cura le forchette per fonduta nelle tacche del bordo anti-splash.
8. Assicurarsi che il cibo sia sufficientemente cotto. A seconda delle dimensioni dei pezzi, questo richiede circa 4-7 minuti. Quando il cibo è cotto, togliere le forchette da fonduta dalla padella e posizionare il cibo nel piatto. Non mettere mai la forchetta per fonduta direttamente in bocca, questo può causare gravi ustioni.
9. Una volta terminato, ruotare la manopola del termostato completamente a sinistra (posizione MIN) e quindi rimuovere la spina dalla presa.

ATTENZIONE:

- Non mescolare mai acqua con olio. Questo può essere estremamente pericoloso!
- I prodotti congelati devono essere completamente scongelati in anticipo.
- Assicurarsi che i prodotti siano completamente asciutti prima di essere fritti. I prodotti umidi possono causare spruzzi di liquido bollente.
- Prestare la massima attenzione durante il riempimento e lo svuotamento della piastra della fonduta e durante la rimozione e l'installazione del bordo antispruzzo. L'interno di entrambe le parti è molto caldo e il vapore caldo, il grasso o gli schizzi d'olio possono provocare ustioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente.
2. Versare l'olio in 1 o più bottiglie vuote e restituirlo al punto di raccolta più vicino.
3. Rimuovere l'olio rimanente usando un panno da cucina in carta assorbente.
4. Pulire l'interno della padella per fonduta, le forchette della fonduta e il bordo antispruzzo in acqua calda e sapone. Risciacquare accuratamente le parti e asciugarle accuratamente con un panno asciutto. Le forchette per fonduta e il bordo antispruzzo lavabili in lavastoviglie.
5. Pulire l'esterno della padella per fonduta e la base di riscaldamento con un panno umido.
6. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi.

Specifiche tecniche	
Modello	AFD851TG
Alimentazione (V)	230V
Frequenza (Hz)	50
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	1500
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	31x23,5x19
Lunghezza del cavo (cm)	90

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está destinado a un uso profesional, pero está destinado a un uso doméstico y similar, como en cocinas para el personal, en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos tipo Bed & Breakfast. y granjas.
- Asegúrese de que la tensión de red coincida con la tensión que se muestra en la placa de características.
- Instale siempre el aparato sobre una superficie estable y nivelada donde no pueda caerse.
- Algunas partes de este aparato pueden calentarse o calentarse. Evite quemarse. No tocar.
- Sus manos deben estar secas cuando toque este aparato, su cable y enchufe.
- Este aparato debe perder calor, así que déjele suficiente espacio a su alrededor. Tampoco lo cubras.
- Este aparato, el cable y el enchufe no deben entrar en contacto con agua, fuentes de calor o llamas abiertas.
- No toque este dispositivo si ha entrado en contacto con agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma.
- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, encimera o mesa.
- Retire siempre el enchufe de la toma cuando no esté utilizando el aparato eléctrico.
- Retire el enchufe de la toma tirando del propio enchufe y no del cable.
- No utilice el aparato eléctrico si el cable está dañado.
- No opere este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el aparato o el cable están defectuosos, no intente repararlo usted mismo. Haga siempre que las reparaciones las realice un técnico cualificado. Debe ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- No mueva este dispositivo cuando esté encendido o aún caliente.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener el dispositivo cerrado.
- Nunca utilice este dispositivo cerca de pájaros. Los vapores que desprende el revestimiento antiadherente pueden provocar estrés o algo peor en las aves.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. .
- No se permite que los niños limpien o mantengan el aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Tenga cuidado al utilizar el aparato al aire libre.
- Nunca utilice el aparato en lugares húmedos o mojados.
- Limpie a fondo el aparato después de su uso (consulte Limpieza y mantenimiento).
- Nunca mueva el aparato mientras esté encendido o aún caliente. Apague el aparato y espere hasta que se haya enfriado y el chocolate se haya solidificado lo suficiente antes de moverlo.
- Sujete la fuente para fondue únicamente por las asas resistentes al calor.
- Nunca deje el dispositivo desatendido cuando esté en uso.
- Nunca encienda el aparato sin la cantidad mínima de aceite para fondue u otro líquido con el que utilice la fondue. El nivel del líquido debe estar entre las marcas "MIN" y "MAX" del recipiente para fondue.
- Utilice únicamente aceite adecuado para fondues. Evite el uso de margarina o mantequilla normal.

AMBIENTE



Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.



No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entréguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.

- Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
- Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

SERVICIO

En el improbable caso de que se produzca un mal funcionamiento, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Bestron: www.bestron.com/service

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La siguiente descripción corresponde a la imagen de la página 2.

1. Tenedores de fondue
2. Borde anti-salpicaduras
3. Asas resistentes al calor
4. Sartén fondue
5. Indicador luminoso
6. Botón del termostato
7. Base de calentamiento
8. Cable con enchufe

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

1. Quite el embalaje.
2. Limpie muy bien el aparato para eliminar cualquier resto de fabricación. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.
3. Enchufe el cable de alimentación y deje que sartén fondue se caliente durante 15 minutos bajo supervisión constante. De esta manera usted elimina cualquier olor de embalaje del dispositivo.

ATENCIÓN:

- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.

FUNCIONAMIENTO - Uso

El termostato ajustable hace que el juego de fondue sea adecuado para fondue de carne (con aceite), fondue oriental (con caldo), fondue de pescado, fondue de queso y fondue de chocolate.

Tipos de fondue

- Fondue de carne: la carne se baña en aceite hirviendo (a veces también en caldo). Se sirve con todo tipo de salsas.
- Fondue oriental: la carne o la verdura se bañan en caldo.
- Fondue de pescado: los trocitos de pescado se bañan en caldo de pescado.
- Fondue de queso: trocitos de la verdura, la pan, la carne y de pescado se bañan en de queso fundido.
- Fondue de chocolate: trocitos de bizcocho y fruta se bañan en chocolate fundido.

Consejo: coloque un plato, mantel u otra protección debajo del juego de fondue.

1. Coloque el juego de fondue en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Llene la sartén fondue con no más de 1,5 litros de aceite o caldo, adecuado para fondues.
3. Coloque el borde anti-salpicaduras en la sartén fondue.
4. Enchufe el cable de alimentación.
5. Gire la perilla del termostato a la posición deseada. La indicador luminoso indica que el elemento calefactor está encendido. Si la indicador luminoso ya no se enciende, se ha alcanzado la temperatura deseada. Gire la perilla del termostato a la posición MAX para una fondue de carne clásica. Gire la perilla del termostato en algún lugar entre la posición MIN y MAX, para una fondue oriental, fondue de pescado, fondue de queso o fondue de chocolate. Para derretirse rápida y uniformemente, recomendamos usar queso rallado o rallado y pequeños trozos de chocolate.
6. Asegúrese de que el líquido en la sartén fondue tenga la temperatura correcta. La temperatura se ajusta correctamente cuando el líquido burbujea ligeramente. Si el líquido no burbujea, la temperatura es demasiado baja y si el líquido burbujea violentamente, la temperatura es demasiado alta.
7. Sumerja la comida (cortada en rodajas / cubos) con cuidado en la sartén, utilizando los tenedores para fondue que se suministran. Coloque con cuidado los tenedores de fondue en las muescas del borde anti-salpicaduras.
8. Asegúrese de que la comida esté suficientemente cocida. Dependiendo del tamaño de las piezas, esto toma alrededor de 4-7 minutos. Cuando la comida esté cocida, retire los tenedores de fondue de la sartén y coloque la comida en su plato. Nunca ponga el tenedor de fondue directamente en su boca, esto puede causar quemaduras graves.
9. Al final de su uso, gire la perilla del termostato completamente hacia la izquierda (posición MÍN.) Y luego retire el enchufe del zócalo.

ATENCIÓN:

- Nunca mezcle agua con aceite. ¡Esto puede ser extremadamente peligroso!
- Los productos congelados deben descongelarse completamente de antemano.
- Asegúrese de que los productos estén completamente secos antes de freírlos. Los productos húmedos pueden causar que el líquido caliente salpique.
- Tenga mucho cuidado al llenar y vaciar la sartén fondue y al retirar e instalar el borde anti-salpicaduras. El interior de ambas partes está muy caliente y las salpicaduras de vapor caliente, grasa o aceite pueden causar quemaduras..

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpe el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.
2. Vierta el aceite en 1 o más botellas vacías y devuélvalo al punto de recolección más cercano.
3. Retire el aceite restante con una toalla de cocina de papel absorbente.
4. Limpie el interior de la sartén fondue, las tenedores de fondue y el borde anti-salpicaduras con agua tibia y jabón. Enjuague bien las piezas y luego séquelas bien con un paño seco. Las tenedores de fondue y el borde anti-salpicaduras son aptas para lavavajillas.
5. Limpie el exterior de la bandeja de fondue y la base de calentamiento con un paño húmedo.
6. Almacene el dispositivo en un lugar seco.

ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

Especificaciones técnicas	
Modelo	AFD851TG
Red eléctrica (V)	230V
Frecuencia (Hz)	50
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	1500
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	31x23,5x19
Longitud del cable (cm)	90

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, ale jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, np. w kuchniach dla personelu, sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, w typie Bed & Breakfast środowiska i gospodarstwa.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Zawsze instaluj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni, z której nie może się przewrócić.
- Części tego urządzenia mogą się nagrzać lub nagrząć. Unikaj poparzenia. Nie dotykać.
- Twoje ręce muszą być suche, gdy dotykasz tego urządzenia, jego przewodu i wtyczki.
- To urządzenie musi tracić ciepło, dlatego należy zapewnić wokół niego wystarczający odstęp. Nie zakrywaj go także.
- To urządzenie, przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą, źródłami ciepła ani otwartym ogniem.
- Nie dotykaj tego urządzenia, jeśli miało ono kontakt z wodą. Natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia elektrycznego.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, ciągnąc za samą wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie używaj urządzenia elektrycznego, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie używaj tego urządzenia z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie lub przewód są uszkodzone, nie próbuj naprawiać ich samodzielnie. Naprawy zawsze zlecaj wykwalifikowanemu technikowi. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi go wymienić producent, podmiot świadczący usługi techniczne lub osoba o równoważnych kwalifikacjach.
- Nie należy przenosić tego urządzenia, gdy jest włączone lub jest jeszcze gorące.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na pokrywie, aby urządzenie było zamknięte.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia w pobliżu ptaków. Opary uwalniające się z powłoki zapobiegającej przywieraniu mogą powodować u ptaków stres lub gorsze skutki.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia w wilgotnych lub mokrych miejscach.
- Po użyciu dokładnie wyczyść urządzenie (patrz Czyszczenie i konserwacja).
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia, gdy jest włączone lub jest jeszcze gorące. Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie, a czekolada wystarczająco stwardnieje, zanim je przeniesiesz.
- Trzymaj patelnię do fondue wyłącznie za odporne na ciepło uchwyty.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego używania.
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez minimalnej ilości oleju do fondue lub innego płynu, z którym lubisz fondue. Poziom płynu musi znajdować się pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX” na patelni do fondue.
- Używaj wyłącznie oleju odpowiedniego do fondue. Unikaj używania zwykłej margaryny lub masła.

ŚRODOWISKO



- Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.
- Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.
 - Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniem. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób poddać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz istotny wkład w ochronę środowiska.
 - Twoja gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

PRACA

W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z obsługą klienta Bestron: www.bestron.com/service

DZIAŁANIE — INFORMACJE OGÓLNE

Poniższy opis jest zgodny z ilustracją na stronie 2.

1. Widelce do fondue
2. Obręcz zapobiegająca rozpryskom
3. Uchwyty odporne na ciepło
4. Patelnia do fondue
5. Lampka kontrolna
6. Pokrętko termostatu
7. Podstawa grzewcza
8. Przewód zasilający i wtyczka

OBSŁUGA - Przed pierwszym użyciem

1. Usuń opakowanie.
2. Wyczyść wszystkie akcesoria, aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie produkcyjnym (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Podłącz przewód zasilający i pozostaw patelnię do fondue na 15 minut pod stałym nadzorem. W ten sposób usuniesz z urządzenia zapach opakowania.

OSTRZEŻENIE:

- Przy pierwszym włączeniu urządzenie może wydzielać niewielką ilość dymu i charakterystyczny zapach. Jest to normalne i wkrótce ustanie. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.

OBSŁUGA – użycie

Regulowany termostat sprawia, że zestaw do fondue nadaje się do fondue mięsnego (z olejem), fondue wschodniego (z rosółem), fondue rybnego, fondue serowego i fondue czekoladowego.

Rodzaje fondue:

- Fondue mięsne: mięso zanurza się we wrzącym, gorącym oleju (czasami w bulionie). Podaje się do niego wszelkiego rodzaju sosy.
- Fondue wschodnie: mięso lub warzywa zanurza się w bulionie.
- Fondue rybne: kawałki ryby zanurza się w bulionie rybnym.
- Fondue serowe: kawałki warzyw, chleba, mięsa i ryb zanurzane są w roztopionym serze.
- Czekoladowe fondue: kawałki ciasta i owoców zanurzane są w roztopionej czekoladzie.

Wskazówka: Umieść talerz, podkładkę lub inne zabezpieczenie pod zestawem do fondue.

1. Postaw zestaw do fondue na płaskiej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni.
2. Napełnij patelnię do fondue nie więcej niż 1,5 litra oleju lub bulionu odpowiedniego do fondue.
3. Na patelnię do fondue nałóż zabezpieczenie przed rozpryskami.
4. Podłącz przewód zasilający.
5. Obróć pokrętko termostatu do żądanej pozycji. Lampka kontrolna wskazuje, że element grzejny jest włączony. Jeżeli lampka kontrolna nie świeci się, oznacza to, że żądana temperatura została osiągnięta. Obróć pokrętko termostatu do pozycji MAX, aby uzyskać klasyczne fondue mięsne. Obróć pokrętko termostatu gdzieś pomiędzy położeniem MIN i MAX, aby przygotować fondue wschodnie, fondue rybne, fondue serowe lub fondue czekoladowe. Aby szybko i równomiernie się stopić, zalecamy użycie startego lub startego sera oraz małych kawałków czekolady.
6. Upewnij się, że płyn w naczyniu do fondue ma odpowiednią temperaturę. Temperatura jest ustawiona prawidłowo, gdy płyn lekko bulgocze. Jeśli ciecz nie bulgocze, temperatura jest za niska, a jeśli ciecz bulgocze gwałtownie, temperatura jest za wysoka.
7. Ostrożnie zanurzaj żywność (pokrojoną w plasterki/kostki) na patelni, używając dołączonych widelców do fondue. Ostrożnie umieść widelce do fondue w nacięciach na krawędzi zabezpieczającej przed rozpryskami.
8. Upewnij się, że żywność jest wystarczająco ugotowana. W zależności od wielkości kawałków zajmuj to około 4-7 minut. Gdy jedzenie będzie już ugotowane, zdejmij widelce do fondue z patelni i połóż jedzenie na talerzu. Nigdy nie wkładaj widelca do fondue bezpośrednio do ust, może to spowodować poważne oparzenia.
9. Po zakończeniu fondue przekręć pokrętko termostatu maksymalnie w lewo (pozycja MIN), a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.

OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie mieszaj wody z olejem. To może być niezwykle niebezpieczne!
- Produkty mrożone należy wcześniej całkowicie rozmrozić.
- Przed smaženiem upewnij się, że produkty są dokładnie wysuszone. Wilgotne produkty mogą spowodować rozpryskiwanie się gorącego płynu.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas napełniania i opróżniania formy do fondue oraz podczas zdejmowania i zakładania krawędzi zabezpieczającej przed rozpryskami. Wnętrze obu części jest bardzo gorące, a gorące opary, rozpryski smaru lub oleju mogą spowodować oparzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

1. Wymij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Wlej olej do 1 lub więcej pustych butelek i zwróć go do najbliższego punktu zbiórki.
3. Usuń pozostały olej za pomocą chłonnego papierowego ręcznika kuchennego.
4. Wyczyść wnętrze formy do fondue, widelce do fondue i krawędź zapobiegającą rozpryskiwaniu w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie opłucz części, a następnie dokładnie osusz je suchą szmatką. Widelce do fondue i obręcz zapobiegającą rozpryskiwaniu można myć w zmywarce.
5. Wyczyść zewnętrzną część formy do fondue i podstawę grzejną wilgotną szmatką.
6. Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że wtyczka została wyjęta z gniazdka ściennego.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj żrących lub szorujących środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak nóż lub twarda szczotka).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.

Specyfikacja techniczna	
Model	AFD851TG
Zasilanie (V)	230V
Częstotliwość (Hz)	50
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (W)	1500
Hałas (dB(A))	-
Maks. Pojemność	-
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (dł. x szer. x wys.) (cm)	31x23,5x19
Długość kabla (cm)	90

SIGURNOSNE UPUTE

- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu, već je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, kao što je kuhinja za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima, u tipu Bed & Breakfast okoliša i farmi.
- Uvjerite se da mrežni napon odgovara naponu prikazanom na pločici s podacima.
- Aparat uvijek postavite na stabilnu i ravnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Dijelovi ovog uređaja mogu postati topli ili vrući. Izbjegavajte opekline. Ne dirajte.
- Vaše ruke moraju biti suhe kada dodirujete ovaj uređaj, njegov kabel i utikač.
- Ovaj uređaj mora gubiti toplinu pa mu ostavite dovoljno prostora oko njega. Također ga nemojte prekrivati.
- Ovaj uređaj, kabel i utikač ne smiju doći u dodir s vodom, izvorima topline ili otvorenim plamenom.
- Ne dirajte ovaj uređaj ako je došao u kontakt s vodom. Odmah izvucite utikač iz utičnice.
- Nikada ne dopustite da kabel visi preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite električni uređaj.
- Izvucite utikač iz utičnice povlačenjem za sam utikač, a ne za kabel.
- Nemojte koristiti električni uređaj ako je kabel oštećen.
- Nemojte upravljati ovim uređajem s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Ako je uređaj ili kabel neispravan, ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravke uvijek prepustite kvalificiranom tehničaru. Mora ga zamijeniti proizvođač, pružatelj tehničkih usluga ili osoba s jednakim kvalifikacijama, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Nemojte pomicati ovaj uređaj dok je uključen ili još vruć.
- Ne stavljajte teške predmete na poklopac kako bi uređaj ostao zatvoren.
- Nikada ne koristite ovaj uređaj u blizini ptica. Pare koje se oslobađaju iz neprijanajućeg sloja mogu uzrokovati stres ili još gore kod ptica.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti.
- Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaj osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Budite oprezni kada koristite uređaj na otvorenom.
- Nikada nemojte koristiti uređaj na vlažnim ili mokrim mjestima.
- Temeljito očistite uređaj nakon upotrebe (pogledajte Čišćenje i održavanje).
- Nikada nemojte pomicati uređaj dok je uključen ili dok je još vruć. Isključite aparat i pričekajte da se ohladi i da se čokolada dovoljno

stvrдне prije nego što ga premjestite.

- Posudu za fondue držite samo za ručke otporne na toplinu.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u upotrebi.
- Nikada nemojte uključivati uređaj bez minimalne količine ulja za fondue ili druge tekućine s kojom pripremate fondue. Razina tekućine mora biti između oznaka "MIN" i "MAX" na posudi za fondue.
- Koristite samo ulje koje je prikladno za fondue. Izbjegavajte korištenje običnog margarina ili maslaca.

OKOLIŠ



Materijale za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije treba odlagati u za to predviđene spremnike.

- Na kraju uporabe, ovaj proizvod nemojte odlagati s uobičajenim kućnim otpadom, već ga odnesite na sabirno mjesto za ponovnu uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, korisničkom priručniku ili pakiranju koji označava vrstu otpada.
- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i recikliramo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dajete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem području.

RADITI

U malo vjerojatnom slučaju kvara, kontaktirajte Bestron korisničku službu: www.bestron.com/service

Tehničke specifikacije	
Model	AFD851TG
Napajanje (V)	230V
Frekvencija (Hz)	50
Klasa sigurnosti	1
Snaga (W)	1500
Buka (dB(A))	-
Maksimalni kapacitet	-
Maksimalno kontinuirano vrijeme izvođenja KB	-
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	31x23,5x19
Duljina kabela (cm)	90

OPERACIJA - OPĆE INFORMACIJE

Sljedeći opis je u skladu sa ilustracijom na stranici 2.

1. Vilice za fondue
2. Rub protiv prskanja
3. Ručke otporne na toplinu
4. Posuda za fondue
5. Svjetlo indikatora
6. Gumb termostata
7. Baza grijanja
8. Kabel za napajanje i utikač

RAD - Prije prve uporabe

1. Uklonite ambalažu.
2. Očistite sav pribor kako biste uklonili sve ostatke koji bi mogli ostati iz procesa proizvodnje (pogledajte "Čišćenje i održavanje").
3. Uključite kabel za napajanje i ostavite posudu za fondue da se zagrijava 15 minuta pod stalnim nadzorom. Na taj način uklanjate sav miris ambalaže iz uređaja.

UPOZORENJE:

- Aparat može ispuštati malo dima i karakterističan miris kada ga uključite prvi put. To je normalno i uskoro će prestati. Provjerite ima li uređaj dovoljnu ventilaciju.

RAD - korištenje

Podesivi termostat čini fondue set prikladnim za mesni fondue (s uljem), istočni fondue (s juhom), riblji fondue, fondue od sira i čokoladni fondue.

Vrste fonduea:

- Mesni fondue: meso se umače u kipuće vruće ulje (ponekad i juhu). Uz njega se poslužuju sve vrste umaka.
- Istočni fondue: meso ili povrće se umače u juhu.
- Riblji fondue: komadići ribe umoče se u riblju juhu.
- Fondue od sira: komadići povrća, kruha, mesa i ribe umaču se u otopljeni sir.
- Čokoladni fondue: komadići kolača i voća umaču se u otopljenu čokoladu.

Savjet: Stavite tanjur, podmetač ili drugu zaštitu ispod seta za fondue.

1. Postavite set za fondue na ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu.
2. Napunite posudu za fondue s najviše 1,5 litara ulja ili juhe, prikladne za fondue.
3. Postavite rub protiv prskanja na posudu za fondue.
4. Uključite kabel za napajanje.
5. Okrenite gumb termostata u željeni položaj. Indikatorska lampica pokazuje da je grijaći element uključen. Ako indikator više ne svijetli, željena temperatura je postignuta. Okrenite gumb termostata u položaj MAX za klasični mesni fondue. Okrenite gumb termostata negdje između položaja MIN i MAX, za istočnjački fondue, riblji fondue, fondue od sira ili fondue od čokolade. Za brzo i ravnomjerno topljenje preporučamo koristiti naribani ili naribani sir i male komadiće čokolade.
6. Provjerite ima li tekućina u posudi za fondue pravilnu temperaturu. Temperatura je ispravno postavljena kada tekućina lagano mjehuri. Ako tekućina ne mjehuri, temperatura je preniska, a ako tekućina jako mjehuri, temperatura je previsoka.
7. Hranu (izrezanu na kriške/kockice) pažljivo umočite u tavu pomoću isporučениh vilica za fondue. Pažljivo postavite vilice za fondue u ureze ruba protiv prskanja.
8. Provjerite je li hrana dovoljno kuhana. Ovisno o veličini komada, to traje oko 4-7 minuta. Kada je hrana kuhana, izvadite vilice za fondue iz posude i stavite hranu na tanjur. Nikada ne stavljajte vilicu za fondue izravno u usta, to može uzrokovati teške opekline.
9. Kada završite s fonduiranjem, okrenite gumb termostata skroz ulijevo (MIN položaj) i zatim izvucite utikač iz utičnice.

UPOZORENJE:

- Nikada ne miješajte vodu s uljem. Ovo može biti izuzetno opasno!
- Zamrznute proizvode potrebno je prethodno potpuno odmrznuti.
- Provjerite jesu li proizvodi temeljito suhi prije prženja. Vlažni proizvodi mogu uzrokovati prskanje vruće tekućine.
- Budite iznimno oprezni prilikom punjenja i pražnjenja posude za fondue te prilikom uklanjanja i postavljanja ruba protiv prskanja. Unutrašnjost oba dijela je vrlo vruća i vruća para, prskanje masti ili ulja mogu uzrokovati opekline.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake uporabe.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Ulje ulijte u 1 ili više praznih boca i vratite ga na najbliže sabirno mjesto.
3. Uklonite preostalo ulje upijajućim papirnatim kuhinjskim ručnikom.
4. Očistite unutrašnjost posude za fondue, vilice za fondue i rub protiv prskanja toplom sapunicom. Temeljito isperite dijelove i zatim ih temeljito osušite suhom krpom. Vilice za fondue i rub protiv prskanja mogu se prati u perilici posuđa.
5. Vanjski dio posude za fondue i grijače postolje očistite vlažnom krpom.
6. Čuvajte uređaj na suhom mjestu.

UPOZORENJE:

- Provjerite je li utikač izvучen iz zidne utičnice prije čišćenja uređaja.
- Nikada ne koristite korozivna sredstva za čišćenje ili proizvode za ribanje ili oštre predmete (kao što je nož ili tvrda četka) za čišćenje uređaja.
- Nikada ne uranjajte uređaj, kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Tento spotřebič není určen pro profesionální použití, ale je určen pro domácí a podobné použití, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, v prostředí typu Bed & Breakfast a farmy.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Zařízení vždy umístěte na stabilní a rovný povrch, kde se nemůže převrátit.
- Části tohoto zařízení se mohou zahřát nebo zahřát. Vyvarujte se popálení. Nedotýkejte.
- Při manipulaci s tímto zařízením, jeho kabelem a zástrčkou musíte mít suché ruce.
- Toto zařízení musí ztrácet teplo, proto kolem něj ponechejte dostatek prostoru. Také to nezakrývejte.
- Toto zařízení, kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou, zdroji tepla nebo otevřeným ohněm.
- Nedotýkejte se tohoto zařízení, pokud se dostalo do kontaktu s vodou. Ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy nenechávejte kabel viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky tahem za samotnou zástrčku, nikoli za kabel.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud je kabel poškozen.
- Nepoužívejte toto zařízení s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Pokud je zařízení nebo kabel vadný, nepokoušejte se je sami opravit. Opravy vždy přenechejte kvalifikovanému technikovi. Musí být vyměněn výrobcem, poskytovatelem technických služeb nebo osobou se stejnou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepřesuňte toto zařízení, pokud je zapnuté nebo horké.
- Na kryt nepokládejte těžké předměty, aby bylo zařízení zavřené.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení v blízkosti ptáků. Výpary uvolňované z nepřilnavého povlaku mohou u ptáků způsobit stres nebo něco horšího.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání zařízení bezpečným způsobem a chápou související nebezpečí.
- Děti nesmějí zařízení čistit ani udržovat, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti musí být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si se zařízením nebudou hrát.
- Při používání přístroje venku buďte opatrní.
- Nikdy nepoužívejte přístroj ve vlhkých nebo mokrých prostorách.
- Po použití spotřebič důkladně vyčistěte (viz Čištění a údržba).

- Nikdy nepřemísťujte spotřebič, pokud je zapnutý nebo je ještě horký. Vypněte spotřebič a počkejte, až vychladne a čokoláda dostatečně ztuhne, než s ním budete pohybovat.
- Pánev na fondue držte pouze za tepelně odolné rukojeti.
- Nikdy nenechávejte zařízení během používání bez dozoru.
- Nikdy nezapínejte přístroj bez minimálního množství fondue oleje nebo jiné tekutiny, se kterou fondue fondue. Hladina kapaliny musí být mezi značkami „MIN“ a „MAX“ na pánvi na fondue.
- Používejte pouze olej, který je vhodný pro fondue. Nepoužívejte normální margarín nebo máslo.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Obalové materiály, jako jsou plastové a kartonové krabice, by měly být likvidovány v určených nádobách.

- Po ukončení používání nelikvidujte tento výrobek s běžným domovním odpadem, ale odneste jej na sběrné místo pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Na produktu, uživatelské příručce nebo obalu vyhledejte symbol, který označuje druh odpadu.
- Materiály mohou být použity, jak je uvedeno. Tím, že nám pomáháte znovu používat a recyklovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispíváte k ochraně životního prostředí.
- Vaše obec vám může sdělit, kde ve vaší oblasti najdete určené sběrné místo odpadu.

PRÁCE

V nepravděpodobném případě poruchy kontaktujte zákaznický servis Bestron: www.bestron.com/service

Technické specifikace	
Modelka	AFD851TG
Napájení (V)	230V
Frekvence (Hz)	50
Bezpečnostní třída	1
Výkon (W)	1500
Hlučnost (dB(A))	-
Maximální kapacita	-
Maximální doba nepřetržitého provádění KB	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	31x23,5x19
Délka kabelu (cm)	90

PROVOZ - OBECNÉ INFORMACE

Následující popis odpovídá obrázku na straně 2.

1. Vidličky na fondue
2. Ráfek proti stříkající vodě
3. Tepelně odolné rukojeti
4. Pánev na fondue
5. Kontrolka
6. Knoflík termostatu
7. Topná základna
8. Napájecí kabel a zástrčka

PROVOZ - Před prvním použitím

1. Odstraňte obal.
2. Vyčistěte veškeré příslušenství, abyste odstranili veškeré zbytky, které mohou zůstat z výrobního procesu (viz „Čištění a údržba“).
3. Zapojte napájecí kabel a nechte pánev na fondue 15 minut zahřívát pod neustálým dohledem. Tímto způsobem odstraníte ze zařízení případný zápach z obalu.

VAROVÁNÍ:

- Spotřebič může při prvním zapnutí vydávat malý kouř a charakteristický zápach. To je normální a brzy to přestane. Zajistěte dostatečné větrání spotřebiče.

PROVOZ – použití

Nastavitelný termostat umožňuje fondue set vhodný pro masové fondue (s olejem), východní fondue (s vývarem), rybí fondue, sýrové fondue a čokoládové fondue.

Druhy fondue:

- Masové fondue: maso namáčíme do vroucího horkého oleje (někdy vývaru). Podávají se k němu všechny druhy omáček.
- Východní fondue: maso nebo zelenina se máčí ve vývaru.
- Rybí fondue: kousky ryb namáčíme v rybím vývaru.
- Sýrové fondue: kousky zeleniny, chleba, masa a ryb se namáčejí v roztaveném sýru.
- Čokoládové fondue: kousky dortu a ovoce se namáčejí v rozpuštěné čokoládě.

Tip: Umístěte pod sadu na fondue talíř, prostírání nebo jinou ochranu.

1. Položte sadu na fondue na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch.
2. Naplňte pánev na fondue maximálně 1,5 litru oleje nebo vývaru, vhodného pro fondue.
3. Na pánev na fondue položte okraj proti stříkající vodě.
4. Zapojte napájecí kabel.
5. Otočte knoflík termostatu do požadované polohy. Kontrolka signalizuje, že topné těleso je zapnuté. Pokud kontrolka již nesvítí, bylo dosaženo požadované teploty. Pro klasické masové fondue otočte knoflík termostatu do polohy MAX. Pro východní fondue, rybí fondue, sýrové fondue nebo čokoládové fondue otočte knoflík termostatu někde mezi polohy MIN a MAX. Pro rychlé a rovnoměrné roztavení doporučujeme použít strouhaný nebo strouhaný sýr a malé kousky čokolády.
6. Ujistěte se, že tekutina v pánvi na fondue má správnou teplotu. Teplota je správně nastavena, když kapalina mírně bublá. Pokud kapalina nebublá, je teplota příliš nízká a pokud kapalina bublá silně, je teplota příliš vysoká.
7. Potraviny (nakrájené na plátky/kostky) opatrně ponořte do pánve pomocí dodaných vidliček na fondue. Opatrně umístěte vidličky na fondue do zářezů na okraji proti stříkající vodě.
8. Ujistěte se, že je jídlo dostatečně propečené. V závislosti na velikosti kousků to trvá asi 4-7 minut. Když je jídlo uvařené, vyjměte vidličky na fondue z pánve a položte jídlo na talíř. Nikdy nevkládejte vidličku na fondue přímo do úst, mohlo by to způsobit vážné popáleniny.
9. Až skončíte s fonduováním, otočte knoflík termostatu úplně doleva (pozice MIN) a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

VAROVÁNÍ:

- Nikdy nemíchejte vodu s olejem. To může být extrémně nebezpečné!
- Zmrazené produkty musí být předem zcela rozmrazeny.
- Před smažením se ujistěte, že jsou produkty důkladně suché. Vlhké produkty mohou způsobit vystříknutí horké kapaliny.
- Při plnění a vyprazdňování nádoby na fondue a při vyjímání a montáži okraje proti stříkající vodě buďte mimořádně opatrní. Vnitřek obou částí je velmi horký a horké páry, mastnota nebo olej mohou způsobit popáleniny.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití zařízení vyčistěte.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Nalijte olej do 1 nebo více prázdných lahví a vraťte jej na nejbližší sběrné místo.
3. Odstraňte zbývající olej pomocí savé papírové kuchyňské utěrky.
4. Vyčistěte vnitřek pánve na fondue, vidličky na fondue a okraj proti stříkající vodě v teplé mýdlové vodě. Díly důkladně opláchněte a poté důkladně osušte suchým hadříkem. Vidličky na fondue a okraj proti stříkající vodě lze mýt v myčce.
5. Očistěte vnější stranu pánve na fondue a topnou základnu vlhkým hadříkem.
6. Skladujte zařízení na suchém místě.

VAROVÁNÍ:

- Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že byla vytažena zástrčka ze zásuvky.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte žíravé nebo drhnuocí čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako nůž nebo tvrdý kartáč).
- Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie, ale je určený na domáce a podobné použitie, ako sú kuchyne pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, hostí v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v prostredí typu Bed & Breakfast a farmy .
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Zariadenie vždy umiestnite na stabilný a rovný povrch, kde sa nemôže prevrátiť.
- Časti tohto zariadenia sa môžu zahriať alebo zahriať. Vyvarujte sa popáleniu. Nedotýkajte.
- Pri manipulácii s týmto zariadením, jeho káblom a zástrčkou musíte mať suché ruky.
- Toto zariadenie musí strácať teplo, preto okolo neho ponechajte dostatok priestoru. Tiež to nezakrývajte.
- Toto zariadenie, kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu s vodou, zdrojmi tepla alebo otvoreným ohňom.
- Nedotýkajte sa tohto zariadenia, pokiaľ sa dostalo do kontaktu s vodou. Ihneď vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy nenechávajte kábel visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.
- Pokiaľ elektrický spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky ťahom za samotnú zástrčku, nie za kábel.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič, pokiaľ je kábel poškodený.
- Nepoužívajte toto zariadenie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Ak je zariadenie alebo kábel chybný, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Opravy vždy prenechajte kvalifikovanému technikovi. Musí byť vymenený výrobcom, poskytovateľom technických služieb alebo osobou s rovnakou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Nepresúvajte toto zariadenie, ak je zapnuté alebo horúce.
- Na kryt nekladte ťažké predmety, aby bolo zariadenie zatvorené.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie v blízkosti vtákov. Výpary uvoľňované z nepriľnavého povlaku môžu u vtákov spôsobiť stres alebo niečo horšie.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a chápu súvisiace nebezpečenstvo. .
- Deti nesmú zariadenie čistiť ani udržiavať, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Udržujte zariadenie a kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so zariadením nebudú hrať.
- Pri používaní spotrebiča vonku buďte opatrní.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte vo vlhkých alebo mokrých priestoroch.

- Po použití spotřebič důkladně vyčistíte (pozri Čistění a údržba).
- Spotřebič nikdy nepremištňujte, keď je zapnutý alebo ešte horúci. Pred premištením spotřebič vypnite a počkajte, kým vychladne a čokoláda dostatočne stuhne.
- Panvicu na fondue držte iba za žiaruvzdorné rukoväte.
- Nikdy nenechávajte prístroj počas používania bez dozoru.
- Nikdy nezapínajte prístroj bez minimálneho množstva fondue oleja alebo inej tekutiny, s ktorou fondue fondue. Hladina tekutiny musí byť medzi značkami „MIN“ a „MAX“ na panvici na fondue.
- Používajte iba olej, ktorý je vhodný na fondue. Vyhnite sa používaniu bežného margarínu alebo masla.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalové materiály, ako sú plastové a kartónové krabice, by mali byť likvidované v určených nádobách.

- Po ukončení používania nelikvidujte tento výrobok s bežným domovým odpadom, ale odnesť ho na zberné miesto pre opätovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Na produkte, užívateľskej príručke alebo obale vyhľadajte symbol, ktorý označuje druh odpadu.
- Materiály môžu byť použité, ako je uvedené. Tým, že nám pomáhate znovu používať a recyklovať materiály alebo inak recyklovať staré zariadenia, významne prispievate k ochrane životného prostredia.
 - Vaša obec vám môže oznámiť, kde vo vašej oblasti nájdete určené zberné miesto odpadu.

PRÁCA

V nepravdepodobnom prípade poruchy kontaktujte zákaznícky servis Bestron: www.bestron.com/service

Technické špecifikácie	
Modelka	AFD851TG
Napájanie (V)	230V
Frekvencia (Hz)	50
Bezpečnostná trieda	1
Výkon (W)	1500
Hlučnosť (dB(A))	-
Maximálna kapacita	-
Maximálna doba nepretržitého vykonávania KB	-
Rozmery (D x Š x V) (cm)	31x23,5x19
Dĺžka kábla (cm)	90

PREVÁDZKA - VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Nasledujúci popis zodpovedá obrázku na strane 2.

1. Vidličky na fondue
2. Ráfik proti striekaniu
3. Tepelne odolné rukoväte
4. Fondue panvica
5. Kontrolka
6. Gombík termostatu
7. Vykurovacia základňa
8. Napájací kábel a zástrčka

PREVÁDZKA - Pred prvým použitím

1. Odstráňte obal.
2. Vyčistite všetko príslušenstvo, aby ste odstránili všetky zvyšky, ktoré môžu zostať z výrobného procesu (pozri „Čistenie a údržba“).
3. Zapojte napájací kábel a nechajte panvicu na fondue zahrievať 15 minút pod neustálym dohľadom. Zo zariadenia tak odstránite prípadný zápach z obalu.

POZOR:

- Spotrebič môže pri prvom zapnutí vydávať mierny dym a charakteristický zápach. Je to normálne a čoskoro to prestane. Uistite sa, že spotrebič má dostatočné vetranie.

PREVÁDZKA - Použitie

Vďaka nastaviteľnému termostatu je fondue set vhodný pre mäsové fondue (s olejom), východné fondue (s vývarom), rybie fondue, syrové fondue a čokoládové fondue.

Druhy fondue:

- Mäsové fondue: mäso namáčať do vriaceho horúceho oleja (niekedy vývaru). Podávajú sa k nemu všetky druhy omáčok.
- Východné fondue: mäso alebo zelenina sa namáčať do vývaru.
- Rybie fondue: kúsky rýb sa namáčať do rybieho vývaru.
- Syrové fondue: kúsky zeleniny, chleba, mäsa a rýb sa namáčať do roztopeného syra.
- Čokoládové fondue: kúsky koláča a ovocia sa namáčať v rozpustenej čokoláde.

Tip: Pod sadu na fondue umiestnite tanier, prestieranie alebo inú ochranu.

1. Položte súpravu na fondue na rovný, stabilný a teplu odolný povrch.
2. Naplňte panvicu na fondue najviac 1,5 litra oleja alebo vývaru, vhodného na fondue.
3. Umiestnite okraj proti striekaniu na panvicu na fondue.
4. Zapojte napájací kábel.
5. Otočte gombík termostatu do požadovanej polohy. Kontrolka signalizuje, že vykurovacie teleso je zapnuté. Ak kontrolka už nesvieti, bola dosiahnutá požadovaná teplota. Pre klasické mäsové fondue otočte gombík termostatu do polohy MAX. Pre východné fondue, rybie fondue, syrové fondue alebo čokoládové fondue otočte gombík termostatu niekde medzi polohou MIN a MAX. Na rýchle a rovnomerné roztopenie odporúčame použiť strúhaný alebo strúhaný syr a malé kúsky čokolády.
6. Uistite sa, že tekutina v panvici na fondue má správnu teplotu. Teplota je nastavená správne, keď kvapalina mierne bublá. Ak kvapalina nebulá, teplota je príliš nízka a ak kvapalina prudko prebubláva, teplota je príliš vysoká.
7. Jedlo (nakrájané na plátky/kocky) opatrne ponorte do panvice pomocou dodaných vidličiek na fondue. Opatrne umiestnite vidličky na fondue do zárezov na okraji proti striekaniu.
8. Uistite sa, že jedlo je dostatočne uvarené. V závislosti od veľkosti kúskov to trvá približne 4-7 minút. Keď je jedlo uvarené, vyberte vidličky na fondue z panvice a položte jedlo na tanier. Nikdy si nekladajte vidličku na fondue priamo do úst, môže to spôsobiť vážne popáleniny.
9. Keď skončíte s fonduingom, otočte gombík termostatu úplne doľava (pozícia MIN) a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

POZOR:

- Nikdy nemiešajte vodu s olejom. To môže byť mimoriadne nebezpečné!
- Zmrazené výrobky sa musia vopred úplne rozmraziť.
- Pred vyprážením sa uistite, že sú výrobky dôkladne suché. Vlhké produkty môžu spôsobiť striekanie horúcej kvapaliny.
- Buďte mimoriadne opatrní pri plnení a vyprázdňovaní nádoby na fondue a pri odstraňovaní a inštalácii okraja proti striekaniu. Vnútro oboch častí je veľmi horúce a horúce výpary, masnota alebo olej môžu spôsobiť popáleniny.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití prístroj vyčistite.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
2. Nalejte olej do 1 alebo viacerých prázdnych fľaš a vráťte ho na najbližšie zberné miesto.
3. Zvyšný olej odstráňte pomocou savej papierovej kuchynskej utierky.
4. Vyčistíte vnútro nádoby na fondue, vidličky na fondue a okraj proti striekaniu v teplej mydlovej vode. Časti dôkladne opláchnite a potom ich dôkladne osušte suchou handričkou. Vidličky na fondue a okraj proti striekaniu sú vhodné do umývačky riadu.
5. Vonkajšiu časť nádoby na fondue a ohrievaciu základňu očistite vlhkou handričkou.
6. Prístroj skladujte na suchom mieste.

POZOR:

- Pred čistením spotrebiča sa uistite, že ste vytiahli zástrčku zo zásuvky.
- Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte korozívne alebo drsné čistiace prostriedky ani ostré predmety (ako nôž alebo tvrdá kefa).
- Spotrebič, napájací kábel alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

- Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale, dar este destinat utilizării casnice și similare, cum ar fi bucătăriile angajaților, magazinele, birourile și alte medii de lucru, oaspeții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale, medii de tip Bed & Breakfast și ferme.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare.
- Așezați întotdeauna dispozitivul pe o suprafață stabilă și plană, unde nu se poate răsturna.
- Părțile acestui dispozitiv pot deveni calde sau fierbinți. Evitați arsurile. Nu atingeți.
- Țineți-vă mâinile uscate când manipulați acest dispozitiv, cablul și ștecherul acestuia.
- Acest dispozitiv trebuie să piardă căldură, așa că lăsați suficient spațiu în jurul lui. Nici nu-l acoperi.
- Acest dispozitiv, cablul și ștecherul nu trebuie să intre în contact cu apa, surse de căldură sau flăcări deschise.
- Nu atingeți acest dispozitiv în timp ce acesta a intrat în contact cu apa. Scoateți imediat ștecherul din priză.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea unei chiuvete, blatului de lucru sau mesei.
- Când nu utilizați un aparat electric, scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Scoateți ștecherul din priză trăgând de ștecher în sine, nu de cablu.
- Nu folosiți aparatul electric dacă cablul este deteriorat.
- Nu utilizați acest dispozitiv cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de telecomandă.
- Dacă dispozitivul sau cablul este defect, nu încercați să îl reparați singur. Lăsați întotdeauna reparațiile unui tehnician calificat. Trebuie înlocuit de către producător, furnizorul de servicii tehnice sau o persoană la fel de calificată pentru a evita orice pericol.
- Nu mutați acest dispozitiv când este pornit sau fierbinte.
- Nu așezați obiecte grele pe capac pentru a închide dispozitivul.
- Nu utilizați niciodată acest dispozitiv lângă păsări. Aburii eliberați de stratul antiaderent pot provoca stres păsărilor sau mai rău.
- Acest dispozitiv poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și înțelege pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină dispozitivul decât dacă au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.
- Nu lăsați dispozitivul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu dispozitivul.
- Aveți grijă când utilizați aparatul în aer liber.
- Nu utilizați niciodată aparatul în locuri umede sau umede.
- Curățați bine aparatul după utilizare (vezi Curățare și Întreținere).
- Nu mutați niciodată aparatul în timp ce este pornit sau este încă fierbinte.

Opriti aparatul și așteptați până când s-a răcit și ciocolata s-a solidificat suficient înainte de a-l muta.

- Țineți tava pentru fondue doar de mânerle rezistente la căldură.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat când este utilizat.
- Nu porniți niciodată aparatul fără cantitatea minimă de ulei pentru fondue sau alt lichid cu care faceți fondue. Nivelul lichidului trebuie să fie între marcajele „MIN” și „MAX” ale tigaii pentru fondue.
- Folosiți numai ulei potrivit pentru fondue. Evitați să utilizați margarină sau unt obișnuit.

MEDIU INCONJURATOR



Materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, trebuie aruncate în containere desemnate.

După utilizare, nu aruncați acest produs împreună cu deșeurile menajere normale, ci duceți-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul care indică tipul de deșeu pe produs, manual de utilizare sau ambalaj.

- Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să reciclăm materialele sau să reciclăm în alt mod echipamentele vechi, aduci o contribuție semnificativă la protecția mediului.
- Municipality dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi un punct de colectare a deșeurilor desemnat în zona dumneavoastră.

MUNCĂ

În cazul puțin probabil al unei defecțiuni, contactați Serviciul Clienți Bestron: www.bestron.com/service

Specificații tehnice	
Modelka	AFD851TG
Alimentare (V)	230V
Frecvență (Hz)	50
Clasa de securitate	1
Putere (W)	1500
Nivel de zgomot (dB(A))	-
Capacitate maximă	-
Timp maxim de execuție continuă a KB	-
Dimensiuni (L x l x H) (cm)	31x23,5x19
Lungimea cablului (cm)	90

FUNȚIONARE - INFORMAȚII GENERALE

Următoarea descriere corespunde imaginii de la pagina 2.

1. Furculițe pentru fondue
2. Jantă anti-stropire
3. Mânere rezistente la căldură
4. Tava pentru fondue
5. Indicator luminos
6. Butonul termostatului
7. Baza de incalzire
8. Cablu de alimentare și ștecher

FUNȚIONARE - Înainte de prima utilizare

1. Scoateți ambalajul.
2. Curățați toate accesoriile pentru a îndepărta eventualele reziduuri care pot rămâne din procesul de fabricație (vezi „Curățare și întreținere”).
3. Conectați cablul de alimentare și lăsați tigaia pentru fondue să se încălzească timp de 15 minute sub supraveghere constantă. În acest fel, eliminați orice miros de ambalaj de pe dispozitiv.

AVERTIZARE:

• Aparatul poate scoate puțin fum și un miros caracteristic atunci când îl porniți pentru prima dată. Acest lucru este normal și se va opri în curând. Asigurați-vă că aparatul are o ventilație suficientă.

OPERARE - Utilizare

Termostatul reglabil face ca setul de fondue să fie potrivit pentru fondue de carne (cu ulei), fondue de est (cu bulion), fondue de pește, fondue de brânză și fondue de ciocolată.

Tipuri de fondue:

- Fondue de carne: carnea este scufundată în ulei fierbinte (uneori bulion). Cu el se servesc tot felul de sosuri.
- Fondue de Est: carnea sau legumele sunt scufundate în bulion.
- Fondue de pește: bucățile de pește sunt scufundate în bulion de pește.
- Fondue de brânză: bucățile de legume, pâine, carne și pește sunt scufundate în brânză topită.
- Fondue de ciocolată: bucățile de prăjitură și fructele sunt scufundate în ciocolată topită.

Sfat: Așezați o farfurie, un copac sau altă protecție sub setul pentru fondue.

1. Așezați setul de fondue pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
2. Umpleți tava pentru fondue cu cel mult 1,5 litri de ulei sau bulion, potrivit pentru fondue.
3. Așezați marginea anti-stropire pe tava pentru fondue.
4. Conectați cablul de alimentare.
5. Rotiți butonul termostatului în poziția dorită. Indicatorul luminos indică faptul că elementul de încălzire este pornit. Dacă indicatorul luminos nu se mai aprinde, temperatura dorită a fost atinsă. Rotiți butonul termostatului în poziția MAX pentru o fondue clasică de carne. Rotiți butonul termostatului undeva între pozițiile MIN și MAX, pentru o fondue de Est, fondue de pește, fondue de brânză sau fondue de ciocolată. Pentru a se topi rapid și uniform, vă recomandăm să folosiți brânză mărunțită sau rasă și bucăți mici de ciocolată.
6. Asigurați-vă că lichidul din tigaia pentru fondue are temperatura corectă. Temperatura este setată corect atunci când lichidul barbote ușor. Dacă lichidul nu barbote, temperatura este prea scăzută și dacă lichidul barbote violent, temperatura este prea ridicată.
7. Înmuiați mâncarea (taiată în felii/cuburi) cu grijă în tigaie, folosind furculițele pentru fondue furnizate. Așezați cu grijă furculițele pentru fondue în creștăturile jantei anti-stropire.
8. Asigurați-vă că mâncarea este suficient de gătită. În funcție de dimensiunea pieselor, durează aproximativ 4-7 minute. Când mâncarea este gătită, scoateți furculițele pentru fondue din tigaie și puneți mâncarea pe farfurie. Nu puneți niciodată furculița pentru fondue direct în gură, acest lucru poate provoca arsuri grave.
9. Când ați terminat de fondue, rotiți butonul termostatului până la capăt spre stânga (poziția MIN) și apoi scoateți ștecherul din priză.

AVERTIZARE:

- Nu amestecați niciodată apa cu ulei. Acest lucru poate fi extrem de periculos!
- Produsele congelate trebuie dezghețate complet în prealabil.
- Asigurați-vă că produsele sunt bine uscate înainte de a fi prăjite. Produsele umede pot cauza stropirea lichidului fierbinte.
- Aveți grijă extremă când umpleți și goliți vasul pentru fondue și când scoateți și instalați marginea anti-stropire. Interiorul ambelor părți este foarte fierbinte, iar vaporii fierbinți, grăsimile sau stropii de ulei pot provoca arsuri.

CURATENIE SI MENTENANTA

Curățați dispozitivul după fiecare utilizare.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Turnați uleiul în 1 sau mai multe sticle goale și returnați-l la cel mai apropiat punct de colectare.
3. Îndepărtați uleiul rămas folosind un prosop de bucătărie din hârtie absorbantă.
4. Curățați interiorul tigaii pentru fondue, furculițele pentru fondue și marginea anti-stropire în apă caldă cu săpun. Clătiți bine piesele și apoi uscați-le bine cu o cârpă uscată. Furculițele pentru fondue și marginea anti-stropire se pot spăla în mașina de spălat vase.
5. Curățați exteriorul tigaii pentru fondue și baza de încălzire cu o cârpă umedă.
6. Depozitați dispozitivul într-un loc uscat.

AVERTIZARE:

- Asigurați-vă că ștecherul a fost scos din priză înainte de a curăța aparatul.
- Nu folosiți niciodată produse de curățare corozive sau curățate sau obiecte ascuțite (cum ar fi un cuțit sau o perie tare) pentru a curăța aparatul.
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред не е предназначен за професионална употреба, но е предназначен за домашна и подобна употреба като кухни за служители, магазини, офиси и други работни среди, гости в хотели, мотели и други жилищни среди, места за нощувка и закуска и ферми.
- Уверете се, че мрежовото напрежение отговаря на напрежението, посочено на табелката с данни.
- Винаги поставяйте устройството върху стабилна, равна повърхност, където не може да се преобърне.
- Части от това устройство може да станат топли или горещи. Избягвайте изгаряния. Не докосвайте.
- Пазете ръцете си сухи, когато боравите с това устройство, неговия кабел и щепсел.
- Това устройство трябва да губи топлина, така че оставете достатъчно място около него. Дори не го покривайте.
- Това устройство, кабелът и щепселът не трябва да влизат в контакт с вода, източници на топлина или открит пламък.
- Не докосвайте това устройство, докато е в контакт с вода. Незабавно извадете щепсела от контакта.
- Никога не оставяйте кабела да виси над ръба на мивка, плот или маса.
- Когато не използвате електрически уред, винаги изваждайте щепсела от контакта.
- Извадете щепсела от контакта, като издърпате самия щепсел, а не кабела.
- Не използвайте електрическия уред, ако кабелът е повреден.
- Не използвайте това устройство с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако устройството или кабелът са дефектни, не се опитвайте да ги ремонтирате сами. Винаги оставяйте ремонта на квалифициран техник. трябва да бъде сменен от производителя, доставчика на услуги или лице с подобна квалификация, за да се избегнат всякакви опасности.
- Не местете това устройство, когато е включено или горещо.
- Не поставяйте тежки предмети върху капака, за да затворите устройството.
- Никога не използвайте това устройство в близост до птици. Изпаренията, отделяни от незалепващото покритие, могат да причинят стрес на птиците или дори по-лошо.
- Това устройство може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, стига да са били наблюдавани или инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбира свързаните с това опасности.
- Децата не трябва да почистват или поддържат устройството, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- Пазете устройството и кабела далеч от обсега на деца под 8 години.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с устройството.
- Бъдете внимателни, когато използвате уреда на открито.
- Никога не използвайте уреда на влажни или мокри места.
- Почистете старателно уреда след употреба (вижте Почистване и поддръжка).
- Никога не местете уреда, докато е включен или е още горещ. Изключете уреда и изчакайте, докато се охлади и шоколадът се втвърди достатъчно, преди да го преместите.
- Дръжте съда за фондю само за топлоустойчивите дръжки.
- Никога не оставяйте устройството без надзор, когато се използва.
- Никога не включвайте уреда без минималното количество масло за фондю или друга течност, с която готвите фондю. Нивото на течността трябва да бъде между маркировките "MIN" и "MAX" на съда за фондю.
- Използвайте само масло, което е подходящо за фондю. Избягвайте да използвате нормален маргарин или масло.

ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА



- Опаковъчните материали като пластмасови кутии и картон трябва да се изхвърлят в определени контейнери.
- След употреба не изхвърляйте този продукт с обикновените битови отпадъци, а го занесете в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа, указващ вида на отпадъците върху продукта, ръководството за употреба или опаковката.
 - Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и рециклираме материали или по друг начин да рециклираме старо оборудване, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.
 - Вашата община може да ви каже къде да намерите определен пункт за събиране на отпадъци във вашия район..

РАБОТАТА

В малко вероятния случай на повреда, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Bestron: www.bestron.com/service

ОПЕРАЦИЯ - ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Следното описание съответства на изображението на страница 2.

1. Вилици за фондю
2. Джанта против пръски
3. Термоустойчиви дръжки
4. Тава за фондю
5. Светлинен индикатор
6. Копче на термостата
7. Отоплителна база
8. Захранващ кабел и щепсел

ЕКСПЛОАТАЦИЯ - Преди първа употреба

1. Отстранете опаковката.
2. Почистете всички аксесоари, за да премахнете всякакви остатъци, които може да са останали от производствения процес (вижте „Почистване и поддръжка“).
3. Включете захранващия кабел и оставете тавата за фондю да се загрее за 15 минути под постоянно наблюдение. По този начин премахвате миризмата на опаковката от устройството.

ВНИМАНИЕ:

- Уредът може да отдели малко дим и характерна миризма, когато го включите за първи път. Това е нормално и скоро ще спре. Уверете се, че уредът има достатъчна вентилация.

ОПЕРАЦИЯ - Използване

Регулируемият термостат прави комплекта за фондю подходящ за месно фондю (с олио), източно фондю (с бульон), рибно фондю, сирене фондю и шоколадово фондю.

Видове фондю:

- Месно фондю: месото се потапя във вряща мазнина (понякога бульон). Към него се поднасят всякакви сосове.
- Източно фондю: месото или зеленчуците се потапят в бульона.
- Рибно фондю: парчета риба се потапят в рибения бульон.
- Фондю със сирене: парчета зеленчуци, хляб, месо и риба се потапят в топеното сирене.
- Шоколадово фондю: парчета торта и плодове се потапят в разтопен шоколад.

Съвет: Поставете чиния, подложка или друга защита под комплекта за фондю.

1. Поставете комплекта за фондю върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност.
2. Напълнете съда за фондю с не повече от 1,5 литра олио или бульон, подходящ за фондю.
3. Поставете ръба против пръски върху тавата за фондю.
4. Включете захранващия кабел.
5. Завъртете копчето на термостата в желаната позиция. Светлинният индикатор показва, че нагревателният елемент е включен. Ако светлинният индикатор вече не свети, желаната температура е достигната. Завъртете копчето на термостата на позиция MAX за класическо фондю с месо. Завъртете копчето на термостата някъде между позицията MIN и MAX за източно фондю, рибно фондю, фондю със сирене или фондю с шоколад. За бързо и равномерно разтопяване препоръчваме да използвате натрошено или настъргано сирене и малки парченца шоколад.
6. Уверете се, че течността в тавата за фондю е с правилната температура. Температурата е настроена правилно, когато течността леко бълбука. Ако течността не бълбука, температурата е твърде ниска, а ако течността бълбука силно, температурата е твърде висока.
7. Потопете храната (нарязана на филийки/кубчета) внимателно в тигана, като използвате предоставените вилници за фондю. Внимателно поставете вилниците за фондю в прорезите на ръба против пръски.
8. Уверете се, че храната е достатъчно сготвена. В зависимост от размера на парчетата, това отнема около 4-7 минути. Когато храната е сготвена, извадете вилниците за фондю от тигана и поставете храната в чинията си. Никога не поставяйте вилницата за фондю директно в устата си, това може да причини сериозни изгаряния.
9. Когато приключите с фондюинга, завъртете копчето на термостата докрай наляво (MIN позиция) и след това извадете щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ:

- Никога не смесвайте вода с масло. Това може да бъде изключително опасно!
- Замразените продукти трябва да бъдат напълно размразени предварително.
- Уверете се, че продуктите са напълно сухи, преди да се пържат. Влажните продукти могат да причинят пръскане на горещата течност.
- Бъдете изключително внимателни, когато пълните и изпразвате съда за фондю и когато сваляте и монтирате ръба против пръски. Вътрешността на двете части е много гореща и горещите пари, грес или пръски масло могат да причинят изгаряния.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте устройството след всяка употреба.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине напълно.
2. Налейте маслото в 1 или повече празни бутилки и го върнете в най-близкия събирателен пункт.
3. Отстранете останалото масло с абсорбираща хартиена кърпа.
4. Почистете вътрешността на съда за фондю, вилиците за фондю и ръба против пръски в топла сапунена вода. Изплакнете обилно частите и след това ги подсушете обилно със суха кърпа. Вилиците за фондю и ръбът против пръски могат да се мият в съдомиялна машина.
5. Почистете външната страна на съда за фондю и нагревателната основа с влажна кърпа.
6. Съхранявайте устройството на сухо място.

ВНИМАНИЕ:

- Уверете се, че щепселът е изваден от контакта, преди да почистите уреда.
- Никога не използвайте корозивни или търкащи почистващи продукти или остри предмети (като нож или твърда четка) за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.

Технически спецификации	
Модел	AFD851TG
Мощност (V)	230V
Честота (Hz)	50
Клас на сигурност	1
Мощност (W)	1500
Ниво на шум (dB(A))	-
Максимален капацитет	-
Максимално време за непрекъснато изпълнение на KB	-
Размери (Д x Ш x В) (cm)	31x23,5x19
Дължина на кабела (cm)	90





ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

BESTRON.COM/GUARANTEE



NEED HELP? CHECK OUT OUR SERVICE PAGE

BRÄUCHEN SIE HILFE? SCHAUEN SIE SICH UNSERE SERVICESEITE AN
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! CONSULTEZ NOTRE PAGE DE SERVICE
HULP NODIG? CHAT MET ONS! BEKIJK ONZE SERVICEPAGINA
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! GUARDA LA NOSTRA PAGINA SERVIZI
¿NECESITAS AYUDA? CONSULTE NUESTRA PÁGINA DE SERVICIO

BESTRON.COM/SERVICE



EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

POLSKA bestron.service.pl@teknihall.com
HRVATSKA bestron.service.hr@teknihall.com
CZECHIA bestron.service.cz@teknihall.com
SLOVENSKO bestron.service.sk@teknihall.com
ROMÂNIA bestron.service.ro@teknihall.com
BULGARIA bestron.service.bg@teknihall.com

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**



240722-01

Hersteller / Fournisseur/ Výrobce / Proizvođač / Producător / Výrobca / Производител

Bestron Nederland BV, Moeskampweg 20, 5222 AW, 's-Hertogenbosch
Niederlande, Pays-Bas, Nizozemi, Hollandia, Holandia, Olanda, Holandsko, Холандия

D	FR	CZ	HR	PL	RO/MD	SK	BG
Ursprungs- land China	Pays d'origine Chine	Země původu Čína	Zemlja podrijetla Kina	Wyprodu- kowane w Chiny	Tara de origine China	Krajina přvodu Čína	Страна на произход Китай