

UNOLD®



FONDUE ELEGANCE

Instrukcja obsługi

Modell 48645

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48645
Stand: Juli 2014 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48645

DANE TECHNICZNE

Moc:	1000W, 230V~, 50Hz
Wymiary:	Ca. 29,6 x 27,5 x 21,5cm
Kabel:	Ca. 100 cm
Waga:	Ca. 1,9 kg
Pojemność:	Garnek ze stali szlachetnej: min 500ml maks. 1.500ml, oleju lub sosu Garnek ceramiczny: maks. 900ml, sera lub czekolady



Grzałka:	Stopka z tworzywa sztucznego odpornego na temperaturę Płyta grzewcza o śr. 16,5cm
Wyposażenie:	Garnek ze stali nierdzewnej na fondue mięsne z olejem i bulionem chrona ze stali nierdzewnej chroniąca przed rozpryskami z zamocowaniem widelców, włącznik z dodatkowym, ognioodpornym garnkiem ceramicznym na fondue serowe lub czekoladowe, pierścień z tworzywa sztucznego z 6 naczyniami ceramicznymi na sosy, dipy itd, bezstopniowa regulacja temperatury z lampką kontrolną
Akcesoria:	Garnek ze stali szlachetnej, pokrywa chroniąca przed pryskaniem, ze zintegrowanym uchwytem na widelce, garnek ceramiczny, 8 widelców do fondue, pierścień z tworzywa sztucznego z 6 naczyniami ceramicznymi na sosy, dipy itd. instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. To urządzenie nie jest przystosowane do użycia przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi psychicznymi, sensorycznymi lub umysłowymi możliwościami

- lub z niewystarczającym doświadczeniem lub wiedzą, chyba, że te osoby będą pod nadzorem opiekunów odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub jeżeli opiekunowie udzielą im instrukcji jak używać to urządzenie.
5. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
 6. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
 7. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
 8. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.
 9. Urządzenia można używać tylko do przygotowania kawy, w żadnym wypadku do gotowania innych płynów.
 10. Urządzenie stawiać tylko na suchych, płaskich i stabilnych powierzchniach, nigdy na gorących powierzchniach.
 11. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie będzie używane przez jakiś czas jak również bezpośrednio po użyciu urządzenia.
 12. Postaw urządzenie na twardej, równej i odpornej na temperaturę powierzchni, na środku stołu.
 13. Zachowaj wystarczającą odległość do łatwopalnych przedmiotów.
 14. Zwróć uwagę, aby kabel nie miał styczności z gorącymi elementami urządzenia.
 15. Połóż kabel w taki sposób, aby zapobiec przypadkowemu zrzuceniu urządzenia. Zachowaj szczególną ostrożność przy użyciu przedłużacza. Używaj tylko sprawnego przedłużacza.
 16. Płyta jest bardzo gorąca w trakcie pracy. W miarę możliwości włączaj ją tylko jeżeli stoi na niej pełny garnek.
 17. Płyta grzewcza i powierzchnia garnków są bardzo gorące w trakcie pracy. Pamiętaj,
- że również po wyłączeniu pozostaną one przez jakiś czas gorące. Unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami i nigdy nie dotykaj gorącego garnka. Użyj w razie konieczności odpowiedniej ściereczki.
18. Zwróć uwagę, aby tłuszcz się nie przegrzał. Jeżeli z powodu przegrzania tłuszcz się zapali, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i przykryj garnek pokrywą lub czymś podobnym, aby zdusić ogień.
 19. Nigdy nie wlewaj wody do gorącego lub palącego się tłuszczu!
 20. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
 - w sklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
 - w zakładach rolniczych,
 - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
 - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
 21. Uważaj przy transporcie urządzenia na gorący tłuszcz, który może spowodować poważne oparzenia. Zalecamy aby nie transportować urządzenia lub garnków wypełnionych gorącymi płynami, tylko urządzenie ustawić w miejscu użycia i tam pogrzać olej, sos itp. Używaj urządzenie tylko z dostarczonymi akcesoriami.
 22. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta (adres patrz ostatnia strona instrukcji). Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do znaczących niebezpieczeństw dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.



Uwaga!

Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

URUCHOMIENIE I UŻYCIE

1. Usunąć wszystkie materiały pakunkowe.
2. Przed pierwszym użyciem przemyj płytę grzewczą wilgotną ściereczką. Umyj zdejmowane elementy (garnek ceramiczny i ze stali szlachetnej, pokrywę, widelce) w ciepłej wodzie z delikatnym środkiem myjącym. Dobrze wysusz wszystkie elementy miękką ściereczką.
3. Postaw urządzenie do fondue na środku stołu na podstawie odpornej na temperaturę (np. płyta marmurowa, mata silikonowa itp.)
4. Nalej składniki wg przepisu:
 - Garnek ze stali szlachetnej - olej lub sos/rosół mięsny
 - Garnek ceramiczny - ser lub czekolada
5. Włącz wtyczkę do gniazdka z prądem zgodnym z tabliczką znamionową.
6. Postaw garnek na płycie grzewczej.
7. Ustaw urządzenie na temperaturę zgodną z przepisem i podgrzej płyny.
8. Przestrzegaj wskazówek podanych w przepisach!
9. Po użyciu wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik na 0 i wyciągając wtyczkę z gniazdka. Całkowicie schłodź urządzenie.



Pamiętaj, że płyta grzewcza i dno garnka będą przez jakiś czas gorące.

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

1. **Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.**
2. Nie zanurzać gorącego garnka ceramicznego w zimnej wodzie. Ze względu na wstrząs termiczny garnek może pęknąć.
3. Wszystkie zdejmowane części jak garnek ze stali szlachetnej, garnek ceramiczny i widelce do fondue można umyć w maszynie do mycia naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym płynem.
4. Przy mocnych przypaleniach zostaw wodę w garnkach na noc aby odmokły.
5. Nie zanurzać w żadnym wypadku płyty grzewczej w wodzie lub innych płynach. Można ją wymyć wilgotną ściereczką. Uważaj aby do obudowy nie dostała się woda. Nie używaj ostrych lub rysujących środków czyszczących.
6. Zużytego oleju lub sosu nigdy nie wylewać do zlewu, tylko schłodzić, przelożyć do zamkniętego pojemnika i zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami utylizacyjnymi.
7. Urządzenia nienadające się do użycia zutylizować w miejscach utylizacji przewidzianych w lokalnych przepisach utylizacyjnych (patrz ostatnia stronę, UTYLIZACJA)
8. Przed spakowaniem lub ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.

FONDUE NA TŁUSZCZU LUB SOSIE MIĘSNYM



1. Ustaw regulator temperatury na najwyższy stopień.
2. Podgrzej tłuszcz lub sos przez ok. 20 minut, do osiągnięcia żądanej temperatury.
3. Sos nie powinien kipieć tylko lekko wrzeć. W razie konieczności zmniejszyć temperaturę.
4. Piecz kawałki mięsa przez 1,5 - 3 minuty przy użyciu tłuszczu i 3-4 minuty przy użyciu sosu.
5. Przy użyciu sosu można upiec również rybę z dużą ilością mięsa, krewetki, wantany lub warzywa.
6. Szczególnie smaczne są przygotowane na tłuszczu pierogi dim-sum lub chrupiące mięsa w cieście.
7. Podawaj sosy fondue i dipy wg smaku. Można je przygotować bardzo szybko za pomocą mieszalnika.

Wskazówki do gotowania na tłuszczu

1. Do rozgrzania oleju używać tylko garnka stalowego.
2. Nie przykrywaj garnka pokrywką w trakcie rozgrzewania, jeżeli garnek przykryty jest

ochroną przed pryskaniem. Może się on wtedy przegrzać.

3. Używaj tylko tłuszczu odpornego na temperaturę i neutralnego w smaku. Tłuszcz nie może pryskać ani dymić.
4. Używaj tłuszczu maksymalnie 3-4 razy. Zużyty olej rozpoznasz po tym, że się pieni, ma zjeżdżały zapach i jest zawieszisty.
5. Wymieniaj zawsze tylko całość tłuszczu. Nie mieszaj zużytego i świeżego tłuszczu.
6. Nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczu.
7. Używaj tylko chudego, kruchej mięsa. Potnij mięso w równe, nie za duże kawałki.
8. Zamrożone składniki muszą być wcześniej rozmrożone.
9. Składniki muszą być kompletnie wysuszone, aby zapobiec pryskaniu przy zanurzeniu w tłuszczu.
10. Przechowuj tłuszcz do następnego użycia schłodzony w zamkniętym pojemniku.

Fondue Bourguignonne

dla 4-6 osób

800g chudej wołowiny (bez kości)

Marynata:

100ml oleju roślinnego, 1 łyżeczka ziarenek czarnego pieprzu, 1 łyżeczka ziarenek gorczycy, 1 raz na końcówce noża płatków chili, 1 liść laurowy, 2 cebule

800ml oleju odpornego na temperaturę

Podgrzać olej roślinny, dodać przyprawy i zostawić aby przesiąkły.

Poszatkować cebulę.

Mięso pociąć w 2cm kostki i przykryte w lodówce marynować w cebuli i oleju z przyprawami przez kilka godzin.

Przed przygotowaniem mięso wyjąć z marynaty i do sucha odsączyć.

Napełnić garnek olejem fondue, postawić na płycie i podgrzewać w otwartym garnku przez ok. 20 minut w maksymalnie ustawionej

temperaturze, aż uzyska się optymalną temperaturę.

Kawałki mięsa nabić na widelec do fondue i upiec wg smaku na gorącym tłuszczu.

Upieczone mięso posolić i popieprzyć i podawać z sosem/dip fondue, np. w klasycznym sosie koktajlowym.

Chińskie fondue

dla 4-6 osób

Weź po 200g wołowiny bez kości, filetów wieprzowych, drobiowych, wątróbek drobiowych, nereczek cielęcych, języków morskich, krabów lub homarów (surowe, wyczyszczone, ew. zamrożone)

125g makaronu szklistego (chińskiego), 125g liści szpinaku, 125g selera naciowego, 125g marchewek

800ml rosółu z kurczaka, 2 łyżki wytrawnej sherry lub białego wina

2 jajka

Mięso, wyczyszczone podroby i ryby pociąć w cienkie plastry. Kraby w razie konieczności odmrozić. Makaron szklisty zmiękczyć ok. 10 minut w ciepłej wodzie.

Umyć szpinak, usunąć twarde łodyżki. Marchewki i seler umyć i pociąć w plastry.

Jajko roztrzepać.

Składniki przygotować w oddzielnych miskach. Rosół z kurczaka z sherry podgrzać na płycie z ustawioną maksymalną temperaturą. Jak tylko rosół będzie gorący, zmniejszyć temperaturę na średnią, tak aby sos tylko lekko się gotował.

Mięso, ryby, podroby i warzywa nabić na widelec do fondue i zagotować w rosolu. W razie potrzeby uzupełnić rosół.

Podawać z sosami fondue, np. sos curry lub koktajlowy lub chiński sos słodko-kwaśny.

Na koniec dodać rozmiękczone makaron szklisty do reszty warzyw i roztrzepane jajko dodać do rosółu. Podawać w miseczkach do zup.

FONDUE SEROWE



1. Natrzeć formę ceramiczną połówką ząbka czosnku.
2. Zetrzeć ser,, włożyć go do garnka i postawić go na płycie grzewczej.

3. Ustawić regulację temperatury na średni stopień i ciągle mieszając stopić ser.
4. Jak tylko ser będzie rozpuszczony, ustaw temperaturę na niską ew. średnią. Masa serowa nie może się gotować.
5. Garnek ceramiczny jest używany bez ochrony przed pryskaniem.
6. Po użyciu nigdy nie zanurzaj gorącego garnka w zimnej wodzie. Ze względu na szok termiczny naczynie może pęknąć.
7. Szczególnie smaczne jest skórka która tworzy się na dnie garnka ceramicznego i

można się nią delectować na koniec, kiedy cały ser zostanie zużyty.

Szwajcarskie fondue serowe

dla 4-6 osób

1 ząbek czosnku, 80ml wytrawnego białego wina, po 200g przetartego sera emmentaler i greyzer, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, biały pieprz, 1 łyżka wiśniówki, bagietka
Ząbek czosnku podzielić na pół i natrzeć nim garnek ceramiczny. Rozpuścić ser z winem, mieszając, na średniej temperaturze. Jak tylko ser będzie rozpuszczony i zacznie się gotować, wymieszać mąkę ziemniaczaną z wiśniówką i dolać do masy serowej. Doprawić pieprzem.

Pociąć bagietkę w kostki i kostki bagietki nabić na widelec do fondue i zanurzyć w masie serowej.

Wskazówka:

Podawać do fondue serowego również winogrona lub cienko pociętą, surową szynkę, którą należy owinąć kostki bagietki.

Włoskie fondue serowe

dla 4-6 osób

Po 100g serów asagio, fontina i provolone, 100g mascarpone, ok. 75ml mleka, 1 łyżka masła,

1 łyżka mąki, 75ml białego wina, 2 żółtka Grissini, szynka parmeńska
Zetrzeć grubo ser, wymieszać z mascarpone i mlekiem i zostawić na noc w lodówce aby przesiąkł.

Mąkę wymieszać z masłem. Podgrzać białe wino, połączyć z masłem i mąką i dodać do mieszanki mlecznoserowej. Na koniec dodać roztrzepane żółtka. Nie gotować więcej, aby żółtko nie wyciekło.

Grissini owinąć szynką i zanurzyć w masie serowej. Podawać do tego włoskie antipasti.

Brytyjskie fondue serowe

dla 4-6 osób

250g sera cheddar, 150g sera stilton, 3 łyżki masła, 75ml śmietany lub mleka, 3-4 łyżki keczupu pomidorowego, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, 1-2 łyżki jasnego wina porto.

Biały chleb / chleb orzechowy, 6-8 todyg selera, 3-4 twardych gruszek

Pociąć ser na drobno i mieszają rozpuścić z masłem i śmietaną. Dodać keczup pomidorowy. Mąkę ziemniaczaną rozpuścić z wodą lub winem i dodać i wszystko wmixować.

Pociąć chleb i gruszki w kostki, seler pociąć w plastry i za pomocą widelca do fondue zanurzyć w masie serowej.

SŁODKIE FONDUE

1. Ustaw temperaturę na niską do średniej.
2. Mieszając, rozpuść czekoladę w garnku ceramicznym. Jak tylko czekolada się rozpuści, ustaw temperaturę na niską.
3. Czekoladę utrzymać w stanie płynnym, nie może się w żadnym wypadku gotować.

Fondue czekoladowe - przepis podstawowy

Jak powyżej podano, rozpuścić wg smaku czekoladę mleczną, gorzką lub białą.

Obierz owoce wg smaku i potnij na niewielkie kawałki, np. banany, truskawki, maliny, jabłka, morele itp. Kawałki owoców przygotować w obu miskach. Zgodnie z rodzajem owoców w razie konieczności pokropić sokiem z cytryny.

Przy stole, na widelec do fondue nabić tylko jeden rodzaj owoców i zanurzyć w ciepłej czekoladzie. Od razu wyciągając, schłodzić i spożyć!

Wariacje

Uszlachetnij czekoladę odrobiną ubitej śmietany lub mleka. Będzie dzięki temu bardziej kremowa. Przypraw czekoladę wg smaku, np. szczyptą mielonego cynamonu lub kardamonu lub odrobiną likieru pomarańczowego lub syropu waniliowego.

Użyj do fondue poza owocami np. pociętych w kawałeczki muffinek lub naleśników zwiniętych w rolkę:

upiec cieniutkie naleśniki (np. korzystając z elektrycznej maszynki do naleśników UNOLD®). Posmarować jeszcze gorące naleśniki konfiturami (morelowymi lub pomarańczowymi) i zawinąć je mocno. Pociąć naleśniki na niewielkie kawałeczki.

Owoce w sosie czekoladowym

Dla 4-6 osób

200ml ubitej śmietany, 140g gorzkiej polewy, odrobina przypraw do piernika lub pieprzu cayenne (wg smaku), 100ml soku pomarańczowego
Owoce wg smaku, np. banany, truskawki, ananasy, gruszki, mandarynki

Ubitą śmietaną podgrzać z przyprawami.

Połączyć czekoladę na kawałeczki i rozpuścić w śmietanie.

Dodać soku pomarańczowego.

Owoce umyć i pociąć w kawałeczki.

Kawałeczki owoców nabić i zanurzyć w sosie czekoladowym. Wskazówka: Przygotowane owoce skropić sokiem z cytryny, aby nie zbrązowiły.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesałać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Aus dem Hause

UNOLD®