



## ART.-NR. FO 2405

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Fondue	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Fondue Set	7
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Appareil à fondue	10
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Fondueset	13
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Set de Fondue	16
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Set da fonduta	19
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Fondue sæt	22
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Fondueset	25
<b>FI</b>	Käyttöohje	Fonduesetti	28
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Zestaw do fondue	31
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Συσκευή φοντού	34
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Набор для приготовления фондю	38

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Fondue

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

- Das Fondue-Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Fondue-Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Aufbau

1. Fonduegabel (8 Stück)
2. Spritzschutz mit Arretiereinrichtung für Fondue-Gabeln
3. Handgriff
4. Edelstahltopf
5. Basis
6. Thermostatregler
7. Kontrollleuchte
8. Typenschild (Geräteunterseite)
9. Anschlussleitung mit Netzstecker

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Basis darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die abnehmbaren Einzelteile im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Öl/ Fett zu vermeiden.
- Den Edelstahltopf nur an den Handgriffen anfassen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.

- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erststichungsgefahr!
- **Vorsicht!** Die Heizplatte und die Gehäuseoberflächen sind bei und nach dem Betrieb sehr heiß!
- Nicht in den heißen Topf fassen.
- Das Fondue-Gerät nur einschalten, wenn der dazugehörige und gefüllte Topf auf die Heizplatte gesetzt wurde.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen erstickern.
- **Niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett schütten!**
- Das heiße Gerät niemals tragen oder verschieben! Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten und so legen, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden

kann.

- **Den Netzstecker ziehen**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### Edelstahltopf

Der Edelstahltopf kann auch ohne Basis auf unterschiedlichen Herdplatten wie Ceran, Gas oder Elektro benutzt werden und ist spülmaschinengeeignet.

### Temperaturregler & Kontrollleuchte

- Wird der Temperaturregler ganz nach rechts gedreht, ist der Heizkörper dauerhaft eingeschaltet. Sobald der Temperaturregler nach links gedreht wird, taktet das Gerät und der Heizkörper wird wechselweise ein- und ausgeschaltet.
- Die rote Kontrollleuchte für die Heizfunktion leuchtet, solange der Heizkörper eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler auf die kleinste Stufe drehen und den Netzstecker ziehen.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Aufkleber vom Gerät entfernen und das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

### Bedienung

#### Gerät vorbereiten

- Das Fondue-Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen, da Spritzer bei Verwendung von Öl/Fett unvermeidlich sind.
- Öl/Fett, Brühe oder Käse gemäß Rezept in den Topf geben.
- Bei Verwendung von Öl/Fett oder Brühe muss die Füllmenge innerhalb der MIN- und MAX-Markierung liegen.
- Bei Käsefondue darf die MAX-Markierung nicht überschritten werden.
- Den Topf auf die Heizplatte setzen und den Netzstecker einstecken.

## Zubereitung

### *Fleisch/Gemüse-Fondue mit Öl/Fett oder Brühe*

- Den Spritzschutz auf den Topf legen.
- Den Temperaturregler auf die Position MAX drehen.
- Brühe oder Öl/Fett ca. 20 Minuten vorheizen.
- Die Lebensmittel auf die Fonduegabeln spießen und in den Topf legen.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1 ½ - 3 Minuten bei Verwendung von Öl/Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.

### *Käse-Fondue*

- Den Temperaturregler auf die Position MAX<sup>o</sup> drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, kann der Temperaturregler zum Warmhalten auf eine mittlere Position zurückgedreht werden.
- Brotstückchen auf die Fonduegabeln spießen und in den Topf legen.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.
- Vorsicht! Der Topf und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

### **Hinweise zum Garen bei Verwendung von Öl/Fett**

- Nur reine Pflanzenfette oder Öle verwenden. Das Öl/Fett muss hochoverhitzbar sein, geschmacksneutral, darf nicht qualmen und nicht spritzen.
- Eine Füllung nur 3 - 4 mal verwenden. Verbrauchtes Öl/Fett riecht unangenehm, schäumt, ist dickflüssig und dunkler.
- Mehrere Fettsorten nicht untereinander mischen.
- Keine zu großen Fleischstücke verwenden.
- Tiefgefrorenes Gargut vor der Benutzung auftauen.
- Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Öl/Fett nicht überschäumt.
- Bis zum nächsten Garen das abgekühlte Öl/Fett in einen geeigneten Behälter umfüllen und verschlossen und kühl aufbewahren.

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Basis aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen. Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Verbrauchtes Öl/Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erkaltete Öl/Fett in den Hausmüll geben.
- Den Edelstahltopf, den Spritzschutz und die Fonduegabeln in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels oder in der Spülmaschine reinigen. Eventuell festhaftende Käsereste länger einweichen lassen und mit einer Topfbürste entfernen.
- Anschließend alle Teile gut abtrocknen.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle

■ Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Fondue Set

### Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to mains supply

- The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
- Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the rating label of the appliance.
- This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Fondue forks (8 pieces)
2. Splash guard with fork holders
3. Handle
4. Stainless-steel bowl
5. Base
6. Thermostat control
7. Indicator light
8. Rating label (on underside of appliance)
9. Power cord with plug

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any faults or defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the

appliance.

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with liquids or immerse it.
- Clean all detachable parts with hot water and a mild detergent or in a dish-washer.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To prevent hot oil/fat from spilling out, place the appliance on a stable, heat-resistant work surface (which is impervious to splashes and stains and has sufficient surrounding space).
- Hold the stainless-steel bowl only by its handles.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however,

may operate the appliance if they are under constant supervision.

- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- **Caution:** The hotplate and the bowl get very hot during use and will remain so for some time afterwards.
- Do not insert your hand in the hot bowl.
- Only switch on the fondue set after the filled bowl has been placed onto the hotplate. Only use the bowl provided with the appliance.
- Do not leave the fondue set unattended while it is switched on.
- Oil/fat may catch fire when overheated. In this case, pull out the plug and extinguish the fire by placing a lid or a metal tray onto the bowl.
- **Never pour water on hot or burning oil/fat!**
- Never attempt to carry or move the appliance when it is hot. Spilled hot oil/fat may cause severe injuries or burns.
- Make sure that no inflammable materials are adjacent to the fondue set.
- Take care that the power cord does not touch the hot parts of the appliance and place it such that the appliance cannot be pulled down.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - before cleaning the appliance.

- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

#### **Stainless-steel bowl**

Without its base, the bowl may be used on various types of hot plates - such as Ceran, gas or electric - and its dishwasher-proof.

#### **Variable thermostat and indicator light**

- If the thermostat control is set all the way to the right, the heating element remains on. But if it is moved to the left, the element will switch off and on alternately.
- The red indicator light remains lit as long as the heating element is on.
- After use, return the thermostat to its lowest setting, and unplug the appliance from the mains.

#### **Before using for the first time**

Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers, and clean the appliance as described in the *Cleaning and care* section.

#### **How to use your fondue set**

##### **Preparing the appliance**

- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high oil/fat content, splashes are not always avoidable.
- Fill the bowl with the required amount of oil/fat, broth or cheese, according to your recipe.
- When using oil/fat or broth, ensure that the level remains between the minimum and maximum level marks.
- Do **not** exceed the marked Max. level when preparing cheese fondue.
- Place the bowl onto the hotplate and plug in the appliance.

##### **Food preparation**

###### *Meat/vegetable fondue with oil/fat or broth*

- Fit the splash guard on the bowl.
- Turn the thermostat control to its MAX position.
- Preheat the oil/fat or broth for about 20 minutes before you put in the meat.
- Skewer the food onto the fondue forks and place them in the bowl.
- When using oil/fat, the cooking time is approx. 1 ½ to 3 minutes and approx. 3 to 4 minutes when using broth.



## *Cheese fondue*

- Turn the thermostat control to **MAX** and put the cheese into the bowl. Stir continuously while the cheese is melting.
- Once the cheese has melted, the thermostat control can be turned back to a medium position to keep the cheese warm.
- Skewer the bread pieces onto the fondue forks and place them in the bowl.
  
- When cooking is finished pull out the plug.
- **Warning!** The bowl and the hotplate are still hot.

## **Hints on using oil or fat**

- Use only pure vegetable oil or fat, which must be suitable for high temperatures, neutral in taste and not liable to smoke or spill.
- Do not use the same oil or fat more than three or four times. Otherwise it smells unpleasant, foams, and becomes darker and viscous.
- Do not mix different kinds of fat.
- Chop the meat. Only use small pieces of meat.
- Frozen food should be thawed before it is cooked.
- Thoroughly dry the food stuffs to be cooked to prevent the oil or fat from foaming over.
- Once cooled down, keep the oil/fat in a suitable closed container and store in a cool place.

## **Cleaning and care**

- Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with liquids or immerse it. If necessary, wipe with a slightly damp, lint-free cloth.
- Do not pour used fat or oil in a sink. The cold oil/fat may be discarded with the domestic refuse.
- The stainless steel bowl, the splash guard and the fondue forks may be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher. Any cheese residues may be removed with a soft brush after the bowl has been steeped in water.
- Dry all accessories thoroughly afterwards.

## **Disposal**



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## **Guarantee**

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Appareil à fondue

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre.
- Vérifiez que la tension du secteur est conforme à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux directives obligatoires relatives à l'étiquetage CE.

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Fourchettes à fondue (8 pièces)
2. Couvercle anti-projections avec repose-fourchettes
3. Poignée
4. Cuve inox
5. Socle
6. Thermostat réglable
7. Témoin lumineux
8. Plaque signalétique (en dessous de l'appareil)
9. Cordon d'alimentation avec fiche

### Importantes consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Avant d'utiliser cet appareil, le corps principal comprenant le cordon d'alimentation ainsi que tout accessoire en place doivent être soigneusement vérifiés afin de détecter des dommages ou défauts éventuels. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon

d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Les accessoires devront être soigneusement lavés à l'eau chaude additionnée d'un léger détergent ou au lave-vaisselle.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que l'huile/graisse chaude n'éclabousse, poser l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur (imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace).
- Tenez la cuve inox uniquement par ses poignées.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
  - Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
  - L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
  - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
  - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil.
  - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
  - **Attention** : Le socle et la cuve deviennent très chauds pendant l'emploi et le restent quelque temps après.
  - Ne pas mettre vos mains dans la cuve chaude.
  - Placez toujours la cuve remplie d'huile sur le socle avant de mettre en marche l'appareil. Utilisez uniquement la cuve livrée avec l'appareil.
  - Ne pas laisser l'appareil à fondue sans surveillance lorsqu'il est branché.
  - L'huile/graisse risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur la cuve afin d'étouffer les flammes.
  - **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude en flammes!**
  - Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
  - Évitez la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
  - Ne laissez jamais le cordon d'alimentation toucher une surface chaude et ne pas le laisser pendre dans le passage où il pourrait être accroché.
  - **Débranchez toujours la fiche de la prise murale - après l'emploi,**
    - en cas de fonctionnement défectueux,
    - avant de nettoyer l'appareil.
  - Pour débrancher le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le câble mais servez-vous de la fiche.
  - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- ### Cuve inox
- Sans son socle, la cuve inox peut être utilisée sur plusieurs types de plaques chauffantes telles que surfaces en ceran, brûleurs à gaz ou plaques électriques ; la cuve est lavable au lave-vaisselle.
- ### Thermostat réglable et témoin lumineux
- Lorsque le thermostat est à fond, sur la position la plus à droite, la résistance fonctionne en permanence. Lorsque le thermostat est tourné vers la gauche, la résistance s'éteint puis s'allume par intermittence.
  - Le témoin rouge reste allumé lorsque la résistance chauffe.
  - Une fois la cuisson terminée, réglez la commande du thermostat sur la position minimum.
- ### Avant la première utilisation
- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants, puis nettoyez l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- ### Utilisation
- ### Préparation de l'appareil
- Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Lors de la cuisson des aliments avec de l'huile/graisse, les éclaboussures ne sont pas toujours évitables.
  - Selon votre recette, mettez de l'huile/graisse, du bouillon ou du fromage dans la cuve.
  - Avec de l'huile /graisse ou bouillon, le niveau de remplissage doit se trouver entre les repères minimum et maximum.
  - **Ne pas dépasser le repère « Max »** lors de la préparation d'une fondue au fromage.
  - Placez la cuve sur le socle puis branchez l'appareil.

## Préparation des aliments

### *Fondue Viande/légumes avec huile/graisse ou bouillon*

- Installez le couvercle anti-projections sur la cuve.
- Mettez le bouton du thermostat sur position «Max».
- Préchauffez le bouillon ou l'huile/graisse pendant 20 minutes avant d'y mettre la viande.
- Piquez les aliments avec les fourchettes à fondue et plongez-les dans la cuve.
- Pour de l'huile/graisse, le temps de cuisson est de 1 ½ à 3 minutes et de 3 à 4 minutes pour le bouillon.

### *Fondue savoyarde*

- Mettez le bouton du thermostat sur position «Max», puis faire fondre le fromage en remuant continuellement.
- Une fois le fromage fondu, le thermostat peut être tourné sur la position intermédiaire pour maintenir le fromage au chaud.
- Piquez les morceaux de pain avec les fourchettes à fondue et plongez-les dans la cuve.
- Retirez la fiche de la prise de courant après utilisation.
- **Attention!** Le socle et la cuve sont encore très chauds.

## Conseils concernant l'utilisation d'huile/graisse

- Utilisez uniquement de la graisse végétale pure ou de l'huile. L'huile/graisse doit convenir pour cuisson à hautes températures, être neutre en goût et ne doit dégager ni fumée ni projections.
- N'utilisez la même huile/graisse que 3 ou 4 fois. Une huile/graisse usée dégage des odeurs nauséabondes, mousse, devient sombre et visqueuse.
- Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
- Coupez la viande en petits morceaux. Ne pas utiliser des morceaux trop gros.
- Avant la cuisson, faites décongeler les aliments congelés.
- Bien sécher les aliments afin d'éviter que l'huile/graisse ne mousse.
- Une fois refroidie, conservez l'huile/graisse dans un récipient adapté fermé et rangez-le dans un endroit frais.

## Entretien et nettoyage

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide. Si nécessaire, essuyez-le avec un chiffon légèrement humide non-pelucheux.
- Ne pas verser l'huile usée ou les matières grasses dans l'évier. L'huile/graisse peut être jetée avec les ordures ménagères.
- La cuve inox, le couvercle anti-projections et les fourchettes à fondue peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Les restants de fromage s'enlèvent avec une brosse à vaisselle. Pour les résidus difficiles, mettez-le à tremper dans l'eau.
- Séchez ensuite soigneusement tous les accessoires.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Fondueset****Beste Klant,**

Voordat men dit apparaat gaat gebruiken, moet men de volgende instructies goed doorlezen en de handleiding bewaren voor latere referentie. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die de gebruiksaanwijzing goed doorgenomen hebben.

**Aansluiting**

- Het fondue-apparaat op een geaard stopcontact aansluiten dat volgens voorschriften is gemonteerd.
- De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje van de fonduepan staat.
- Het apparaat voldoet aan de CE richtlijnen.

**Beschrijving**

1. Fondue vorken (8 stuks)
2. Anti-spetter ring met vorkhouders
3. Handgrepen
4. Roestvrijstalen pan
5. Basis
6. Regelbare thermostaat
7. Controlelampje
8. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
9. Snoer met stekker

**Belangrijke veiligheidsaanwijzingen**

- Om risico's te voorkomen, en om te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het netsnoer alleen uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparatie nodig is, stuur het apparaat dan op naar onze klantenservice (zie aanhangsel).
- Voordat het apparaat gebruikt wordt moet het hoofddeel inclusief het snoer evenals welk hulpstuk dan ook dat wordt aangebracht, zorgvuldig gecontroleerd worden op eventuele gebreken of defecten. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met teveel kracht aan het snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat het apparaat schoonmaakt wordt.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de basis nooit schoonmaken of onderdompelen in een vloeistof.
- Alle hulpstukken moeten zeer goed schoongemaakt worden met heet water en een afwasmiddel of in de vaatwasser.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken* doorlezen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een aparte afstandsbediening.
- Om morsen van hete olie/vet te voorkomen, moet het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond (die beschermd is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte eromheen) worden geplaatst.
- Houd de roestvrijstalen pan alleen bij de handgrepen vast.
- Dit apparaat is voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik bestemd, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,

- in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen dit apparaat echter wel gebruiken onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen dit apparaat in geen geval schoonmaken of er onderhoud aan plegen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal omdat dit een bron van gevaar is bijv. voor verstikking.
- **Waarschuwing:** De kookplaat en de pan worden tijdens het gebruik zeer heet en zullen dit voor een lange periode blijven.
- Niet met de handen in de hete pan grijpen.
- Zet het fondue-apparaat alleen aan, als de daartoe behorende, gevulde pan op de kookplaat is gezet.
- Houdt altijd toezicht op het apparaat.
- Olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. In dat geval dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en met een deksel of iets vergelijkbaars de pan afdekken zodat de vlammen gedoofd worden.
- **Gooi nooit water over heet of brandend olie/vet!**
- De fonduepan nooit verplaatsen tijdens gebruik of wanneer deze nog heet is, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- Licht ontvlambare voorwerpen uit de buurt van het apparaat houden.

- Het netsnoer uit de buurt van hete delen houden en zo neerleggen dat het apparaat niet naar beneden getrokken kan worden.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat gaat schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Indien het apparaat verkeerd wordt gebruikt of wanneer men deze instructies niet opvolgt kan er geen aanspraak op evt. schades gedaan worden.

#### Roestvrijstalen pan

Zonder de basis, mag de roestvrijstalen pan gebruikt worden op diverse kookplaten zoals keramisch, gas of elektrisch en hij is vaatwasserbestendig.

#### Regelbare thermostaat en controlelampje

- Wanneer de thermostaat helemaal naar rechts gedraaid wordt, zal het verwarmingselement constant aan staan. Wanneer deze naar links gedraaid wordt, zal het apparaat afwisselend uit en aanschakelen.
- Het rode controlelampje zal aanblijven zolang als het verwarmingselement aangezet is.
- Na het beëindigen van maaltijdbereiding, de thermostaat naar zijn laagste stand draaien, en de stekker uit het stopcontact trekken.

#### Vóór het eerste gebruik

Verwijder alle overgebleven verpakkingsmaterialen en stickers en maak het apparaat schoon zoals beschreven is in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

#### Bediening

##### Het apparaat klaarmaken voor gebruik

- Plaats de fonduepan op een hittebestendige plaats waar het spetteren geen kwaad kan. Wanneer men kookt met olie/vet kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- Olie/vet, bouillon of kaas al naar gelang van het recept in de pan doen.
- Bij gebruik van olie/vet of bouillon moet de inhoud binnen de Min.- en Max.- markering liggen.
- Bij het bereiden van kaasfondue de markering **Max. niet** overschrijden.
- De pan op het kookplaatje zetten en de stekker in het stopcontact steken.

## Voedselbereiding

### *Vlees/groentefondue met olie/vet of bouillon*

- Plaats de anti-spetter ring op de pan.
- De temperatuurregelaar op zijn 'Max' stand zetten.
- Het olie/vet ca. 20 minuten voorverwarmen alvorens men het vlees in de pan doet.
- Spies het voedsel aan de fonduevorken en plaats ze in de pan.
- De bereidingstijd bedraagt ca. 1 ½ - 3 minuten bij gebruik van olie/vet en ca. 3 - 4 minuten bij gebruik van bouillon.

### *Kaasfondue*

- De temperatuurregelaar op zijn 'Max' stand zetten en de kaas al roerend smelten.
- Als de kaas gesmolten is, kan de regelbare thermostaat teruggedraaid worden naar een stand in het midden om de kaas warm te houden.
- Spies de stukjes brood aan de fonduevorken en plaats ze in de pan.
- Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact.
- **Let op!** De pan en de kookplaat blijven nog enige tijd heet.

## Tips bij het gebruik van olie/vet

- Gebruik alleen pure plantaardig vet of olie. Het gebruikte olie/het vet moet geschikt zijn voor hoge temperaturen, neutraal van smaak zijn en mag niet roken of gemorst worden.
- Gebruik hetzelfde olie/vet slechts 3 of 4 keer. Muf geworden olie/vet ruikt onprettig, schuimt, wordt donkerder en kleverig.
- Vermeng geen verschillende soorten vet met elkaar.
- Snijd het vlees. Gebruik alleen kleine stukjes voor het fonduen.
- Ingevroren voedsel eerst laten ontdooien voordat men het kookt.
- Het voedsel wat men kookt moet goed droog zijn zodat het olie/vet niet over schuimt.
- Eenmaal afgekoeld, de olie en het vet opbergen in een geschikte gesloten houder op een koele plaats.

## Onderhoud en schoonmaken

- Vóór het schoonmaken moet men eerst de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.
- Om een elektrische schok te voorkomen de basis nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen. Als het nodig is, afvegen met een licht vochtige, pluisvrije doek.
- Giet geen verbruikt vet of olie in de gootsteen. Het koude olie/vet mag weggegooid worden bij het huisvuil.
- De roestvrijstalen pan, de anti-spetter ring en de fonduevorken mogen schoongemaakt worden met warm water en zeep of in de vaatwasser. Eventuele vastzittende kaasresten langer laten inweken en met een zachte afwasborstel verwijderen.
- Droog alle hulpstukken hierna goed af.

## Afval weggoeien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Set de Fondue

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica.

- Conecte solamente a un enchufe perfectamente instalado y con toma de tierra.
- Asegúrese de que el voltaje de la red coincide con el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Elementos componentes

1. Tenedores de fondue (8 piezas)
2. Protector antisalpicaduras con apoyo para los tenedores
3. Asa
4. Cuenco de acero inoxidable
5. Base de la unidad
6. Termostato variable
7. Luz indicadora
8. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
9. Cable de alimentación con clavija

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de utilizar el aparato, es importante examinar detenidamente la carcasa, el cable eléctrico y cualquier accesorio instalado para detectar cualquier posible fallo o defecto. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de

alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Los accesorios se deben fregar meticulosamente con agua caliente y un detergente suave o introduciéndolos en el lavavajillas.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Para no derramar el aceite/margarina caliente, coloque el aparato en una superficie estable y termorresistente (insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor).
- Sujete el cuenco de acero inoxidable solo por las asas.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles,



pensiones, etc. y alojamientos similares,

- en casas rurales.
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **Precaución:** La placa calorífica y el recipiente se calientan mucho durante el uso y se mantendrán calientes durante cierto tiempo.
- No introduzca su mano en el recipiente caliente.
- El aparato se debe conectar solo cuando el recipiente esté lleno y situado sobre la placa calorífica, utilice solamente el recipiente que trae el aparato.
- No deje la fondue desatendida mientras está conectada.
- El aceite/margarina puede producir fuego al recalentarla. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y extinga el fuego poniendo una tapa o una bandeja metálica sobre el recipiente.
- **No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.**
- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga

muchísimo cuidado: El aceite/margarina caliente puede causar quemaduras graves.

- Asegúrese de que no haya materiales inflamables cerca del Conjunto Fondue.
- Cuidado de que el cable de corriente no toque ninguna de las partes caloríficas del aparato y sitúelo tal que el aparato no pueda ser tirado al suelo.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- El fabricante no es responsable de los daños provocados por el uso incorrecto, o por el no seguimiento de estas instrucciones.

### Cuenco de acero inoxidable

El cuenco de acero inoxidable sin su base se puede utilizar sobre distintos tipos de cocinas como vitrocerámica, cocina de gas o eléctrica y se puede lavar en el lavavajillas.

### Termostato variable y luz indicadora

- Si el termostato está ajustado al máximo a la derecha, el elemento térmico se mantendrá encendido de modo continuo. Si se ajusta hacia la izquierda, el aparato se encenderá y apagará sucesivamente.
- La luz indicadora roja permanecerá encendida cuando el elemento térmico esté encendido.
- Después de su uso, gire el botón del termostato hasta su posición más baja y desenchufe el aparato de la toma de pared.

### Antes de la primera utilización

Retire todo el material de embalaje y adhesivos, y limpie el aparato siguiendo las instrucciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

### Cómo utilizar el conjunto fondue.

#### Preparar el aparato

- Coloque el conjunto fondue sobre una superficie apropiada resistente al calor. Cuando se cocinan alimentos con aceite/margarina, no se puede siempre evitar las salpicaduras.
- Llene el recipiente con la cantidad requerida de aceite/margarina, caldo o queso, según su receta.
- Cuando utilice aceite/margarina o caldo cuide de que el nivel se encuentre entre las marcas de nivel máximo y mínimo.
- Durante la preparación de una fondue de queso, **no** sobrepase la señal de nivel Máx.
- Ponga el recipiente sobre la placa calorífica y enchufe el aparato.

## Preparación de los ingredientes

### *Fondue de carne/verdura con aceite/margarina o caldo*

- Coloque el protector antisalpicaduras en el cuenco.
- Coloque el selector de temperatura en la posición 'Máx'.
- Haga un precalentamiento de la margarina/aceite o el caldo alrededor de 20 minutos antes de poner la carne.
- Ensarte los ingredientes en los tenedores de la fondue e introdúzcalos en el cuenco.
- Cuando utilice margarina/aceite, el tiempo de cocción es entre 1 ½ a 3 minutos. Cuando utilice caldo el tiempo de cocinado debe ser entre 3 y 4 minutos.

### *Fondue de Queso.*

- Coloque el selector de temperatura en la posición 'Máx' e introduzca el queso en el recipiente. Remueva continuamente mientras el queso se derrite.
- Cuando el queso se haya derretido, podrá colocar el botón de control de temperatura en la posición media para mantener el queso caliente.
- Ensarte los trozos de pan en los tenedores de fondue e introdúzcalos en el cuenco.
- Cuando termine de cocinar deberá desenchufar el aparato de la corriente.
- **Advertencia:** El recipiente y la placa calorífica permanecen aún calientes.

## Sugerencias para la utilización con margarina/aceite

- Utilice solo margarina o aceite vegetal. El aceite/ margarina deben ser aptos para alcanzar temperaturas elevadas, tener sabor neutro y no deben generar humo ni salpicaduras.
- Utilice el mismo aceite/margarina solo 3 o 4 veces. El aceite/margarina usados generan olores desagradables, espuma, se oscurecen y espesan.
- No mezcle diferentes calidades de margarina.
- Corte la carne. Utilice sólo pequeños trozos de carne.
- Los alimentos congelados deberían descongelarse antes de ser cocinados.
- Seque por completo los ingredientes a cocinar para evitar que se produzca espuma en el aceite/margarina.
- Cuando se haya enfriado, guarde el aceite/margarina en un recipiente adecuado cerrado y en un lugar fresco.

## Limpieza y mantenimiento

- Desenchufe el cable eléctrico y permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no lo sumerja. Si es necesario, límpielo con un paño sin pelusa y ligeramente húmedo.
- No tire la margarina o el aceite usado en el fregadero. La margarina/aceite usado frío se puede tirar en la basura doméstica.
- El cuenco de acero inoxidable, el protector antisalpicaduras y los tenedores de fondue se pueden limpiar en agua templada con jabón o en el lavavajillas. Los residuos de queso deben eliminarse con un cepillo suave después de que el recipiente haya estado en agua.
- Después seque por completo todos los accesorios.

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

## Garantía

Este producto está garantizado por un periodo de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

**Set da fonduta****Gentile Cliente,**

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

**Collegamento alla rete**

- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente perfettamente installate con messa a terra.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati dell'apparecchio.
- Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

**Descrizione**

1. Forchettine da fonduta (8 pz.)
2. Schermo paraspruzzi con supporto per forchettine da fonduta
3. Manico
4. Contenitore in acciaio inossidabile
5. Unità base
6. Termostato variabile
7. Spia di controllo
8. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
9. Cavo di alimentazione con spina

**Importanti norme di sicurezza**

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Prima di mettere in uso l'apparecchio, è necessario controllare attentamente che il corpo principale, compreso il cavo di alimentazione e ogni accessorio inserito, non presentino guasti o difetti. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza

eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Gli accessori devono essere puliti con acqua calda e un detersivo leggero o in lavastoviglie.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Per evitare schizzi di olio/grasso bollente, sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore (che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno).
- Tenete il contenitore in acciaio inossidabile solo per i manici.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,

- in aziende agricole,
- da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- da clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).
- Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
- I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- **Avvertenza:** La piastra e il contenitore diventano molto caldi durante l'uso e trattengono il calore anche per un certo tempo dopo.
- Non mettete le mani nel contenitore quando è ancora caldo.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver sistemato il contenitore pieno sulla piastra. Utilizzate solo il contenitore fornito in dotazione con l'apparecchio.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio per la fonduta quando è in funzione.
- L'olio/grasso vegetale e surriscaldato rischia di infiammarsi. Nell'eventualità che prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete le fiamme chiudendo il contenitore con un coperchio o con una lastra metallica.
- **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente!**
- Non tentate mai di spostare l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante o immediatamente dopo l'uso (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- Assicuratevi che non ci siano materiali infiammabili vicino al set da fonduta.
- Evitate che il cavo di alimentazione tocchi gli elementi caldi dell'apparecchio e sistemate l'apparecchio in modo che non possa cadere accidentalmente.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

#### **Contenitore in acciaio inossidabile**

Separatamente dall'unità base dell'apparecchio, il contenitore di acciaio inossidabile può essere utilizzato con diverse piastre di cottura: di ceramica, a gas o elettriche ed è lavabile in lavastoviglie.

#### **Termostato variabile e spia di controllo**

- Con il termostato impostato tutto sulla destra, l'elemento riscaldante resta costantemente attivato. Se viene spostato verso sinistra, l'apparecchio si accende e si spegne alternativamente.
- La spia di controllo rossa rimane accesa per tutto il tempo in cui l'elemento riscaldante è acceso.
- Dopo l'uso, riportate il termostato sull'impostazione più bassa e scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

#### **Preparazione per il primo utilizzo**

Eliminate ogni materiale e adesivo di imballaggio e pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

## Come utilizzare il set da fonduta

### Preparazione dell'apparecchio

- Sistemate il set da fonduta su una superficie termoresistente adatta, dato che non sempre è possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto contenuto di grasso/olio.
- Riempite il contenitore con la quantità sufficiente di olio/grasso, brodo o formaggio a seconda della ricetta.
- Quando utilizzate il grasso, olio o il brodo, fate attenzione a rispettare i livelli di minimo e di massimo indicati.
- **Non** superate mai il segno di livello massimo "Max" quando preparate la fonduta di formaggio.
- Poggiate il contenitore sulla piastra e collegate l'apparecchio alla rete elettrica.

### Preparazione di pietanze

#### *Fonduta di carne/ortaggi con olio/grasso o brodo*

- Inserite lo schermo paraspruzzi sul contenitore.
- Ruotate la manopola della temperatura sulla posizione "Max".
- Lasciate riscaldare l'olio/grasso o il brodo per circa 20 minuti prima di aggiungere la carne.
- Infilate l'alimento sulle forchettine da fonduta e mettete il tutto nel contenitore.
- Quando utilizzate l'olio/grasso il tempo di cottura è di circa 1½ - 3 minuti, mentre con il brodo è di circa 3 - 4 minuti.

#### *Fonduta al formaggio*

- Ruotate la manopola della temperatura sulla posizione "Max" e aggiungete il formaggio nel pentolino. Mescolare continuamente mentre il formaggio fonde.
- Quando il formaggio è fuso, potete abbassare la manopola della temperatura a un livello medio per mantenere in caldo il formaggio.
- Infilate i tocchi di pane sulle forchettine da fonduta e mettete il tutto nel contenitore.
- Al termine del processo di cottura, disinserite la spina dalla presa di corrente.
- **Attenzione!** Il contenitore e la piastra restano caldi.

### Consigli pratici per la cottura con l'olio/grasso

- Utilizzate solo grasso vegetale o olio. L'olio/grasso deve essere adatto per le alte temperature, neutro di sapore e non deve causare fumo o spruzzi.
- Utilizzate lo stesso olio/grasso per sole 3 o 4 volte. L'olio/grasso usato acquista un cattivo odore, tende a schiumare, scurisce e diventa vischioso.
- Non mescolate diversi tipi di grasso.
- Spezzettate la carne. Utilizzate solo piccoli pezzi di carne.
- Gli alimenti congelati devono essere scongelati completamente prima di poter essere cucinati.
- Fate sgocciolare completamente gli alimenti da cucinare per evitare che l'olio/grasso formi della schiuma.
- Dopo che l'olio/grasso si è raffreddato completamente, conservatelo in un luogo fresco in un contenitore chiuso.

### Manutenzione e pulizia

- Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi prima di procedere alla pulitura.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide. Se necessario, pulitela con un panno non lanuginoso leggermente umido.
- Non versate il grasso o l'olio usato nel lavello di cucina. Queste sostanze possono essere smaltite insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il contenitore in acciaio inossidabile, lo schermo paraspruzzi e le forchettine da fonduta possono essere lavati con acqua e detersivo per i piatti o anche in lavastoviglie. Per eliminare i residui di formaggio, lasciate il pentolino in ammollo per un po' di tempo e poi strofinatelo con una spazzola morbida.
- Asciugate accuratamente tutti gli accessori.

### Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

### Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Fondue sæt

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

- Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.
- Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Fonduegaffler (8 stk.)
2. Afskærmning mod stænk med holder til gafflerne
3. Håndtag
4. Gryde af rustfrit stål
5. Sokkel
6. Justerbar termostat
7. Indikatorlys
8. Typeskilt (på undersiden af apparatet)
9. Ledning med stik

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Inden apparatet benyttes, bør selve apparatet inklusiv den elektriske ledning samt alt tilbehør ses grundigt efter for fejl eller skader. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Tilbehøret bør rengøres grundigt i varmt vand med et mildt opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- For at undgå at spilde varm olie/ fedtstof, bedes du anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørge for at der er tilstrækkelig med plads udenom).
- Hold altid kun i den rustfrie stålgrødes håndtag.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt

betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.

- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- **Advarsel:** Varmepladen og gryden bliver meget varme under brug og forbliver varme et godt stykke tid bagefter.
- Tag aldrig i den varme gryde.
- Tilslut først produktet, når den fyldte gryde er bragt på varmepladen.
- Lad aldrig fonduegryden være uden opsyn mens den er tilsluttet.
- Olie/fedtstof kan antændes ved overophedning. I så fald, tag stikket ud af kontakten og sluk ilden ved at tildække gryden med et låg eller lignende.
- **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof!**
- Flyt aldrig fonduegryden, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: Varm olie/fedtstof kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Hold let antændelige genstande borte fra fonduegryden.
- Hold ledningen borte fra apparatets varme dele, og placer den således at fonduesættet ikke kan trækkes på gulvet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.

- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar hvis beskadigelse skyldes ureglementeret brug eller hvis denne brugsanvisning ikke er overholdt.

### Gryde af rustfrit stål

Uden sokkel kan den rustfrie stålgrøde benyttes på forskellige komfurer såsom keramiske, gas eller elektriske kogeplader og den tåler også opvaskemaskine.

### Justerbar termostat og indikatorlys

- Med termostaten sat helt til højre er varmeelementet permanent tændt. Hvis den flyttes til venstre, slukker og tænder apparatet skiftevis.
- Det røde indikatorlys forbliver tændt så længe varmeelementet er tændt.
- Efter brug drejes termostaten helt til venstre. Husk også altid at tage stikket ud af stikkontakten.

### Før første brug

Fjern eventuel resterende emballage og klistermærker, og rengør apparatet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

### Således benyttes fonduesættet

#### Forberedelse af apparatet

- Anbring fonduesættet på et varmebestandigt underlag, der også kan tåle fedtstænk. Hvis der tilberedes mad med olie/fedtstof, kan stænk ikke undgås.
- Fyld gryden med den nødvendige mængde olie/fedtstof, fond eller ost, i henhold til opskriften.
- Ved anvendelse af olie/fedtstof eller fond skal man sørge for at min. og max markeringerne overholdes.
- Overskrid **aldrig** Max. markeringen når der tilberedes ostefondue.
- Anbring gryden på varmepladen og sæt stikket i stikkontakten.

#### Tilberedning

##### *Kød/grøntsagsfondue med olie/fedtstof eller fond*

- Sæt stænkafskærmningen på gryden.
- Drej temperaturvælgeren hen på positionen 'Max'.
- Olie/fedtstof eller fond skal forvarme i ca. 20 min. før end kød/grøntsager lægges i gryden.
- Sæt maden på fonduegafflerne og placer dem i gryden.
- Ved brug af olie/fedtstof varer tilberedningen 1 ½ - 3 minutter og ved brug af fond ca. 3 - 4 minutter.

### Fondue med ost

- Drej temperaturvælgeren hen på positionen 'Max' og læg osten i gryden. Rør kontinuerligt mens osten smelter.
- Når osten er smeltet, kan temperaturvælgeren drejes tilbage til en middel indstilling for at holde osten varm.
- Sæt brødstykkerne på fonduegafflerne og placer dem i gryden.
- Tag stikket ud efter brug.
- **Advarsel!** Gryden og varmepladen er stadig varme.

### Tips ved brug af olie/fedstof

- Anvend udelukkende vegetabilsk fedt eller olie. Olien/fedstoffet må kunne tåle høje temperaturer, være smagsneutral og må ikke ose eller sprutte.
- Anvend kun den samme olie/fedstof 3 – 4 gange. Gammel olie/fedstof lugter ubehageligt, skummer og bliver mørkt og tykflydende.
- Bland ikke forskellige slags fedt.
- Skær kødet i tern. Kødstykkerne må ikke være for store.
- Frossent kød skal optøs før brug.
- Fødevarerne skal være fuldstændig tørre, når de tilberedes for at undgå at olie/fedstoffet skummer over.
- Efter afkøling opbevares olien/fedstoffet køligt i en egnet, lukket beholder.

### Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske. Om nødvendigt kan den aftørres med en letfugtig, fnugfri klud.
- Brugt fedtstof eller olie må aldrig hældes i afløbet. Den kolde olie/fedstoffet kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet.
- Gryden af rustfrit stål, stænkafskærmningen og fonduegafflerne kan rengøres med varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Evt. rester fra fedt eller ost kan fjernes med en grydesvamp efter at gryden har stået i blød.
- Tør alle tilbehørsdelene omhyggeligt af bagefter.

### Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

### Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



**Fondueset****Bästa kund!**

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

**Anslutning till vägguttaget**

- Anslut detta fondueset endast till ett regelrätt installerat, jordat vägguttag.
- Elnätets spänning bör överensstämma med angivelsen på typskylten.
- Apparaten uppfyller direktiven för CE- märkning.

**Komponenter**

1. Fonduegafflar (8 st)
2. Stänkskydd med gaffelstöd
3. Handtag
4. Skål i rostfritt stål
5. Basenhet
6. Reglerbar termostat
7. Signallampa
8. Märkskylt (på apparatens undersida)
9. Elsladd med stickpropp

**Viktiga säkerhetsföreskrifter**

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Kontrollera noga om apparatens hölje, elsladd samt övriga tillbehör har skadats innan du tar apparaten i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Tillbehören bör noggrant rengöras med varmt vatten och ett mildt diskmedel eller i diskmaskin.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- För att förhindra att het olja/fett spills ut placerar du apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta (som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom).
- Håll i skålen av rostfritt stål endast i dess handtag.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under

uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten.

- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- **Varning:** Värmeplattan och fonduegrytan blir mycket heta vid användningen och förblir varmt en tid även efter det att apparaten stängs av.
- Vidrör inte den heta grytan.
- Koppla på apparaten först när den fyllda grytan står på värmeplattan. Använd endast den gryta som medföljer apparaten. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påkopplad.
- Lämna inte fonduesetet utom uppsikt när den är påkopplad.
- Olja/fett kan antändas vid överhettning. Ifall detta skulle hända bör du dra ut stickproppen ur eluttaget och släcka lågorna genom att placera ett lock eller motsvarande på grytan.
- **Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja eller fett.**
- Bär aldrig fonduesetet när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig; het olja/upphettat fett kan orsaka allvariga brännskador.
- Se till att det inte finns lättantändliga material eller föremål nära apparaten.
- Elsladden får inte vidröra heta delar. Placera sladden så att grytan inte kan dras ned från bordet.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

#### Skål i rostfritt stål

Utän basen kan skålen i rostfritt stål användas på olika spishällar såsom ceran, gas eller elplattor and den tål maskindisk.

#### Reglerbar termostat och signallampa

- Om termostatknappen är inställd längst till höger, kommer värmeelementet att vara påkopplat hela tiden. Om du vrider åt vänster kommer värmeelementet tidvis att slås av och kopplas på igen.
- Den röda signallampen fortsätter att lysa så länge som värmeelementet är påkopplat.
- Efter användning bör du vrida termostaten till dess lägsta nivå och dra stickproppen ur vägguttaget.

#### Innan du startar apparaten för första gången

Ta bort förpackningsmaterial och klistermärken och rengör apparaten enligt instruktionerna i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

#### Användning

##### Förbered apparaten

- Placera apparaten på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat med olja/fett kan man ibland inte undvika stänk.
- Håll oljan, fett, buljongen eller osten i grytan.
- Observera min.- och max-märkningarna då du använder olja/fett eller buljong.
- Överskrid **inte** 'Max'-markeringen när du gör ostfondue.
- Lägg grytan på värmeplattan och anslut stickproppen till vägguttaget.

#### Matlagning

##### Kött-/grönsaksfondue med olja/fett eller buljong

- Montera stänkskyddet på skålen.
- Ställ in värmereglaget på 'Max'.
- Värm upp oljan/fettet eller buljongen ca 20 min innan du lägger i kött.
- Trä upp maten på fonduegafflarna och placera dem i skålen.
- Köttet är färdigt att äta efter 1 ½ - 3 min om du använder olja/fett och 3-4 min om du använder buljong.

##### Ostfondue

- Ställ in värmereglaget på 'Max' och rör om osten hela tiden medan den smälter.
- När osten har smält kan värmereglaget ställas tillbaka på en medelnivå för att hålla osten varm.
- Trä upp brödbitar på fonduegafflarna och placera dem i skålen.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen.
- **Se upp** - grytan och värmeplattan är heta en tid efter användningen.

## **Användning av olja/fett**

- Använd endast rent växtfett eller ren olja. Oljan/fettet bör vara lämpliga för höga temperaturer, neutrala i smaken och får inte ryka eller stänka.
- Använd samma olja/fett endast 3-4 gånger. Om oljan/fettet luktar illa, bildar bubblor, blir mörkare och grumliga tyder det på att de har blivit för gamla.
- Blanda inte olika typer av fett.
- Använd inte för stora köttbitar.
- Tina upp djupfrysta ingredienser före användningen.
- Torka ingredienserna väl så att inte oljan/fettet kokar över.
- När de har svalnat kan oljan/fettet förvaras kallt i ett slutet kärl.

## **Skötsel och rengöring**

- Dra stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna före rengöringen.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor. Vid behov kan du torka med en lätt fuktad, luddfri duk.
- Håll inte använt fett eller olja i vasken. Kall olja/kallt fett bör bortskaffas med köksavfallet.
- Skålen av rostfritt stål, stänkskyddet och fondugeafflarna kan diskas i varmt diskvatten eller i diskmaskinen. Avlägsna eventuell fasttorkad ost med en mjuk borste.
- Torka alla tillbehör grundligt efteråt.

## **Avfallshantering**



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

## **Garanti i Sverige och Finland**

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Fonduesetti

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Sähköliitäntä

- Fonduealaitte on liitettävä määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.
- Verkköjännitteen tulee vastata fonduealaitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Laite täyttää kaikki sitovat CE-merkinnälle asetetut vaatimukset.

### Osat

1. Fonduehaarukat (8 kpl)
2. Roiskeuoja haarukkatukineen
3. Kahva
4. Pata ruostumatonta terästä
5. Jalusta
6. Säädettävä termostaatti
7. Merkkivalo
8. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
9. Virtajohto ja pistoke

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Ennen laitteen käyttöönottoa tarkasta laite ja virtajohto sekä kaikki mahdolliset lisäosat perusteellisesti vikojen tai vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin

ennen puhdistamista.

- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistajalustaa nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdistajaa kaikki irrotettavissa olevat osat kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella tai astianpesukoneessa.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Estä kuumien öljyn/rasvan läikkyminen, sijoittamalla laite vakaalle, kuumuudenkestävälle työalustalle (joka on roiskeita ja tahroja kestävä sekä jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa).
- Ruostumatonta terästä olevaa pataa saa pitää kiinni vain sen kahvoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaita,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky

tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Varoitus:** Lämpölevy ja fonduepata ovat käytön aikana erittäin kuumia ja ne pysyvät kuumina jonkin aikaa käytön jälkeen.
- Älä koske kädelläsi kuumaan pataan.
- Kytke fonduelaitte päälle vasta sitten, kun olet asettanut täytetyn padan lämpölevylle. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua pataa.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Öljy/rasva voi ylikuumentessaan syttyä tuleen. Vedä tässä tapauksessa pistotulppa irti. Tukahduta liekit peittämällä pata kannella tai vastaavalla.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan!**
- Älä koskaan kanna laitetta sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Huolehdi siitä, ettei laitteen läheisyydessä ole herkästi palamaan syttyviä aineita tai esineitä.
- Liitäntäjohto ei saa koskettaa kuumiin osiin. Aseta johto niin, ettei laitetta voi vetää sillä alas.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole missään vastuussa laitteen vääristä tai epäasianmukaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista tai ohjeiden laiminlyönnistä.

## Ruostumatonta terästä oleva pata

Ilman jultusta ruostumatonta terästä olevaa pataa voi käyttää erilaisten liesilevyjen päällä, kuten keraamisten tasojen, kaasu- tai sähkölevyjen, ja se kestää astianpesukonepesun.

## Säädettävä termostaatti ja merkkivalo

- Jos termostaattinappi on käännetty ääriasentoon oikealle, kuumennuselementti on koko ajan päällä. Jos se käännetään vasemmalle, laite kytkeytyy vuorotellen pois päältä ja päälle.
- Punainen merkkivalo palaa niin kauan kun kuumennuselementti on kytketty päälle.
- Kun ruoka on valmista, käännä termostaatti pienimpään asentoonsa ja vedä verkkoipisteke irti.

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat ja puhdista laite luvussa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Käyttö

### Laitteen valmisteleminen

- Käytön aikana fonduelaitte täytyy asettaa kuumuutta ja rasvavaroiskeita kestäväälle alustalle. Roiskeita ei voi aina välttää valmistettaessa ruokaa öljyllä/rasvalla.
- Kaada rasva/öljy, liemi tai juusto pataan (riippuen reseptistä).
- Kun käytät öljyä/rasvaa tai lientä, sen pinnan tason täytyy jäädä Min.- ja Max.-merkkien väliin.
- Maksimitason merkkiä (Max.) ei saa ylittää juustofonduea valmistettaessa.
- Aseta pata lämpölevylle ja työnnä pistotulppa pistorasiaan.

### Ruoan valmistaminen

#### *Liha-/kasvisfondue öljyllä/rasvalla tai liemellä*

- Aseta roiske suoja pataan.
- Kierrä lämpötilan säädin "Max."-asentoon.
- Esilämmitä öljyä/rasvaa tai lientä n. 20 minuuttia ennen kuin asetat pataan lihaa.
- Varrasta ruoka fonduehaarukoihin ja laita ne pataan.
- Kypsymisaika on n. 1 ½ - 3 minuuttia öljyä/rasvaa käytettäessä ja 3 - 4 minuuttia lientä käytettäessä.

#### *Juustofondue*

- Kierrä lämpötilan säädin "Max."-asentoon ja laita juusto pataan. Sulata juusto padassa koko ajan sekoittaen.
- Kun juusto on sulanut, lämpötilan säädinnappi voidaan kääntää takaisin keskiasentoon juuston pitämiseksi lämpimänä.
- Varrasta leivänpalat fonduehaarukoihin ja laita ne pataan.

- Vedä pistotulppa irti käytön jälkeen.
- **Varo!** Pata ja lämpölevy ovat vielä jonkin aikaa kuumia.

### Öljyn/rasvan käyttöä koskevia vinkkejä

- Käytä vain puhdasta kasvirasvaa tai öljyä. Öljyn/rasvan täytyy soveltua korkeisiin lämpötiloihin, olla maultaan neutraalia eikä se saa savuta tai roiskua.
- Käytä samaa öljyä/rasvaa vain 3-4 kertaa. Pilaantunut öljy/rasva tuoksuu epämiellyttävältä, kuohuu, on tummaa ja sakeaa.
- Älä sekoita eri rasvalaatuja keskenään.
- Älä käytä liian suuria lihanpaloja, vaan pilko liha pieniksi paloiksi.
- Sulata pakastetut ruoka-aineet ennen käyttöä.
- Kuivaa käytettävät ruoka-aineet hyvin, jotta öljy/rasva ei kuohu yli.
- Kun öljy/rasva on jäähtynyt, säilö se suljettuun astiaan viileään.

### Puhdistus ja hoito

- Vedä pistotulppa irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista jalustaa nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin. Pyyhi tarvittaessa kostutetulla, nukkaamattomalla liinalla.
- Älä kaada käytettyä rasvaa tai öljyä lavuaariin. Kylmä öljy/rasva voidaan hävittää kotitalousjätteen mukana.
- Ruostumatonta terästä oleva pata, roiskesuoja ja fonduehaarukat voidaan pestä kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Liota mahdollisesti kiinni tarttunut juusto ja poista se pehmeällä harjalla.
- Kuivaa kaikki lisätarvikkeet perusteellisesti käytön jälkeen.

### Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämällä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

### Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa  
Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy  
(Puh) 09-8678020  
info@avkomponentti.fi  
www.avkomponentti.fi

**Zestaw do fondue****Szanowni Klienci!**

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

**Podłączenie do sieci zasilającej**

- Fondue należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Sprzęt jest zgodny z wymogami oznaczeń CE.

**Zestaw**

1. Widelce do fondue (8 szt.)
2. Oslona z oparciem na widelce
3. Uchwyt
4. Garnek ze stali nierdzewnej
5. Podstawa
6. Regulowany termostat
7. Wskaźnik świetlny
8. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
9. Przewód sieciowy z wtyczką

**Instrukcja bezpieczeństwa**

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy korpus, przewód zasilający oraz inne elementy są sprawne i wolne od wad. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego

powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.
- Wszystkie zdejmowane części myć w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu lub w zmywarce.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju/tłuszczu, należy ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.
- Garnek ze stali nierdzewnej należy chwytać wyłącznie z uchwyt.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych

- podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
  - Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
  - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
  - **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - **Ostrzeżenie:** W trakcie pracy płyta grzejna, górna część obudowy oraz garnek nagrzewają się do wysokiej temperatury w trakcie pracy i pozostają gorący przez jakiś czas po jej zakończeniu.
  - Nie wkładać rąk do rozgrzanego garnka.
  - Urządzenie można włączyć dopiero wówczas, kiedy na płycie grzejnej został już ustawiony napełniony garnek.
  - Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
  - Przegrzany olej/tłuszcz może się zapalić. W takim wypadku należy wyjąć wtyczkę z sieci, a garnek nakryć niepalną pokrywą aby zadusić płomień.
  - **Nigdy nie należy próbować gasić płonącego oleju/**

**tłuszczu wodą. Nie należy również do gorącego oleju/tłuszczu wlewać wody.**

- Nigdy nie należy przenosić rozgrzanego urządzenia, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu czynności smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Należy zawsze postępować z niezwykłą ostrożnością; gorący tłuszcz powoduje poważne oparzenia.
- Nie ustawiać w pobliżu fundue łatwopalnych, topliwych przedmiotów, ponieważ mogą się zapalić lub ulec zniszczeniu.
- Zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie dotykał gorących elementów urządzenia i ułożyć go w taki sposób, aby zapobiec przypadkowemu pociągnięciu i przesunięciu urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

#### **Garnek ze stali nierdzewnej**

Bez podstawy, z garnka ze stali nierdzewnej można korzystać na różnych kuchenkach, np. ceramicznych, gazowych czy elektrycznych. Garnek nadaje się także do mycia w zmywarce.

#### **Regulowany termostat ze wskaźnikiem świetlnym**

- Kiedy termostat jest przesunięty do końca w prawo, element grzejny jest stale włączony. Jeżeli jest przesunięty w lewo, urządzenie naprzemiennie włącza się i wyłącza.
- Czerwony wskaźnik świetlny jest włączony tak długo jak włączony jest element grzewczy.
- Po zakończeniu pracy, ustawić termostat na najniższą temperaturę i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

#### **Przed pierwszym użyciem**

Usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki oraz wyczyścić urządzenie w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

#### **Użytkowanie**

##### **Przygotowanie urządzenia**

- Zestaw fundue należy ustawiać wyłącznie na stabilnej, termoodpornej powierzchni, niewrażliwej na ewentualne odpryski tłuszczu. Pryskanie tłuszczu podczas pracy fundue jest niestety nieuniknione.
- Przygotować wedle przepisu olej/tłuszcz, sos lub ser i wlać/włożyć do garnka.
- Używając oleju/tłuszczu bądź bulionu zwrócić uwagę, aby poziom napełnienia mieścił się pomiędzy oznaczeniami minimum i maksimum.
- Podczas przyrządzania fundue, **nie przekraczać**



oznaczenia maksymalnego poziomu Max.

- Napelniony garnek ustawić na płycie grzejnej i podłączyć urządzenie do zasilania.

## Przyrządzanie dań

*Fondue mięsne/warzywne z olejem/tłuszczem lub rosółem*

- Złożyć osłonę na garnek.
- Regulator temperatury ustawić na najwyższą temperaturę – (pozycja Max).
- Tłusty sos lub sam olej/tłuszcz rozgrzewać około 20 minut, następnie włożyć do garnka mięso.
- Nadziać produkt na widelce fondue i włożyć je do garnka.
- Czas pieczenia w oleju/tłuszczu to około 1 ½ - 3 min, a w sosie 3 - 4 min.

*Fondue serowe*

- Ustawić regulator temperatury w pozycji Max i podgrzewać ser ciągle mieszając.
- Kiedy ser się roztopi, regulowany termostat można ustawić w środkowej pozycji, aby tylko utrzymywać temperaturę sera.
- Nadziać kawałki pieczywa na widelce fondue i włożyć je do garnka.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **Ostrzeżenie:** Po wyłączeniu urządzenia garnki i płyta grzejna są nadal przez jakiś czas gorące.

## Wskazówki nt. używania oleju/tłuszcza

- Stosować wyłącznie czysty olej roślinny. Olej/tłuszcz musi nadawać się do smażenia w wysokiej temperaturze, mieć neutralny smak i nie może się dymić ani rozlewać.
- Ten sam olej/tłuszcz można wykorzystać ponownie tylko 3 lub 4 razy. Zużyty olej/tłuszcz ma nieprzyjemny zapach, pieni się, ciemnieje i staje się lepki.
- Nie mieszać różnych rodzajów tłuszczu.
- Nie należy wkładać zbyt dużych kawałków mięsa do smażenia.
- Produkty przeznaczone do smażenia muszą być rozmrożone.
- Produkty spożywcze przeznaczone do smażenia należy dokładnie osuszyć, aby zapobiec pienieniu się oleju/tłuszczu.
- Po ostygnięciu oleju/tłuszczu, przelać go do zamkniętego pojemnika i ustawić w chłodnym miejscu.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyjąć wtyczkę z przewodu zasilającego z gniazdka i odczekać aż wszystkie elementy ostygną.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej. W razie potrzeby wytrzeć ją lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Nie wylewać oleju ani tłuszczu do zlewozmywaka. Zimny olej/tłuszcz można wyrzucić do domowych odpadów.
- Garnek ze stali nierdzewnej, osłona oraz widelce fondue nadają się do mycia w gorącej wodzie z detergentem albo w zmywarce. Ewentualne resztki sera można usuwać delikatną szczoteczką po uprzednim namoczeniu garnka.
- Po umyciu wszystkie akcesoria dokładnie osuszyć.

## Utylizacja



- Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.
- Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv-Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Συσκευή φοντού

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Πιρούνια φοντού (8 τεμ.)
2. Προστατευτικό με υποδοχές για πιρούνια
3. Λαβή
4. Μπολ ανοξειδωτου ασαλιού
5. Βάση
6. Μεταβλητός θερμοστάτης
7. Λυχνία ένδειξης
8. Ετικέτα με στοιχεία (στο κάτω μέρος της συσκευής)
9. Ηλεκτρικό καλώδιο με βύσμα

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν βλάβες ή ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική

- δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη βάση με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορροπταντικό ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Για την αποφυγή της έκχυσης του ζεστού λίπους, τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας, η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλιίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή.
- Κρατήστε το μπολ ανοξειδωτου ασαλιού από τις λαβές του.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:

- σε κουζίνες εταιρειών, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
- σε γεωργικά περιβάλλοντα εργασίας,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας επειδή είναι δυνητικές επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Προσοχή!** Κατά τη λειτουργία, η θερμαινόμενη πλάκα και το σκεύος θερμαίνονται πολύ και παραμένουν θερμές για κάποιο χρόνο μετέπειτα.
- Μην τοποθετείτε το χέρι σας μέσα στο ζεστό σκεύος.
- Να ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο εφόσον έχετε τοποθετήσει το γεμάτο σκεύος επάνω στη θερμαινόμενη πλάκα. Να χρησιμοποιείτε μόνο το σκεύος που συνοδεύει τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή φοντού ανεπιτήρητη, ενώ λειτουργεί.
- Το λάδι/λίπος μπορεί να αναφλεγεί όταν υπερθερμανθεί. Στην περίπτωση ανάφλεξης, βγάλτε γρήγορα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά τοποθετώντας ένα καπάκι ή μεταλλικό δίσκο επάνω στο σκεύος.
- **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος!**
- Μη μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εύφλεκτα αντικείμενα κοντά στη συσκευή φοντού.
- Προσέχετε ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τα χεράκια της συσκευής και τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος πτώσης της συσκευής.
- **Να βγάξετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση δυσλειτουργίας,
  - πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

## Μπολ ανοξείδωτο ατσάλιου

Χωρίς τη βάση του, το μπολ ανοξείδωτο ατσάλιου μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διάφορες εστίες φούρνων όπως κεραμικές εστίες, εστίες υγραερίου ή ηλεκτρικές εστίες, και μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

## Μεταβλητός θερμοστάτης και ενδεικτική λυχνία

- Με τον θερμοστάτη τέρμα δεξιά, το θερμαντικό στοιχείο είναι μονίμως αναμμένο. Αν το μετακινήσετε προς τα αριστερά, η συσκευή θα σβήνει και να ανάβει περιστασιακά.
- Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όση ώρα είναι αναμμένο το θερμαντικό στοιχείο.
- Μετά από τη χρήση, στρέψτε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

**Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**  
Αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα που έχουν απομείνει και καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Χρήση της συσκευής φοντού

### Προετοιμασία της συσκευής

- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από πισιλιές και λεκέδες. Όταν μαγειρεύετε τροφές με λάδι/λίπος, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πισιλιόμενα.
- Γεμίστε το σκεύος με την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού/λίπους, ζωμού ή τυριού, ανάλογα με τη συνταγή σας.
- Όταν χρησιμοποιείτε λάδι/λίπος ή ζωμό προσέχετε ώστε η στάθμη να βρίσκεται εντός των ενδείξεων ελάχιστης και μέγιστης στάθμης. Η μέγιστη χωρητικότητα εξαρτάται από το είδος του σκεύους που χρησιμοποιείται (άνω ένδειξη στάθμης = μέγιστη χωρητικότητα).
- Μην** υπερβείτε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης όταν προετοιμάζετε φοντού με τυρί.
- Τοποθετήστε το σκεύος στη θερμαινόμενη πλάκα και βάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.

### Προετοιμασία τροφίμου

#### Φοντού με κρέας/λαχανικά με λάδι/λίπος ή ζωμό

- Τοποθετήστε το προστατευτικό επάνω στο μπλοκ.
- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση «Max».
- Προθερμάνετε το λάδι/λίπος ή το ζωμό για 20 περίπου λεπτά, πριν ρίξετε το κρέας στο σκεύος.
- Καρφώστε το τρόφιμο στα πιρούνια φοντού και τοποθετήστε τα μέσα στο μπλοκ.
- Όταν χρησιμοποιείτε λάδι/λίπος, ο χρόνος προετοιμασίας είναι περίπου 1 ½ έως 3 λεπτά και όταν χρησιμοποιείτε ζωμό είναι περίπου 3 έως 4 λεπτά.

#### Φοντού με τυρί

- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση «Max» και βάλτε το τυρί μέσα στο σκεύος. Ανακατεύετε συνεχώς έως ότου να λιώσει το τυρί.
- Μόλις λιώσει το τυρί, μπορείτε να γυρίσετε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας ξανά στη μεσαία θέση για να διατηρήσετε το τυρί ζεστό.
- Καρφώστε τα κομμάτια ψωμιού στα πιρούνια φοντού και τοποθετήστε τα μέσα στο μπλοκ.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Προειδοποίηση!** Το σκεύος και η θερμαινόμενη πλάκα παραμένουν ζεστά.

### Συμβουλές για χρήση με λάδι/λίπος

- Να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λίπος ή λάδι. Το λάδι/λίπος πρέπει να είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες, να είναι ουδέτερο στη γεύση και να μη δημιουργεί καπνούς ή πισιλιόμενα.
- Να χρησιμοποιείτε την ίδια παρτίδα λαδιού/λίπους μόνο 3 ή 4 φορές. Το παλιό λάδι/λίπος μυρίζει άσχημα, αφρίζει, γίνεται πιο σκούρο και παχύρευστο.
- Μην αναμειγνύετε διαφορετικούς τύπους λίπους.
- Κόβετε το κρέας σε κομμάτια. Να χρησιμοποιείτε μόνο μικρά κομμάτια κρέατος.
- Πρέπει να ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα υλικά πριν από τη χρήση.
- Στεγνώνετε καλά τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε ώστε να μην αφρίζει το λάδι/λίπος.
- Μόλις ψυχθεί, αποθηκεύστε το λάδι/λίπος σε ένα κατάλληλο κλειστό δοχείο, σε δροσερό μέρος.

### Καθαρισμός και φροντίδα

- Βγάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη βάση με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά. Εάν απαιτείται, σκουπίστε με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Μη χύνετε το χρησιμοποιημένο λίπος ή λάδι στο νεροχύτη. Μπορείτε να απορρίψετε το κρύο λάδι/λίπος στα οικιακά απορρίμματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το μπλοκ ανοξείδωτου ατσάλιου, το προστατευτικό και τα πιρούνια φοντού με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε να καθαρίσετε τυχόν υπολείμματα τυριού με μια μαλακή βούρτσα αφού αφήσετε το σκεύος σε νερό ώστε να μαλακώσουν.
- Κατόπιν στεγνώστε καλά όλα τα αξεσουάρ.

### Απορριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

### **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

## Набор для приготовления фондю

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

- Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.
- Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Устройство

1. Вилочки для фондю (8 шт.)
2. Защита от брызг с держателями для вилок
3. Ручка
4. Чаша из нержавеющей стали
5. Основание
6. Ручка терморегулятора
7. Индикаторная лампочка
8. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
9. Шнур питания с вилок

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед использованием электроприбор нужно тщательно проверить на наличие повреждений или дефектов как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом

дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте основание прибора жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Вымойте все съемные части в горячей воде с мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Чистка и уход».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Поставьте прибор на устойчивую теплостойкую рабочую поверхность (которая не боится ни брызг, ни пятен и вокруг которой имеется достаточно свободного пространства), чтобы не допустить разбрызгивания горячего масла / жира.

- Держите чашу из нержавеющей стали только за ручки.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Не позволяйте использовать этот прибор детям младше 8 лет.
- Тем не менее старшим детям в возрасте 8 лет и более можно разрешать использовать этот прибор, если они находятся под постоянным присмотром.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Детей нельзя допускать к чистке прибора и уходу за ним.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- **Предупреждение!** Внешняя поверхность фондюшницы во время использования нагревается и остается горячей в течение еще некоторого времени после использования!
- Не опускайте руку в горячую чашу.
- Включайте фондюшницу только после того, как поставите наполненную чашу на нагревательный элемент. Используйте только чашу из комплекта прибора.
- Не оставляйте включенную фондюшницу без присмотра.
- В случае перегрева масло или жир могут воспламениться. В этом случае сразу же выньте штепсельную вилку из розетки и погасите огонь, накрыв чашу крышкой или металлическим подносом.
- **Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло или жир!**
- Никогда не пытайтесь переносить горячий прибор: например, когда она включена или сразу же после применения (из-за риска споткнуться). Будьте очень осторожны: горячее масло или жир может вызвать серьезный ожог.
- Убедитесь, что рядом с фондюшницей нет воспламеняющихся материалов.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался нагревающихся частей прибора и разместите его так, чтобы он не вызвал опрокидывания прибора.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, беритесь только за вилку.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.

## Чаша из нержавеющей стали

Чаша из нержавеющей стали без основания может использоваться на различных кухонных плитах, таких как варочные панели Ceran, газовые или электрические плиты; чаша пригодна для мытья в посудомоечной машине.

## Терморегулятор и индикаторная лампочка

- Если ручка терморегулятора установлена вправо до отказа, нагревательный элемент будет включен постоянно. Если сдвинуть ручку терморегулятора влево, прибор будет периодически отключаться и включаться.
- Красная индикаторная лампочка горит, когда нагревательный элемент включен.
- Закончив приготовление пищи, установите ручку терморегулятора в крайнее левое положение и выньте сетевую вилку из розетки.

## Перед использованием в первый раз

Удалите все оставшиеся упаковочные материалы и наклейки и очистите прибор, как указано в разделе «Чистка и уход».

## Использование набора для приготовления фондю

### Подготовка прибора

- Во время работы прибор должен стоять на теплостойкой поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам. При приготовлении пищи с маслом или жиром не всегда удается избежать брызг.
- Наполните чашу нужным количеством масла, жира, бульона или сыра в соответствии с вашим рецептом.
- При использовании масла, жира или бульона, следите за тем, чтобы его уровень находился между метками минимального и максимального уровней.
- **Не** превышайте метку максимального уровня «Мах» при приготовлении сырного фондю.
- Установите чашу на нагревательный элемент и включите штепсельную вилку в розетку.

### Приготовление пищи

*Мясное или овощное фондю с растительным маслом, жиром или бульоном*

- Установите на чашу защиту от брызг.
- Установите регулятор температуры в положение «Мах».
- Перед добавлением мяса разогрейте масло, жир или бульон в течение примерно 20 минут.
- Насадите пищу на вилочки для фондю и положите их в чашу.
- При приготовлении в масле или жире время готовности мяса составляет от 1 ½ до 3 минут и 3 - 4 минуты при приготовлении в бульоне.

### Сырное фондю

- Установите ручку терморегулятора в положение «Мах» и положите сыр в чашу. Постоянно помешивайте сыр во время плавления.
- После того, как сыр расплавится, ручку терморегулятора можно вернуть обратно в среднее положение, чтобы поддерживать сыр в теплом состоянии.
- Насадите ломтики хлеба на вилочки для фондю и поместите их в чашу.
- Закончив готовку, выньте вилку из розетки.
- **Будьте осторожны!** Чаша и нагревательный элемент все ещё остаются горячими.

### Полезные советы по приготовлению в масле или жире

- Используйте только чистый растительный жир или масло. Масло или жир должны быть пригодными для готовки при высокой температуре, иметь нейтральный вкус, не должны дымить или разбрызгиваться.
- Используйте одно и то же масло или жир только 3 или 4 раза. Старое масло неприятно пахнет, пенится, становится темным и вязким.
- Не смешивайте различные сорта жира.
- Измельчайте мясо. Используйте только маленькие куски мяса.
- Перед готовкой замороженные продукты нужно разморозить.
- Тщательно высушите пищевые продукты перед готовкой, чтобы не допустить вспенивания масла или жира.
- После остывания храните масло или жир в соответствующей закрытой емкости в прохладном месте.

### Чистка и уход

- Перед каждой чисткой вынимайте вилку из розетки и давайте прибору остыть.
- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте основание прибора жидкостями и не погружайте его в жидкости. Если необходимо, протрите прибор слегка увлажненной неворсистой тканью.
- Не выливайте использованный жир или масло в раковину. Утилизируйте холодный жир или масло вместе с домашним мусором.
- Чашу из нержавеющей стали, защиту от брызг и вилочки для фондю можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Остатки сыра можно удалить мягкой щеткой после того, как чаша отмокнет в воде.
- После этого тщательно просушите все принадлежности.



**Утилизация**

Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

**Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Servicios post-venta**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdeling**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsluga klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Röhre 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
E-Mail: service@severin.de

#### **Kundendienst Ausland**

**Algérie**  
SARL GROUPE YAHIA  
Zone d'activité n°62 A commune  
d'ain smara - constantine  
RC N° 0480066121  
ALGER

**Austria**  
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1  
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
E-Mail: office@silva-schneider.at

#### **Belgique/Belgie**

BVBA Dancal Elektro  
Kalkhoevestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

#### **Bosnia i Hercegovina**

Malisic export-import d.o.o  
Biletic polje  
88260 Citluk  
Tel.: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

#### **Bulgaria**

Pirita Ltd  
3, Kapitan Dimitar  
Spisarevski blvd  
BG-1592 Sofia - Bulgaria  
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33  
Fax: +359 2 944 96 49  
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

#### **China**

Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD  
B4-061/062 NO.181 Exhibition Road,  
Jiangdong District, Ningbo  
Tel.: +86 400 166 0336  
Fax.: +86 0574 55331669  
Web: www.nbautin.com.cn  
Web: www.autin.com.cn

**Czech Republic**  
BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 81 59

#### **Danmark**

F&H of Scandinavia A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
Tel.: +45 8928 1300  
Fax: +45 8928 1301  
E-Mail: info@fh-as.dk

#### **Estonia:**

Reneki Kaubanduse OÜ  
Tammsaare tee 134B  
Tallinn, Estonia  
Tel.: +372 6 512 222  
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

#### **España**

Severin Electrodomésticos España S.L.  
C.C. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes s/n  
02212 UGENA  
Tel.: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
E-Mail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

#### **España – Islas Canarias**

Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 20 58 00  
Fax: 922 20 59 00  
E-Mail: comalte@telefonica.net

#### **Finland**

AV-Komponentti Oy  
Koronakatu T 5  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

#### **France**

SEVERIN France Sarl  
Service-Après-Vente  
4, rue Denis Papin  
67400 Illkirch-Griffenstaden  
Tél.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09  
E-Mail: sa@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

#### **Greece**

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki  
Agias Anastasias & Laertou str.  
57001 Pylaia  
tel. 2310-954020

Athens  
47, Agamemnonos str.  
17675 Kallithea  
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη AEBE

Θεσσαλονίκη  
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου

57001 Πυλαία  
τηλ. 2310-954020

Αθήνα  
Αγασμίνοκος 47  
17675 Καλλιθέα  
Τηλ. 210-9478773

#### **Iceland**

Heimilistækni ehf  
Sudurlandsbraut 26  
IS-108 Reykjavik Iceland  
Tel.: +354 5691520

#### **Iran**

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel.: 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
E-Mail: Info@iranseverin.com  
Web: www.iranseverin.com

#### **Ireland**

Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co., Meath  
Tel.: 046 94 83100  
Fax: 046 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

#### **Italia**

ASSISTENZA POST-VENTITA  
NUMERO VERDE 800224155  
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

#### **Indonesia**

PT. Setai Modern Elektronik  
Email.: info@severin.co.id  
Web.: www.severin.co.id

#### **Jakarta**

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya,  
Jakarta Barat  
021 65911888 / 021 6592889

#### **Medan**

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri  
061 6620186 / 061 6625836

#### **Surabaya**

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,  
Blok DC No. 2  
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016

#### **Banjarmasin**

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani Km 17.9 Gudang  
B 15, Gambut  
0511 6730101

#### **Tangerang**

Jl. Industri Raya III Blok AD No.3, Cikupa  
021 5902219-21

#### **Cirebon**

Jl. Dukuh Semar No. 61  
023 1209470

#### **Pontianak**

Pergudangan Mega Bispak No A3  
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01  
0561 812 3701

#### **Kuwait**

Mohammed Abdulrahman Al Bahar  
Al Bahar Building P.O. Box 148  
Safat 13002 Kuwait  
Tel.: +965 4810855

## Latvia

SIA GTCL BALTIC  
Piedrujas iela 7  
LV - Riga 1073  
Tel.: +371 29119989  
Fax: +371 67297769

## Lebanon

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel.: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
E-Mail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

## Luxembourg

Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eau  
3364 Leudelange  
Tel.: +352 37 94 94 402  
Fax: +352 37 94 94 400

## Macedonia

Agrotehna  
St. Prvomajska BB  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

## Magyarország

Dora-Land Kft.  
2161 Csomád Szent István utca 13.  
Tel.: (+36)70-884-9477  
E-mail: sales@doraland.hu

## Malta

Crosscraft Co Ltd  
Valletta Road  
Paola. PLAT1511  
Malta  
Tel: +356 21805805  
+356 79498432  
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

## Maroc

BS Cast  
15, Rue Jules Cesar  
Résidence Sofia  
RDC Roches Noires  
Casablanca  
Fax: +212 5 22 24 40 34  
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

## Nederland

Severin Nederland B.V.  
Wittweg 60  
1431 GZ Aalsmeer  
Tel.: 0297-347054  
info@severin.nl.com

## Norway

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel.: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
E-Mail: info@fh-as.no

## Oman

A.A.K & Partners L.L.C.  
P.O.Box-1650, Muttrah  
Postal Code - 114  
Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24834470  
Fax: +968 24835186  
E-Mail: aakp@ic@gmail.com

## Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.  
Mezzanine 1, South Center Tower  
2206 Venture Street, Madrigal Business Park  
Alabang, Muntinlupa City  
Tel.: 809 34 41  
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

## Polska

Severin Polska Sp.z o.o.  
Al.Jerozolimskie 56 C  
00-803 Warszawa  
Tel.: +48 882 000 370  
E-Mail: reklamacje@severin.pl

## Serbia

Refot B  
Pčinjska 17,  
11 000 Beograd, Srbija  
Tel.: +381 11 744-7038  
E-mail: www.refot.com

## Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
Web: www.bestecom.sg  
E-Mail: info@beste.com.sg

## Slovenia

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel.: +386 1 542 1927  
Fax: +386 1 542 1926

## Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 81 59

## South Africa

AL&CD Ashley (PTY) Ltd.  
3rd Floor, Grove Exchange  
9 Grove Avenue  
Claremont  
South Africa  
7708  
Tel: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
Web: http://www.alcdashley.co.za  
Mail: service@alcdashley.co.za

## Svenska

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35

E-Mail: info@rakspecialisten.se

## Switzerland

BLUEPOINT Service Sagl  
Via Cantonale 14  
CH-6917 Barbengo  
Tel.: +41 91 980 49 72  
Fax: +41 91 605 37 55  
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

## Thailand

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
E-Mail: askverasu@verasu.com

## United Kingdom

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: 01204 558160  
Fax: 01204 558169  
E-Mail: office@hscl.info  
Web: www.hscl.info

## Vietnam

BRAND PARTNER  
CITY TINHH DOI TAC NHAN HIEU  
2/7 NGUYEN THANH Y  
DA KAO WARD, DISTRICT 1  
HO CHI MINH CITY, VIETNAM  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 12.2017

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de