

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Fondue (D)
Instructions for use	Fondue Set (GB)
Mode d'emploi	Service à Fondue (F)
Gebruiksaanwijzing	Fondue Set (NL)
Instrucciones de uso	Set de Fondue (E)
Manuale d'uso	Set da fonduta (I)
Brugsanvisning	Fondue sæt (DK)
Bruksanvisning	Fondueset (S)
Käyttöohje	Fonduesetti (FIN)
Instrukcja obsługi	Zestaw do fondue (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Συσκευή φοντού (GR)
Руководство по эксплуатации	Набор для приготовления фондю (RUS)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.severin.de oder www.severin.com.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

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

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte 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.

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn die Anschlussleitung einer unzulässigen Zugbelastung ausgesetzt worden ist. Eine Beschädigung ist von außen nicht immer erkennbar; deshalb lassen Sie das Gerät vor der nächsten Inbetriebnahme überprüfen.
- **Vorsicht!** Die Heizplatte und die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb sehr heiß!
- Nicht in den heißen Topf fassen.
- Personen (einschließlich Kinder), die

aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Schalten Sie das Fondue-Gerät nur ein, wenn der dazugehörige und gefüllte Topf auf die Heizplatte gesetzt wurde. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Verbrauches Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.

Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!

- Tragen Sie niemals das heiße Gerät. Siedendes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen, da hierbei die Heizplatte mit einem entsprechenden Temperaturregler ausgestattet ist.
- Stellen Sie das Fondue-Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzer bei Verwendung von Fett unvermeidlich sind.
- Leicht entflammare 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; fassen Sie den Netzstecker an.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernwirsystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
 - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Vor dem Gebrauch

Reinigen Sie Gerät, Topf und Zubehör wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ beschrieben.

Bedienung

- Fett, Brühe oder Käse entsprechend Ihrem Rezept in den Topf geben. Bei Verwendung von Fett oder Brühe muss die Füllmenge innerhalb der Min.- und Max.-Markierung liegen. Die maximale Füllmenge beträgt 1,25 Liter.
- Den Topf auf die Heizplatte setzen und den Netzstecker einstecken.

Fleisch-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen.
- Fettbrühe oder Fett ca. 20 Minuten vorheizen, bevor das Fleisch in den Topf gegeben wird.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1½ - 3

Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.

Käse-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, kann der Temperaturregler zum Warmhalten auf ca. „2 - 3“ zurückgedreht werden.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker. Vorsicht! Der Topf und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

Hinweise zum Garen bei Verwendung von Fett

Decken Sie den Topf beim Aufheizen nicht mit einem Deckel ab, wenn der Gabelhalter auf dem Topf liegt. Der Gabelhalter könnte sonst überhitzen.

Verwenden Sie nur reine Pflanzenfette. Das Fett muss hochofenzugfähig sein, geschmacksneutral, darf nicht qualmen und nicht spritzen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

- Verwenden Sie eine Fettfüllung nur 3-4 mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es unangenehm riecht, schäumt, dickflüssig und dunkler ist.
- Verbrauchtes Fett wird durch die Zugabe von frischem Fett nicht besser, daher das Fett rechtzeitig komplett wechseln.
- Mischen Sie nicht mehrere Fettsorten untereinander.
- Keine zu großen Fleischstücke verwenden.
- Tiefgefrorenes Gargut vor der Benutzung auftauen.
- Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt.
- Bis zum nächsten Garen das Fett verschlossen und kühl aufbewahren.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Heizplatte und Anschlussleitung aus

Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen.

- Verbrauchtes Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erkaltete Fett in den Hausmüll geben.
- Den Edelstahltopf in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels oder in der Spülmaschine reinigen. Eventuell festhaftende Käsereste länger einweichen lassen und mit einer Topfbürste entfernen.
- Den Gabelhalter mit Spritzschutz und die Gabeln mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel reinigen.
- Anschließend alle Teile gut abtrocknen.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service/Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen 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 uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur

erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

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.

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not operate the appliance if excessive force has been used to pull the power cord. Damage cannot always be detected from the outside; the entire unit should therefore be checked by a qualified technician before it is used again.
- **Caution:** The hotplate and the pot get very hot during use!
- Do not insert your hand in the hot pot.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the

appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- Only switch on the appliance after the filled pot has been placed onto the hotplate. Only use the pot provided with the appliance. Do not leave the fondue set unattended while it is switched on.
- Stale 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 pot.
- **Never pour water on hot or burning fat!**
- Never attempt to carry the hot appliance. Spilled hot fat may cause severe injuries or burns.
- Only use the fondue pot with the base unit provided as its hotplate is equipped with an appropriate temperature control.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in

- shops, offices and other similar working environments,
- agricultural areas,
- hotels, motels etc. and similar establishments,
- bed and breakfast type environments.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repair is needed, send the appliance to one of our customer service departments. Addresses can be found in the appendix to this manual.

Before first use

Clean the appliance, pot and accessories as described in section **General care and cleaning**. Remove the pot and clean it with a damp cloth. Dry it thoroughly afterwards to prevent any remaining water from mixing with the oil or fat.

How to use your fondue set

- Fill the pot with the required amount of fat, broth or cheese, according to your recipe. When using fat or broth, take care that the level remains between the minimum and maximum level marks. The maximum capacity is 1.25 litres.
- Place the pot onto the hotplate and plug in the appliance.

Meat fondue

- Turn the temperature control knob to position "5".
- Preheat the fat or broth for about 20 minutes before you put in the meat.
- When using fat, the cooking time is approx. 1½ to 3 minutes and approx. 3 to 4 minutes when using broth.

Cheese fondue

- Turn the temperature control knob to position "5" and put the cheese into the pot. Stir continuously while the cheese is melting.
- Once the cheese has melted, the

temperature control knob can be turned back to position "2" or "3" to keep the cheese warm.

When cooking is finished pull out the plug. **Warning!** The pot and the hotplate are still hot.

Hints on use with fat

Do not cover the pot with a lid during pre-heating. This is to prevent the fat and the fork holder from over-heating. Only use pure vegetable fat. The fat must be suitable for high temperatures, neutral in taste and must not smoke or spill. Therefore oil and animal fat are not suitable.

- Only use the same fat 3 or 4 times. Stale fat smells bad, foams and becomes viscous.
- Do not add fresh fat to stale fat. Always change the fat completely.
- 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 avoid that the fat foams over.
- Keep the fat in a closed container and in a cool place.

General care and cleaning

- Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning.
- For reasons of electrical safety, the hotplate and power cord should not be treated with liquids and should never be immersed.
- Do not pour used fat or oil in a sink. The cold fat may be discarded with the domestic refuse.
- The stainless steel pot can be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher. Any cheese residues may be removed with a soft brush after the pot has been steeped in water.
- Clean the lid and the forks in warm soapy water.

- Dry all accessories thoroughly afterwards.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

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.

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.

Consignes de sécurité importantes

- Avant d'utiliser cet appareil, l'examiner avec soin, ainsi que tous les accessoires fournis pour s'assurer de leur parfait état. Ne plus l'utiliser s'il est tombé sur une surface dure : en effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Ne pas faire fonctionner si une force excessive a été utilisée pour tirer sur le cordon électrique. Les dégâts ne peuvent pas toujours être détectés de l'extérieur; l'appareil en entier doit donc être vérifié par un technicien qualifié avant d'être utilisé de nouveau.
- Le réchaud et le poêlon deviennent très chauds pendant l'emploi.
- Ne pas mettre vos mains dans le poêlon chaud.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une

personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque
- Placez toujours le poêlon rempli d'huile sur le réchaud avant de mettre en marche l'appareil. Utilisez uniquement le poêlon livré avec l'appareil.
- La graisse usée et surchauffée peut s'enflammer. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur le poêlon afin d'étouffer les flammes.

Ne jamais verser de l'eau sur la graisse chaude ou enflammée !

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne jamais porter ni déplacer l'appareil chaud.
- Utilisez le poêlon à fondue uniquement avec le réchaud fourni. La plaque chauffante de ce dernier est équipée d'un thermostat approprié.
- Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
- 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- 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.
- Cet appareil est destiné à une utilisation

domestique ou similaire, telle que dans des

- bureaux et autres locaux commerciaux,
- zones agricoles,
- hôtels, motels et établissements similaires,
- maisons d'hôtes.

- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Avant la première mise en marche

Nettoyez l'appareil, le poêlon et les accessoires tel indiqué au paragraphe **Nettoyage et Entretien**. Retirez le poêlon et nettoyez-le avec un chiffon humide. Puis séchez-le soigneusement pour éviter que tout reste d'eau ne se mélange à l'huile ou aux matières grasses.

Utilisation

- Selon votre recette, mettez de l'huile, du bouillon ou du fromage dans le poêlon. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les graduations minimum et maximum. La capacité maximum est de 1,25 litres.
- Placez le poêlon sur le réchaud puis branchez l'appareil.

Fondue bourguignonne

- Mettez le bouton du thermostat sur la position «5».
- Préchauffez le bouillon ou l'huile pendant 20 minutes avant d'y mettre la viande.
- Pour l'huile, le temps de cuisson est de 1½ à 3 minutes et de 3 à 4 minutes pour le bouillon.

Fondue savoyarde

- Mettez le bouton du thermostat sur la position «5», puis faire fondre le fromage en remuant continuellement.

- Une fois le fromage fondu, mettez le bouton du thermostat sur la position «2» ou «3» pour maintenir le fromage au chaud.

Retirez la fiche de la prise de courant après utilisation. **Attention!** Le réchaud et le poêlon sont encore très chauds.

Conseils pratiques

Pendant le préchauffage, ne pas couvrir le poêlon afin d'éviter la surchauffe de la graisse et du repose-fourchette. Utilisez uniquement une huile pouvant être chauffée à haute température.

L'huile ne doit pas dégager de fumée ni provoquer des éclaboussures. Par conséquent, la graisse animale est impropre à la préparation de la fondue.

- Ne pas utiliser la même huile plus de trois ou quatre fois. Une huile usée prend une couleur foncée et une odeur désagréable et devient visqueuse.
- Une huile usée ne peut être améliorée en y ajoutant de l'huile fraîche. Renouvelez toujours la quantité d'huile entière.
- Ne pas mélanger des huiles de qualités différentes.
- Coupez la viande en petits morceaux. Ne pas utiliser des morceaux trop grands.
- Avant la cuisson, fait décongeler les aliments congelés.
- Bien sécher les aliments afin d'éviter que l'huile mousse.
- Gardez l'huile dans un endroit fermé et frais.

Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, le réchaud et le cordon d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec l'eau et ne doivent en aucun cas y être immergés.
- Ne pas verser l'huile usée ou les matières grasses dans l'évier. Les matières grasses froides peuvent être jetées avec les ordures

ménagères.

- Le poêlon inox peut être lavé à l'eau chaude additionnée de détergent 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.
- Le couvercle et les fourchettes se nettoient à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez ensuite soigneusement tous les accessoires.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et

électroniques.

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.

Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer excessieve kracht is gebruikt om het aansluitsnoer uit de stopcontact te trekken. Schade is niet altijd aan de buitenkant te zien; alvorens het opnieuw wordt gebruikt moet het hele apparaat daarom worden nagekeken door een gekwalificeerd monteur.
- De kookplaat en de pot worden zeer heet tijdens het fondue!
- Niet met de handen in de hete pan grijpen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke

of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Zet het fondue-apparaat alleen aan, als de daartoe behorende, gevulde pan op de kookplaat is gezet. Houdt altijd toezicht op het apparaat.
- Gebruikt vet kan bij oververhitting ontbranden. In dit geval dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en met een deksel of iets vergelijkbaars de pan afdekken zodat de vlammen doven.

Giet echter nooit water in heet of brandend vet !

- Til het hete apparaat nooit op. Kokend vet kan ernstige verbrandingen veroorzaken.
- De Fondue-pan alleen met het bijbehorende basisapparaat gebruiken dit omdat de kookplaat is uitgerust met een temperatuurregelaar.
- Plaats de fondue pan op een hitte bestendige plaats waar het spetteren geen kwaad kan.
- Licht ontvlambare voorwerpen uit de buurt van het apparaat houden.
- Het netsnoer uit de buurt van hete delen houden en zo neer leggen 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 schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdsklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Indien het apparaat verkeerd gebruikt

wordt of wanneer men deze instructies niet volgt kan er geen aanspraak op evt. schades gedaan worden.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
 - kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - agrarische gebieden,
 - hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
 - bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Reparaties aan elektrische apparaten moeten door vakkundige mensen uitgevoerd worden, dit i.v.m. het veiligheidsaspect en om gevaar te voorkomen. Dit geldt ook voor het vervangen van het stroomsnoer. Stuur daarom uw apparaat op naar onze servicedienst. Het adres vindt men verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Voor het in gebruik nemen

Maak het apparaat, pan en hulpstukken schoon zoals beschreven in de sectie **Algemeen onderhoud en schoonmaken**. Reinig de losse pan met een vochtige doek voordat men deze voor de eerste keer gebruikt. Droog vervolgens de pan goed af zodat water niet met vet in aanraking komt.

Bediening

- Vet, bouillon of kaas al naar gelang van het recept in de pan doen. Bij gebruik van vet of bouillon moet de inhoud binnen de min. -en max.-markering liggen. De maximale inhoud bedraagt 1,25 Liter.
- De pan op het kookplaatje zetten en de stekker in het stopcontact steken.

Vlees-Fondue

- De Temperatuurregelaar op „5“ zetten.
- Het vet ca. 20 minuten voorverwarmen alvorens men het vlees in de pan te doet.
- De bereidingstijd bedraagt ca. 1½ - 3 minuten bij gebruik van vet en ca. 3 - 4 minuten bij gebruik van bouillon.

Kaas-Fondue

- De temperatuurregelaar op „5“ draaien en

de kaas al roerend smelten.

- Als de kaas gesmolten is, kan de Temperatuurregelaar teruggedraaid worden op ca. „2 - 3“.

Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact. Let op! De pan en de kookplaat zijn nog enige tijd heet.

Tips bij het gebruik van vet

Plaats geen deksel op de pot tijdens het voorverwarmen. Dit is om te voorkomen dat het vet en de vorkhouder oververhitten. Gebruik alleen zuiver plantaardige vetten. Het vet moet geschikt zijn voor hoge temperaturen, smaakloos zijn, niet roken en niet spetteren. Olie en dierlijk vet is daarom niet geschikt.

- Gebruik het vet slechts 3-4 maal. Verbruikt vet kan men herkennen wanneer het onaangenaam ruikt, schuimt, dik en donker is.
- Verbruikt vet wordt door toevoeging van schoon vet niet beter, vervang daarom tijdig al het vet.
- Vermeng geen verschillende soorten vet met elkaar.
- Snij 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 vet niet overschuimd.
- Berg het vet op in een gesloten container in een koele plaats.

Schoonmaken en onderhoud

- Voor het schoonmaken moet men eerst de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.
- Kookplaat en stroomsnoer voor veiligheidsredenen niet met vloeistoffen behandelen en nooit onderdompelen.
- Giet geen verbruikt vet of olie in de gootsteen. Het koude vet mag weggegooid worden bij het huisvuil.
- De roestvrijstalen pan kan schoongemaakt worden met warm water en zeep of in de

vaatwasmachine. Eventuele vastzittende kaasresten langer laten inweken en met een zachte afwasborstel verwijderen.

- De deksel en de vorkjes in warm water en zeep schoonmaken.
- Droog alle hulpstukken hierna goed af.

Weggoeien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

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 als glaskannen 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.

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 las Directivas vigentes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- No utilizar el aparato, si se ha tirado del cable eléctrico con excesiva fuerza. Algunas averías no se pueden detectar siempre externamente; por lo tanto, el aparato completo debe ser examinado por un técnico cualificado antes de utilizarse de nuevo.
- La placa calorífica y el recipiente se calientan mucho al utilizarlo.
- No introduzca su mano en el recipiente caliente.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas

sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.

- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- 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.
- La grasa usada 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 vierta nunca agua sobre la grasa caliente o quemada.

- Nunca intente transportar el aparato en caliente. La grasa caliente derramada puede producir quemaduras o daños severos.
- Utilice solo el recipiente de la fondue con el elemento calorífico suministrado que está equipado con un control de la temperatura.
- Coloque el Conjunto Fondue sobre una superficie apropiada resistente al calor.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables cerca del Conjunto Fondue.
- Cuide 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 aparato no debe ser utilizado con un

temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.

- El fabricante no es responsable de los daños provocados por el uso incorrecto, o por el no seguimiento de estas instrucciones.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo en
 - oficinas y otros puntos comerciales,
 - zonas agrícolas,
 - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
 - casas rurales.
- Con el fin de cumplir con los reglamentos de seguridad y para evitar peligros, las reparaciones de aparatos eléctricos deben de ser efectuadas por personal cualificado, incluso reemplazar el cable de alimentación.

Antes del primer uso.

Limpie el aparato, el recipiente y los accesorios del modo descrito en la sección **Cuidado general y limpie**. Retire el recipiente y límpielo con un paño húmedo. Después séquelo por completo para evitar que el agua entre en contacto con el aceite o grasa.

Cómo utilizar el Conjunto Fondue.

- Llene el recipiente con la cantidad requerida de grasa, caldo o queso, según su receta. Cuando utilice grasa o caldo cuide de que el nivel se encuentre entre las marcas de nivel máximo y mínimo. La capacidad máxima es de 1,25 litros.
- Ponga el recipiente sobre la placa calorífica y enchufe el aparato.

Fondue de Carne

- Coloque el selector de temperatura en la posición "5".
- Haga un precalentamiento de la grasa o el caldo alrededor de 20 minutos antes de poner la carne.
- Cuando utilice grasa, el tiempo de cocción es entre 1½ 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 „5“ e introduzca el queso en el recipiente. Remueva continuamente mientras el queso se derrite.
- Cuando el queso se haya derretido, el selector de temperatura se podrá colocar en la posición „2“ o „3“ para mantener el queso caliente.

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 grasa.

No coloque la tapa sobre el recipiente durante el proceso de precalentamiento. De este modo evitará que la grasa y el mango del tenedor se sobrecalienten. Utilice solamente grasa vegetal pura. La grasa debe ser apropiada para altas temperaturas, neutra al gusto, que no humee o se derrame. Por lo tanto el aceite o la grasa animal no son apropiados.

- Utilice la misma grasa sólo 3 o 4 veces. La grasa muy utilizada, huele mal, se espuma y se pone viscosa.
- No añada grasa nueva a la vieja. Cambie siempre completamente la grasa.
- No mezcle diferentes calidades de grasa.
- Corte la carne. Utilice sólo pequeños trozos de carne.
- Los alimentos congelados deberían descongelarse antes de ser cocinados.
- Seque completamente los alimentos para evitar que se produzcan espumas.
- Guarde la grasa en un recipiente cerrado y en un lugar fresco.

Limpieza y cuidados.

- Desenchufe el cable eléctrico y permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Por razones de seguridad con respecto a la electricidad, la placa calorífica y el cable de alimentación no deberían tratarse con líquidos y no deberían sumergirse.
- No tire la grasa o el aceite usado en el fregadero. La grasa usada fría se puede

tirar en la basura doméstica.

- El recipiente de acero inoxidable se puede 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.
- Limpie la tapa y los tenedores con agua templada jabonosa.
- Después seque por completo todos los accesorios.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período 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.

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

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

Importanti norme di sicurezza

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Non utilizzate più l'apparecchio in caso sia stata esercitata un'eccessiva forza nel tirare il cavo di alimentazione. Eventuali danni non sempre sono visibili dall'esterno; l'intero apparecchio va controllato da un tecnico qualificato prima di essere riutilizzato.
- La piastra e il pentolino diventano molto caldi durante l'uso!
- Non introducete le mani nel pentolino caldo.

- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'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.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver sistemato il pentolino riempito sulla piastra. Utilizzate solo il pentolino fornito in dotazione con l'apparecchio. Non lasciate incustodito l'apparecchio per la fonduta quando è in funzione.
- Il grasso già usato può prendere fuoco se viene surriscaldato. Nell'eventualità prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete le fiamme chiudendo il pentolino con il coperchio o con una lastra metallica.
- Non gettate mai acqua sul grasso caldo o in fiamme!**
- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo. Gli schizzi del grasso caldo potrebbero provocare ferite gravi o scottature.
- Utilizzate il pentolino da fonduta solo con l'apparecchio base fornito, perché la piastra è dotata di un dispositivo di controllo della temperatura.
- Sistemate il servizio da fonduta su una superficie termoresistente adatta.
- Assicuratevi che non ci siano materiali infiammabili vicino al servizio 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.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - uffici e altri ambienti commerciali,
 - zone agricole,
 - alberghi, motel e stabilimenti simili,
 - pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Primo utilizzo

Pulite l'apparecchio, il pentolino e gli accessori secondo quanto descritto nel paragrafo **Manutenzione generale e pulizia**. Togliete il tegamino e pulitelo con un panno umido. Dopo asciugatelo perfettamente per evitare che i residui di acqua si mescolino all'olio o al grasso utilizzato.

Come utilizzare il servizio da fonduta

- Riempite il pentolino con la quantità sufficiente di grasso, brodo o formaggio a seconda della ricetta. Quando utilizzate il grasso o il brodo, fate attenzione a rispettare i livelli di minimo e di massimo indicati. La capacità massima è di 1,25 litri.
- Poggiate il pentolino sulla piastra e

collegate l'apparecchio alla rete elettrica.

Fonduta alla carne

- Ruotate la manopola della temperatura sulla posizione "5".
- Lasciate riscaldare il grasso o il brodo per circa 20 minuti prima di aggiungere la carne.
- Quando utilizzate il 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 "5" e aggiungete il formaggio nel pentolino. Mescolare continuamente mentre il formaggio fonde.
- Quando il formaggio è completamente fuso, potete riportare la manopola della temperatura sulla posizione "2" o "3" per tenere il formaggio in caldo.

Al termine del processo di cottura, disinserite la spina dalla presa di corrente. Attenzione! Il pentolino e la piastra restano caldi.

Consigli pratici per la cottura con il grasso.

Durante il preriscaldamento, non coprite il pentolino con il coperchio. Quest'accorgimento eviterà che il grasso e il piano d'appoggio delle forchettine si surriscaldino. Utilizzate solo grasso vegetale puro. Il grasso deve essere adatto per le alte temperature, non aromatizzato e non deve causare fumo o spruzzi. Per questo motivo l'olio o il grasso animale non è adatto.

- Utilizzate lo stesso grasso solo per 3 o 4 volte. Il grasso già usato tende a formare schiuma e diventa vischioso.
- Non aggiungete grasso fresco a quello già usato. Cambiate completamente il grasso.
- Non mescolate diversi tipi di grasso.
- Spezzetate 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 il grasso formi della schiuma.
- Conservate il grasso in un contenitore chiuso e in un luogo fresco.

Manutenzione generale e pulizia

- Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi prima di procedere alla pulitura.
- Per ragioni di sicurezza elettrica, la piastra e il cavo di alimentazione non vanno immersi o trattati con sostanze liquide.
- Non versate il grasso o l'olio usato nel lavello di cucina. Queste sostanze possono essere smaltite insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il tegamino in acciaio inossidabile può essere lavato con acqua e sapone 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.
- Lavate il coperchio e le forchettine con acqua calda e sapone.
- Asciugate accuratamente tutti gli accessori.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

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 simili 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.

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.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for tegn på beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Benyt ikke apparatet hvis der er trukket i ledningen med alt for stor kraft. Beskadigelse kan ikke altid påvises udefra; i sådanne tilfælde bør apparatet derfor gennemgås nøje af en autoriseret tekniker inden det atter tages i brug.
- Varmepladen og gryden bliver meget varme under brug.
- Tag aldrig i den varme gryde.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat

af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Tilslut først produktet, når den fyldte gryde er anbragt på varmepladen. Lad aldrig fonduegryden være uden opsyn mens den er tilsluttet.
- 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 varmt eller brændende fedt!**
- Flyt aldrig fonduegryden, når den er varm. Flydende, varmt fedtstof kan give svære forbrændinger.
- Benyt kun fonduegryden sammen med den tilhørende varmeplade, da denne varmeplade er forsynet med en tilpasset temperaturregulator.
- Anbring fonduesættet på et varmebestandigt underlag, der også kan tåle fedtstænk.
- 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.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar hvis beskadigelse skyldes ureguleret brug eller hvis denne brugsanvisning ikke er overholdt.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom

- kontorer eller andre mindre virksomheder,
- landhusholdninger,
- hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.
- For at overholde sikkerhedsforskrifterne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler altid udføres af kvalificeret personale; dette gælder også udskiftning af ledningen. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

For ibrugtagning

Rengør apparatet, gryden og tilbehøret som anvist i afsnittet om **Generel rengøring og vedligehold**. Tag gryden af og rengør den med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt af bagefter for at undgå at overskydende vand skal blande sig med olien eller fedtstoffet.

Således benyttes fonduesættet

- Fyld gryden med den nødvendige mængde fedtstof, fond eller ost, i henhold til opskriften. Ved anvendelse af fedtstof eller fond skal man sørge for at max. og min. markeringerne overholdes. Der kan maksimalt være 1,25 l i gryden.
- Anbring gryden på varmepladen og sæt stikket i stikkontakten.

Fondue med kød

- Drej temperaturvælgeren hen på positionen "5".
- Fedtstof eller fond skal forvarme i ca. 20 min. førend kødet lægges i gryden.
- Ved brug af fedtstof varer tilberedningen 1,5 - 3 minutter og ved brug af fond ca. 3 - 4 minutter.

Fondue med ost

- Drej temperaturvælgeren hen på positionen "5" og læg osten i gryden. Rør kontinuerligt mens osten smelter.
- Når osten er smeltet, drejes temperaturvælgeren tilbage til positionen

"2" eller "3" for at holde osten varm og flydende.

Tag stikket ud efter brug. **Advarsel!** Gryden og varmepladen er stadig varme.

Tips ved brug af fedtstof

Læg aldrig låg på gryden under opvarmningen. Dette vil forhindre fedtstoffet og gaffelholderen i at overophede. Anvend udelukkende vegetabilsk fedt. Fedtstoffet skal kunne tåle opvarmning til høj temperatur, smagen skal være neutral, og det må ikke ose eller sprøjte. Visse olier og animalske fedtstoffer er ikke egnede.

- Anvend kun det samme fedtstof 3 - 4 gange. Gammelt fedtstof lugter ubehageligt, skummer og bliver tykflydende.
- Tilsæt ikke nyt fedtstof til det gamle fedt. Skift altid alt fedtstoffet på en gang.
- 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 fedtstoffet skummer over.
- Opbevar fedtet køligt i en lukket beholder.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør varmepladen og ledningen ikke rengøres med vand og heller aldrig nedsænkes i vand.
- Brugt fedtstof eller olie må aldrig hældes i afløbet. Det kolde fedtstof kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet.
- Gryden af rustfrit stål 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.
- Gaffelholder og gaffel rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Tør alle tilbehørsdelene omhyggeligt af

bagefter.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare 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.

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.

Elanslutning

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några defekter innan apparaten används, både på huvudenheten och monterade tillsatser. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Använd inte apparaten om våldsam kraft har använts för att dra elsladden ur uttaget. Skador märks inte alltid från utsidan; hela enheten borde därför kontrolleras av en kvalificerad tekniker innan den används igen.
- Värmeplattan och fonduegrytan blir mycket heta vid användningen.
- Vidrör inte den heta grytan.
- Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap förutsatt att dessa personer använder apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också får tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från

apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.

- 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.
- Överhettat fett kan fatta eld. 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 hett eller brinnande fett.

- Bär aldrig på ett hett fondueset. Kokande fett kan föranleda svåra brännskador.
- Använd bara fonduegrytan tillsammans med avsedd värmekälla och utrustning eftersom den har en anpassad temperaturkontroll.
- Placera apparaten på ett värmebeständigt underlag.
- 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.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inga anspråk kan ställas för skador som uppkommit ifall apparaten använts felaktigt.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
 - kontor och andra kommersiella miljöer,
 - jordbrukssektorn,
 - hotell, motell och andra liknande anläggningar,
 - bed-and-breakfast hus.
- Elapparater får endast repareras av fackmän inom branschen. Detta gäller även utbyte av elsladd. Apparaten bör sändas till ett befullmäktigt

serviceombud för reparation. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Innan första användningen

Rengör apparaten, grytan och tillbehören enligt beskrivningen i avsnittet *Allmän skötsel och rengöring*. Avlägsna grytan och rengör den med en fuktig duk. Torka den grundligt efteråt för att förhindra att kvarlämnat vatten blandas med olja eller fett.

Användning

- Håll fett, buljongen eller osten i grytan. Observera min.- och max-märkningarna då du använder fett eller buljong. Maximimängden är 1,25 liter.
- Lägg grytan på värmeplattan och anslut stickproppen till vägguttaget.

Köttfondue

- Ställ in värmereglaget på "5".
- Värm upp fett eller buljongen ca 20 min innan du lägger i kött.
- Köttet är färdigt att äta efter 1½ - 3 min om du använder fett och 3-4 min om du använder buljong.

Ostfondue

- Ställ in värmereglaget på "5" och rör om osten hela tiden medan den smälter.
- Ställ om värmereglaget på "2" eller "3" då osten har smultit.

Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen. Se upp - grytan och värmeplattan är heta en tid efter användningen.

Användning av fett

Under uppvärmningen bör du inte ha locket på grytan. På så sätt undviker du att fett och gaffelhållaren överhettas. Använd endast rent växtfett. Fettet bör vara lämpligt för höga temperaturer, neutralt till smaken och får inte ryka eller stänka. Oljor och djurfett lämpar sig därför inte.

- Använd samma fett endast 3-4 gånger. Förfaret fett luktar illa, bildar bubblor och är grumligt och mörkt.
- Förfaret fett blir inte bättre av att man

tillsätter färskt fett. Byt därför ut allt fett.

- Blanda inte olika typer av fett.
- Använd inte för stora köttbitar.
- Tina upp djupfrysta ingredienser före användningen.
- Torka ingredienserna väl så att inte fett kokar över.
- Förvara fettet kallt i ett slutet kärl.

Rengöring och skötsel

- Dra stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna före rengöringen.
- Av säkerhetsskäl får varken värmeplattan eller elsladden behandlas med vätskor och i inget fall doppas i dem.
- Håll inte använt fett eller olja i vasken. Det kalla fettet bör bortskaffas med köksavfallet.
- Grytan av rostfritt stål kan rengöras i varmt diskvatten eller i diskmaskinen. Avlägsna eventuell fasttorkad ost med en mjuk borste.
- Rengör locket och gafflarna i varmt diskvatten.
- Torka alla tillbehör grundligt efteråt.



Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningstation.

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 personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

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.

Sähkölaitantä

Fondue-laite on liitettävä määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Verkkojännitteen tulee vastata fondue-laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Laite täyttää kaikki sitovat CE-merkinnälle asetetut vaatimukset.

Tärkeitä turvaohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Liitäntäjohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Älä käytä laitetta, jos liitäntäjohdosta on vedetty voimakkaasti. Vika ei aina näy ulospäin, joten tarkastuta koko laite ammattiasentajalla ennen seuraavaa käyttöönottoa.
- **Varoitus:** Lämpölevy ja fondue-pata ovat käytön aikana erittäin kuumia!
- Älä koske kädelläsi kuumaan pataan.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa

pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

- Kytke fondue-laite päälle vasta sitten, kun olet asettanut täytetyn padan lämpölevylle. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua pataa. Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Käytetty rasva voi ylikuumetessaan syttyä tuleen. Vedä tässä tapauksessa pistotulppa irti. Tukahduta liekit peittämällä pata kannella tai vastaavalla.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan rasvaan!**
- Älä koskaan kanna kuumaa laitetta. Lääkkyvä kiehuva rasva voi aiheuttaa vaikeita palovammoja tai muita vammoja.
- Käytä fondue-pataa vain sen mukana toimitetun lämpölevyllä varustetun alustan kanssa, sillä siinä on asianmukainen termostaatti.
- Käytön aikana fondue-laite täytyy asettaa kuumuutta ja rasvaroiskeita kestäväälle alustalle.
- 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.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Valmistaja ei ole missään vastuussa laitteen väärästä tai epäasianmukaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista tai ohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt - maatalousalueet

- hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Ennen käyttöä

Puhdista laite, pata ja lisätarvikkeet luvussa **Puhdistus ja hoito** olevan kuvauksen mukaisesti. Poista pata ja puhdista se kostealla liinalla. Kuivaa se lopuksi hyvin, jotta öljyyn tai rasvaan ei sekoitu vettä.

Käyttö

- Kaada rasva, liemi tai juusto pataan (riippuen reseptistä). Kun käytät rasvaa tai lientä, sen pinnan tason täytyy jäädä Min.- ja Max.-merkkien väliin. Maksimi täyttömäärä on 1,25 litraa.
- Aseta pata lämpölevylle ja työnnä pistotulppa pistorasiaan.

Liha-fondue

- Kierrä lämpötilan säädin asentoon "5".
- Esilämmitä rasvaa tai lientä n. 20 minuuttia ennen kuin asetat pataan lihaa.
- Kypsymisaika on n. 1½ - 3 minuuttia rasvaa käytettäessä ja 3 - 4 minuuttia lientä käytettäessä.

Juusto-fondue

- Kierrä lämpötilan säädin asentoon "5" ja laita juusto pataan. Sulata juusto padassa koko ajan sekoittaen.
- Kun juusto on sulanut, kierrä lämpötilan säädin asentoon "2" tai "3", jotta juusto pysyy lämpimänä.

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

Ohjeita rasvan käytöstä

Älä peitä pataa kannella esikuumennuksen aikana. Siten estät rasvan ja haarukkapitimen ylikuumenemisen. Käytä vain puhdasta kasvirasvaa. Rasvan tulee soveltua korkeisiin lämpötiloihin, olla maultaan neutraalia, eikä se saa savuta tai roiskua. Öljyt ja eläinrasvat eivät sen vuoksi sovellu.

- Käytä samaa rasvaa vain 3-4 kertaa. Pilaantunut rasva tuoksuu epämiellyttävältä, kuohuu, on sakeata ja tummaa.
- Pilaantunut rasva ei tule paremmaksi lisäämällä siihen tuoretta rasvaa. Vaihda sen vuoksi kaikki rasva.
- Älä sekoita eri rasvalaatuja keskenään.
- Älä käytä liian suuria lihanpaljoja.
- Sulata jäätyneet ruoka-aineet ennen käyttöä.
- Kuivaa ruoka-aineet hyvin, jotta rasva ei kuohu yli.
- Säilytä rasvaa suljetussa astiassa viileässä.

Puhdistus ja hoito

- Vedä pistotulppa irti pistorasista ja anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistamista.
- Sähköturvallisuussyistä lämpölevyä ja liitäntäjohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä missään tapauksessa upottaa niihin.
- Älä kaada käytettyä rasvaa tai öljyä lavuaariin. Kylmä rasva voidaan hävittää kotitalousjätteen mukana.
- Ruostumatonta terästä oleva pata voidaan pestä kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Liota mahdollisesti kiinni tarttunut juusto ja poista se harjalla.
- Pese kansi ja haarukat kuumalla saippuavedellä.
- Kuivaa kaikki lisätarvikkeet perusteellisesti käytön jälkeen.

Jätehuolto



Vanhoja tai viallisia laitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Käytöstä poistettavat laitteet tulee viedä jätteiden kierrätyspisteeseen.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen 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 säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

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 podłączyć 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.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający był narażony na gwałtowne szarpnięcia. Nie zawsze można zauważyć uszkodzenia patrząc na urządzenie wyłącznie z zewnątrz. Dlatego przed ponownym użyciem całe urządzenie powinno zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego serwisanta.
- W trakcie pracy płyta grzejna, górna część obudowy oraz garnek nagrzewają się do wysokiej temperatury.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Nie należy chwycić gorącego garnka.
- Urządzenie można włączyć dopiero wówczas, kiedy na płycie grzejnej został już ustawiony napelniony garnek.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Zużyty tłuszcz może się w czasie pracy zapalić. W takim wypadku należy wyjąć wtyczkę z sieci, a garnek nakryć niepalną pokrywą aby zadusić płomień.
- **W żadnym wypadku nie nalewać wody do gorącego, palącego się tłuszczu.**
- Nigdy nie należy przenosić rozgrzanego urządzenia, ponieważ może dojść do wyprysku lub rozlania się gorącego tłuszczu.
- Garnek fondue można tylko używać z podstawą z zestawu, ponieważ płyta grzejna wyposażona jest w odpowiednio regulowany termostat.
- Zestaw fondue należy ustawiać wyłącznie na stabilnej, termoodpornej powierzchni, niewrażliwej na ewentualne odpryski tłuszczu. Pryskanie tłuszczu podczas pracy fondue jest niestety nieuniknione.
- Nie ustawiać w pobliżu fondue łatwopalnych, topliwych przedmiotów, ponieważ mogą się zapalić lub ulec zniszczeniu. Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi częściami 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.
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - biurach lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
 - pensjonatach.
- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych punktów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przed użyciem

Wyczyścić urządzenie, garnek i akcesoria zgodnie z instrukcjami w punkcie **Konserwacja i czyszczenie**. Wyjąć garnek i wyczyścić go wilgotną ściereczką. Po wyczyszczeniu dokładnie wysuszyć, aby zapobiec wymieszaniu się resztek wody z olejem lub tłuszczem.

Użytkowanie

- Przygotować wedle przepisu tłuszcz, sos lub ser i wlać/włożyć do garnka. Poziom

sosu i/lub tłuszczu musi znajdować się pomiędzy oznaczeniem „min” a „max”
- maksymalna dopuszczalna objętość wynosi około 1,25 l.

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

Fondue mięsne

- Regulator temperatury ustawić na pozycji „5”.
- Tłusty sos lub sam tłuszcz rozgrzewać około 20 minut, następnie włożyć do garnka mięso.
- Czas pieczenia w tłuszczu to około 1,5-3 min, a w sosie 3-4 min.

Fondue serowe

- Ustawić regulator temperatury w pozycji „5” i podgrzewać ser (w ilości poniżej poziomu max) ciągle mieszając.
- Kiedy ser całkowicie się roztopi, regulator temperatury ustawić w pozycji „2”-„3”, aby tylko utrzymać ciepło.

Uwaga! Po wyłączeniu urządzenia garnek i płyta grzejna są nadal przez jakiś czas gorące.

Wskazówki

- Nie przykrywać garnka pokrywką podczas rozgrzewania. Pozwoli to uniknąć nadmiernego rozgrzania tłuszczu i uchwytu na widelce. Stosowany tłuszcz musi być czysty i należy używać tłuszczu roślinnego. Tłuszcz musi się nadawać do rozgrzewania do wysokich temperatur, mieć dobry naturalny smak i nie przyskać podczas podgrzewania. Nie należy stosować olejów lub tłuszczu pochodzenia zwierzęcego.
- Tłuszcz można użyć tylko 3-4 razy, ponieważ później staje się nieapetyczny i brązowy, pływają w nim drobiny produktów i pojawia się piana.
- Nie należy mieszać starego tłuszczu ze świeżym. Zaleca się wymienianie całego tłuszczu.
- Nie należy wkładać zbyt dużych kawałków mięsa do smażenia.

- Produkty przeznaczone do smażenia muszą być rozmrożone.
- Zaleca się, aby produkty przeznaczone do smażenia były z zewnątrz osuszone – tłuszcz wówczas mniej przyska i nie pieni się.
- Tłuszcz przechowywać w zamkniętym pojemniku w lodówce.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i odczekać aż wszystkie elementy ostygną.
- Ze względów bezpieczeństwa (fondue jest urządzeniem elektrycznym) nie moczyć urządzenia w wodzie ani nie myć go pod bieżącą wodą.
- Nie wylewać oleju ani tłuszczu do zlewozmywaka. Zimny tłuszcz można wyrzucić do domowych odpadów.
- Garnek ze stali nierdzewnej można myć w gorącej wodzie z płynem lub w zmywarce. Ewentualne resztki sera można usuwać delikatną szczoteczką po uprzednim namoczeniu garnka.
- Pokrywkę i widelce myć w ciepłej wodzie z płynem.
- Po umyciu wszystkie akcesoria dokładnie osuszyć.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je w specjalnych punktach zbiórki.

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 prze 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 ceramiczne, 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.

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 περί αναγραφής στοιχείων.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, σε περίπτωση που το ηλεκτρικό καλώδιο έχει τραβηχτεί πολύ απότομα. Η βλάβη δεν μπορεί πάντα να εντοπιστεί από την εξωτερική όψη. Πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, θα πρέπει να την ελέγξει αρμόδιος τεχνικός.
- **Προσοχή!** Κατά τη λειτουργία, η θερμαινόμενη πλάκα και το σκεύος

θερμαίνονται πολύ!

- Μην τοποθετείτε το χέρι σας μέσα στο ζεστό σκεύος.
 - Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτρέπεται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
 - Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
 - **Προσοχή!** Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας αρκετά μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση πνιγμού.
 - 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 παλιό λίπος μπορεί να αναφλεγεί όταν υπερθερμανθεί. Στην περίπτωση ανάφλεξης, βγάλτε γρήγορα το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά τοποθετώντας ένα καπάκι ή μεταλλικό δίσκο επάνω στο σκεύος.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λίπος!**
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ζεστή. Το καυτό λίπος μπορεί να χυθεί και να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή εγκαύμα.
 - Να χρησιμοποιείτε το σκεύος φοντού μόνο με τη βάση που το συνοδεύει επειδή η εστία θέρμανσής του είναι εφοδιασμένη με τον κατάλληλο ρυθμιστή θερμοκρασίας.
 - Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από πιτσιλιές και λεκέδες.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εύφλεκτα αντικείμενα κοντά στη συσκευή φοντού.
- Προσέχετε ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής και τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος πτώσης της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας,
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φισ από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φισ.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
 - καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια εργασιακά περιβάλλοντα,
 - γεωργικές περιοχές,
 - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - ξενώνες και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πριν από την πρώτη χρήση

Καθαρίστε τη συσκευή, το σκεύος και τα αξεσουάρ όπως περιγράφεται στην ενότητα **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**. Βγάλτε το σκεύος και καθαρίστε το με ένα νωπό

πανί. Κατόπιν, στεγνώστε το καλά για να αποφύγετε την ανάμιξη τυχόν υπολειμμάτων νερού με λάδι ή λίπος.

Χρήση της συσκευής φοντού

- Γεμίστε το σκεύος με την απαιτούμενη ποσότητα λίπους, ζωμού ή τυριού, ανάλογα με τη συνταγή σας. Όταν χρησιμοποιείτε λίπος ή ζωμό προσέχετε ώστε η στάθμη να βρίσκεται εντός των ενδείξεων ελάχιστης και μέγιστης στάθμης. Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 1,25 λίτρα.
- Τοποθετήστε το σκεύος στη θερμαινόμενη πλάκα και βάλτε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.

Φοντού με κρέας

- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση «5».
- Προθερμάνετε το λίπος ή το ζωμό για 20 περίπου λεπτά, πριν ρίξετε το κρέας στο σκεύος.
- Όταν χρησιμοποιείτε λίπος, ο χρόνος προετοιμασίας είναι περίπου 1½ έως 3 λεπτά και όταν χρησιμοποιείτε ζωμό είναι περίπου 3 έως 4 λεπτά.

Φοντού με τυρί

- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση «5» και βάλτε το τυρί μέσα στο σκεύος. Ανακατεύετε συνεχώς έως ότου να λιώσει το τυρί.
- Μόλις λιώσει το τυρί, γυρίστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση «2» ή «3» για να διατηρήσετε το τυρί ζεστό.

Μετά τη χρήση, βγάλτε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα. **Προειδοποίηση!** Το σκεύος και η θερμαινόμενη πλάκα παραμένουν ζεστά.

Συμβουλές για χρήση με λίπος

Μην καλύπτετε το σκεύος με το καπάκι κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Αυτό γίνεται για να μην υπερθερμανθεί το λίπος και η υποδοχή πιρουνιού. Να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λίπος. Το λίπος πρέπει να είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες,

να είναι ουδέτερο στη γεύση και να μη δημιουργεί καπνούς ή πιτσίλισμα. Επομένως, το λάδι και το ζωικό λίπος δεν θεωρούνται κατάλληλα.

- Να χρησιμοποιείτε το ίδιο λίπος μόνο 3 ή 4 φορές. Το παλιό λίπος μυρίζει άσχημα, αφρίζει και γίνεται παχύρρευστο.
- Μην προσθέτετε φρέσκο λίπος σε παλιό λίπος. Να αλλάζετε πάντα όλο το λίπος.
- Μην αναμιγνύετε 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 λίπος.
- Να φυλάσσετε το λίπος σε κλειστό δοχείο και σε δροσερό μέρος.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Για λόγους ασφάλειας από την πρόσκληση ηλεκτροπληξίας, η θερμαινόμενη πλάκα και το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με υγρά και δεν πρέπει να τα βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χύνετε το χρησιμοποιημένο λίπος ή λάδι στο νεροχύτη. Μπορείτε να απορρίψετε το κρύο λίπος στα οικιακά απορρίμματα.
- Το σκεύος από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να πλυθεί 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.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το καπάκι και τα πιρούνια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Κατόπιν στεγνώστε καλά όλα τα αξεσουάρ.

Απορρίψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίψετε μόνο σε δημόσια σημεία συλλογής.

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.

RUС 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.

Правила безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Не включайте прибор, если шнур питания был подвергнут чрезмерному натяжению. Повреждение не всегда можно обнаружить путем внешнего осмотра. Поэтому перед включением прибора после одного

из этих случаев следует обратиться к квалифицированному специалисту для полной проверки прибора.

- **Предупреждение!** Нагревательный элемент и чаша фондюшницы во время использования очень сильно нагреваются!
 - Не опускайте руку в горячую чашу.
 - Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
 - Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
 - **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
 - Включайте фондюшницу только после того, как поставите наполненную чашу на нагревательный элемент. Используйте только чашу из комплекта прибора. Не оставляйте включенную фондюшницу без присмотра.
 - Старый жир при перегреве может 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 горячий или горящий жир!**
- Никогда не пытайтесь переносить горячий прибор. Пролитый жир может причинить серьезные травмы или ожоги.
 - Используйте чашу для фондю только с нагревательным элементом из комплекта поставки, так как он снабжен соответствующим регулятором температуры.

- Во время работы прибор должен стоять на теплостойкой поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам.
- Убедитесь, что рядом с фендоушницей нет воспламеняющихся материалов.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался нагреваемых 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.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Изготовитель не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:
 - в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в сельской местности;
 - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с правилами безопасности и в целях недопущения несчастных случаев ремонт электробытовых приборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в один из наших сервисных центров, адреса которых указаны в приложении к данному руководству.

Перед первым использованием

Очистите корпус прибора, чашу и принадлежности, как указано в разделе **Чистка и общий уход**. Снимите чашу и очистите его влажной тканью. После этого тщательно просушите, чтобы оставшаяся вода не перемешалась с маслом или жиром.

Использование

- Наполните чашу нужным количеством масла, бульона или сыра в соответствии с вашим рецептом. При использовании жира или бульона, следите за тем, чтобы его уровень находился между метками минимального и максимального уровней. Максимальная вместимость чаши составляет 1,25 литра.
- Установите чашу на нагревательный элемент и включите штепсельную вилку в розетку.

Мясное фендоу

- Установите регулятор температуры в положение «5».
- Перед добавлением мяса подогрейте масло или бульон в течение примерно 20 минут.
- При приготовлении в масле время готовности мяса составляет от 1½ до 3 минут и 3 - 4 минуты при приготовлении в бульоне.

Фендоу с сыром

- Установите регулятор температуры в положение «5» и положите сыр в чашу. Постоянно помешивайте сыр во время плавления.
- После расплавления сыра регулятор температуры можно вернуть в положение «2» или «3», чтобы не дать сыру остыть.

Закончив готовку, выньте вилку из розетки. Будьте осторожны! Чаша и нагревательный элемент все ещё остаются горячими.

Полезные советы по приготовлению в масле

Не накрывайте чашу крышкой во время подогрева продуктов. Это требуется для того, чтобы не допустить перегрева масла и вилочного держателя.

Используйте только растительное масло. Масло должно быть пригодным для готовки при высокой температуре, иметь нейтральный вкус, не должно дымить или разбрызгиваться. Не используйте животные масла и жиры.

- Используйте одно и то же масло 3 или 4 раза. Старое масло плохо пахнет, пенится и становится вязким.
- Не добавляйте свежее масло в старое. Заменяйте масло всегда полностью.
- Не смешивайте различные сорта масла.
- Измельчайте мясо. Используйте только маленькие куски мяса.
- Оттайте замороженные продукты перед готовкой.
- Тщательно просушите продукты перед готовкой, чтобы не допустить вспенивания масла.
- Для последующего использования храните масло в закрытой посуде в прохладном месте.

Чистка и общий уход

- Перед каждой чисткой вынимайте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Для обеспечения электробезопасности не используйте для чистки нагревательного элемента и шнура питания жидкости и никогда не погружайте их в воду.
- Не выливайте использованный жир или масло в раковину. Утилизируйте холодный жир вместе с домашним мусором.
- Чашу из нержавеющей стали можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Крышку и вилочки мойте в горячей мыльной воде.
- После этого тщательно просушите все

принадлежности.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на специальные пункты для сбора мусора.

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
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szervíz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Čakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Denmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodrom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

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

Israel
Eatay Agencies
109 Herzl St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

Jung Shin Electronics co., Ltd.
501, Megaventur Tower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d'Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -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

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland

HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway

Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495) 585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^e
Sc. 2 Et. 1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasicева 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

SEVERIN