

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Fondue-Gerät (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	Συσσκευή φοντού (GR)
Руководство по эксплуатации	Набор для приготовления фондю (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!  
Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.  
Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



## Fondue-Gerät

### **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

### **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**

- 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.
- Schalten Sie das Fondue-Gerät nur ein, wenn der dazugehörige und gefüllte Topf auf die Heizplatte gesetzt wurde. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Verbrauchtes 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 entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten und so legen, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden kann.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- 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 den abgenommenen Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem feuchten Tuch. Anschließend den Topf gut abtrocknen, damit sich kein Wasser mit Fett vermischt.

### **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 Topfboden 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. Das Fett und der Gabelhalter könnten dabei überhitzen.

Verwenden Sie nur reine Pflanzenfette. Das Fett muss hochoverhitzbar 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 oder Fettbrühe nicht in den Abguss gießen. Das noch warme Fett in den Hausmüll geben.
- Der Edelstahltopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Eventl. festhaftende Käsereste länger einweichen lassen und mit einer Topfbürste entfernen. Den Gabelhalter mit Spritzschutz und die Gabeln mit heißem Wasser unter Zusatz eines leichten Spülmittels reinigen.

### **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 „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 Verkäufelgarantien bleiben unberührt.



## Fondue Set

### Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

### 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.

### Safety in use

- 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.
- 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.
- Do not operate the fondue set if the appliance itself or the power cord show any signs of damage.
- 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.

- Set up the fondue set on a suitable heat-resistant surface.
- 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.
- 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.
- **Unplug the appliance from the mains supply socket:**
  - **after each use,**
  - **in the event of malfunction,**
  - **before cleaning.**
- 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 use only and not for commercial applications.
- 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 pot with a damp cloth. Dry it thoroughly afterwards.



### 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.

### Cleaning and care

- 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 broth in a sink. The warm fat may be discarded with the domestic refuse.
- The stainless steel pot can be cleaned in the dishwasher. Residues of cheese 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.

### 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. 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.





## Service à Fondue

### **Chère cliente, Cher client,**

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

### **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.

### **Pour votre sécurité**

- 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.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon d'alimentation est défectueux.
- 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.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale :**
  - après chaque utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant le nettoyage.
- 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 uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas servir à usage professionnel.
- 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 le poêlon avec un chiffon humide puis sécher soigneusement.

### **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 dans l'évier. Une graisse encore tiède peut être jetée avec les ordures ménagères.
- Le poêlon inox peut être nettoyé 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.

### **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. 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.

**Geachte klant,**

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet men eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

**Aansluiting op het stroomnet**

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.

**Veiligheidsvoorschriften**

- De kookplaat en de pot worden zeer heet tijdens het fonduen!
- 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.
- Zet het fondue-apparaat alleen aan, als de daartoe behorende, gevulde pan op de kookplaat is gezet. Houdt altijd toezicht op het apparaat.
- Niet in gebruik nemen wanneer het apparaat of het snoer zichtbare beschadigingen vertonen.
- 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.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de hoofdunit en de hulpstukken, die worden aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele schade controleren. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen moet men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- **Verwijder de stekker uit het stopcontact :**
  - Na ieder gebruik
  - Bij storingen tijdens gebruik,
  - Bij het schoonmaken.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok 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 alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- 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 netsnoer. Stuur daarom uw apparaat op naar onze servicedienst. Het adres vindt men verderop in deze gebruiksaanwijzing.

### **Voor het in gebruik nemen**

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 temperatuuregelaar 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 het complete vet.
- Vermeng geen verschillende soorten vet met elkaar.
- Snij het vlees. Gebruik alleen kleine stukjes voor het fondue.
- 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 netsnoer voor veiligheidsredenen niet met vloeistoffen behandelen en nooit onderdompelen.
- Verbruikt vet of bouillon niet in de gootsteen gieten. Warm vet mag men weggooien bij het huisvuil.
- De roestvrijstalen pan kan in de vaatwasser gedaan worden eventuele vastzittende kaasresten langer laten inweken en met een zachte afwasborstel verwijderen. De deksel en de vorkjes in warm water en zeep schoonmaken.

### **Weggoien**



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. De garantie vervalt bij reparatie door niet

door ons bevoegde instellingen.

## E

# Set de Fondue

### **Estimado Cliente,**

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

### **Conexión a la fuente principal.**

Conecte solamente a un enchufe perfectamente instalado y con toma de tierra. Asegúrese de que el voltaje de la red se corresponde con el voltaje marcado en la etiqueta de clasificación del aparato. Este producto cumple las Directivas vigentes.

### **Seguridad al utilizarlo**

- 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.
- Conecte solamente este aparato cuando el recipiente esté lleno y situado sobre la placa calorífica, utilice solamente el recipiente que trae el aparato. No deje desatendido el Conjunto Fondue mientras está conectado.
- No utilice el Conjunto Fondue si el aparato en sí mismo o el cable de corriente tienen signos de estar dañados.
- Los vapores grasos pueden producir fuego si se recalientan. 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 proporcionado equipado con un control de la temperatura apropiada.
- 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.
- 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.
- **Desconecte el aparato del enchufe de corriente principal:**
  - **Después de cada uso,**
  - **En el caso de mal funcionamiento,**
  - **Antes de limpiarlo.**
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se aceptan responsabilidades si se producen daños por uso impropio, o si no se cumple con estas instrucciones.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- 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 recipiente con un trapo húmedo. Después séquelo completamente.

### **Cómo utilizar el Conjunto Fondée.**

- 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 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.

#### *Fondée 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 cocinado es de entre 1½ a 3 minutos. Cuando utilice caldo el tiempo de cocinado debe de estar entre 3 y 4 minutos.

#### *Fondée de Queso.*

- Coloque el selector de temperatura a la posición „5“ y ponga el queso dentro del recipiente. Remueva continuamente mientras el queso se derrite.
- Cuando el queso se ha derretido, el selector de temperatura se puede colocar en la posición „2“ o „3“ para mantener el queso caliente..

Cuando se ha acabado de cocinar desenchufe 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.
- Sitúe un filtro tamaño 4 dentro del soporte del filtro. 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 previamente a 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.**

- Saque el conector del enchufe de la pared y deje que se enfríe el aparato 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.
- Nunca vierta la grasa o caldo en el fregadero. La grasa utilizada puede desecharse junto con la basura doméstica.
- El recipiente de acero inoxidable puede limpiarse en el lavaplatos. Los residuos de queso deben sacarse con un cepillo suave después de que el recipiente haya estado en agua. Limpie la tapa y los tenedores con agua templada jabonosa.

### **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.



## Set da fonduta

### **Gentile Cliente,**

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

### **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.

### **Sicurezza d'utilizzo**

- 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.
- 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.
- Non mettete in funzione il servizio da fonduta se rinvenite segni di danneggiamento sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione.
- 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 adeguata termoresistente.
- 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.
- 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.
- **Disinserite la spina dalla presa di corrente:**
  - dopo ogni uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di procedere alla pulitura.
- 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 destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- 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 il pentolino con un panno umido. In seguito asciugatelo accuratamente.

### **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 temperatura, 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 vanno 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.

### **Pulizia e manutenzione**

- 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 il brodo usati nel lavello. Il grasso caldo può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Il pentolino in acciaio inossidabile è lavabile 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.

### **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 garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



## Fondue sæt

### **Kære kunde,**

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### **Tilslutning**

Tilslut kun produktet i en godkendt stikkontakt. Netspændingen skal svare til spændingen på typeskiltet. Produktet tilfredsstiller bestemmelserne for CE-mærkning.

### **Sikkerhedsbestemmelser**

- 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.
- Tilslut først produktet, når den fyldte gryde er anbragt på varmepladen. Lad ikke produktet være ude af opsyn.
- Tag ikke produktet i brug, hvis dette eller ledningen viser tegn på fejl.
- Fedtstof kan antændes ved overophedning. I så fald: Tag stikket ud af kontakten og tildæk 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 varmepladen er forsynet med en temperaturregulator, der styrer temperaturen i fonduegryden.

- Anbring fonduesættet på et varmebestandigt underlag, der også kan tåle fedtstænk.
- Let antændelige genstande holdes borte fra produktet.
- Hold ledningen borte fra varme dele, og sørg for, at den ikke hænger ned fra bordet, så den kan trække fonduesættet på gulvet i uheldigste fald.
- 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 benyttes, selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- **Tag stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug**
  - **ved fejl under brug og**
  - **ved rengøring.**
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar hvis beskadigelse skyldes ureglementeret brug eller hvis denne brugsanvisning ikke er overholdt.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- Reparation af el-produkter skal udføres af fagfolk. Dette for at overholde de sikkerhedsbestemmelserne og mindske faren for ulykker. Dette gælder også udskiftning af ledningen. I tilfælde af fejl bedes De sende produktet til vort service-værksted. I garantiperioden bedes vedlagt garantibevis eller købsnota. Adressen findes vedlagt brugsanvisningen.

### **Før ibrugtagning**

Rengør gryden grundigt med en fugtig klud. Tør den grundigt efter med en tør klud.

### **Betjening**

– Fedtstof, fond eller ost svarende til

opskriften hældes i gryden. Ved anvendelse af fedtstof eller fond skal max. og min. markeringerne overholdes. Der kan max. være 1,25 l i gryden.

- Anbring gryden på varmepladen og sæt stikket i stikkontakten.

#### *Kød-fondue*

- Drej temperaturvælgeren til "5".
- Fedtstof eller fond skal forvarme i ca. 20 min. førend De anbringer kødet i gryden.
- Tilberedningen tager derefter 1,5 til 3 min. ved brug af fedtstof og 3-4 min. ved anvendelse af fond.

#### *Ostefondue*

- Temperaturvælgeren drejes til "5" og læg osten i gryden. Rør kontinuerligt indtil osten er smeltet.
- Temperaturvælgeren kan derefter drejes til "2" eller "3" for at holde osten varm og flydende.

Tag stikket ud efter brug. Vær forsigtig. Gryden og varmepladen vil være varme nogen tid endnu.

#### **Tips ved brug af fedtstof**

Læg aldrig låg på gryden under opvarmningen. Dette vil forhindre fedtstoffet og gaffelholderen i at overophede.

- Anvend kun ren vegetabilsk fedt. Fedtstoffet skal kunne tåle opvarmning til høj temperatur, smagen skal være neutral, må ikke ose eller sprøjte. Olie og dyriske fedtstoffer er ikke egnede.
- Anvend kun det samme fedtstof 3 – 4 gange. Fedt, der ikke kan bruges mere, kan De kende ved, at det bliver mørkt, lugter ubehageligt og bliver tyktflydende. Det bliver ikke bedre ved at blive blandet med nyt fedt.
- Bland ikke forskellige fedtsorter sammen.
- Skær kødet i tern. Kødstykkerne må ikke være for store.
- Frossent kød skal optøes før brug. Kødet

skal være fuldstændig fri vor vand, når det anvendes.

- Vand må ikke blandes med fedt.
- Opbevar fedtet sikkert tillukket i køleskab.

#### **Rengøring og pleje**

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Varmepladen og ledningen må ikke afvaskes med vand og slet ikke dyppes i vand af hensyn til den elektriske sikkerhed.
- Brugt fedtstof eller fond må ikke hældes i afløbet. Fedtstof skal indpakkes forsvarligt og anbringes i affaldspose eller lignende.
- Stålgryden tåler opvaskemaskine. 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.

#### **Bortskaffelse**



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de må 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. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.





## Fondueset

### **Bästa kund**

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

### **Elanslutning**

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

### **Säkerhetsföreskrifter**

- Värmeplattan och fonduegrytan blir mycket heta vid användningen.
- Vidrör inte den heta grytan.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- 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.
- Använd aldrig en apparat som är i olag eller vars sladd inte är hel.
- 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.

### **Häll 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.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- **Drag alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen och**
  - **ifall det uppstår störningar vid användningen**
  - **innan apparaten rengörs.**
- 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.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- Elapparater får endast repareras av fackmän inom branschen. Detta gäller även utbyte av elsladd. Apparaten bör tillställas ett befullmäktigt serviceombud för reparation. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

### **Innan första användningen**

Rengör grytan med fuktig trasa. Torka därefter grytan väl så att inte vatten blandas med fett.

### **Användning**

- Häll 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.

Drag 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 fett kallt i ett slutet kärl.

#### **Rengöring och skötsel**

- Drag 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.
- Häll inte använt fett eller fettblandning i avloppet. Det varma fett bör bortskaffas med hushållsavfallet.
- Den rostfria grytan kan rengöras i diskmaskin. Avlägsna eventuell fasttorkad ost med en mjuk borste. Locket och gafflarna rengöres med hett tvålatten.

#### **Bortskaffning**



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

#### **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. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



## Fonduesetti

### Arvoisa asiakas

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

### Sähköliitântä

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

### Turvallisuusohjeet

- Lämpölevy ja fondue-pata ovat käytön aikana erittäin kuumat!
- 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.
- Kytke fondue-laite päälle vasta sitten, kun olet asettanut täytetyn padan lämpölevylle. Älä jätä laitetta ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sähköjohto on vioittunut.
- Käytetty rasva voi ylikuumetessaan syttyä tuleen. Vedä tässä tapauksessa verkkopistoke irti. Peitä pata kannella tai vastaavalla ja tukahduta liekit.  
**Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan rasvaan!**
- Älä koskaan kanna kuumaa laitetta. Kiehuva rasva voi aiheuttaa vaikeita palovammoja.
- Aseta fondue-pata aina sen mukana toimitetulle lämpölevylle varustetulle alustalle, sillä siinä on asianmukainen

termostaatti.

- Aseta fondue-laite kuumuutta ja rasvaroiskeita kestäväälle alustalle.
- Huolehdi siitä, ettei laitteen läheisyydessä ole herkästi palamaan syttyviä aineita tai esineitä.
- Sähköjohto ei saa koskettaa kuumiin osiin. Aseta johto niin, ettei laitetta voi vetää sillä alas.
- 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.
- **Vedä verkkopistoke aina irti käytön jälkeen, samoin**
  - jos käytön aikana ilmenee häiriöitä ja
  - kun puhdistat laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Laitteen väärästä tai epäasianmukaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista ei vastata.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Sähkölaitteita saa korjata vain alan ammattilaiset. Tämä koskee myös sähköjohdon vaihtamista. Toimita sen vuoksi laite korjattavaksi valtuutettuun huoltopisteeseen.

### Ennen käyttöä

Puhdista pata ennen käyttöä perusteellisesti kostealla liinalla. Kuivaa pata lopuksi hyvin, jotta rasvaan ei sekoitu vettä.

### Käyttö

- Kaada rasva, liemi tai juusto pataan. Kun käytät rasvaa tai lientä, noudata Min.- ja Max.-merkkejä. Maksimi täyttömäärä on 1,25 litraa.
- Aseta pata lämpölevylle ja työnnä pistoke pistorasiaan.

### *Liha-fondue*

- Kierrä lämpötilan säädin ”5”-selle.
- 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 ”5”-lle ja sulata juusto padassa koko ajan sekoittaen.
- Kun juusto on sulanut, kierrä lämpötilan säädin asentoon ”2” tai ”3”.

Vedä verkkopistoke irti käytön jälkeen. Varo - pata ja lämpölevy ovat vielä jonkin aikaa kuumia.

### **Ohjeita rasvan käytöstä**

Älä peitä pataa kannella esikuumentuksen aikana. Siten estät rasvan ja haarukkapitimen ylikuumenemisen. Käytä vain puhdasta kasvisrasvaa. Rasvan tulee sopia 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 lihanpaloja.
- Sulata jäätyneet ruoka-aineet ennen käyttöä.
- Kuivaa ruoka-aineet hyvin, jotta rasva ei kuohu yli.
- Säilytä rasvaa suljetussa astiassa viileässä.

### **Puhdistus ja hoito**

- Vedä pistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistamista.
- Sähköturvallisuussyistä lämpölevyä ja liitosjohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä missään tapauksessa upottaa niihin.

- Älä kaada käytettyä rasvaa tai rasvalientä likaviemäriin.
- Jaloteräspata voidaan pestä astianpesukoneessa. Liota mahdollisesti kiinni tarttunut juusto ja poista se harjalla. Puhdista kansi ja haarukat kuumalla saippuavedellä.

### **Jätehuolto**



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### **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.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

**Szanowni Klienci,**

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją.

**Przyłącze**

Fondue należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym. Napięcie sieciowe w sieci musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Sprzęt jest zgodny z wymogami oznaczeń CE.

**Wskazówki bezpieczeństwa**

- Płyta grzejna, obudowa górna, pojemnik urządzenia w czasie pracy jest gorący.
- Nie należy chwycić gorącego garnka.
- 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.
- Urządzenie można włączyć dopiero wówczas, kiedy na płycie grzejnej został już ustawiony napełniony garnek.
- Urządzenie nie może pozostawać bez nadzoru.
- Urządzenia nie należy użytkować wówczas, gdy sprzęt lub przewód przyłączeniowy posiada widoczne uszkodzenia.
- Zużyty tłuszcz może się w czasie pracy zapalić. W takim wypadku należy wyjąć wtyczkę z sieci, a garnek nakryć niepalną pokrywą aby zadusić płomień.

**Nigdy nie nalewać wody do gorącego, palącego się tłuszczu.**

- Nigdy nie należy transportować gorącego urządzenia - może dojść do wyprysku lub rozlania się gorącego tłuszczu.
- Gar Fondue można tylko używać z przynależną częścią podstawową, ponieważ płyta grzejna ma odpowiednio ustawialny termostat.
- Fondue może być ustawiony tylko na pewnej - termoodpornej powierzchni odpornej na odpryski tłuszczu. Pryskanie tłuszczu podczas pracy fondue jest niestety nieuniknione.
- Łatwopalne, topliwe przedmioty w pobliżu fondue należy usunąć aby zapobiec ich zapaleniu lub zniszczeniu. Przewód przyłączeniowy nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić urządzenie i jego wyposażenie, czy nie noszą śladów uszkodzenia i czy są kompletne i właściwie złożone. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków czy uszkodzeń nie należy używać urządzenia. Nie należy używać urządzenia w przypadku gdy uległo on upadkowi – mogło powstać uszkodzenie wewnątrz, które nie jest łatwe do rozpoznania, a które ma wpływ na bezpieczeństwo użytkowania. Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może doprowadzić do wypadku.
- **Urządzenie należy wyłączyć z sieci w przypadku:**
  - zakończenia pracy
  - stwierdzenia zakłóceń pracy
  - przystąpienia do czyszczenia i konserwacji.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Wyłączając urządzenie z sieci należy trzymać za wtyczkę przewodu przyłączeniowego, jednocześnie przytrzymując gniazdko sieciowe.
- Napraw fondue w żadnym przypadku nie



należy dokonywać we własnym zakresie. Naprawy sprzętu można dokonać jedynie w autoryzowanym zakładzie serwisowym. Adres autoryzowanego zakładu serwisowego podany karcie gwarancyjnej w języku polskim. Demontażu sprzętu można dokonać jedynie przy pomocy specjalnych narzędzi z zachowaniem środków bezpieczeństwa.

- Wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie przedstawiciel autoryzowanego zakładu serwisowego przy pomocy specjalistycznych narzędzi.
- Producent i dystrybutor nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania sprzętu.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- W przypadku odstąpienia fondue osobom trzecim prosimy o przekazanie również niniejszej instrukcji obsługi.

### **Przed użyciem**

Przed użyciem należy przetrzeć garnek lekko wilgotną szmatką, następnie należy go całkowicie osuszyć, aby nie doszło do wymieszania wody z tłuszczem.

### **Użytkowanie**

Tłuszcz, sos lub ser według Państwa recepty przyrządzić i wlać/włożyć do garnka. Poziom sosu i tłuszczu musi znajdować się pomiędzy oznaczeniem “min” a “max” - maksymalne napełnienie wynosi około 1,25 l.

- Napełniony garnek kładziemy na płytę grzejną, a urządzenie podłączamy do sieci.

### *Fondue mięsne*

- Regulator temperatury nastawiamy na pozycje “5”.
- Tłusty sos lub sam tłuszcz nagrzewamy około 20 minut, po tym czasie mięso wkładamy do garnka.
- Czas pieczenia trwa około 1,5-3 min w

tłuszczu i około 3-4 min jeśli pieczemy w sosie.

### *Fondue serowe*

- Regulator temperatury nastawiamy na pozycje “5” i włożony ser poniżej poziomu max podgrzewamy ciągle go mieszając.
- Jeżeli ser ulegnie całkowitemu roztopieniu regulator temperatury nastawiamy na pozycje “2”-“3” tylko dla utrzymania ciepła.

Uwaga: po wyłączeniu urządzenia garnki i płyta grzejna jest przez jakiś czas jeszcze gorąca.

### **Wskazówki**

- Nie przykrywać garnka pokrywką podczas rozgrzewania. Unikamy wówczas nadmiernego rozgrzania tłuszczu i uchwytu na widelce. Użyty tłuszcz musi być czysty i pochodzenia roślinnego. Tłuszcz musi być odporny na wysoką temperaturę, mieć dobry naturalny smak i nie przyskać podczas podgrzewania. Olej i tłuszcz pochodzenia zwierzęcego jest nieodpowiedni.
- Tłuszcz można używać tylko 3-4 razy po tym jest już nieapetyczny
- jest brązowy, pływają w nim drobiny produktów i piana.
- Resztę już przybrązowanego tłuszczu nie należy mieszać ze świeżym. Zaleca się wymianę tłuszczu w całości.
- Nie należy wkładać zbyt dużych kawałków mięsa do smażenia.
- Produkty przeznaczone do przyrządzenia muszą być rozmrożone.
- Zaleca się aby produkty przeznaczone do smażenia były z zewnątrz osuszone - tłuszcz wówczas mniej przyska i nie pieni się.
- Tłuszcz należy przechowywać w stanie zamkniętym i ochłodzonym.

### **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy wyjąć wtyczkę

przewodu przyłączeniowego z sieci i odczekać aż ulegnie ono ostudzeniu.

- Ze względów bezpieczeństwa ( fondue jest urządzeniem elektrycznym) nie należy moczyć urządzenia w wodzie i myć pod bieżącą wodą.
- Sosu lub tłuszczu nie należy wylewać do zlewu lecz do śmieci domowych.
- Fondue przecieramy lekko wilgotną szmatką, płytę grzejącą przecieramy lekko wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Po oczyszczeniu, dla osuszenia urządzenia przecieramy je suchą szmatką. Do czyszczenia nie należy używać jakichkolwiek żrących i szorujących środków czyszczących.

Garnek i widelce można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego, można je też myć w zmywarce do naczyń.

### Utylizacja



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

### Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.





## Συσκευή φοντού

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένες πρίζες που είναι εγκατεστημένες σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Κανόνες ασφάλειας

- 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 επιτηρείται 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.
- 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.
- Μη θέτετε τη συσκευή φοντού σε λειτουργία, αν αυτή ή το ηλεκτρικό

καλώδιο φέρουν ίχνη φθοράς.

- Το παλιό λίπος μπορεί να αναφλεγεί όταν υπερθερμανθεί. Στην περίπτωση ανάφλεξης, βγάλτε γρήγορα το φισ 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 έγκαυμα.
- Να χρησιμοποιείτε το σκεύος φοντού μόνο με τη βάση που το συνοδεύει επειδή η εστία θέρμανσής του είναι εφοδιασμένη με τον κατάλληλο ρυθμιστή θερμοκρασίας.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή φοντού επάνω σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα.
- 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.
- 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.
- **Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα:**
  - μετά από κάθε χρήση,
  - σε περίπτωση δυσλειτουργίας,
  - πριν τον καθαρισμό.
- 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 και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται 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 το σκεύος με ένα νωπό πανί. Κατόπιν, στεγνώστε το καλά.

### **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 1 1/2 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 πιτσιλίσια. 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.

### **Γενικός καθαρισμός και φροντίδα**

- Βγάλτε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τη καθαρίσετε.

- Για λόγους ασφάλειας από την πρόσκλιση 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 το χρησιμοποιημένο ζωμό στο νεροχύτη. Μπορείτε να απορρίψετε το ζεστό λίπος στα οικιακά απορρίμματα.
  - Το σκεύος από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε να καθαρίσετε τα υπολείμματα τυριού με μια μαλακιά βούρτσα αφού αφήσετε το σκεύος σε νερό ώστε να μαλακώσουν. Μπορείτε να καθαρίσετε το καπάκι και τα πιρούνια με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

### **Απόρριψη**



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε 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 εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

RUS

## Набор для приготовления фондю

### Уважаемые покупатели!

Перед включением прибора внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации. Данный прибор должен использоваться только лицами, ознакомившимися с настоящим руководством.

### Подключение

Подключайте прибор только к розетке с заземляющим контактом. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному в табличке на корпусе. Этот прибор соответствует стандартам необходимым для получения маркировки CE.

### Указания по безопасности.

- Подставка с нагревательным элементом и корпус фондю во время использования очень сильно нагреваются!
- Не прикасайтесь к горячим частям.
- 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.
- Включайте фондю только после того, как заполните ёмкость маслом и установите её на нагревательный элемент. Не оставляйте

включенный аппарат без присмотра.

- Не включайте аппарат в сеть, если его корпус или сетевой шнур имеют видимые повреждения.
- Использованный жир при перегреве может воспламениться. В этом случае сразу отключите аппарат от сети и накройте емкость подходящей крышкой.  
**Ни в коем случае не вливайте воду в горячий или воспламенившийся жир!**
- Никогда не переносите горячий прибор. Разбрызгивающийся жир может вызвать тяжелые ожоги.
- Никогда не используйте для нагрева ёмкости фондю другие нагревательные приборы, только базовая подставка с нагревательным элементом имеет необходимую возможность регулировки нагрева и защиту от перегрева.
- Устанавливайте фондю на ровную горизонтальную, жаропрочную и легко моющуюся поверхность, т. к. образующиеся при поджаривании продуктов брызги жира могут оставить на ней след.
- Не ставьте фондю близко к стене или в угол и уберите подальше легковоспламеняющиеся предметы.
- Проложите сетевой кабель таким образом, чтобы он не касался нагреваемых элементов и не стал причиной опрокидывания емкости с жиром.
- Перед включением прибора осмотрите все изделие, включая шнур питания и принадлежности, если таковые имеются, на предмет обнаружения повреждений, которые могли бы повлиять на эксплуатационную безопасность прибора. Кроме того, не используйте прибор, если Вы его уронили, так как он мог получить

повреждение, невидимое снаружи.

- **Отключайте прибор от сети:**
  - **после каждого использования;**
  - **в случае неполадок;**
  - **перед чисткой.**
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- При использовании прибора не по назначению или при нарушении правил безопасности, указанных в данном руководстве, изготовитель не несёт ответственности за возможные последствия.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- Ремонт электробытовых приборов должен производиться квалифицированным персоналом. Во избежание неблагоприятных последствий не пытайтесь сами отремонтировать неисправный прибор. Это относится и к замене сетевого шнура. По всем вопросам, связанным с ремонтом, обращайтесь в пункт сервисного обслуживания, адрес которого Вы можете узнать в месте продажи прибора.

### **Перед использованием**

Протрите емкость влажной тряпкой. Дайте прибору хорошо просохнуть, чтобы избежать попадания влаги в масло.

### **Использование**

- Наполните емкость в соответствии с Вашим рецептом маслом, бульоном или сыром. Объём используемого масла или бульона не должен превышать 1,25 литра и

находится между отметками “Min” и “Max”, нанесенных на стенке емкости.

- Установите емкость на нагревательный элемент и включите его в розетку.

### **Мясо фондю**

- Установите регулятор температуры на отметку “5”.
- Перед добавлением мяса необходимо подогреть масло или бульон в течение примерно 20 минут.
- Время готовности составляет 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> - 3 мин. при приготовлении в масле и 3 - 4 мин. при варке в бульоне.

### **Фондю с сыром**

- Установите регулятор температуры на отметку “5” и, постоянно помешивая, доведите сыр до плавления.
- После этого регулятор температуры можно вернуть в положение “2” или “3”, чтобы не дать сыру остыть.

После использования прибора выньте вилку из розетки. Осторожно! Емкость и нагревательный элемент ещё некоторое время остаются горячими.

### **Рекомендации по приготовлению в масле**

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

Используйте только растительное масло. Масло должно иметь нейтральный вкус, не должно дымить и разбрызгиваться при нагреве. Не используйте животные масла и жиры.

- Одно и то же масло рекомендуется использовать не более 3-4 раз.
- От добавления свежего масла многократно использованное масло



не становится лучше, поэтому рекомендуется своевременно полностью заменять весь объём масла свежим.

- Не смешивайте различные сорта масла между собой.
- Не используйте крупные куски мяса.
- Замороженные полуфабрикаты перед использованием оттаять.
- Чтобы избежать вспенивания масла, рекомендуется полуфабрикаты перед использованием подсушить.
- Для последующего использования масло хранить в закрытой посуде в прохладном месте.

### **Чистка и уход**

- Перед каждой чисткой отключайте прибор от сети и давайте ему остыть.
- Не погружайте нагревательный элемент в воду, достаточно протереть его сухой тряпкой.
- Не сливайте использованный бульон или масло в канализацию. Утилизируйте их как другие пищевые отходы.
- Нержавеющую емкость можно мыть в посудомоечной машине, при необходимости предварительно замочив.

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального 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 инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.







**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrālā kundtjānstplātser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsluga klientów**  
**Szerviz**  
**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.  
Bavikhooftsestraat 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 / Slovak 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

**Ceská Republika**  
Ambos  
Krusnohorská 788/61  
CZ 36301 Ostrov uk. Varu  
Tel.: 0164 / 61 22 95  
Fax: 0164 / 61 32 71

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

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

**Danmark**  
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**  
DEMISAT SANT BOI S.L.U.  
C/San Juan Bosco, 34

08830 SANT BOI DE  
LLOBREGAT / BARCELONA  
Tel.: 902 884 233  
eMail: administraci3n@demisat.com

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
Tél. 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

Alex. Papanastasiou 55  
544 53 Thessaloniki  
Tel.: 0030-2310 928972

**Iran**  
IRAN-SEVERIN CO.  
Bahar Administration and  
Commercial Center  
No. 668, 7th Floor, Ave.  
South Bahar  
TEHRAN – IRAN  
Tel.: 009821-7516483  
e-mail: info@iranseverin.com  
Internet: www.iranseverin.com

**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**  
Euko Trading  
Namho B/D 3F, 194-6,  
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,  
Kyunggi-do  
Korea 464 892  
Tel: +82-31-714 5394  
Fax: +82-31-714 8394  
Service Hotline: 080-001-0190

#### **Latvia**

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

#### **Lebanon**

The Right Angle S.A.L.  
Boulos Building  
Hazmieh- Damascus Highway  
P.O. Box 1656-09  
BEIRUT, Lebanon  
Tel.: 05-952 162 and 3  
Fax: 05-950 190  
e-mail: rightangle@inco.com.lb

#### **Luxembourg**

Ser-Tec  
41, rue de la poudrerie  
3364 Leudelange  
Tel.: 37 94 94 1  
Fax: 37 20 74

#### **Macedonia**

KONCAR servis  
Bul. Partizanski odredi br. 105  
1000 Skopje  
Makedonija  
Tel: + 389 (2) 365-578  
Fax: + 389 (2) 365 621  
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

#### **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  
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

#### **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.Wspólna9  
45-831 Opole  
tel./fax (077) 457-50-06  
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**

Service Zentrum  
Altyn Frunzenskij  
236016 Kaliningrad  
ul. Frunze 15,  
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр  
"Алтын Фрунзенский"  
236016 Калининград,  
ул.Фрунзе 15,  
Тел.: (0112) 53 95 90

-----  
ООО Орбита-Service  
123362 Москва  
ул. Свободы 18,  
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"  
123362, Москва,  
ул. Свободы, д. 18  
Тел.: (095) 491-31-06

#### **Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,

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  
eMail: severin@helt.ch

#### **Serbia**

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

#### **Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 0035 / 898 708 70  
Fax: 0035/ 898 708 7803

#### **Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
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

#### **Slovenská Republika**

Ambos  
Ambos Slovakia s.r.o.  
Surianska cesta 62  
94001 Nove Zamky  
Tel: 00421 35 6424 280  
Fax: 00421 903 747 227  
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

**SEVERIN**

I/M No.: 8129.0000