

FO-1105

☆☆☆  
**TRISTAR**



NL	Gebruikershandleiding
UK	User manual
FR	Manuel d'utilisation
DE	Bedienungsanleitung
ES	Manual de usuario
IT	Manuale utente
PT	Manual de utilizador
SE	Användarhandbok
PL	Instrukcja obsługi



<b>NL</b>	<b>Gebruikershandleiding</b>	<b>4</b>
<b>UK</b>	<b>User manual</b>	<b>8</b>
<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b>	<b>12</b>
<b>DE</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>16</b>
<b>ES</b>	<b>Manual de usuario</b>	<b>20</b>
<b>IT</b>	<b>Manuale utente</b>	<b>24</b>
<b>PT</b>	<b>Manual de utilizador</b>	<b>28</b>
<b>SE</b>	<b>Användarhandbok</b>	<b>32</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>36</b>

Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Peças descrição | Delar beskrivning | Części opis |



**1**  
Fondue vorken  
Fondue forks  
Fourchettes  
Fonduegabeln  
Pinchos para fondue  
Forkette per fonduta  
Garfos do fondue  
Fonduegafflar  
Widelce do Fondue

**2**  
Fondue pan  
Fondue pot  
Caquelon  
Fonduetopf  
Olla de fondue  
Pentola per fonduta  
Espiriteira do fondue  
Fonduegryta  
Naczynie do Fondue

**3**  
Warmhoudstation  
Heating base  
Socle chauffant  
Heizplatte  
Base térmica  
Base riscaldante  
Base de aquecimento  
Värmebas  
Podstawa grzejna

**4**  
Thermostaat  
Thermostat  
Thermostat  
Thermostat  
Termostato  
Termostato  
Termóstato  
Termostat  
Termostat

**5**  
Controlelamp  
Control light  
Témoin lumineux  
Kontrollampe  
Indicador luminoso de control  
Spia di controllo  
Luz de controlo  
Kontrollampa  
Wskaźnik świetlny

### **! LET OP: GEBRUIK DE FONDUEPAN NOOIT OP EEN ANDERE WARMTE BRON DAN HET BIJGELEVERDE WARMHOUDSTATION !**

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.

Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 220V-240V 50Hz.

Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buiten gebruik.

#### **Eerste gebruik**

Reinig de fondue vorken (nr. 1) en de fondue pan (nr. 2) in een warm sopje en maak deze goed droog. De fondue pan (nr. 2) is niet vaatwasmachine bestendig. Neem het warmhoudstation (nr. 3) af met een vochtige doek en verwijder eventuele stickers.

Dompel deze nooit onder in water !

Het apparaat kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, dit is normaal.

Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte en op een onderzetter om beschadiging van de tafel te voorkomen.

#### **Gebruik**

Vul de fondue pan (nr. 2) met de gewenste ingrediënten (in deze handleiding staan leuke recepten). De maximale vulhoeveelheid van de fondue pan is 2 liter. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Draai de thermostaat (nr. 4) met de klok mee naar de hoogste stand. Het rode controlelampje (nr. 5) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het controlelampje.

Plaats de fondue pan gevuld met de ingrediënten op het warmhoudstation en laat de inhoud goed smelten, roer de ingrediënten regelmatig goed door.

Draai de thermostaat terug naar de "warm" stand. De thermostaat regelt een constante temperatuur. Gedurende het gebruik zal het controle lampje (nr. 5) aan en uit gaan, dit is normaal, de ingestelde temperatuur wordt immers constant bijgesteld.

Let op, de inhoud van de fondue pan wordt zeer heet, raak dit niet aan.

Voorbeeld voor klassiek kaasfondue:

Plaats een stukje brood of groente aan de fondue vork (nr.1) en haal dit door de hete kaassaus. Let op: De fonduevork altijd aan de houder vasthouden en nooit rechtstreeks in de mond steken, dit kan zeer ernstige brandwonden veroorzaken !

#### **Recept kaasfondue**

##### Ingrediënten

1 teen knoflook

4 dl droge witte wijn

1/2 eetlepel citroensap

3 zakjes geraspte Gruyère (a 100 g)

3 zakjes geraspte emmentaler (a 100 g)

2-3 eetlepels maïzena

4 eetlepels kirsch (slijter)

nootmuskaat

(versgemalen) witte peper

### **Bereidingswijze en tips**

Halveer de knoflook en wrijf hiermee de binenezijde van de fonduepan in doe vervolgens de wijn en citroensap in de fonduepan. Draai de thermostaat (nr. 4) met de klok mee naar de hoogste stand. Het rode controlelampje (nr. 5) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is dooft het controlelampje. Plaats de fondue pan gevuld met de ingrediënten op het warmhoudstation, roer de ingrediënten regelmatig goed door. Roerde geraspte kaas in gedeelten met een houten lepel door de warme wijn tot alle kaas gesmolten is.

Roer in een kopje de maïzena met de kirsch tot een glad papje. Meng het maïzenapapje door de kaasfondue laat dit al roerend binden. Breng dit alles op smaak met nootmuskaat en peper. Overigens kunt u dit kaasfondue recept maken met alle soorten kaas. Zolang deze maar willen smelten.

Kaasfondue tips om mee te dippen:

- Alle soorten brood
- Paprikareepjes
- Champignonnetjes
- Kommerstukjes
- Nachochips
- Ananasstukjes
- Broccoli, eerst gedompeld onder heet water
- Zilveruitjes
- Augurken
- Druiven
- Salamistukjes
- Stukjes Servelaatworst
- Doormidden gesneden kleine tomaatjes

Kant-en-klaar kaasfondue is ook erg geschikt en lekker!

### **Schoonmaken van het apparaat**

Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat alle delen goed afkoelen.

Het warmhoudstation (nr. 3) afnemen met een vochtige doek. Indien nodig wat afwasmiddel gebruiken. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Laat de fondue pan (nr. 2) weken in warm water en verwijder met een afwasborstel de resten. Was de vorken af in een warm sopje of reinig deze in de vaatwasmachine.

De fondue pan (nr. 2) is niet vaatwasmachine bestendig.

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften



- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING**

## Garantievoorwaarden en service

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
  - 1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - 2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - 3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - 4) Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

## Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

## Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

## Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

## EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

## Operation and maintenance

**NOTE: DO NEVER USE THE FONDUE PAN ON AN OTHER HEATING SOURCE THAN THE SUPPLIED HEATING BASE.**

Remove all packaging of the device.

Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.

Rated voltage : AC220-240V 50Hz.

Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.

### First use

Clean the fondue forks (No. 1) and the fondue pot (No. 2) in warm soapy water and dry it thoroughly.

Clean the heating base (no. 3) with a damp cloth and remove any stickers.

Never immerse the heating base in water or other liquids! At the first use the machine can spread some smell and smoke, this is normal. Always place the machine in a well ventilated area and on a coaster to prevent damage to the table.

### Use

Fill the fondue pot (No. 2) with the desired ingredients (in this manual are some great recipes).

The maximum fill level of the fondue pot is 2 liters. Plug into a grounded wall outlet.

Turn the thermostat (No. 4) clockwise to its highest position. The red control light (No. 5) lights up, if the temperature is reached the control light goes out.

Place the fondue pot, filled with the ingredients, on the heating base and leave to melt well.

Frequently stir the ingredients. Turn the thermostat back to the "warm" mode.

The thermostat regulates a constant temperature. During use, the control light (No. 5) goes on and off, this is normal, the temperature will be constantly adjusted.

Please note that the contents of the fondue pot is very hot, do not touch this.

Example for classic cheese fondue:

Place a piece of bread or vegetables to the fondue fork (No. 1) and dip it in the hot cheese sauce. Note: Always stick the fondue fork to the holder and never insert it straight into the mouth, this can cause very serious burns!

### Cheese fondue recipe

#### Ingredients

1 clove garlic

4 cups dry white wine

1/2 tablespoon lemon juice

3 bags of grated Gruyère (a 100 g)

3 bags of grated Emmental cheese (a 100 g)

2-3 tablespoons cornstarch

4 tablespoons kirsch (wasting)

nutmeg

(Freshly ground) white pepper



### **Preparation and Tips**

Half the garlic and rub the inside of the fondue pan. Add wine and lemon juice into the fondue pot. Plug into a grounded wall outlet. Turn the thermostat (No. 4) clockwise to its highest position. The red control light (No. 5) lights up, if the temperature is reached the control light goes out. Place the fondue pot, filled with the ingredients, on the heating base. Stir the grated cheese sections with a wooden spoon into the hot wine, until all cheese is melted. Stir cornstarch with kirsch in a cup until a smooth paste arises. Mix the cornflour paste into the cheese fondue mix and stir to bind. Season with nutmeg and pepper. Incidentally, you can make cheese fondue recipes with all types of cheese. If only it would melt. You can also add a little lemon juice to this recipe, this helps to counteract lumps.

Tips for cheese fondue for dipping:

- All types of bread
- paprikaslices
- Mushroom
- Cucumber Pieces
- Nacho Chips
- Pineapple Pieces
- Broccoli, first dipped in hot water
- Silver onions
- Gherkins
- Grapes
- Salami Pieces
- Show Pieces Serve Sausage
- halved small tomatoes

Ready-made cheese fondue is also very good and tasty!

### **Cleaning the device**

First remove the plug from the socket and allow all the parts to cool down before cleaning them. Clean the heating base (No. 3) with a damp cloth. If necessary, with some detergent. Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. Do not immerse in water or other liquid. Let the fondue pot (No. 2) week in warm water and remove the remains with a dishwashing brush. Was the forks in warm soapy water or clean in the dishwasher. The fondue pot (No. 2) is not dishwasher safe.

## IMPORTANT SAFEGUARDS



- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning 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.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

## Guarantee

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

## Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

## Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

## Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

## EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

**REMARQUE : UTILISEZ LE CAQUELON UNIQUEMENT SUR LA BASE DE CHAUFFAGE FOURNIE.**

Retirez tous les emballages de l'appareil.

Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile.

Tension nominale : 220-240V CA 50Hz.

Posez l'appareil sur une surface plate et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur.

**Première utilisation**

Nettoyer les fourchettes (No. 1) et le caquelon (No. 2) dans de l'eau chaude savonneuse et sécher minutieusement.

Nettoyer le socle chauffant (no. 3) à l'aide d'un linge humide et retirer tout autocollant.

Ne jamais plonger le socle chauffant dans l'eau ou quelque liquide que ce soit ! Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait émettre une odeur et de la fumée, c'est tout à fait normal. Toujours placer l'appareil dans un endroit bien ventilé et sur un dessous de plat pour éviter d'endommager la table.

**Utilisation**

Remplir le caquelon (No. 2) avec les ingrédients souhaités (vous trouverez de délicieuses recettes dans ce manuel). La contenance du caquelon est de 2 litres. Cependant, nous recommandons de ne le remplir qu'aux 3 / 4.

Brancher l'appareil à une prise murale reliée à la terre.

Tourner le thermostat (No. 4) à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Le témoin lumineux rouge (No. 5) s'allume. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint.

Placer le caquelon rempli de ses ingrédients sur le socle chauffant et l'y laisser pour que tout fonde bien. Remuer régulièrement la préparation. Remettre le thermostat en mode "chaud".

Le thermostat permet de réguler une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux (No. 5) s'allume et s'éteint. C'est tout à fait normal, la température est ajustée en permanence.

Veuillez noter que le contenu du caquelon est très chaud, ne pas le toucher.

Exemple pour une fondue classique au fromage :

Placer un morceau de pain ou de légume sur la fourchette (No. 1) et la plonger dans le fromage fondu. Note : Toujours tenir la fourchette par la poignée en plastique pour éviter tout risque de brûlures et ne jamais la mettre directement en bouche pour éviter les risques de piqûres et de brûlures en bouche !

**Conseil**

Cette fondue est conçue pour être utilisée avec des préparations prêtes à l'emploi pour fondue. Elle est toutefois tout à fait adaptée pour cuisiner vos recettes personnelles.

## Recette de fondue au fromage

### Ingrédients

1 gousse d'ail  
4 tasses de vin blanc sec  
1/2 cuillère à soupe de jus de citron  
3 sacs de gruyère râpé (de 100 g)  
3 sacs d'emmental râpé (de 100 g)  
2-3 cuillères à soupe de maïzena  
4 cuillères à soupe de kirsch  
Noix de muscade  
Poivre blanc (fraichement moulu)

### Préparation et conseils

Coupez une gousse d'ail en deux et frottez l'intérieur du caquelon avec. Ajoutez du vin et du jus de citron dans le caquelon. Branchez l'appareil sur une prise électrique. Tournez le thermostat (n° 4) au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant rouge (n° 5) s'allume, si la température de consigne est atteinte, le voyant d'état s'éteint. Mettez le caquelon rempli d'ingrédients sur la base de chauffage. Remuez les petits morceaux de fromage avec une cuillère en bois dans le vin chaud jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Mélangez de l'amidon de maïs avec un petit verre de kirsch jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez le mélange de farine de maïs dans la fondue au fromage et mélangez pour lier. Assaisonnez avec de la noix de muscade et du poivre. Vous pouvez réaliser des recettes de fondue au fromage avec tout type de fromages. Il suffit que le fromage fonde bien. Vous pouvez également ajouter un peu de jus de citron à cette recette pour éviter les grumeaux.

Idées d'ingrédients à tremper dans la fondue :

- Tous types de pains
- Tranches de poivrons
- Champignons
- Morceaux de concombres
- Nachos
- Morceaux d'ananas
- Brocolis, au préalable plongés dans de l'eau chaude
- Oignons blancs
- Cornichons
- Raisins
- Morceaux de salami
- Petits morceaux de cervelas
- Tomates cerises

\* Conseil : Vous pouvez chercher de nombreuses autres recettes sur Internet.

### Nettoyer l'appareil

Tout d'abord, débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Nettoyer le socle chauffant (No. 3) avec un linge humide. Si nécessaire avec du détergent.

Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer, cela aurait pour effet d'endommager l'appareil. Ne jamais le plonger dans l'eau ou quelque liquide que ce soit. Laisser le caquelon (No. 2) tremper dans l'eau chaude et retirer les restes à l'aide d'une brosse à vaisselle. Nettoyer les fourchettes à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le caquelon ne va pas (No. 2) au lave-vaisselle.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



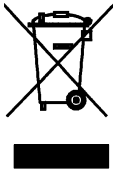
- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour ne pas risquer un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces. N'utilisez pas l'appareil si son cordon et sa prise sont endommagés ou s'il présente des dysfonctionnements, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et rendre la garantie caduque.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur, sur ou à proximité de sources de chaleur
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un rebord, ne touchez pas ses surfaces chaudes et ne posez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de décor de fenêtre, etc.
- Cet appareil est destiné à une utilisation familiale uniquement et pour son utilisation prévue.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- L'appareil doit être surveillé, il ne doit pas être laissé sur ON ou chaud sans qu'un adulte ne le surveille.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un système de télécommande.
- Remarque : Pour éviter de réenclencher par accident la protection thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de connexion externe comme un minuteur et il ne doit pas être connecté sur un circuit. Il faut allumer et éteindre l'appareil manuellement.
- Si le cordon ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par un réparateur agréé, pour éviter tout danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un dispositif similaire n'est pas permise.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION FUTURE**

## Garantie

- Cet appareil fourni par notre Société est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Pendant la durée de la garantie, tout défaut matériel et tout défaut de fabrication de l'appareil ou de ses accessoires seront réparés ou remplacés sans frais à notre discrétion. Les services de cette garantie n'entraînent pas une extension de garantie et ne saurait donner lieu à une nouvelle garantie !
- Le bon de garantie est fourni par la preuve d'achat. Sans la preuve d'achat, aucun remplacement et aucune réparation ne seront effectués gratuitement.
- Si vous souhaitez faire une réclamation sous garantie, veuillez retourner à votre distributeur toute la machine dans l'emballage d'origine, accompagnée du reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un distributeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

## Directives pour la protection de l'environnement



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être éliminé dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous après des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

## Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

## Produit

Cet appareil comprend un marquage selon la directive européenne 2002/96/EC relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En assurant le bon traitement de vos déchets, vous aidez à protéger l'environnement et la santé.

## Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux objectifs de sécurité de la Directive 2006/95/EC sur les « appareils basse tension », aux exigences de sécurité de la Directive 2004/108/EC « Compatibilité électromagnétique » et aux exigences de la Directive 93/68/EEC.

### **HINWEIS: VERWENDEN SIE DEN FONDUE-TOPF NIEMALS MIT EINER ANDEREN WÄRMEQUELLE, SONDERN AUSSCHLIESSLICH MIT DER DAZUGEHÖRIGEN HEIZPLATTE.**

Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.

Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt.

Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz.

Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.

### **Erstgebrauch**

Reinigen Sie die Fonduegabeln (Nr. 1) und den Fonduetopf (Nr. 2) in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie sorgfältig.

Reinigen Sie die Heizplatte (Nr. 3) mit einem feuchten Tuch und entfernen Sie alle Aufkleber. Tauchen Sie die Heizplatte niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Beim Erstgebrauch kann das Gerät etwas Geruch und Rauch verbreiten, das ist normal. Stellen Sie das Gerät immer an einem gut belüfteten Ort auf und schützen Sie den Tisch mit einem Untersetzer.

### **Gebrauch**

Füllen Sie den Fonduetopf (Nr. 2) mit den gewünschten Zutaten (in dieser Anleitung finden Sie einige tolle Rezepte). Das Fassungsvermögen des Fonduetopfs beträgt 2 Liter. Wir empfehlen jedoch, ihn zu höchstens 3/4 zu befüllen.

Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.

Drehen Sie das Thermostat (Nr. 4) im Uhrzeigersinn auf die höchste Position. Die rote Kontrolllampe (Nr. 5) leuchtet auf; sie geht wieder aus, wenn die Temperatur erreicht ist.

Stellen Sie den Fonduetopf mit den Zutaten auf die Heizplatte und lassen Sie alles gut schmelzen. Die Zutaten oft umrühren. Das Thermostat wieder auf dem Modus „warm“ drehen. Das Thermostat hält die Temperatur konstant. Während des Gebrauchs geht die Kontrolllampe (Nr. 5) an und aus – das ist normal, da die Temperatur ständig reguliert wird.

Bitte beachten Sie, dass der Fonduetopf sehr heiß ist – nicht berühren.

Beispiel für klassisches Käsefondue:

Nehmen Sie ein Stück Brot oder Gemüse mit der Fonduegabel (Nr. 1) auf und tauchen Sie es in die heiße Käsesauce. Hinweis: Legen Sie die Fonduegabel immer auf dem Halter ab und stecken Sie sie niemals direkt in den Mund, da dies ernsthafte Verbrennungen verursachen kann!

### **Hinweis**

Dieses Fondue wird am besten zusammen mit einem fertigen Käsefondueset genutzt. Aber natürlich können Sie auch Ihr eigenes Rezept kreieren.



## Rezept für Käsefondue

### Zutaten

1 Knoblauchzehe  
4 Tassen trockener Weißwein  
1/2 Teelöffel Zitronensaft  
3 Tüten geriebener Gruyère (100 g)  
3 Tüten geriebener Emmentaler (100 g)  
2-3 Teelöffel Stärkemehl  
4 Teelöffel Kirschwasser(verschwendung)  
Muskatnuss  
(Frisch geriebener) weißer Pfeffer

### Vorbereitung und Tipps

Halbieren Sie den Knoblauch und reiben Sie die Innenseite des Fondue-Topfes damit ein. Geben Sie Wein und Zitronensaft in den Fondue-Topf. Den Stecker in eine geerdete Wandsteckdose stecken. Drehen Sie den Thermostat (Nr. 4) im Uhrzeigersinn auf die höchste Position. Die rote Kontrollleuchte (Nr. 5) leuchtet auf; wenn die Temperatur erreicht wurde, erlischt die Kontrollleuchte. Stellen Sie den mit den Zutaten gefüllten Fondue-Topf auf die Heizplatte. Rühren Sie den geriebenen Käse mit einem Holzlöffel in den heißen Wein, bis der ganze Käse geschmolzen ist. Verrühren Sie Maisstärke und Kirschwasser in einer Tasse zu einer homogenen Paste. Geben Sie die Stärkepaste in die Käsefonduemischung und rühren Sie, um diese zu binden. Würzen Sie mit Muskatnuss und Pfeffer. Sie können Käsefonduerezepte übrigens mit allen Käsesorten zubereiten. Wichtig ist, dass sie schmelzen. Sie können diesem Rezept auch etwas Zitronensaft hinzufügen; dadurch bilden sich weniger leicht Klümpchen.

Und das können Sie in das Käsefondue tauchen:

- Alle Sorten Brot
- Paprikastreifen
- Champignons
- Gurkenstücken
- Nacho-Chips
- Ananasstücken
- Brokkoli, zuerst in heißes Wasser getaucht
- Silberzwiebeln
- Senfgurken
- Weintrauben
- Salamistücken
- kleine Stücken Zervelatwurst
- kleine halbierte Tomaten

\* Tipp: Mehr Rezepte finden Sie im Internet.

### Reinigung des Geräts

Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Reinigen Sie die Heizplatte (Nr. 3) mit einem feuchten Tuch. Wenn nötig, benutzen Sie etwas Reinigungsmittel.

Verwenden Sie niemals scheuernde und/oder ätzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Topfreiniger, da diese das Gerät beschädigen können. Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Den Fonduetopf (Nr. 2) in warmem Wasser einweichen lassen und

eventuelle Reste mit einer Geschirrbürste entfernen. Die Gabeln in warmem Seifenwasser waschen oder im Geschirrspüler reinigen. Der Fonduetopf (Nr. 2) ist nicht spülmaschinenfest.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN



- Lesen Sie sich bitte alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie das Kochgerät abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abbauen. Benutzen Sie Kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker, nach einer Funktionsstörung oder wenn das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Die Verwendung zusätzlicher, nicht vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen und Löschung aller Garantieansprüche führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe/auf Heizquellen.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel über die Tischkante oder der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt oder in Kontakt mit heißen Teilen kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von Vorhängen, Gardinen usw.
- Das Gerät darf nur im Haushalt und für den Verwendungszweck, für den es hergestellt wurde, genutzt werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät ist immer zu beaufsichtigen und sollte niemals eingeschaltet oder vor der Abkühlung ohne entsprechende Aufsicht eines Erwachsenen bleiben.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen geeignet, außer sie werden beaufsichtigt oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Schaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Hinweis: Um die Gefahr einer unbeabsichtigten Rückstellung des Wärmeschutzes zu vermeiden, sollte das Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. eine Schaltuhr betrieben werden oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der das Gerät regelmäßig einschaltet.
- Zur Gefahrenvermeidung muss ein beschädigtes/r Kabel oder Stecker von einem autorisierten Fachmann ersetzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Die Verwendung einer Verlängerungsschnur oder ähnlicher Teile ist nicht gestattet.

**BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF**

## Garantie

- Die Gerätegarantie, die von unserem Unternehmen gewährt wird, beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum (Quittung).
- Alle Defekte des Geräts oder seines Zubehörs aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern werden durch kostenlose Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Austausch des Geräts beseitigt. Die Garantieleistungen sehen weder eine Garantieverlängerung noch ein Recht auf Neuausstellung der Garantie vor!
- Der Garantienachweis wird durch den Kaufbeleg zur Verfügung gestellt. Ohne Kaufbeleg wird keine kostenlose Reparatur oder ein Austausch durchgeführt.
- Falls Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, bringen Sie bitte das gesamte Gerät in der Originalverpackung und mit Kaufbeleg zu Ihrem Händler.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.

## Umweltschutzrichtlinien



Dieses Gerät gehört nach Ablauf seiner Gebrauchsdauer nicht in den Hausmüll, sondern muss an einem Recycling-Punkt für elektrische und elektronische Haushaltsgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und Verpackung soll Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Punkt lenken. Das Material, das für dieses Gerät verwendet wurde, ist recycelbar. Durch das Recycling gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie bei Ihren Kommunalbehörden nach Informationen zur Rücknahme nach.

## Verpackung

Die Verpackung ist zu 100 % recycelbar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

## Produkt

Dieses Gerät ist mit einem Kennzeichen gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ausgestattet. Durch die Sicherstellung, dass das Produkt korrekt als Abfall entsorgt wird, helfen Sie, die negativen Auswirkungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu minimieren.

## EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde gemäß der Sicherheitsziele der EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG, der Sicherheitsanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG „Elektromagnetischer Kompatibilität“ und der Erfordernisse der Richtlinie 93/68/EWG entwickelt, hergestellt und vertrieben.

## Uso y mantenimiento

**NOTA: NO UTILICE NUNCA LA OLLA DE FONDUE CON UN FUENTE DE CALOR QUE NO SEA LA PLACA DE CALOR PROPORCIONADA.**

Retire todo el material de embalaje del aparato.

Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual a la tensión principal de su hogar.

Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz.

Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

### Antes del primer uso

Limpie los pinchos para fondue (nº 1) y la olla de fondue (Nº 2) en agua templada con jabón y séquelas a fondo.

Limpie la base térmica (nº 3) con un trapo húmedo y despegue los adhesivos.

¡No sumerja nunca la base térmica en agua u otros líquidos! Cuando se utilice por primera vez, el aparato puede desprender humo y olor: esto es habitual. Coloque el aparato siempre en una zona bien ventilada y encima de un reposaplatos para evitar que la mesa se quem.

### Uso

Llene la olla de fondue (Nº 2) con los ingredientes deseados (en este manual encontrará algunas recetas estupendas). La fondue tiene una capacidad de 2 litros. Sin embargo, recomendamos no usar más del  $\frac{3}{4}$  del contenido total.

Enchúfela en una toma de corriente de tierra.

Gire el termostato (Nº4) en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición más alta. Se encenderá la luz de control roja (Nº 5). Cuando se alcanza la temperatura deseada la luz se apaga.

Coloque la olla de fondue, con los ingredientes, en la base térmica y deje que se fundan bien. Remueva los ingredientes a menudo. Gire el termostato hasta el modo “templado”.

El termostato regula la temperatura para que se mantenga constante. Durante su uso, la luz roja (Nº 5) se enciende y se apaga; es normal, ya que la temperatura se autoajusta constantemente.

Tenga en cuenta que el contenido de la olla de fondue está muy caliente: no lo toque.

Ejemplo de fondue de queso clásica:

Coloque un trozo de pan o de verdura en el pincho para fondue (Nº 1) y sumérjalo en la salsa de queso caliente. Nota: Coja siempre el pincho para fondue por el mango y nunca por la parte metálica, ya que podría provocar quemaduras graves.

### Consejo

Esta fondue es más adecuada para un paquete preparado de queso para fondue. Aunque también es adecuado para sus propias recetas.

## Receta para fondue de queso

### Ingredientes

1 diente de ajo  
4 tazas de vino blanco seco  
½ cucharada de zumo de limón  
3 bolsas de queso Gruyère rallado (100 g.)  
3 bolsas de queso Emmental rallado (100 g.)  
2-3 cucharadas de Maizena  
4 cucharadas de kirsch  
nuez moscada  
Pimienta blanca (recién molida)

### Preparación y consejos

Corte el ajo por la mitad y restriéguelo por la parte interior de la olla para la fondue. Añada vino y zumo de limón a la olla. Enchufe a la toma de corriente. Gire el termostato (nº 4) en sentido horario hasta la posición más elevada. El piloto de control rojo (nº 5) se iluminará y, cuando se alcance la temperatura, se apagará. Coloque la olla para fondue, llena con los ingredientes, sobre la placa de calor. Gire las porciones de queso rallado con una cuchara de madera en el vino caliente hasta que se derrita todo el queso. En una taza, mezcle harina de maíz con kirsch hasta que se forme una pasta homogénea. Mezcle la pasta de harina de maíz con la mezcla de la fondue de queso y remuévalo para que se liguén. Condimente con nuez moscada y pimienta. Por cierto, puede preparar fondues de queso con todo tipo de quesos, siempre que se puedan derretir. También puede añadir un poco de zumo de limón a esta receta y así evitará que se formen grumos.

Ingredientes aconsejados para mojar en la fondue de queso:

- Todo tipo de pan
- Rebanadas de pimentón
- Champiñones
- Trozos de pepino
- Nachos
- Trozos de piña
- Broccoli, sumergido primero en agua caliente
- Cebollas perla
- Pepinillos
- Uvas
- Rodajas de salami
- Rodajas de Saveloy
- Tomates partidos por la mitad

\* Consejo: Puede hallar más recetas en Internet.

### Limpieza del aparato

Primero extraiga el enchufe de la toma de corriente y deje que todas las piezas se enfríen antes de limpiarlas.

Limpie la base térmica (Nº 3) con un trapo húmedo. Si es necesario, utilice un poco de detergente.

No utilice nunca limpiadores agresivos o abrasivos, estropajo de acero inoxidable o un estropajo corriente, ya que dañaría el aparato. No sumergir en agua u otro líquido. Sumerja la olla de fondue (Nº 2) en agua templada y elimine los restos con un cepillo para lavar platos. Lave los pinchos con agua templada con jabón o en el lavavajillas. La olla de fondue (Nº 2) no es apta para lavavajillas.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES



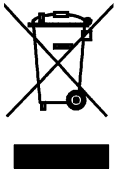
- Lea las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de montar o desmontar cualquiera de sus piezas. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones e invalidar la garantía que pueda tener.
- No lo utilice en el exterior, ni cerca o sobre fuentes de calor directo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del banco de cocina, ni que entre en contacto con las partes calientes y no permita que el aparato se coloque debajo o cerca de cortinas, cubiertas de ventanas, etc.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, por tanto, no lo deje nunca desatendido por un adulto mientras esté encendido o caliente.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no se ha diseñado para el uso con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el objeto mismo.
- La sustitución de cables y enchufes dañados se debe realizar por un técnico autorizado para evitar peligros. No repare el aparato usted mismo.
- No está permitido utilizar un cable alargador ni similar.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

## Garantía

- El aparato proporcionado por nuestra Compañía está cubierto por una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (recibo).
- Durante el periodo de garantía, cualquier avería del aparato o de sus accesorios debida a defectos de los materiales o la fabricación se solucionará gratuitamente mediante una reparación o, a nuestra discreción, su sustitución. Los servicios de la garantía no incluyen una extensión de la duración de la misma ni dan derecho a extender una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona con la prueba de compra. Sin esta, no se llevarán a cabo reparaciones ni cambios gratuitos.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina completa en su embalaje original al vendedor, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la máquina entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.

## Normas de protección del medioambiente



Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su vida útil, sino que se debe depositar en un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

## Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

## Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurar que el producto se procesa correctamente cuando se desecha, ayudará a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

## Declaración de conformidad CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidad Electromagnética" y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.

**NOTA: NON UTILIZZARE MAI LA PENTOLA PER FONDUTA SU UNA SORGENTE DI CALORE DIVERSA DALLA BASE DI RISCALDAMENTO IN DOTAZIONE.**

Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.

Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica.

Tensione nominale: AC220-240V 50Hz.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.

### **Primo uso**

Pulire le forchette per la fonduta (1) e la pentola per la fonduta (2) in acqua e sapone calda e asciugare.

Pulire la base riscaldante (3) con un panno morbido umido e rimuovere eventuali adesivi.

Non immergere la base riscaldante in acqua o altri liquidi! Al primo uso l'apparecchio potrebbe emettere cattivo odore e del fumo, questo è normale. Posizionare sempre l'apparecchio in un'area ben ventilata e su un sottobicchiere per prevenire il danneggiamento della tavola.

### **Uso**

Riempire la pentola per la fonduta (2) con gli ingredienti desiderati (in questo manuale sono riportate alcune ricette). La capacità della pentola per fonduta è di 2 litri. Comunque, raccomandiamo di non usare più dei  $\frac{3}{4}$  del contenuto totale.

Collegare ad una presa di corrente.

Girare il termostato (4) in senso orario alla sua posizione più alta. La spia di controllo rossa (5) si accende, se la temperatura è raggiunta la luce si spegne.

Posizionare la pentola per la fonduta con gli ingredienti sulla base riscaldante e lasciare sciogliere bene. Mescolare di frequente gli ingredienti. Riportare il termostato in modalità "riscalda".

Il termostato regola una temperatura costante. Durante l'uso, la spia di controllo (5) si accende e si spegne, questo è normale, la temperatura impostata è regolata costantemente.

Si noti che il contenuto della pentola per fonduta è molto caldo, non toccarlo.

Esempio di fonduta al formaggio classica.

Porre un pezzo di pane o verdura sulla forchetta per fonduta (1) e immergere nel formaggio caldo. Nota: Porre sempre la forchetta per fonduta nel supporto e mai direttamente in bocca, ciò può causare gravi scottature!

### **Consiglio**

Quest'apparecchio è meglio usato con set per fonduta al formaggio pronto da fare. Ma è anche molto idoneo per accogliere le vostre ricette.



## Ricetta per fonduta al formaggio

### Ingredienti

1 spicchio di aglio  
4 tazze di vino bianco secco  
1/2 cucchiaino di succo di limone  
3 buste di gruviera grattugiata (da 100 g)  
3 buste di formaggio Emmental grattugiato (da 100 g)  
2-3 cucchiaini di farina di gran turco  
4 cucchiaini di kirsch  
noce moscata  
pepe bianco in grani

### Preparazione e consigli

Dividere a metà l'aglio e strofinare il fondo della pentola per fonduta. Aggiungere vino e succo di limone nel contenitore. Infilare la spina in una presa dotata di messa a terra. Girare il termostato (N° 4) in senso antiorario fino alla posizione massima. La spia rossa (N° 5) si accende; se la temperatura viene raggiunta la spia si spegne. Collocare la pentola per fonduta, colma dei relativi ingredienti, sulla base riscaldante. Versare il formaggio grattugiato con un cucchiaino di legno nel vino caldo finché il formaggio non si scioglie. Versare amido di mais con kirsch in una tazza finché non si forma un impasto uniforme. Mescolare l'impasto con amido di mais nella fonduta di formaggio, mescolare e versare per legare. Speziare con noce moscata e pepe. È possibile realizzare fondute di formaggio con tutti i tipi di formaggio, è sufficiente che si scioglia. È inoltre possibile aggiungere un po' di succo di limone a questa ricetta, per evitare la formazione di grumi.

Consigli su cosa immergere nella fonduta al formaggio:

- Tutti i tipi di pane
- Pezzi di paprika
- Funghi puliti
- Pezzi di cetriolo
- Nachos
- Pezzi di ananas
- Broccoli, prima immergerli in acqua calda
- Cipolle
- Cetriolini sott'aceto
- Uva
- Pezzi di salame
- Piccoli pezzi di cervellata
- Piccoli pezzi di pomodori

\* Consiglio: Ulteriori ricette si trovano su Internet.

### Pulizia del dispositivo

Prima di pulire scollegare la spina dalla presa e far raffreddare completamente tutte le parti. Pulire la base riscaldante (3) con un panno umido. Se necessario, con alcuni detergenti. Non usare mai detergenti abrasivi, retina o spugna ruvida, che potrebbero danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altri liquidi. Lasciare la pentola per fonduta (2) in acqua e rimuovere i resti con una spazzola per piatti. Lavare le forchette in acqua calda e sapone o lavare in lavastoviglie. La pentola per fonduta (2) non può essere lavata in lavastoviglie.

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o pomelli.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo, spina o l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Scollegare dalla presa se non in uso e prima di pulire. Far raffreddare l'apparecchio prima di posizionare o rimuovere parti. Non usare l'apparecchio con il cavo o la presa danneggiata o dopo aver riscontrato malfunzionamento o il danneggiamento in qualsiasi modo del dispositivo.
- L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare infortuni e invalidare la garanzia.
- Non usare all'aperto o in prossimità di fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo sui bordi del tavolo o sportelli, o toccare superfici calde o venire in contatto con parti calde o permettere al prodotto di essere posto sotto o in prossimità di tende, rivestimenti di finestre ecc.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico e solo per gli scopi previsti.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie stabile e piana.
- Questo dispositivo deve essere controllato e non deve mai essere lasciato acceso o si riscalda senza la supervisione di adulti.
- Questo dispositivo non è inteso per essere usato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non siano soggette a supervisione o istruzione in merito all'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso con un timer esterno o un telecomando.
- Nota: Per evitare danni dall'attivazione accidentale della protezione termica, l'apparecchio non può essere alimentato attraverso un interruttore esterno, come un timer, o collegato a un circuito e acceso regolarmente dal soggetto.
- Cavo o presa danneggiata devono essere sostituiti da tecnico autorizzato per evitare pericoli. Non riparare l'apparecchio da sé.
- Non è consentito l'uso di prolunga o simili.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER FUTURA CONSULTAZIONE

## Garanzia

- L'apparecchio fornito dalla nostra società è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Durante il periodo di garanzia eventuali guasti all'apparecchio o suoi accessori per difetti materiali o di produzione saranno eliminati gratuitamente mediante riparazione o sostituzione a nostra discrezione. I servizi garantiti non prevedono un'estensione della garanzia né danno il diritto di una nuova garanzia!
- Prova della garanzia è fornita dalla prova di acquisto. Senza la prova di acquisto non può essere effettuata alcuna sostituzione o riparazione gratuita.
- Se si richiede un intervento coperto da garanzia è necessario restituire l'apparecchio nella confezione originale al rivenditore insieme alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

## Linee guida per la protezione ambientale



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

## Confezione

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

## Prodotto

Questo apparecchio è dotato di marchio in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, sullo Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Assicurarsi che il prodotto sia smaltito correttamente, ciò aiuta a evitare conseguenze avverse per l'ambiente e la salute umana.

## Dichiarazione CE di conformità

Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

**NOTA: NUNCA UTILIZE A PAINEL DE FONDUE SOBRE OUTRA FONTE DE CALOR QUE NÃO A BASE DE AQUECIMENTO FORNECIDA.**

Retire todas as embalagens da caixa do aparelho.

Verifique se a tensão do aparelho corresponde à tensão principal de sua casa.

Tensão nominal: CA 220-240 V 50 Hz.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e assegure-se de que deixa um espaço livre, no mínimo, de 10 cm à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.

### Primeira utilização

Limpe os garfos do fondue (Nº 1) e a espiriteira do fondue (Nº 2) em água quente e sabão e seque-os completamente.

Limpe a base de aquecimento (Nº 3) com um pano húmido e remova qualquer rótulo autocolante.

Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido! Algum odor e fumo podem ser emitidos ao utilizar pela primeira vez a máquina. Esta situação é normal. Coloque sempre a máquina numa área bem ventilada e sobre uma base para prevenir algum dano na mesa.

### Utilização

Encha a espiriteira do fondue (Nº 2) com os ingredientes que deseja (neste manual encontra algumas ótimas receitas). A espiriteira do fondue tem 2 litros de capacidade. No entanto, recomendamos a que não a encha com mais de 3 / 4 da sua capacidade total.

Ligue a máquina a uma tomada de parede com ligação à terra.

Rode o termóstato (Nº 4) no sentido dos ponteiros do relógio para a posição mais alta. A luz de controlo vermelha (Nº 5) acende. Se a temperatura é atingida a luz de controlo apaga.

Coloque a espiriteira do fondue, com os ingredientes, sobre a base de aquecimento e deixe que estes fundam bem. Vá mexendo com frequência os ingredientes. Volte a rodar o termóstato para o modo "quente".

O termóstato regula a temperatura de um modo constante. Durante a utilização, a luz de controlo (Nº 5) apaga. Esta situação é normal e a temperatura será constantemente ajustada.

Tenha em atenção que o conteúdo da espiriteira do fondue está muito quente, por isso evite tocar-lhe.

Exemplo de uma receita clássica de queijo fundido:

Coloque um naco de pão ou legumes num dos garfos do fondue (Nº 1) e mergulhe-o no molho quente de queijo. Nota: Pouse sempre o garfo do fondue no seu suporte e nunca o leve directamente à boca, pois pode queimar-se gravemente!

### Advertência

Este fondue tem uma melhor utilização com queijo fundido pré-preparado. No entanto, também se adapta para a confecção das suas próprias receitas.

## Receita de queijo fundido

### Ingredientes

1 dente de alho  
4 copos de vinho branco seco  
1/2 colheres de sopa de sumo de limão  
3 saquetas de queijo Gruyère ralado (de 100 g)  
3 saquetas de queijo Emmental ralado (de 100 g)  
2 a 3 colheres de sopa de farinha Maizena  
4 colheres de sopa de kirsch (sobrante)  
noz moscada  
pimenta branca (em pó, fresca)

### Preparação e conselhos

Corte alho ao meio e esfregue o interior da panela de fondue. Adicione vinho e sumo de limão à panela de fondue. Ligue a ficha a uma tomada de parede com ligação à terra. Rode o termóstato (N.º 4) para a direita até à sua posição mais elevada. A luz de controlo vermelha (N.º 5) acende-se e se a temperatura for alcançada a luz de controlo apaga-se. Coloque a panela de fondue com os ingredientes sobre a base de aquecimento. Mexa as partes de queijo ralado com uma colher de madeira no vinho quente até todo o queijo estar derretido. Mexa a farinha maisena com ginja num copo até obter uma pasta suave. Misture a pasta de farinha maisena na mistura de fondue de queijo e mexa para unir. Tempere com noz-moscada e pimenta. Pode fazer receitas de fondue de queijo com todos os tipos de queijo. Se apenas derreter, pode adicionar um pouco de sumo de limão à receita, pois ajuda a solidificar.

Sugestões para utilizar o queijo fundido:

- Em todos os tipos de pão
- Em fatias com pimentão doce
- Carne com cogumelos
- Pedações de pepino
- Nacho Chips
- Pedações de ananás
- Brócolos, mergulhados previamente em água quente
- Cebolas
- Pepinos
- Uvas
- Fatias de salame
- Fatias pequenas de salsicha de porco
- Tomates cortados às fatias pequenas

\* Sugestão: Pode encontrar mais receitas pesquisando na Internet.

### Limpeza do aparelho

Primeiro, retire a ficha da tomada e deixe que as peças arrefeçam antes de as lavar. Limpe a base de aquecimento (Nº 3) com um pano húmido. Se necessário, com um pouco de detergente.

Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido. Deixe a espiriteira do fondue (Nº 2) em água quente durante as semanas que forem necessárias e retire o que resta do seu interior com uma escova de lavar loiça. Lave os garfos em água quente com sabão ou na máquina de lavar loiça. A espiriteira do fondue (Nº 2) não pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho na água ou noutro líquido qualquer.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe que o aparelho arrefeça antes de montar ou desmontar peças. Não coloque em funcionamento aparelhos com cabo ou ficha danificado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano.
- A utilização de peças acessórias não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, sobre ou perto de fontes de calor.
- Não deixe o cabo a cair da esquina de uma mesa ou de um balcão, toque em superfícies ou peças quentes ou deixe o produto debaixo ou perto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para utilização doméstica e só para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e nivelada.
- Este aparelho é um aparelho que requer a presença de alguém e, como tal, nunca deve ser deixado LIGADO ou enquanto estiver quente sem a supervisão de um adulto.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas motoras ou mentais reduzidas, falta de experiência e conhecimento, salvo se supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro externo ou por sistema de controlo remoto.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ou for ligado regularmente por uma pessoa.
- Um cabo ou uma ficha danificado deve ser reparado por um técnico autorizado para evitar algum acidente. Não repare o aparelho por si próprio.
- Não é permitida a utilização de uma extensão ou de outro meio semelhante.

**GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA**

## Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses com início a partir da data da sua compra (recibo).
- Ao longo da duração da garantia qualquer falha do aparelho ou dos seus acessórios desde defeitos de material ou fabrico será reparada sem qualquer encargo pelo serviço de reparação ou, à nossa custa, pela sua substituição. A garantia não confere nenhuma extensão da duração da garantia, nem dá o direito a uma nova garantia!
- O recibo da compra serve como comprovativo da garantia. Sem o comprovativo da garantia, não será realizada nenhuma reparação ou substituição sem encargo.
- Se deseja apresentar uma reclamação com base na garantia, entregue o aparelho na sua totalidade na embalagem de origem ao seu vendedor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo do aparelho na totalidade. Nesses casos, contacte a nossa linha directa. O vidro partido ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitos a encargo.
- Os defeitos em consumíveis ou peças sujeitos a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição dessas peças não estão cobertos pela garantia e devem ser pagos!
- A garantia perde a validade no caso de modificação não autorizada no aparelho.
- Findo o prazo da garantia, a reparação pode ser levada a cabo pelo fabricante competente ou pelo serviço de reparação contra o pagamento dos custos daí decorrentes.

## Orientações para a protecção do meio ambiente



Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

## Embalagem

A embalagem é 100% reciclável. Deposite-a em separado.

## Produto

Este aparelho vem fornecido com uma marca em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.

sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que o produto é tratado correctamente como resíduo, está a ajudar a prevenir consequências adversas para o meio ambiente e a saúde humana.

## Declaração de conformidade EC

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

### **OBS: ANVÄND ALDRIG FONDUEGRYTAN PÅ NÅGON ANNAN VÄRMEKÄLLA ÄN DEN MEDFÖLJANDE VÄRMEBASEN.**

Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.

Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning.

Märkspänning: AC220-240V 50Hz.

Placera enheten på en plan stabil yta och se till att det finns en fri yta på minst 10 cm runt om enheten. Denna enhet är ej lämplig för installation i ett skåp eller för användning utomhus.

### **Första användningen**

Rengör fonduegafflarna (nr. 1) och fonduegrytan (nr. 2) i varmt tvålvatten och torka dem noggrant.

Rengör värmebasen (nr. 3) med en fuktig trasa och ta bort alla eventuella klistermärken.

Sänk aldrig ned värmebasen i vatten eller någon annan vätska. Vid första användningen kan det komma lite rök och lukt från apparaten, detta är normalt. Placera alltid apparaten på en väl ventilerad plats och ställ den på ett underlägg för att undvika skador på bordet.

### **Användning**

Fyll fonduegrytan (nr. 2) med önskade ingredienser (det finns bra recept i den här bruksanvisningen). Fonduegrytans kapacitet är 2 liter. Vi rekommenderar dock att du inte fyller grytan mer än till 3/4 av kapaciteten.

Sätt in stickkontakten i ett jordat eluttag.

Vrid termostaten (nr. 4) medurs till dess högsta läge. Den röda kontrollampan (nr. 5) tänds, och när önskad temperatur har uppnåtts släcks den.

Placera fonduegrytan, fylld med ingredienserna, på värmebasen och låt den stå tills innehållet smälter ordentligt. Rör om ingredienserna ofta. Vrid tillbaka termostaten till läget "varm".

Termostaten reglerar en konstant temperatur. Under användningen kommer kontrollampan (nr. 5) att tändas och släcks flera gånger. Detta är normalt, eftersom temperaturen justeras kontinuerligt.

Observera att innehållet i fonduegrytan är mycket varmt, undvik fysisk kontakt med detta.

Exempel på klassisk fondue:

Sätt en bröd- eller grönsaksbit på fonduegaffeln (nr. 1) och doppa den i den varma ostsåsen.

Obs: Sätt alltid fonduegaffeln i hållaren och aldrig direkt i munnen, det kan ge svåra bränn- och sticksador.

### **Tips**

Denna fondue passar bäst att använda med en färdiggjord fonduesats. Men den passar även bra till egna recept som du har.



## Recept på ostfondue

### Ingredienser

1 klyfta vitlök  
1 liter torrt vitt vin  
1/2 matsked citronsaft  
3 påsar riven gruyèreost (à 100 g)  
3 påsar riven emmentalerost (à 100 g)  
2-3 matskedar majsena  
4 matskedar kirsch  
muskot  
(färskmald) vitpeppar

### Förberedelser och tips

Dela en vitlök på hälften och gnid in fonduegrytans insida. Tillsätt vin och citronjuice i fonduegrytan. Sätt i kontakten i ett jordat vägguttag. Vrid termostaten (nr. 4) medurs till högsta läge. Den röda kontrollampen (nr. 5) tänds och när temperaturen har uppnåtts släcks den. Placera fonduegrytan, fylld med ingredienser, på värmebasen. Rör ner riven ost i et varma vinet med en träsked tills all ost har smält. Blanda majsstärkelse med kirsch i en mugg tills det blir en jämn smet. Blanda majs mjölsblandningen i ostblandningen och rör för att reda den. Krydda med muskor och peppar. Du kan göra ostfondueceptet med alla typer av ost som går att smälta. Du kan också tillsätta lite citronjuice till det här receptet eftersom det motverkar klumpar.

Tips på saker att doppa i ostfondue:

- All slags bröd
- Paprikaskivor
- Rensad svamp
- Gurkbitar
- Nachochips
- Ananasbitar
- Broccoli, doppas först i varmt vatten
- Silverlök
- Ättikgurka
- Vindruvor
- Salamibitar
- Små bitar av cervelatkorv
- Små tomater i halv

\* Tips: Du kan hitta fler recept på Internet.

### Rengöring av apparaten

Ta först ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den. Rengör värmebasen (nr. 3) med en fuktig trasa. Använd rengöringsmedel vid behov. Använd aldrig grova och slipande rengöringsmedel, skurbollar eller stålull, det skadar apparaten. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Låt fonduegrytan (nr. 2) stå i varmt vatten ett tag och tag bort matresterna med en diskborste. Tvätta gafflarna i varmt tvålsvatten eller diska dem i diskmaskin. Fonduegrytan (nr. 2) går inte att diska i diskmaskin.

## VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR



- Läs alla anvisningar innan användning.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- För att inte råka ut för elstötar ska du inte sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används och innan den rengörs. Låt apparaten svalna innan du sätter dit eller tar bort delar. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten har skadats eller om apparaten har slutat fungera eller har skadats på något sätt.
- Användning av extra utrustning som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och ogiltigförklara eventuella garantier som du kan ha.
- Använd inte apparaten utomhus eller på eller i närheten av direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller diskar eller komma i kontakt med varma ytor eller varma delar och låt inte apparaten stå under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsanvändning och endast till för det syfte den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat behöver alltid tillsyn medan den är på och ska aldrig lämnas utan vuxen övervakning i påslaget läge eller medan den är varm.
- Denna apparat är ej avsedd att hanteras av personer (inkl. barn) med förminskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte får tillsyn eller anvisningar för användandet av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Ha kontroll på barnen så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat är ej avsedd att användas med extern timer eller med fjärrkontroll.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte apparaten drivas med ström från en extern kopplingsanordning, som t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som sätts på regelbundet av användaren.
- En skadad sladd eller kontakt måste bytas ut av en auktoriserad tekniker för att undvika risker. Reparera inte apparaten på egen hand.
- Det är ej tillåtet att använda förlängningsladdar eller liknande.

## SPARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA BRUK

## Garanti

- Apparaten som vår firma levererat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- Under garantitiden kommer alla fel som beror på material- eller tillverkningsfel att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller, beroende på vår bedömning, genom byte. Garantitjänsten medför inte en förlängning av garantitiden och ger inte heller rätt till en ny garanti.
- Garantibeviset utgörs av bevis för köpet. Utan bevis för köpet kommer inga byten eller reparationer att utföras utan kostnad.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår "hotline" vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationservice mot påföljande betalning.

## Riktlinjer för skyddande av miljön



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialet som använts i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna om information angående återvinningsstationer.

## Förpackningen

Förpackningen består av 100% återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

## Produkten

Denna apparat är försedd med märkning enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt.

## EU-deklaration om överensstämmelse

Denna apparat är konstruerad, tillverkad och marknadsförd enligt säkerhetsmålen i lågspänningsdirektivet 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.

**UWAGA: NIGDY NIE KORZYSTAĆ Z NACZYNIA DO FONDUE NA ŹRÓDLE OGRZEWANIA INNYM NIŻ DOSTARCZONA PODSTAWA GRZEWCA.**

Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania.

Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika.

Napięcie znamionowe : AC220-240V 50Hz.

Urządzenie umieścić na stosownej płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do zamontowania w jakiegokolwiek szafce czy do użytkowania na wolnym powietrzu.

**Pierwsze użytkowanie.**

Oczyścić widelce (nr 1) oraz naczynie do fondue (nr 2) w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła i osuszyć je.

Wyczyścić podstawę grzewczą (nr 3) wilgotną szmatką i usunąć naklejki.

Nigdy nie zanurzać podstawy grzewczej w wodzie ani innych płynach! Przy pierwszym użyciu urządzenie wydaje zapach i dym, jest to normalne. Zawsze należy ustawiać urządzenie w dobrze wentylowanych miejscach i na podkładce, aby nie uszkodzić stołu.

**Użycie**

Napełnić naczynie do fondue (nr 2) wymaganymi składnikami (w tym podręczniku znajdziemy świetne przepisy). Pojemność naczynia do fondue wynosi 2 litry. Jednak zalecamy nie używać więcej niż 3 / 4 całkowitej zawartości.

Podłączyć do uzziemionego gniazdka w ścianie.

Ustawić termostat (nr 4) zgodnie z ruchem wskazówek zegara w najwyższej pozycji. Czerwony wskaźnik świetlny (nr 5) zapala się, a jeśli temperatura zostanie osiągnięta, wskaźnik zgaśnie.

Ustawić naczynie do fondue, napełnione składnikami, na podstawie grzejnej i pozostawić do roztopienia. Często mieszać składniki. Ustawić termostat z powrotem w trybie "ocieplania".

Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania, wskaźnik kontrolny (nr 5) zapala się i gaśnie, jest to normalne, temperatura regulowana jest stale.

Prosimy uwzględnić, że zawartość naczynia do fondue jest bardzo gorąca, nie należy jej dotykać.

Przykład klasycznego serowego fondue:

Umieścić kawałek chleba lub warzywa na widelcu fondue (nr 1) i zanurzyć go w gorącym sosie serowym. Uwaga: Zawsze wkładać widelec do fondue do pojemnika i nigdy bezpośrednio do ust, może to spowodować bardzo poważne oparzenia!

**Porada**

To fondue jest najlepsze wraz z przygotowanym zestawem do fondue serowego. Ale również można przygotować własny przepis.

## Przepis na fondue serowe

### Składniki

- 1 ząbek czosnku
- 4 filiżanki białego wina wytrawnego
- 1/2 łyżki soku z cytryny
- 3 torebki startego sera Gruyère (100 g)
- 3 torebki startego sera Emmental (100 g)
- 2-3 łyżki mąki kukurydzianej
- 4 łyżki trunku kirsch (niewiele)
- gałka muskatołowa
- (świeżo mielony) biały pieprz

### Przygotowanie i porady

Przekroić czosnek na pół i natrzeć nim wnętrze naczynia do fondue. Do naczynia tego wlać wina oraz soku cytrynowego. Podłączyć do uzziemionego gniazdka w ścianie. Obrócić termostat (nr 4) w prawo do jego najwyższej pozycji. Czerwona lampka kontrolna (nr 5) zapala się, a kiedy temperatura zostaje już osiągnięta lampka kontrolna gaśnie. Ustawić naczynie do fondue wraz ze składnikami na podstawie grzewczej. Wymieszać drewnianą łyżką starty ser w gorącym winie, aż do stopienia sera. Dokładnie wymieszać mąkę kukurydzianą i kirsch, aż powstanie gładka masa. Zmieszać masę z mąki kukurydzianej z mieszanką sera fondue aż do połączenia. Przyprawić gałką muskatołową oraz pieprzem. Czasami można przygotowywać fondue z wszystkimi typami sera, o ile się topi. Można również dodać niewielką ilość soku z cytryny, przeciwdziała to powstawaniu grudek.

Wskazówki do wykonania fondue serowego jako dip:

- Wszystkie rodzaje chleba
- Kawałki papryki
- Grzyby (kapelusze)
- Kawałki ogórka
- Chipsy Nacho
- Kawałki ananasa
- Brokuły, sparzone gorącą wodą
- Srebrna cebula
- Korniszony
- Winogrona
- Plasterki Salami
- Niewielkie kawałki kielbasy Saveloy
- Połówki małych pomidorów

\* Wskazówki: Więcej przepisów znaleźć można w Internecie.

### Czyszczenie urządzenia

Najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać na wystygnięcie części przed ich wyczyszczeniem.

Wyczyścić podstawę grzejną (nr 3) wilgotną szmatką. W razie konieczności- detergentem. Nigdy nie używać szorstkich ani żrących środków do czyszczenia, stalowej wełny ani czyścików do szorowania, jako, że mogą uszkodzić urządzenie. Nie wkładać urządzenia do wody ani innej cieczy. Przetrzywać naczynie do fondue (nr 2) w ciepłej wodzie i usunąć pozostałości szczoteczką do mycia naczyń. Widelce należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła lub w zmywarce do naczyń. Naczynia do fondue (nr 2) nie wolno myć w zmywarce.

## WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytać całą instrukcję.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Zabezpieczać się przed porażeniem elektrycznym.
- Wyjąć kabel z gniazdka wyjściowego, gdy urządzenie już nie jest użytkowane oraz przed czyszczeniem. Gorące urządzenie pozostawić do ostygnięcia przed założeniem czy wyjęciem z niego części. W żadnym wypadku nie użytkować urządzenia z uszkodzonym kablem czy wtyczką lub jeśli urządzenie jest niesprawne czy uszkodzone w inny sposób.
- Stosowanie dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować uszkodzenia ciała i unieważnić uprawnienia gwarancyjne użytkownika.
- Urządzenia nie użytkować na wolnym powietrzu, ani w pobliżu bezpośrednich źródeł ciepła.
- Nie pozwalać, aby kabel zasilający zwisał nad ostrą krawędzią stołu czy blatu, czy dotykał gorących powierzchni, czy stykał się z rozgrzanymi częściami, lub aby kabel leżał pod skrzydłami drzwi czy okien itp.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do tego celu zostało ono wyprodukowane.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie to jest urządzeniem obsługiwany i jako takiego można pozostawiać go włączonym (ON) czy rozgrzanym bez nadzoru osoby dorosłej.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować celem upewnienia się, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania wraz z zewnętrznym regulatorem czasowym czy do współpracy z pilotem.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego resetowania zabezpieczenia termicznego, nie należy go włączać do sieci poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, czy podłączać do obwodu, który jest regularnie przełączany przez urządzenie podległe.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel musi być wymieniony przez uprawnionego do tego technika. Uszkodzonego urządzenia nie naprawiać samemu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.

**NINIEJSZĄ ISNTRUKCJĘ ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ JAKO ODNIESIENIE**

## Gwarancja

- Urządzenie dostarczone przez naszą Firmę jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dnia jego zakupu (odbioru).
- W okresie gwarancyjnym każda usterka urządzenia lub jego wyposażenia w zakresie materiału czy wykonania będzie usunięta bezpłatnie poprzez, według naszego uznania, naprawę lub wymianę. Serwis gwarancyjny nie pociąga za sobą przedłużenia okresu gwarancyjnego, ani nie uprawnia do przyznania nowej gwarancji!
- Uprawnienie do gwarancji zapewnia dowód zakupu. Bez dowodu zakupu nie ma możliwości bezpłatnej wymiany czy naprawy.
- W przypadku roszczenia gwarancyjnego prosimy o zwrot całości urządzenia wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu do swojego lokalnego dystrybutora naszych produktów.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkownika.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.

## Wtyczne w zakresie ochrony środowiska



Tego urządzenia z chwilą jego zużycia nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz należy go dostarczyć do punktu składowania materiałów do recyklingu elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. To oznaczenia na urządzeniu, instrukcja obsługi oraz opakowanie zwraca uwagę użytkownika na tę istotną kwestię. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarstwa domowego użytkownik wnosi istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji dotyczących punktów zbiórki zużytych urządzeń należy szukać u swoich lokalnych władz samorządowych.

## Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

## Produkt

To urządzenie posiada znak zgodności z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dzięki zapewnieniu, iż wyrób jest w prawidłowy sposób przetwarzany jako odpad, pomaga użytkownikowi w zwalczaniu niekorzystnych następstw dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

## Deklaracja zgodności EC

To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) Nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC "Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiami Dyrektywy 93/68/EEC.



Tristar europe BV | Jules Verneweg 87 | 5015BH Tilburg