

# LONO

## Fondue



<b>de</b>	Gebrauchsanweisung	4	<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing	24
<b>en</b>	Operating Manual	8	<b>da</b>	Brugsanvisning	28
<b>fr</b>	Mode d'emploi	12	<b>sv</b>	Användarguide	32
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	16	<b>fi</b>	Käyttöohje	36
<b>es</b>	Instrucciones de uso	20	<b>no</b>	Bruksanvisning	40



3

1



2



4

5



## Aufbau LONO Fondue

- 1 Fondue-Deckel mit Fondue-Gabelhalterung
- 2 Fondue-Topf
- 3 Fondue-Gabeln
- 4 Heizbasis
- 5 Drehregler mit LED Ring

## Design of LONO fondue

- 1 Fondue lid with fork holders
- 2 Fondue pot
- 3 Fondue forks
- 4 Heating base
- 5 Temperature knob with LED ring

## Conception de l'appareil à fondue LONO

- 1 Couverture pour fondue avec supports pour fourchettes
- 2 Caquelon à fondue
- 3 Fourchettes à fondue
- 4 Base chauffante
- 5 Bouton de température avec anneau à LED

## Design di LONO fondue

- 1 Coperchio per fonduta con supporto forchette
- 2 Casseruola per fonduta
- 3 Forchette per fonduta
- 4 Base riscaldante
- 5 Manopola temperatura con ghiera a LED

## Diseño de fondue LONO

- 1 Tapa de fondue con soportes para tenedores
- 2 Cazo de fondue
- 3 Tenedores de fondue
- 4 Base de calentamiento
- 5 Perilla de temperatura con anilla LED

## Ontwerp van LONO fondue

- 1 Fonduedeksel met vorkhouders
- 2 Fonduepan
- 3 Fonduevorken
- 4 Warmhoudplaat
- 5 Temperatuurknop met led-ring

## LONO-fonduesæt design

- 1 Fonduelåg med gaffelholdere
- 2 Fonduegryde
- 3 Fonduegafflar
- 4 Opvarmningsdel
- 5 Temperaturknop med LED-ring

## LONO-fonduegrytans design

- 1 Fonduelock med gaffelhållare
- 2 Fonduegryta
- 3 Fonduegafflar
- 4 Värmeplatta
- 5 Temperaturvred med LED-ring

## LONO-fonduen osat

- 1 Fondue-padan kansi, jossa on haarukanpidikkeet
- 2 Fondue-pata
- 3 Fondue-haarukat
- 4 Kuumennusalusta
- 5 Lämpötilansäädin, jossa on LED-valo

## LONO-fonduen osat

- 1 Fondue-padan kansi, jossa on haarukanpidikkeet
- 2 Fondue-pata
- 3 Fondue-haarukat
- 4 Kuumennusalusta
- 5 Lämpötilansäädin, jossa on LED-valo

### Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.  
Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

## Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

### Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1180 – 1400 Watt
Schutzklasse:	I

### Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche und halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Bringen Sie das Netzkabel so an, dass niemand darüber stolpern und es aus der Steckdose reißen kann. Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit der heißen Geräteoberfläche kommen.
- Vorsicht, das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nie die heiße Herdplatte oder andere heiße Teile des Geräts, wenn es in Betrieb ist. Halten Sie den Fonduepfopf immer am Griff, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!** Wenn die Herdplatte erhitzt ist und/oder der Fonduepfopf heißes Öl oder dergleichen enthält, darf das Gerät nicht bewegt werden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Kochendes Wasser könnte aus dem Topf spritzen, falls die MAX Marke beim Befüllen des Topfes nicht beachtet wurde oder der Deckel nicht aufliegt.
- Falls Wasser im Fonduepfopf erhitzt wird und sich starker Dampf bildet, reduzieren Sie die Hitze, bevor Sie die Gabeln fürs Kochen eintauchen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie Zubehörtteile wechseln oder das Gerät reinigen.
- Falls die Herdplatte der Heizbasis gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät wird für die Zubereitung von Speisen benutzt. Deshalb sollten das Gerät und alle Zubehörtteile jederzeit sauber sein.
- **Vorsicht Brandgefahr!** Bei Verwendung des Geräts mit heißem Öl oder anderen Fettstoffen ist größte Vorsicht geboten. Heißes Öl und Fettstoffe sind leicht entzündlich, besonders wenn es mehrmals wiederverwendet und/oder verschmutzt ist. Gießen Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl. Wenn sich Flammen bilden, setzen Sie den Deckel auf den Fonduepfopf, um die Flammen zu ersticken. Ziehen Sie bei Überhitzung sofort den Netzstecker.
- Bei unsachgemäßer Benutzung oder Reparatur des Geräts lehnt der Hersteller jede Haftung ab. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- **Vorsicht Verletzungsgefahr!** Die mitgelieferten Fonduegabeln sind sehr spitz.

## Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen.

# Inbetriebnahme

- Füllen Sie die gewünschte Menge Öl oder Brühe (Bouillon) in den Fonduetopf. Achten Sie darauf, dass die Füllmenge zwischen der Mindestmarke (MIN 0,8 l) und Höchstmarke (MAX 1,2 l) liegt.
- Stellen Sie die Herdplatte auf einer waagrechten, hitzeisolierten und fettabweisenden Standfläche auf.
- Platzieren Sie den Fonduetopf auf die Herdplatte, setzen Sie anschließend den Spritzschutzring mit der Gabelhalterung ein und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Der LED-Ring am Temperaturregler leuchtet weiß.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach rechts auf die höchste Temperaturstufe. Während sich das Gerät erhitzt, leuchtet der LED-Ring rot.

**Hinweis:** Für ein schnelles Erhitzen des Fonduetopfs können Sie auch das Kochfeld Ihres Keramik- oder Induktionsherds benutzen. Bitte beachten: Der Fonduetopf eignet sich nicht für das regelmäßige Kochen von Speisen auf Ihrem Keramik- oder Induktionsherd.

- Das Öl oder die Brühe (Bouillon) sollte rund 20 Minuten im Topf vorgeheizt werden, bevor Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse darin zubereiten.
- Die Fonduezutaten sollten in mundgroße Stücke oder Scheiben geschnitten werden, bevor sie eingetaucht werden.
- Sobald die Temperatur der eingestellten Temperaturstufe erreicht ist, leuchtet der LED-Ring weiß.

- Die zu garenden Lebensmittel können nun auf die Gabeln gespießt und in den Topf gehängt werden. Benutzen Sie pro Gabel eine "Parkstation"/ Halterung im Deckel. Führen Sie die Gabel zuerst mit dem unteren dünnen Stielteil in die Halterung. Lassen Sie nun die Gabel in der Halterung bis zum Anschlag nach unten gleiten.



- Lassen Sie die Lebensmittel entsprechend der gewünschten Garzeit im Fonduetopf.

**Hinweis:** Brühe und Öl sollten nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise sieden. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.

- Nach Verwendung schalten Sie den Temperaturregler durch Drehen nach links bis zum Anschlag aus und ziehen den Netzstecker ab.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen, wie im Abschnitt «Reinigung und Pflege» beschrieben.

## Wichtige Benutzungshinweise Fondue mit Öl:

- Immer wieder frisches Öl benutzen.
- Keine Öle miteinander mischen.
- Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
- Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
- Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Traubenkerne oder Kräuter der Provence).
- Wenn der Fonduetopf abgewaschen wurde, sollte dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.

## Speisen warmhalten

Die Herdplatte eignet sich dank der stufenlosen Temperaturregelung auch zum Warmhalten von Speisen oder Saucen am Tisch. Verwenden Sie dazu einen Topf oder eine hitzeresistente Schale und reduzieren Sie die Hitze entsprechend mit dem Temperaturregler.

## Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Heizplatte und Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen.

Verbrauchtes Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erhaltete Fett in den Hausmüll geben.

Den Edelstahltopf in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels oder in der Spülmaschine reinigen.

Den Deckel mit Gabelhalterung und die Gabeln mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel reinigen.

Anschließend alle Teile gut abtrocknen.

### Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/ Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

## Important safety information

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children may not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The device must not be operated via an external timer or remote control.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.  
Follow the instructions in the "Cleaning and Care" section.
- The appliance is designed for indoor household use only.
- This device is intended to be used in household and similar applications, such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

The device is not intended for purely commercial use.

## Before use

Read the instruction manual carefully. It contains important information about the use, safety and care of the appliance. It should be kept in a safe place and passed on to subsequent users if necessary. The appliance may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. Observe the safety information when using the appliance.

### Technical data

Mains voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	1180 – 1400 watts
Protection class:	I

### Additional safety information

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Place the appliance on a level and firm surface and ensure there is sufficient space all the way around the appliance.
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like housing.
- The appliance gets very hot during operation. Never touch the hot cooking plate or pot or other hot parts of the appliance! Use pot holder to avoid burning.
- **Caution! Burn hazard!** Do not move the appliance when the heating base is hot and/or the fondue pot contains hot content. Always let it cool down enough before cleaning and storing.
- Boiling water may splash out if the pot is overfilled or operated when the lid is not on.
- During operation using water, when high amounts of steam is observed, reduce the temperature of the appliance before using the forks for cooking.
- Always switch off and unplug the appliance after each use, before changing accessories and before cleaning.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Keep the appliance and all parts clean as they are in contact with food.
- **Caution! Fire danger!** Keep special care when using oil and fat. Hot oil and fat can burn easily! Particularly if it is used repeatedly and/or is contaminated. Never add water to hot or burning oil. Close the lid to stop flames. Unplug immediately - do not use the appliance any more in such case.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Claims under warranty are likewise excluded in such cases.
- **Caution: risk of injury!** The fondue forks supplied are very sharp.

## Setting up and connecting

- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the appliance (see chapter "Cleaning and care").
- Set up the appliance on a stable and level surface near to a plug socket.

## Starting up the appliance

- Fill the pot with the desired amount of oil or stock (bouillon). Do not overfill the fondue pot, the content should be between the MIN 0,8l and MAX 1,2l.
- Place the heating base on a level, heat-insulated and grease-resistant surface.
- Place the pot on the heating base, put the splash guard ring with fork holders on the pot and plug in the appliance. The LED ring at the control knob will light up in the colour white.
- Turn the temperature control knob to the highest level. During heating up the LED ring illuminates in the colour red.

**Notice:** For a quick heating up you can also place the fondue pot on a ceramic or induction hob.

Please note: The pot is not intended for regular cooking on a ceramic or induction hob.

- Preheat the oil or stock for about 20 minutes before you put in the ingredients like meat, fish or vegetables.
- The ingredients for the fondue should be cut into bite-size pieces or slices before.
- As soon as the temperature reaches the set temperature, the LED ring is lit white.

- You can now load the food that you want to cook onto the forks and hang them over the pot. Use a „parking station“ / holder in the lid for each fork. First insert the fork with the lower thinner part of the stick into the holder. Now let the fork slide down until it stops.



- Allow the food to cook in the pot according to the desired cooking time.

**Note:** Brews and oils must not start to bubble or must only simmer gently. Turn down the temperature slightly if necessary.

- After using the appliance always turn the thermostat counterclockwise back until it stops disconnect the appliance from the mains.
- Let the appliance cool down completely and clean as described in chapter „Cleaning and maintenance“.

### Important instructions when using fondue with oil:

- Only ever use fresh oil.
  - Do not mix different oils together.
  - Never add water to the oil or to any kind of fat.
  - Do not add mixed herbs or spices to the oil.
  - We recommend using sunflower oil, groundnut oil or vegetable-based fat.
  - Do not use flavoured oils with additives (example: grape seeds or mixed herbs).
- If the fondue pot has been washed, it must be rinsed and dried well before it is used again.

### Keeping meals warm

Basically any kind of pan or heat resisting bowls can be placed on the heating base in order to keep meals and sauces warm. Please adjust temperature to lower level.

## 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 oil in a sink. The cold fat may be discarded with the domestic refuse. The stainless steel pot can be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher. Clean the lid and the forks in warm soapy water. Dry all accessories thoroughly afterwards.

## For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

### **Warning – This appliance must be earthed**

**Important:** The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol  $\oplus$  or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.  
If in doubt – consult a qualified electrician.
  - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with the European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.



This product may not be disposed of with the normal household waste at the end of its service life but must be delivered to a collecting point for recycling electrical and electronic appliances. The materials are reusable in accordance with their identification. You will make an important contribution to the protection of our environment by recycling used appliances.

Please ask about the responsible disposal point at your community offices.

Subject to change

### Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Nettoyez immédiatement toutes les pièces après utilisations et retirez les restes d'aliments éventuellement présents.  
Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est conçu pour un usage purement domestique et en intérieur.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

## Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

### Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220-240 V~, 50-60 Hz

Puissance : 1180 – 1400 Watts

Catégorie de protection : I

### Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Veillez à ce que l'intérieur du support soit bien sec avant de raccorder l'unité de commande.
- Placez le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus et à ce qu'il ne puisse pas être arraché de la prise. Protégez le câble d'alimentation de tout endommagement.
- Il convient d'éviter tout contact entre le câble d'alimentation et la surface chaude de l'appareil.
- Attention, pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais la plaque chaude ou une autre partie chaude de l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Tenez le caquelon à fondue toujours par la poignée, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Attention ! Risque de brûlures !** Lorsque la plaque est chaude et/ou que le caquelon à fondue contient de l'huile ou une autre substance chaude, l'appareil ne doit pas être déplacé. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- De l'eau bouillante pourrait être projetée depuis le caquelon, si la quantité de remplissage a dépassé le repère MAX ou si le couvercle n'est pas posé.
- Si vous faites chauffer de l'eau dans le caquelon à fondue et que beaucoup de vapeur se forme, réduisez la chaleur avant de plonger les fourchettes pour faire cuire vos aliments.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant d'utiliser d'autres accessoires ou de le nettoyer.
- Si la plaque de la base chauffante est déchirée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil est utilisé pour la préparation de plats. L'appareil et tous les accessoires doivent donc être toujours propres.
- **Attention, risque d'incendie !** Soyez très prudent lorsque vous vous servez de l'appareil avec de l'huile chaude ou une autre matière grasse chaude. Les matières grasses et l'huile chaudes sont facilement inflammables, notamment lorsqu'elles sont utilisées plusieurs fois et/ou qu'elles sont sales. Ne versez jamais d'eau dans de l'huile chaude ou bouillante. Si des flammes se forment, placez le couvercle sur le caquelon à fondue afin d'étouffer les flammes. Débranchez l'appareil immédiatement en cas de surchauffe.
- En cas d'utilisation ou de réparation de l'appareil non conforme aux directives, le fabricant décline toute responsabilité. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.
- **Attention, risque de blessure !** Les fourchettes à fondue fournies sont très pointues.

## Mise en place et en service

- Retirer toutes les parties d'emballage de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (voir le chapitre « nettoyage et entretien »).
- Poser l'appareil sur une surface solide et plane, à proximité d'une prise de courant.

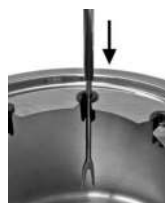
## Mise en service

- Versez la quantité souhaitée d'huile ou de bouillon dans le caquelon à fondue. Veillez à ce que la quantité versée ne soit ni inférieure à la quantité minimale (MIN 0,8 l), ni supérieure à la quantité maximale (MAX 1,2 l).
- Posez la plaque sur une surface horizontale, disposant d'une isolation thermique et résistante aux graisses.
- Placez le caquelon à fondue sur la plaque, ensuite, mettez en place l'anneau antiprojections avec le support à fourchettes et branchez l'appareil. L'anneau LED sur le régulateur de température s'allume en blanc.
- Tournez le régulateur de température vers la droite, jusqu'au niveau de température le plus élevé. Pendant que l'appareil chauffe, l'anneau LED s'allume en rouge.

**Remarque :** pour un chauffage rapide du caquelon à fondue, vous pouvez également utiliser votre plaque de cuisson vitrocéramique ou à induction. Attention : le caquelon à fondue ne convient pas pour faire cuire des aliments sur votre plaque de cuisson vitrocéramique ou à induction.

- Avant d'y préparer de la viande, du poisson ou des légumes, il est recommandé de préchauffer l'huile ou le bouillon dans le caquelon pendant environ 20 minutes.
- Les ingrédients pour la fondue devraient être découpés en petites bouchées ou en rondelles avant d'être plongés dans le caquelon.
- Dès que la température atteint le niveau réglé, l'anneau LED s'allume en blanc.

- Les aliments à cuire peuvent désormais être piqués sur les fourchettes et plongés dans le caquelon. Sur le couvercle, utilisez un support/ « parking » par fourchette. Placez la fourchette dans le support en y introduisant d'abord l'extrémité fine de la tige. Laissez ensuite glisser vers le bas la fourchette dans le support, jusqu'à la butée.



- Laissez les aliments dans le caquelon à fondue en fonction de la cuisson souhaitée.

**Remarque :** le bouillon et l'huile ne devraient pas bouillir à gros bouillons, mais juste frémir. Si nécessaire, baisser un peu la température.

- Après utilisation, éteignez l'appareil en tournant le régulateur de température vers la gauche, jusqu'à la butée, puis débranchez-le.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger, comme décrit dans la section « Nettoyage et Entretien ».

### Conseils d'utilisation importants pour la fondue avec de l'huile :

- Utiliser toujours de l'huile fraîche.
- Ne pas mélanger différents types d'huiles.
- Ne jamais ajouter d'eau dans l'huile, ni dans une autre matière grasse.
- Ne pas ajouter d'herbes de Provence ou des épices dans l'huile.
- Nous recommandons d'utiliser de l'huile de tournesol, de l'huile d'arachide ou une matière grasse végétale.

- Ne pas utiliser d'huiles aromatiques contenant des ingrédients (exemple : des pépins de raisins ou des herbes de Provence). Lorsque le caquelon à fondue a été lavé, il est conseillé de le rincer soigneusement et de le sécher avant la prochaine utilisation.

### Maintenir des plats au chaud

Grâce au réglage de façon continue de la température, la plaque peut également être utilisée pour maintenir au chaud des plats ou des sauces directement à table. Dans ce cas, utilisez une casserole ou une coupelle résistante à la chaleur et réduisez la chaleur en conséquence à l'aide du régulateur de température.

## Nettoyage et Entretien

Retirez la prise de la fiche murale et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Pour des raisons de sécurité électrique, la plaque chaude et le cordon d'alimentation ne doivent pas être traités avec des liquides et ne doivent jamais être immergés.

Ne pas verser l'huile ou la matière grasse usagée dans un évier. La matière grasse froide peut être éliminée avec les ordures ménagères.

Le broc en acier inoxydable peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Nettoyez le couvercle et les fourchettes dans de l'eau savonneuse tiède. Séchez tous les accessoires soigneusement après nettoyage.



L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

### Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.  
Osservare le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in spazi interni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
  - in bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

## Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

### Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 1180 – 1400 Watt

Classe di protezione: I

### Istruzioni per la sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e fare sufficiente spazio attorno all'apparecchio.
- Collegare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi e che non si possa staccare dalla presa. Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni.
- Il cavo non deve venire a contatto con la superficie calda dell'apparecchio.
- Prestare attenzione: l'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare la piastra elettrica o altre parti calde dell'apparecchio quando è in funzione. Tenere la casseruola sempre dal manico per evitare scottature.
- **Attenzione! Pericolo di scottatura!** Se la piastra è calda e/o la casseruola contiene olio caldo o simili, l'apparecchio non può essere spostato. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- L'acqua bollente potrebbe schizzare se quando si riempie la pentola non si fa attenzione al segno MAX o se non è stato messo il coperchio.
- Se l'acqua viene riscaldata nella casseruola e si forma molto vapore, ridurre il calore prima di immergere le forchette per la cottura.
- Spegner l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione prima di usare altri accessori o di pulire lo stesso apparecchio.
- Se la piastra della base riscaldante è crepata, spegnere l'apparecchio al fine di evitare eventuali scosse elettriche.
- L'apparecchio va utilizzato per la preparazione del cibo. Pertanto, sia lo stesso apparecchio che tutti i suoi accessori devono essere sempre puliti.
- **Attenzione! Pericolo di incendio!** Quando si utilizza l'apparecchio con olio caldo o altre sostanze grasse è necessario prestare estrema attenzione. L'olio caldo e le sostanze contenenti grasso sono altamente infiammabili, soprattutto se riutilizzate più volte e/o sono sporche. Mai versare acqua nell'olio caldo o bollente. Se si formano delle fiamme, poggiare il coperchio sulla casseruola per smorzare le fiamme. In caso di surriscaldamento estrarre immediatamente il cavo di alimentazione.
- L'azienda declina qualsiasi responsabilità caso di uso improprio o riparazione dell'apparecchio. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.
- **Attenzione: pericolo di lesioni!** Le forchette da fonduta in dotazione sono molto appuntite.

## Montaggio ed allacciamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Collocare l'apparecchiatura su di una superficie stabile ed in piano, vicino ad una presa di corrente.

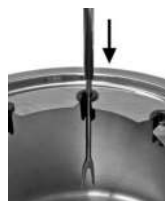
## Prima messa in servizio

- Riempire la quantità desiderata di olio o brodo nella casseruola. Assicurarsi che il livello di riempimento sia compreso tra il segno minimo (MIN 0,8 l) e quello massimo (MAX 1,2 l).
- Posizionare la piastra su una superficie piatta, termoisolante e repellente al grasso.
- Posizionare la casseruola sulla piastra, poi collocare l'anello di protezione antispruzzo con il supporto per forchette e collegare il cavo di alimentazione nella presa. L'anello a LED sul regolatore di temperatura si illumina di bianco.
- Ruotare il regolatore di temperatura verso destra al massimo livello di temperatura. Non appena l'apparecchio si riscalda, l'anello a LED si illumina in rosso.

**Avvertenza:** Per il riscaldamento rapido della casseruola, è anche possibile utilizzare il proprio piano di cottura in ceramica o ad induzione. Attenzione: La casseruola non è adatta per la cottura dei cibi sul piano di cottura in ceramica o a induzione.

- L'olio o il brodo vanno preriscaldati per circa 20 minuti nella casseruola prima di potervi cucinare la carne, il pesce o le verdure.
- Gli ingredienti per la fonduta vanno tagliati a bocconi o a fette prima di essere immersi.
- Una volta raggiunto il livello di temperatura impostato, l'anello a LED s'illumina di bianco.

- A questo punto gli alimenti da cuocere possono essere infilati nella forchetta e immersi nella casseruola. Per ogni forchetta utilizzare un supporto (stazione di parcheggio) nel coperchio. Inserire la forchetta nel supporto partendo dalla parte inferiore sottile del manico. Lasciare scorrere verso il basso la forchetta nel supporto fino in fondo.



- Lasciare l'alimento nella casseruola in base al tempo di cottura desiderato.

**Avvertenza:** Il brodo e l'olio non devono bollire, bensì vanno mantenuti caldi a fuoco lento. Se necessario, abbassare la temperatura.

- Dopo l'uso spegnere il regolatore della temperatura ruotandolo in senso antiorario fino all'arresto ed estrarre la spina di alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo e riporlo, come descritto nella sezione „Pulizia e manutenzione“.

### Istruzioni importanti per la fonduta con olio:

- Utilizzare sempre olio fresco.
- Non mescolare oli diversi.
- Mai versare dell'acqua nell'olio o in qualunque altra sostanza contenente grassi.
- Non aggiungere erbe aromatiche a o condimenti nell'olio.
- Si consiglia l'utilizzo di olio di girasole, olio di arachidi o grasso vegetale.
- Non utilizzare oli aromatizzati con ingredienti (ad esempio: semi d'uva o erbe di Provenza).  
Una volta che la casseruola è stata lavata, risciacquarla e asciugarla per bene prima della prossima cottura.

### Procedura per mantenere calde le pietanze

Grazie al regolatore della temperatura a variazione continua, la piastra è ideale per mantenere calde le pietanze o le salse quando sono in tavola. A tale scopo, utilizzare una pentola o un recipiente resistente al calore e, ridurre il calore con il regolatore della temperatura in base alle necessità.

## Pulizia e manutenzione

Staccare la spina dalla presa a muro e attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata prima di pulirla.

Per motivi di sicurezza elettrica, non trattare la piastra calda e il cavo di alimentazione con liquidi e non immergerli mai.

Non versare il grasso o l'olio utilizzati in un lavandino. Il grasso una volta raffreddato può essere smaltito con i rifiuti domestici.

La pentola in acciaio inossidabile è lavabile con dell'acqua saponata calda o in lavastoviglie.

Lavare il coperchio e le forchette con dell'acqua calda saponata.

Al termine, asciugare accuratamente tutti gli accessori.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici.

I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.

Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

### Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, el servicio de atención al cliente o personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.  
Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- El aparato solo está previsto para el uso doméstico en interiores.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.

No está diseñado para el uso puramente comercial.

## Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y dáselas a futuros usuarios cuando corresponda.

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

### Datos técnicos

Tensión de red:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	1180 – 1400 Watt
Clase de protección:	I

### Otras indicaciones de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y pareja y mantenga suficiente lugar despejado alrededor del mismo.
- Coloque el cable de red de tal manera que nadie pueda tropezar con él y desconectarlo del enchufe. Proteja el cable de red frente a posibles daños.
- El cable de red no debe estar en contacto con superficies calientes.
- Precaución, el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Nunca toque la placa de cocina u otras piezas del aparato cuando éste se encuentre en funcionamiento. Sujete el recipiente fondue siempre desde la manija, para evitar el peligro de quemaduras.
- **¡Cuidado! ¡Peligro de quemaduras!** Cuando la placa está caliente y/o el recipiente fondue contiene aceite caliente o algo similar, el aparato no debe moverse. Deje enfriar totalmente el aparato antes de limpiarlo y guardarlo.
- Si al llenar la olla no ha tenido en cuenta la marca MAX o si no ha colocado la tapa, puede desbordarse algo de agua hirviendo de la olla.
- Si se calienta agua en el recipiente fondue y se forma mucho vapor, reduzca el calor antes de introducir los tenedores para la cocción.
- Si la placa de la base de calentamiento está rota, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe antes de utilizar otras piezas accesorias o de limpiarlo.
- El aparato se usa para la preparación de comidas. Por eso, el aparato y todos sus accesorios deberán estar siempre limpios.
- **¡Precaución, peligro de incendio!** En la utilización del aparato con aceite caliente u otras grasas es necesario tener mucha precaución. El aceite caliente y las grasas son fácilmente inflamables, sobre todo cuando se reutilizan varias veces y/o están sucios. Nunca vuelque agua en aceite caliente o ardiente. Si se forman llamas, coloque la tapa sobre el recipiente fondue para apagarlas con la falta de oxígeno. En caso de sobrecalentamiento, desconecte inmediatamente el enchufe de red.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por uso inadecuado o reparación del aparato. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- **Cuidado, ¡peligro de lesiones!** Los tenedores provistos son muy filosos.

## Montaje y conexión

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Limpie el aparato (véase "Limpieza y cuidados").
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y pareja cerca del tomacorriente.

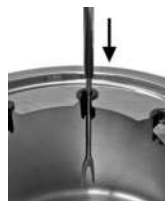
## Puesta en funcionamiento

- Llene el recipiente fondue con la cantidad necesaria de aceite o caldo (bouillon). Tenga en cuenta que el nivel de llenado se encuentre entre las marcas de llenado mínimo (MIN 0,8 l) y máximo (MAX 1,2 l).
- Coloque la placa sobre una superficie horizontal, con aislamiento térmico y que repela la grasa.
- Coloque el recipiente fondue sobre la placa, a continuación coloque el anillo de protección contra salpicaduras con el soporte de tenedores y conecte el enchufe en la red. El anillo de LED en el regulador de temperatura se enciende en color blanco.
- Gire el regulador de temperatura hacia la derecha hasta el máximo nivel de temperatura. Mientras el aparato está calentándose, el anillo de LED se ilumina en color rojo.

**Indicación:** Para un calentamiento más rápido del recipiente fondue, puede utilizar también la placa de cocción cerámica o industrial. Por favor tenga en cuenta que: El recipiente fondue no sirve para cocinar alimentos sobre su placa de cocción cerámica o industrial.

- El aceite o caldo debe precalentarse en el recipiente unos 20 minutos, antes de poder cocer allí carne, pescado o verduras.
- Los ingredientes del fondue deben cortarse en trozos del tamaño de la boca antes de ser sumergidos.
- Cuando se ha alcanzado el nivel de temperatura ajustado, el anillo de LED se ilumina en blanco.

- Los alimentos que se quiere cocinar ahora se pueden pinchar con los tenedores y colgar en el recipiente. Utilice un „puesto"/soporte en la tapa por cada tenedor. Introduzca el tenedor en el soporte primero por la parte inferior y más delgada del mango. Luego deje deslizar el tenedor en el soporte hasta que haga tope.



- Deje los alimentos en el recipiente fondue de acuerdo con el tiempo de cocción deseado.

**Indicación:** El aceite y el caldo no deben hervir a borbotones sino bullir levemente. Si es necesario, baje la temperatura.

- Tras el uso, gire el regulador de temperatura hacia la izquierda hasta el tope y desconecte el enchufe de la red.
- Deje enfriar totalmente el aparato antes de limpiarlo y guardarlo, como se describe en la sección „Limpieza y cuidados“.

### Indicaciones de uso importantes para la fondue con aceite:

- Utilice siempre aceite nuevo.
- No mezcle diferentes aceites.
- Nunca agregue agua al aceite o a otra sustancia grasa.
- No agregue hierbas provenzales u otros condimentos al aceite.
- Recomendamos aceite de girasol, de cacahuete o grasa vegetal (margarina).
- No utilice aceites aromatizados con ingredientes (por ejemplo: pepitas de uva o hierbas provenzales). Cuando el recipiente fondue se haya lavado, antes de ser utilizado nuevamente se debe enjuagar y secar bien.

### Mantener calientes las comidas

Gracias a la regulación de temperatura continua, la placa es adecuada también para mantener comidas o salsas calientes sobre la mesa. Utilice para ello una olla o una fuente resistente al calor y reduzca el calor de acuerdo con el regulador de temperatura.

## Limpieza y cuidados

Desenchufe el cable y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Por motivos de seguridad eléctrica, la placa y el cable no se deben tratar con líquidos y nunca se deben sumergir en agua.

No vierta la grasa o el aceite usados en el fregadero. La grasa fría se puede desechar con los residuos domésticos.

La olla de acero inoxidable se puede lavar con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.

Limpie la tapa y los tenedores con agua caliente y jabón.

Después seque bien todos los accesorios.



El aparato cumple con las directivas europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reciclan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el punto limpio correspondiente.



Sujeto a modificaciones

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- De machine mag niet via een timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Alle onderdelen dienen direct na het gebruik gereinigd te worden, ook dienen eventuele restanten van het gerecht verwijderd te worden. De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - in pensions.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

## Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

### Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Vermogen: 1180 – 1400 watt

Veiligheidsklasse: I

### Aanvullende veiligheidsaanwijzingen

- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Plaats het apparaat op een vlak en stevig oppervlak en zorg dat rondom het apparaat altijd voldoende plaats wordt vrijgehouden
- Breng de stroomkabel zo aan dat niemand erover kan struikelen en de stekker zou worden uitgetrokken. Bescherm de stroomkabel tegen beschadigingen.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met het hete apparaatoppervlak.
- Voorzichtig, het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Raak de hete plaat of andere hete delen van het apparaat nooit aan als het toestel in gebruik is. Hou de fonduepot altijd aan de greep vast, om gevaar van brandwonden te vermijden.
- **Voorzichtig! Gevaar van brandwonden!** Als de plaat verhit is en/of de fonduepot hete olie of dergelijke bevat, mag het apparaat niet worden verplaatst. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
- Als u niet gelet hebt op de MAX-markering bij het vullen van de pot of als het deksel er niet goed op ligt, kan er kokend water uit de pot opspatten.
- Als water in de fonduepot verhit wordt en zich sterke damp vormt, reduceert u de hitte voordat u de vorken voor het koken in de pot dompelt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit, voordat u andere accessoires gebruikt of het apparaat reinigt.
- Als de plaat gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om een mogelijke elektrische schok te vermijden.
- Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van voedingswaren. Daarom moeten het apparaat en alle accessoires altijd proper zijn.
- **Opgelet voor brandgevaar!** Bij gebruik van het apparaat met hete olie of andere vetstoffen is de grootste voorzichtigheid geboden. Hete olie en vetstoffen zijn licht ontvlambaar, vooral als ze meermaals zijn gebruikt en/of vervuild zijn. Giet nooit water in hete of brandende olie. Als zich vlammen vormen, moet u het deksel op de fonduepot zetten om de vlammen te doven. Trek bij oververhitting onmiddellijk de stekker uit.
- Bij een ondeskundig gebruik of ondeskundige reparatie van het apparaat wijst de fabrikant alle aansprakelijkheid af. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- **Opgelet voor letsels!** De meegeleverde fonduevorken zijn zeer spits.

## Plaatsen en aansluiten

- Alle verpakkingen van het apparaat verwijderen.
- Het apparaat reinigen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Het apparaat op een stabiel, vlak oppervlak plaatsen, in de omgeving van een stopcontact.

## In gebruik nemen

- Giet de gewenste hoeveelheid olie of bouillon in de fonduepot. Let erop dat de hoeveelheid vloeistof zich tussen de minimummarkering (MIN 0,8 l) en de maximummarkering (MAX 1,2 l) bevindt.
- Zet de plaat op een horizontaal, thermisch geïsoleerd en vetafstotend oppervlak.
- Plaats de fonduepot op de plaat, breng aansluitend de spatbeschermingsring met de vorkhouder aan en steek de stroomstekker in het stopcontact. De led-ring rond de temperatuurregelaar licht wit op.
- Draai de temperatuurregelaar naar rechts op de hoogste temperatuurstand. Terwijl het apparaat verhit, brandt de led-ring rood.

**Aanwijzing:** Om de fonduepot snel te verhitten, kunt u ook uw keramische kookplaat of inductiefornuis gebruiken. Let op: De fonduekop is niet geschikt voor het koken van voedingswaren op uw keramische kookplaat of inductiefornuis.

- De olie of de bouillon moet circa 20 minuten in de pot worden voorverwarmd voor u er vlees, vis of groente in bereidt.
- De fondue-ingrediënten moeten in hapklare stukken of plakjes worden gesneden voor ze worden ondergedompeld.
- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt de led-ring wit.

- De te garen voedingsmiddelen kunnen nu op de vorken worden geprikt en in de pot worden gehangen. Gebruik per vork een „parkeerstation”/houder in het deksel. Leid de vork eerst met het onderste dunne steelgedeelte in de houder. Laat de vork nu in de houder tot aan de aanslag naar beneden glijden.



- Laat de voedingsmiddelen volgens de gewenste gaartijd in de fonduepot.

**Aanwijzing:** De bouillon en de olie mogen niet ziedend koken, maar slechts zachtjes borrelen. Indien nodig de temperatuur wat terugdraaien.

- Na gebruik schakelt u de temperatuurregelaar uit door de knop naar links tot aan de aanslag te draaien en trekt u de stekker uit.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt en opbergt, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

### Belangrijke gebruiksaanwijzingen voor fondue met olie:

- Gebruik altijd opnieuw verse olie.
- Meng geen oliën met elkaar.
- Doe nooit water in olie of op een andere vetstof.
- Doe geen Provençaalse kruiden of specerijen in de olie.
- We raden zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig vet aan.
- Geen gearomatiseerde olie met toevoegingen gebruiken (bijvoorbeeld: druivenpitten of Provençaalse kruiden).  
Als de fonduepot werd afgewassen, moet deze voor de volgende kookbeurt goed worden uitgespoeld en gedroogd.

### Gerechten warm houden

De plaat is dankzij de traploze temperatuurregeling ook geschikt om gerechten of sauzen aan tafel warm te houden. Gebruik daartoe een pot of een hittebestendige schaal en reduceer de hitte tot de geschikte temperatuur met de temperatuurregelaar.

## Reiniging en onderhoud

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

In verband met de elektrische veiligheid mag u de kookplaat en het netsnoer nooit met vloeistoffen behandelen of onderdompelen.

Gooi gebruikt vet of gebruikte olie niet weg via de gootsteen. Afgekoeld vet kan worden meegegeven met het huishoudelijk afval.

De roestvrijstalen pan kan worden schoongemaakt in heet water met zeep of in de afwasmachine.

Maak het deksel en de vorken schoon in warm water met zeep.

Droog tenslotte alle accessoires grondig af.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden ingeleverd.

De grondstoffen zijn conform hun markering opnieuw te gebruiken. Door hergebruik, recycling of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

U kunt bij uw gemeente informatie opvragen over het afvalverzamelpunt bij u in de buurt.

Wijzigingen voorbehouden

### Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reduceret fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, i tilfælde af, at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år holdes væk fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester.  
Overhold anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Apparatet er kun beregnet til indendørs anvendelse i husholdningen.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former beboelse;
  - i Bed & Breakfast-virksomheder.

Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.

### Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger.

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsforskrifterne ved brug af apparatet.

## Tekniske data

Netspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	1180 – 1400 watt
Kapslingsklasse:	I

## Flere sikkerhedsforskrifter

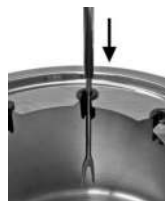
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Stil apparatet på en plan, fast overflade, og sørg for, at der er nok plads omkring apparatet.
- Placer ledningen, så man ikke kan falde over den og trække stikket ud af stikkontakten. Beskyt ledningen mod skader.
- Ledningen må ikke røre apparatets varme flader.
- Forsigtig! Apparatet bliver meget varmt ved brug. Rør aldrig den varme kogeplade eller andre varme dele af apparatet, når det er i brug. Hold altid fonduegryden i håndtaget, så du undgår at brænde dig.
- **Forsigtig! Forbrændingsfare!** Flyt ikke apparatet, når kogepladen er varm, og/eller fonduegryden indeholder varm olie eller lignende. Lad apparatet køle helt af, inden du gør det rent og stiller det på plads.
- Der kan sprøjte kogende vand op af gryden, hvis der påfyldes vand til over grydens MAX-mærke eller låget ikke er lagt på gryden.
- Når vand opvarmes i fonduegryden, så der dannes meget damp, skal der skrues ned for temperaturen, før fonduegaflerne stikkes i gryden.
- Sluk apparatet, og træk stikket ud, før du bruger andre tilbehørsdele eller rengør apparatet.
- Hvis varmenhedens kogeplade er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå at få elektrisk stød.
- Apparatet er beregnet til tilberedning af mad. Derfor skal apparatet og tilbehørsdelene altid være rene.
- **Forsigtig brandfare!** Udvis største forsigtighed ved anvendelse af apparatet med varm olie eller andet fedtstof. Varme olier og fedtstoffer er let antændelige, især hvis de har været brugt flere gange og/eller indeholder urenheder. Hæld aldrig vand i varme eller brændende olier eller fedtstoffer. Sæt låget på fonduegryden for at slukke eventuelle flammer. Træk stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet er overophedet.
- Producenten afviser ethvert ansvar, hvis apparatet har været brugt ukorrekt eller er blevet repareret. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.
- **Forsigtig livsfare!** De medfølgende fonduegafler er meget spidse.

## Opstilling og tilslutning

- Fjern alle emballagedele fra apparatet.
- Rengør apparatet (se kapitlet "Rengøring og pleje").
- Stil apparatet på et stabilt og plant underlag i nærheden af en stikdåse.

## Ibrugtagning

- Fyld den ønskede mængde olie eller bouillon i fonduegryden. Fyld gryden til et sted mellem minimumsmærket (MIN 0,8 l) og maksimumsmærket (MAX 1,2 l).
  - Placer kogepladen på en vandret, varmeisoleret og fedtafvisende overflade.
  - Sæt fonduegryden på kogepladen, sæt derefter stænkåbet med gaffelholdere på gryden, og sæt stikket i stikkontakten. LED-ringen på temperaturregulatoren lyser hvidt.
  - Drej temperaturregulatoren mod højre til højeste temperaturtrin. LED-ringen lyser rødt, mens apparatet opvarmes.
  - **Bemærk:** Du kan også opvarme fonduegryden på et glaskeramisk komfur eller et induktionskomfur, hvis det skal gå lidt hurtigere. Bemærk: Fonduegryden er ikke egnet til at koge madvarer på et glaskeramisk komfur eller et induktionskomfur.
  - Olie eller bouillon bør forvarmes i fonduegryden i ca. 20 minutter, før der tilberedes kød, fisk eller grønsager i den.
  - Fondueingredienserne bør skæres i passende stykker eller skiver, før de lægges i gryden.
  - LED-ringen lyser hvidt, når temperaturen har nået det indstillede trin.
- De madvarer, der skal tilberedes, sættes på gafflerne og lægges i gryden. Brug en holder i låget til hver gaffel. Sæt gafflen i holderen med den nederste tynde del del af skaftet først. Lad derefter gafflen glide nedad til holderens anslag.



- Lad fonduemaden blive i fonduegryden i den ønskede tilberedningstid.

**Bemærk:** Bouillon og olie bør ikke spilkoge, men skal kun simre. Sænk om nødvendigt temperaturen lidt.

- Efter anvendelse drejes temperaturregulatoren mod venstre til anslag for at slukke apparatet, og stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle helt af, inden du gør det rent og stiller det på plads, som beskrevet i afsnittet „Rengøring og pleje“.

### Vigtige anvisninger for fondue med olie:

- Brug kun frisk olie.
- Bland aldrig forskellige olietyper.
- Hæld aldrig vand i olie eller andet fedtstof.
- Tilsæt ikke herbes de Provence eller andre krydderier til olien.
- Vi anbefaler at bruge solsikkeolie, jordnøddeolie eller vegetabilsk olie.
- Brug ikke aromatiseret olie med tilsatte ingredienser (f.eks.: druekerner eller herbes de Provence). Når fonduegryden er vasket af, skal den skylles grundigt og tørres af, før den bruges igen.

### Varmholdning af mad

Takket være den trinløse temperaturregulator er kogepladen også velegnet til varmholdning af mad eller sauce ved bordet. Opbevar maden, der holdes varm, i en gryde eller varmebestandig skål, og skru ned for varmen med temperaturregulatoren.

## Rengøring og pleje

Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før det rengøres. Af hensyn til den elektriske sikkerhed må kogepladen og den elektriske ledning ikke rengøres med eller nedsænkes i væske. Hæld ikke det brugte fedt eller den brugte olie i vasken. Det kolde fedtstof kan bortskaffes som husholdningsaffald. Den rustfri stålgrøde kan rengøres i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Rengør låget og gafflerne i varmt sæbevand. Tør derefter alt tilbehør grundigt af.



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i den almindelige husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af vores miljø. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.



Ret til ændringer forbeholdes

## Viktiga säkerhetsanvisningar

- Produkten får endast användas av barn över 8 år eller personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet om dessa personer först fått instruktioner hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
  - Barn får inte leka med apparaten.
  - Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
  - Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
  - Om strömkabeln skulle skadas ska den bytas ut via tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkännt.
  - Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
  - Rengör samtliga delar omedelbart efter användning och avlägsna genast eventuella matrester.  
Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
  - Apparaten är endast avsedd att användas inomhus för hushållsändamål.
  - Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
    - i kök för personal i butiker, kontor och andra kommersiella miljöer
    - i jord- och lantbruksmiljö
    - av kunder i hotell, motell och liknande logier
    - Bed & Breakfast
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

## Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

### Tekniska data

Nätspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effekt:	1180 – 1400 Watt
Skyddsklass:	I

### Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladden och kontakten måste vara torra.
- Ställ apparaten på ett jämnt och fast underlag och håll tillräckligt stor ledig plats fri runtom.
- Dra nätkabeln så att ingen riskerar att snubbla över den och riva ut den ur uttaget. Skydda nätkabeln mot att skadas.
- Nätkabeln får inte komma i kontakt med apparatens varma yta.
- Var försiktig – apparaten blir mycket varm när den används. Vidrör aldrig den varma spisplattan eller andra varma delar på apparaten när den används. Håll alltid fonduegrytan i handtaget för att undvika brännskador.
- **Var försiktig! Risk för brännskador!** När spisplattan är uppvärmd och/eller det finns het olja eller liknande i fonduegrytan får apparaten inte flyttas. Låt apparaten svalna helt innan du rengör den och ställer undan den.
- Kokande vatten kan stänka ur kastrullen om du inte respekterar MAX-markeringen vid påfyllning av kastrullen alternativt om locket inte ligger på.
- Om vatten värms upp i fonduegrytan och kraftig ånga bildas, ska du minska värmen innan du doppar ner gafflarna som används för tillagningen.
- Stäng av apparaten och dra ut nätkontakten innan du använder andra tillbehör eller rengör apparaten.
- Om spisplattan på värmeunderdelen är repig ska du byta ut apparaten för att undvika risk för elstötar.
- Apparaten är avsedd för tillredning av mat. Därför ska apparaten och alla tillbehör alltid vara rena.
- **Var försiktig – brandrisk!** När apparaten används med het olja eller annat fett krävs stor försiktighet. Het olja och fett är lättantändligt, särskilt när det har återanvänts flera gånger och/eller är förorenat. Håll aldrig vatten i het eller brinnande olja. Om lågor uppstår, sätt på locket på fonduegrytan för att kväva elden. Vid överhettning ska nätkontakten omedelbart dras ur.
- Vid ej föreskriftsmässig användning eller reparation av apparaten tar tillverkaren inget ansvar för följderna. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti.
- **Var försiktig – risk för skador!** De medföljande fonduegafflarna är mycket vassa.

## Uppställning och anslutning

- Ta bort alla förpackningsdelar från apparaten.
- Rengör apparaten (se kapitlet "Rengöring och skötsel").
- Ställ apparaten på ett stabilt och jämnt underlag, i närheten av ett eluttag.

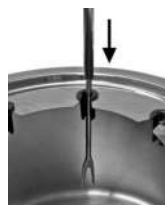
## Första användningen

- Fyll på önskad mängd olja eller buljong i fonduegrytan. Se till att mängden ligger mellan markeringen för lägsta (MIN 0,8 l) och högsta nivån (MAX 1,2 l).
- Ställ spisplattan på ett plant, värmeståligt och fettavvisande underlag.
- Ställ fonduegrytan på spisplattan och sätt sedan i stänkskyddsringen med gaffelhållarna och anslut nätkontakten till vägguttaget. LED-ringen på temperaturreglaget lyser vitt.
- Vrid temperaturreglaget åt höger till det högsta temperaturläget. Medan apparaten värms upp lyser LED-ringen rött.

**Obs!** För att värma upp fonduegrytan snabbare kan du även använda spisplattor på en keramik- eller induktionshäll. Tänk på att: Fonduegrytan lämpar sig inte för att laga mat på en keramik- eller induktionshäll.

- Oljan eller buljongen bör förvärmas i cirka 20 minuter i grytan innan du tillagar kött, fisk eller grönsaker i den.
- Ingredienserna till fonduen bör skäras i lagom munsbitar innan de doppas i grytan.
- Så snart som temperaturen nått den inställda nivån lyser LED-ringen vitt.

- Maten som ska tillredas kan nu stickas på gafflarna och föras ner i grytan. Använd en "parkeringsplats"/hållare i locket för varje gaffel. För först in gaffeln med den nedre, tunna delen av skaftet i hållaren. Låt sedan gaffeln glida ner i hållaren tills det tar stopp.



- Låt maten vara i fonduegrytan under önskad tillagningstid.

**Obs!** Buljong och olja bör inte stormkoka, utan endast sjuda försiktigt. Sänk temperaturen något vid behov.

- Efter avslutad användning kopplar du ifrån temperaturreglaget genom att vrida det åt vänster tills det tar stopp. Dra sedan ur nätkontakten.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den och ställer undan den, enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".

### Viktiga råd vid tillredning av fondue med olja:

- Använd alltid färsk olja.
  - Blanda inte olika oljor.
  - Håll aldrig vatten i oljan eller i annat fett.
  - Tillsätt aldrig örter eller andra kryddor i oljan.
  - Vi rekommenderar solrosolja, jordnöttsolja eller vegetabiliskt fett.
  - Använd aldrig aromoljor med tillsatser (exempel: druvkärnor eller örter).
- När fonduegrytan har diskats ska den sköljas och torkas noggrant före nästa användningstillfälle.

### Varmhållning av mat

Spisplattan är tack vare den steglösa temperaturregleringen även lämpad för varmhållning av mat eller såser på bordet. Använd en kastrull eller värmestålig skål för detta och sänk värmen till lagom nivå med temperaturreglaget.

## Rengöring och skötsel

Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna före rengöring. Av elsäkerhetsskäl får värmeplattan och sladden aldrig behandlas med vätskor och under inga omständigheter sänkas ned i vätska. Håll inte använt fett eller olja i vasken. Helt avsvolat fett kan kasseras i hushållsavfallet. Kastrullen i rostfritt stål kan handdiskas i hett vatten med mildt diskmedel alternativt maskindiskas. Diska locket och gafflarna i varmt vatten med mildt diskmedel. Torka alla tillbehör omsorgsfullt efteråt.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten luota.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti.  
Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
  - työpaikkakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
  - maatalousalueilla,
  - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

### Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

## Tekniset tiedot

Verkköjännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Tehonkulutus:	1180 – 1400 W
Suojaluokka:	I

## Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Sijoita laite tasaiselle ja lujalle pinnalle ja varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa.
- Kiinnitä virtajohto niin, ettei kukaan voi kompastua siihen ja riuhtaista sitä irti pistorasiasta. Suojaa virtajohto vaurioilta.
- Virtajohto ei saa päästä kosketukseen laitteen kuumen pinnan kanssa.
- Varo, laite kuumenee erittäin paljon käytön aikana. Älä koskaan kosketa kuumaa liesilevyä tai laitteen muita kuumia osia sen käytön aikana. Pidä fonduepadasta kiinni aina kahvasta palovammavaaran välttämiseksi.
- **Varo! Palovammavaara!** Laitetta ei saa siirtää, kun liesilevy on kuumennut ja/tai fonduepata sisältää kuumaa öljyä tai vastaavaa. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
- Kiehuva vesi voi roiskua kattilasta, jos MAX-merkkiä ei ole huomioitu kattilaa täytettäessä tai kantta ei ole suljettu.
- Mikäli fonduepadassa kuumennetaan vettä ja muodostuu sankkaa höyryä, alenna lämpötilaa ennen kuin upotat haarukat kypsentämistä varten.
- Jos hellan levy on vaurioitunut, kytke laite pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- Katkaise laitteesta virta ja vedä virtapistoke irti pistorasiasta ennen muiden lisäosien käyttöä tai laitteen puhdistusta.
- Laitetta käytetään ruokien valmistukseen. Sen vuoksi laite ja sen kaikki lisäosat on aina pidettävä puhtaina.
- **Varo, tulipalovaara!** On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta, kun laitetta käytetään kuumen öljyn tai muiden rasva-aineiden kanssa. Kuuma öljy ja rasva-aineet ovat herkästi syttyviä varsinkin monta kertaa uudelleenkäytettyinä ja/tai likaantuneina. Kuumaan tai palavaan öljyyn ei saa koskaan kaataa vettä. Jos syntyy liekkejä, tukahduta liekit asettamalla kansi fonduepadan päälle. Jos laite ylikuumentee, vedä virtapistoke heti irti pistorasiasta.
- Valmistaja ei vastaa laitteen virheellisestä käytöstä tai korjauksesta. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- **Varo, tapaturmavaara!** Laitteen mukana tulevat fonduehaarukat ovat erittäin teräviä.

## Sijoittaminen ja liitäntä

- Poista kaikki pakkauksen osat laitteesta.
- Puhdista laite (katso luku "Puhdistus ja huolto").
- Sijoita laite lujalle ja tasaiselle pinnalle pistorasian läheisyyteen.

# Käyttöönotto

- Lisää fonduepataan haluamasi määrä öljyä tai lientä. Varmista, että täyttömäärä jää vähimmäismäärän merkin (MIN 0,8 l) ja enimmäismäärän merkin (MAX 1,2 l) välille.
- Sijoita liesilevy vaakasuoralle, kuumuudelta eristetylle ja rasvaa hylkivälle alustalle.
- Sijoita fonduepata liesilevylle, laita sen jälkeen roikesuojarengas ja haarukkateline paikoilleen ja kytke virtapistoke pistorasiaan. Lämpötilasäätimen LED-renkas syttyy valkoisena.
- Käännä lämpötilasäädintä oikealle korkeimpaan lämpötila-asetukseen. Kun laite kuumenee, LED-renkas palaa punaisena.

**Vinkki:** Voit kuumentaa fonduepadan nopeasti käyttämällä myös keraamisen tai induktiolieden keittoaluetta. Huomaa: Fonduepata ei sovellu ruokien valmistukseen keraamisella tai induktioliedellä.

- Öljyä tai lientä on lämmitettävä padassa noin 20 minuuttia ennen lihan, kalan tai kasvien valmistamista siinä.
- Fondueainekset on pilkottava suuhun mahtuviksi kappaleiksi tai viipaleiksi ennen niiden upottamista pataan.
- LED-renkas syttyy valkoisena heti, kun säädetyt lämpötila-asetuksen lämpötila saavutetaan.

- Kypsennettävät ruoka-ainekset voidaan nyt pistää haarukkaan ja ripustaa pataan. Käytä haarukkaa kohti yhtä kannessa olevaa pidikettä/ telinettä. Työnnä ensin haarukoiden alempi ohut varsiosa telineeseen. Anna haarukoiden liukua telineessä alas vasteeseen saakka.



- Anna ruoka-ainesten kypsyä fonduepadassa halutun aikaa.

**Vinkki:** Liemi ja öljy eivät saa kiehua poreilevana, vaan niiden pitää kiehua hitaasti. Säädä lämpötilaa tarvittaessa hieman pienemmälle.

- Kytke lämpötilasäädin käytön jälkeen pois päältä vasemmalle vasteeseen saakka kääntämällä ja vedä virtapistoke irti pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistusta ja laittamista säilytykseen luvussa «Puhdistus ja huolto» olevan kuvauksen mukaisesti.

## Tärkeitä ohjeita fonduen käyttöön öljyn kanssa:

- Käytä aina uutta öljyä.
- Älä sekoita erilaisia öljyjä keskenään.
- Älä koskaan laita vettä öljyyn tai muuhun rasvaan.
- Älä lisää öljyyn yrttejä tai mausteita.
- Suosittelemme auringonkukkaöljyä, maapähkinäöljyä tai kasvirasvaa.
- Älä käytä maustettuja öljyjä, joihin on lisätty aineksia (esimerkki: rypäleensiemenoiljyt tai Provençen yrtit). Jos fonduepata on pesty, huuhtele ja kuivaa se hyvin ennen käyttöä.

## Ruokien pito lämpimänä

Liesilevy soveltuu portaattoman lämpötilasäädön ansiosta myös ruokien ja kastikkeiden lämpimänäpitoon pöydällä. Käytä silloin keittoastiaa tai kuumuudenkestävää kulhoa ja alenna lämpö sopivaksi lämpötilasäätimellä.

## Puhdistus ja huolto

Irrota pistoke seinäpistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Sähköturvallisuuteen liittyvistä syistä kuumennuslevyä ja virtajohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä koskaan upottaa nesteeseen.

Älä kaada käytettyä rasvaa tai öljyä pesualtaaseen. Kylmän rasvan voi hävittää talousjätteen mukana. Ruostumattomasta teräksestä valmistetun padan voi pestä kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa.

Puhdista kansi ja haarukat lämpimällä saippuavedellä.

Kuivaa kaikki varusteet huolellisesti puhdistuksen jälkeen.



Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EY, 2014/30/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se tulee toimittaa sähkökäyttöisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti.

Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua.

Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitettut kierrätyspisteet

Oikeudet muutoksiin pidätetään

### Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner, for å unngå farer.
- Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk, og fjern eventuelle matrester med en gang.  
Følg anvisningene i kapitlet "Rengjøring og pleie".
- Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomheter
  - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
  - i pensjonater

Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

## Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere.

Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

### Tekniske data

Nettspenning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Strømforbruk:	1180 – 1400 watt
Beskyttelsesklasse:	I

### Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Plasser apparatet på et jevnt og stødig underlag, og sørg for at det er rikelig med plass rundt apparatet.
- Plasser strømledningen slik at ingen kan snuble i den eller rive støpselet ut av stikkontakten. Beskytt strømledningen mot skade.
- Strømledningen må ikke komme i kontakt med apparatets varme overflate.
- Vær forsiktig – apparatet blir svært varmt under bruk. Ikke berør varmeplaten eller andre varme deler av apparatet mens apparatet er i bruk. Hold alltid i håndtaket når du skal bevege fonduegryten, så unngår du forbrenningsskader.
- **Forsiktig! Forbrenningsfare!** Når varmeplaten er varm og/eller fonduegryten inneholder varm olje eller lignende, må du ikke bevege på apparatet. La apparatet avkjøles før det rengjøres og settes bort.
- Hvis gryten fylles til over MAX-merket eller lokket ikke ligger på, kan det sprute kokende vann ut av gryten.
- Hvis du varmer opp vann i fonduegryten og det oppstår mye damp, skal du slå ned varmen før du setter gaflene ned i gryten.
- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før du bruker andre tilbehørsdeler eller rengjør apparatet.
- Dersom varmeplaten løsner fra basen, må apparatet slå av for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet skal brukes til tilberedning av mat. Derfor skal apparatet og alle tilbehørsdeler være rene til enhver tid.
- **Forsiktig – brannfare!** Når du bruker apparatet med varm olje eller andre typer fett, må du være ytterst forsiktig. Varm olje og fett er svært brannfarlig, spesielt når det brukes flere ganger og/eller er forurenset. Hell aldri vann i varm eller brennende olje. Dersom det oppstår flammer, skal du sette lokket på fonduegryten for å kvele flammene. Ved overoppheting skal støpselet straks trekkes ut av stikkontakten.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukyndig bruk eller reparasjon av apparatet. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- **Forsiktig – fare for skade!** De medfølgende fonduegaflene er svært spisse.

## Sette opp og koble til

- Fjern alle emballasjedeler fra apparatet.
- Rengjør apparatet (se kapitlet "Rengjøring og pleie").
- Plasser apparatet på et stabilt og jevnt underlag i nærheten av en stikkontakt.

## Ta i bruk

- Fyll ønsket mengde olje eller kjøttkraft (buljong) i fonduegryten. Sørg for at fyllmengden ligger mellom markeringen for minimum (MIN 0,8 l) og maksimum (MAX 1,2 l).
- Sett varmeplaten på et vannrett, varmeisolert og fettavvisende underlag.
- Plasser fonduegryten på varmeplaten, sett på plass sprutbeskyttelsen med gaffelholder og sett deretter støpselet i stikkontakten. LED-ringene på termostaten lyser hvitt.
- Vri termostaten mot høyre til høyeste temperaturtrinn. LED-ringene lyser rødt under oppvarming.

**Merk:** Hvis du ønsker å varme opp fonduegryten raskere, kan du også bruke en keramisk topp eller induksjonstopp. Vær oppmerksom på følgende: Fonduegryten er ikke egnet til tilberedning av mat på keramiske topper eller induksjonstopper.

- Oljen eller kraften (buljongen) skal forhåndsvarmes i ca. 20 minutter i gryten før du tilbereder kjøtt, fisk eller grønnsaker i den.
- Ingrediensene bør kuttes i munnstore biter eller skiver før de stekes i fonduegryten.
- Så snart temperaturen har nådd det innstilte nivået, lyser LED-ringene hvitt.

- Maten som skal tilberedes, kan nå spiddes på gafflene og has i gryten. Bruk en „plass”/holder i dekselet per gaffel. Begynn med å føre den nederste, tynne ståldelen til gaffelen i holderen. La deretter gaffelen gli ned i holderen til den stopper.



- La maten være i fonduegryten i samsvar med ønsket tilberedningstid.

**Merk:** Buljong og olje skal ikke koke voldsomt, men putre forsiktig. Slå temperaturen litt ned om nødvendig.

- Etter bruk skal du slå termostaten av ved å vri den helt til venstre, og trekke ut støpselet.
- La apparatet avkjøles helt før du rengjør det og setter det bort, slik det er beskrevet i avsnittet „Rengjøring og vedlikehold”.

### Viktig når du bruker olje i fonduegryten:

- Bruk alltid ny olje.
- Bland aldri ulike typer olje.
- Ha aldri vann i olje eller annen type fett.
- Ikke tilsett Provence-krydder eller annet krydder i oljen.
- Vi anbefaler bruk av solsikkeolje, peanøttolje eller vegetabilsk fett.
- Ikke bruk aromatiserte oljer med tilsetningsstoffer (for eksempel druekjerne eller Provencekrydder). Når fonduegryten er vasket, bør den skylles godt og tørkes før den brukes til matlaging igjen.

### Hold maten varm

Takket være den trinnløse temperaturreguleringen er varmeplaten godt egnet til varmholding av mat eller sauser på bordet. Bruk en gryte eller en varmebestandig skål og slå ned varmen ved hjelp av termostaten.

## Rengjøring og vedlikehold

Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før det rengøres. Af hensyn til den elektriske sikkerhed må kogepladen og den elektriske ledning ikke rengøres med eller nedsænkes i væske.

Hæld ikke det brugte fedt eller den brugte olie i vasken. Det kolde fedtstof kan bortskaffes som husholdningsaffald.

Den rustfri stålgrøde kan rengøres i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.

Rengør låget og gafflerne i varmt sæbevand.

Tør derefter alt tilbehør grundigt af.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall på slutten av levetiden, men må bringes til et returpunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan resirkuleres i tråd med merkingen. Ved gjenbruk, resirkulering eller andre former for utnyttelse av gamle enheter, kan du yte et viktig bidrag til å verne miljøet.

Spør i kommunen etter det godkjente innleveringsstedet.

Det tas forbehold om endringer

**Kundendienst-Adresse:**

WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
eMail: [service-wmf@wmf-ce.de](mailto:service-wmf@wmf-ce.de)

---

**Hersteller:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf.com](http://www.wmf.com)