

## Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie  
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia  
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/garanti  
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/garancia  
Руководство по эксплуатации/Гарантия

## Fondue-Set

Fondue-set • Appareil à fondue  
Juego de fondue • Aparelho de fondue  
Set da fonduta • Fondue Set  
Fondysett • Zestaw Fondue  
Sada na fondue • Fondue szet  
Набор фондю



**FD 2808**

**D**

## Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

## Spezielle Sicherheitshinweise

- Bewegen oder tragen Sie nicht das heiße Gerät! Heiße Flüssigkeiten könnten austreten!
- Gießen Sie nicht Wasser und Öl zusammen! Heiße Flüssigkeit spritzt sonst heraus!
- Das Gerät wird sehr heiß! Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Knäufen an!

## Lieferumfang und Ausstattung

- Fonduetopf aus Edelstahl, rostfrei mit Aufsatzhalterung für Gabeln
- 8 Fondue Gabeln
- Separater, stand sicherer Heizsockel mit solider Heizplatte und stufenlos regelbarem Thermostat
- Kontrollleuchte

## Vor dem 1. Gebrauch

D

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie es bitte wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

## Inbetriebnahme des Fondues

Wählen Sie für Ihr Gerät einen geeigneten rutschfesten Standort aus.

1. Wickeln Sie das Kabel der Heizplatte vollständig ab.
2. Stellen Sie den Fondue-Topf auf den Heizuntersatz.
3. Füllen Sie den Topf mit Fett oder Brühe (min. 0,7l bis max. 1,5 l). Am besten geeignet sind Frittieröle oder ein Pflanzenöl.
4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte 230 V, 50 Hz Schutzkontaktsteckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät auf höchste Stufe und lassen Sie das Öl einige Zeit aufheizen. Mit einem Holzstab (z.B. Schaschlikspieß, oder Holzkochlöffel) können Sie testen, ob die richtige Temperatur erreicht ist: Beim Eintauchen ins Öl müssen leichte Luftbläschen am Holzstab hochsteigen. Sie können jedoch ebenso ein Stück Ihres Frittiergutes in das heiße Öl geben. Bilden sich Blasen, so hat das Frittierfett die richtige Temperatur erreicht.
6. Spießen Sie mit den Fondue-Gabeln Fleischstücke auf und geben Sie diese in das Fett. Der Garungsprozess dauert je nach Größe der Fleischstücke ca. 4 – 7 Minuten. Dies bedeutet, je kleiner Ihre Fleischstücke oder andere Lebensmittel sind, um so schneller werden diese gegart.

**Achtung:** Geben Sie die Zutaten vorsichtig ins heiße Öl. Vorsicht, da Sie mit einem offenen Gefäß frittieren, sind Ölspritzer nicht vermeidbar. Trocknen Sie die Zutaten vorher mit einem Tuch ab.

7. Passen Sie die Temperatur mit dem Regler so an, dass ein leichtes Brodeln erhalten bleibt.
8. Möchten Sie den Garvorgang beenden, drehen Sie den Temperaturregler auf die minimale Einstellung und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Frittieröl längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittieropf weiter umgehen.

## Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Äußere Flecken können Sie mit einem feuchten Tuch ohne Zusatzmittel abwischen.
- Reinigen Sie den Deckel und das Zubehör in gewohnter Weise in einem Spülbad. Den Heizuntersatz ggf. nur mit einem leicht feuchten Tuch ohne Zusatzmittel reinigen. Geben Sie den Untersatz nicht ins Spülbad.
- Reinigen Sie den Fonduetopf mit einem feuchten Tuch.

**D**

## **Garantie**

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs\*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

\*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## **Nach der Garantie**

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

## **Service für unsere Haushaltsartikel**

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

**0 21 52 / 20 06 – 888**

## **Service für unsere Unterhaltungselektronik**

**D**

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilkappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

**0 21 52 / 20 06 – 666**

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

**hotline@clatronic.de**

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?  
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

**www.clatronic.de** oder **www.clatronic.com**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

**NL**

## Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit de contactdoos (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

## Speciale veiligheidsaanwijzingen

- Beweeg of draag de hete wok nooit! Er kan hete vloeistof vrijkomen!
- Giet nooit heet water en hete olie bij elkaar! Daardoor spat hete vloeistof weg!
- De wok wordt zeer heet! Pak hem dus alleen beet aan de daarvoor bestemde handgrepen en knoppen!

## Leveromvang en uitrusting

- Edelstalen fonduepan, roestvrij met vorkenhouder
- 8 Fonduevorken
- Separate, standveilige verwarmingsvoet met solide verwarmingsplaat en variabel regelbare thermostaat
- Controlelampje

## Vóór het eerste gebruik

Voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt, reinigt u het zoals beschreven onder "Reiniging en onderhoud".

## Ingebruikname van de fonduepan

Kies een geschikte en slijpvaste standplaats voor het apparaat.

1. Rol de kabel van de verwarmingsplaat volledig af.
2. U plaatst de fonduepan op het verwarmingsonderstel.
3. Vul de pan met vet of bouillon (minimaal 0,7 l tot maximaal 1,5 l). Het meest geschikt is frituurolie of plantenolie.
4. Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd 230V, 50 Hz geaard stopcontact.
5. Schakel het apparaat in op de hoogste stand en laat de olie enige tijd op temperatuur komen. Met een houten staafje (bijv. een sjasliekpin of houten kooklepel) kunt u testen of de juiste temperatuur bereikt is: wanneer u het houten voorwerp in de olie dompelt, moeten kleine luchtblaasjes langs het hout opstijgen. U kunt echter ook een stukje frituurgoed in de hete olie dompelen. Wanneer zich blaasjes vormen, heeft het frituurvet de juiste temperatuur bereikt.
6. Prik de fonduevork in een stukje vlees en houdt dit in het vet. Al naargelang de grootte van de vleesstukjes duurt het gaarproces ca. 4 - 7 minuten. Dit betekent: hoe kleiner de stukjes vlees of andere levensmiddelen zijn, hoe sneller zij geaard worden.  
OPGELET: Laat de ingrediënten voorzichtig in de hete olie glijden. Voorzichtig: omdat u in een open pan frituurt, zijn oliespatten onvermijdelijk. Droog de ingrediënten tevoren af met een doek.
7. Pas de temperatuur met behulp van de regelaar zodanig aan dat het vet licht blijft bruisen.
8. Indien u het gaarproces wilt beëindigen, draait u de temperatuurregelaar naar de kleinste stand en trekt u de netstekker uit de contactdoos. Laat de frituurolie gedurende een langere periode afkoelen. Controleer of de temperatuur ongeveer gelijk is voordat u verder hanteert met de gevulde frituurpan.

## Reiniging en onderhoud

- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
- Vlekken aan de buitenkant kunt u met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel wegwissen.
- Reinig de wokschotel, het deksel en de accessoires op normale wijze in een spoelbad. De hete onderzetter evt. alleen met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel reinigen. De onderzetter niet schoonwassen.
- Reinig de fonduepan met een vochtige doek.

**NL**

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

## **Garantie**

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren\*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daarvoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

\*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening! Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

## **Na de garantieperiode**

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



## Conseils généraux de sécurité

F

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

## Consignes de sécurité spéciales

- Ne pas bouger et ne pas porter l'appareil chaud! Les liquides chauds pourraient déborder!
- Ne pas verser l'eau et l'huile ensemble! Du liquide chaud pourrait jaillir!
- L'appareil devient très chaud! Ne prendre l'appareil que par les poignées et les boutons prévus à cet effet!

## Etendue de la livraison et équipement

- Casserole à fondue en inox avec support à fourchettes
- 8 fourchettes à fondue
- Socle chauffant séparé et stable équipé d'une plaque chauffante et d'un thermostat à réglage progressif
- Lampe témoin

**F****Avant la 1ère utilisation**

Nettoyez votre appareil, avant la première utilisation, comme décrit dans "Nettoyage et entretien".

**Utilisation de l'appareil à fondue**

Choisissez pour votre appareil un emplacement approprié et stable.

1. Déroulez complètement le câble de la plaque chauffante.
2. Placez l'appareil à fondue sur le dessous de plat chauffant.
3. Remplissez la casserole de graisse ou de bouillon (min. 0,7 l jusqu'à max. 1,5 l). Il est plus approprié de prendre une huile à friture ou une huile végétale.
4. Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant en bon état de 230 V, 50 Hz.
5. Mettre l'appareil au plus haut degré et laisser l'huile chauffer quelques minutes. Vous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'un ustensile en bois (p.ex. pic à brochette ou cuillère en bois): lorsque vous plongez l'ustensile en bois dans l'huile des petites bulles d'air doivent se former. Vous pouvez également plonger un des aliments dans l'huile.
6. Piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez-les dans l'huile. La cuisson dure selon la taille des morceaux de viande env. 4 à 7 minutes. Ce qui signifie que plus vos morceaux de viande ou autres aliments sont petits, plus ils cuiront vite.  
ATTENTION: Versez doucement les aliments dans l'huile. Attention, le récipient dans lequel vous faites votre friture est ouvert. Il est donc impossible d'éviter les éclaboussures d'huile. Séchez au préalable les aliments à l'aide d'un torchon.
7. Adaptez la température de l'appareil de façon à ce que l'huile frémissse toujours légèrement.
8. Pour arrêter la cuisson, tournez le thermostat sur la position la plus basse puis débranchez le câble d'alimentation. Laissez l'huile de friture refroidir pendant un long moment. Vérifiez que la température est sans danger avant de déplacer la casserole remplie d'huile.

**Nettoyage et entretien**

- Débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer et attendez qu'il ait refroidi.
- Servez-vous d'un chiffon humide sans produit quelconque pour éliminer les taches à l'extérieur du Wok.
- Nettoyez l'intérieur du Wok, son couvercle et ses accessoires de la manière habituelle avec de l'eau additionnée d'un produit à laver la vaisselle. Le support de chauffe ne doit éventuellement être nettoyé qu'avec un chiffon légèrement humide sans produit de nettoyage. Ne plongez jamais le support dans de l'eau.
- Lavez la casserole à fondue avec un torchon humide.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

**F**

Sous réserve de modifications techniques.

## Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires \*) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

\*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

## Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

**E****Indicaciones generales de seguridad**

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad ( en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

**Advertencias de seguridad especiales**

- ¡No mueva o lleve el aparato caliente! ¡Podría salir líquido caliente!
- ¡No mezcle agua con aceite! ¡Líquido caliente podría salpicar!
- ¡El aparato se pone muy caliente! ¡Por favor toque solamente el aparato por las asas y los botones previstos!

**Volumen de suministro y equipo**

- Cazuela de acero fino, inoxidable con elemento de fijación para tenedores
- 8 tenedores de fondue
- Zócalo de calefacción individual y estable con sólida placa de calefacción y termostato con regulación continua
- Lámpara de control

## Antes del primer uso

**E**

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lo debe limpiar como indicado para el apartado "Limpieza y mantenimiento".

## Puesta en servicio del fondue

Debe elegir para su aparato un lugar apropiado y antideslizante.

1. Desenrolle por completo el cable de la placa calefactora.
2. Ponga el aparato de fondue sobre el elemento caliente.
3. Llene la cazuela con grasa o caldo (mínimo 0,7l hasta máximo 1,5l). Los más adecuados son los aceites de fritura o los aceites vegetales.
4. Conectar el aparato solamente en un enchufe con contacto de protección instalado según las prescripciones de 230 V -50 Hz.
5. Coloque los ingredientes encima de la parrilla y ponga la tapadera. Para el calentamiento rápido conecte el aparato a la posición máxima. La temperatura se alcanzará al apagarse la lámpara de control. A continuación regule la temperatura deseada. Si no está seguro que regulación debe elegir, comience con una regulación de temperatura baja y vaya aumentando la temperatura (también para cocinar, freír o el fondue).
6. Pinche los trozos de carne en los tenedores del fondue y introdúzcalos en el aceite. El proceso de cocción dura dependiendo del tamaño de los trozos de carne de aprox. 4 a 7 minutos. Esto significa que cuanto más pequeños sean su trozos de carne o alimentos, más rápido se cocerán.  
ATENCIÓN: Ahora añada cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente. Cuidado, al freír con un recipiente abierto, no se podrán evitar salpicaduras de aceite. Primero seque con un paño los ingredientes.
7. Adapte la temperatura con el regulador de tal forma, que se mantenga un borboteo leve.
8. Si quiere finalizar el proceso de cocción, gire el regulador de temperatura al ajuste mínimo y retire la clavija de la caja de enchufe. Deje enfriar el aceite de freír durante un tiempo. Supervise, si la temperatura ya no es peligrosa, para poder continuar trabajando con la cazuela llena.

## Limpieza y conservación

- Antes de la limpieza extraiga siempre el enchufe de red y espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- Las manchas externas podrán limpiarse con un paño húmedo sin necesidad de limpiadores.
- Limpiar el recipiente del Wok, la tapadera y los accesorios del modo usual introduciéndolos en agua con jabón. La base calentadora sólo se deberá limpiar, en caso necesario, con un paño húmedo sin añadir ningún limpiador. No introducir esta base en el baño de agua con jabón.
- Limpie la cazuela de fondue con un paño humedecido.

**E** Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

## **Garantía**

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios\*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

\*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

## **Después de la garantía**

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

## Instruções gerais de segurança

**P**

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

## Instruções particulares de segurança

- Não movimentar nem transportar o aparelho quando estiver quente! Os líquidos quentes poderão transbordar!
- Não deitar água e óleo conjuntamente, pois ao aquecerem salpicarão!
- O aparelho fica muito quente durante o funcionamento! Ao tocar-se no mesmo, deverão usar-se as pegas e asas próprias!

## Peças e equipamento

- Painel de fondue de aço fino inoxidável com encaixes para os garfos
- 8 garfos para fondue

**P**

- Base separada, de grande estabilidade, funcionando a electricidade, com placa de aquecimento robusta e termostato regulável sem escalonamento
- Lâmpada de controle

### **Antes da 1ª utilização**

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, proceda à sua limpeza da forma descrita na rubrica "Limpeza e cuidados".

### **Primeira utilização do fondue**

Coloque o aparelho sobre uma superfície apropriada e não escorregadia.

1. Desenrole completamente o fio da placa de aquecimento.
2. Colocar o suporte do fondue sobre a placa de aquecimento.
3. Encha a panela com óleo ou caldo (no mínimo 0,7 l, no máximo 1,5l). Os óleos para fritar ou os óleos vegetais são os mais apropriados.
4. Ligar o aparelho apenas a uma tomada de 230 V, 50 Hz, com protecção de contacto.
5. Ligar o aparelho para a temperatura máxima e esperar até o óleo ficar bem quente. Poderá verificar se o óleo está à temperatura correcta, usando um utensílio de madeira (p. ex. uma colher de pau). Ao mergulhar-se tal utensílio no óleo, se se formarem bolhinhas à volta do mesmo, a temperatura do óleo estará à altura certa. Poderá também deitar no óleo um dos alimentos que deseja fritar. Se se formarem bolhinhas à volta do mesmo, a temperatura do óleo estará correcta.
6. Espete bocados de carne nos garfos de fondue e introduza-os no óleo. Levarão 4 a 7 minutos até ficarem prontos, segundo o respectivo tamanho. Quanto mais pequenos forem os bocados de carne ou de outros alimentos, mais depressa ficarão prontos.  
ATENÇÃO: Deite os ingredientes com muito cuidado no óleo. Atenção! Como está fritando num recipiente aberto, será inevitável que haja salpicos de óleo a ferver. Seque os ingredientes com um pano.
7. Regule a temperatura de forma a que a gordura se conserve em ligeira ebulição.
8. Se quiser interromper a cozedura, gire o regulador da temperatura para a posição mínima e retire a ficha da tomada. Deixe o óleo arrefecer completamente. Verifique se a panela e o óleo arrefeceram bem, antes de se ocupar dos mesmos.

### **Limpeza e tratamento**

- Antes de se proceder à limpeza do aparelho, retirar sempre o fio da tomada e esperar que aquele arrefeça.
- Pode eliminar manchas externas com um pano húmido - sem aditivo.



- Limpe a bacia do Wok, a tampa e os acessórios, na forma usual, num banho de enxaguar. Haverá que limpar o suporte do aquecimento, no caso de ser necessário, com um pano ligeiramente húmido - sem aditivo. Não introduza o suporte do aquecimento no banho de enxaguar.
- Limpe a panela de fondue com um pano húmido.

**P**

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

## **Garantia**

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios\*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

\*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

## **Após a garantia**

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

## Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

## Avvertenze speciali per la sicurezza

- Non muovere né trasportare l'apparecchio quando è caldo! Il liquido bollente potrebbe fuoriuscire!
- Non versate mai acqua e olio insieme perché il liquido bollente schizza!
- L'apparecchio diventa molto caldo! Prendetelo solo afferrando le impugnature e i pomelli previsti!

## Materiale fornito e dotazione

- Pentola per fonduta in acciaio inossidabile con supporto forchette
- 8 forchette per fonduta
- Base scaldante separata stabile con solida piastra e termostato a regolazione continua
- Indicatore luminoso di controllo

## Prima del 1° utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo come descritto in "Pulizia e cura".

## Messa in funzione della funzione fonduta

Per l'apparecchio scegliere un piano adatto non scivoloso.

1. Svolgere completamente il cavo del fornello elettrico.
2. Mettete l' alzata per la fonduta sulla base riscaldante.
3. Riempire la pentola con grasso o brodo (min. 0,7l - max. 1,5 l). I più idonei sono oli per friggere o olio di semi.
4. Collegate l' apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata di 230 V, 50 Hz.
5. Mettere gli ingredienti sulla grata e chiudere con il coperchio. Per riscaldare rapidamente mettere l'apparecchio al massimo. La temperatura è raggiunta quando l'indicatore luminoso si spegne. Infine regolare la temperatura desiderata. Se non si è certi sulla temperatura, iniziare con una temperatura bassa e aumentare poi gradualmente (anche per cucinare, friggere e per fondute).
6. Con le forchette per fonduta inforcare dei pezzi di carne ed immergerli nel grasso. Il processo di cottura dura, a seconda delle dimensioni dei pezzi di carne, ca. 4 – 7 minuti. Questo significa che quanto più sono piccoli i pezzi di carne o altro tanto più rapidamente cuociono.

ATTENZIONE: Mettere gli ingredienti con cautela nell'olio bollente. Attenzione, siccome si frigge con un recipiente aperto, schizzi di olio sono inevitabili. Asciugare gli ingredienti con un panno.

7. Adeguare la temperatura con il termostato in modo che il grasso continui a gorgogliare leggermente.
8. Se si desidera terminare il procedimento di bollitura, regolare il regolatore della temperatura al minimo e togliere la spina dalla presa. Lasciar raffreddare l' olio per un periodo prolungato. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare con l' uso della pentola.

## Pulizia e cura

- Prima di pulire togliete sempre la presa della corrente ed attendete sinchè l' apparecchio si è raffreddato.

- Potete togliere le macchie all' esterno con un panno umido senza aggiunta di detersivi.
- Pulite la scodella del wok, il coperchio e gli accessori come sempre in acqua tiepida e detersivo per stoviglie. Eventualmente pulite la base riscaldante solo con un panno appena umido senza aggiunta di detersivi. Non Immergete la base nell' acqua con il detersivo.
- Pulire la pentola con un panno umido.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

## Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori\*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

\*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoramente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

## Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

## Generelle sikkerhetsanvisninger

N

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

## Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Ikke beveg eller bær på apparatet når det er varmt! Varme væsker kan tømmes ut!
- Ikke hell vann og olje sammen! Ellers spruter det ut varme væsker!
- Apparatet blir svært varmt! Ikke grip tak i apparatet andre steder enn på håndtakene og knottene som er beregnet på dette!

## Leveringsomfang og utstyr

- Fondygrype av edelstål, rustfri med holder til gafler
- 8 fondygafler
- Separat, stabil varmesokkel med solid varmeplate og trinnløst regulerbar termostat
- Kontrolllampe

**N**

## Før første gangs bruk

Før du bruker apparatet for første gang, må du rengjøre det slik det er beskrevet under "Rengjøring og vedlikehold".

## Ta i bruk fondyen

Finn et egnet, sklisikkert sted der woken kan stå.

1. Vikle ledningen til varmeplaten helt ut
2. Sett fondygryten på varmeunderstellet.
3. Fyll gryten med fett eller sju (min. 0,7 l til maks. 1,5 l). Det som egner seg best, er frityrolje eller en planteolje.
4. Apparaten må kun kobles til en forskriftsmessig installert 230 V, 50 Hz jordnet stikkontakt.
5. Sett apparatet på det høyeste trinnet og la oljen varmes opp en stund. Med en trepinne (f.eks. et grillspyd eller en tresleiv) kan du teste om den riktige temperaturen er nådd: Det skal stige opp små luftbærer langs trepinnen når den dypes ned i oljen. Du kan imidlertid like gjerne legge et stykke av frityrmaten ned i den varme oljen. Hvis det danner seg blærer, har frityrfettet nådd den rette temperaturen.
6. Spidd kjøttstykker med fondygafflene og legg disse ned i fettet. Tilberedningsprosessen varer i ca. 4–7 minutter, alt etter størrelsen på kjøttstykkene. Dette betyr at jo mindre kjøttstykkene eller de andre ingrediensene er, desto raskere blir de ferdige.  
Obs: Legg ingrediensene forsiktig ned i den varme oljen. Vær forsiktig – siden du friterer i et åpent kar, er oljesprut ikke til å unngå. Tørk av ingrediensene med en klut på forhånd.
7. Tilpass temperaturen med bryteren slik at det hele tiden koker lett.
8. Hvis du vil avslutte kokeprosessen, vrir du temperaturregulatoren til den laveste innstillingen og trekker støpselet ut av stikkontakten. La frityroljen avkjøles lenge. Kontroller at temperaturen er ufarlig før du gjør noe mer med den fylte frityrgryten.

## Rengjøring og vedlikehold

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt.
- Utvendige flekker kan du tørke av med en fuktig klut uten tilsetningsmidler.
- Rengjør lokket og tilbehøret på vanlig måte i oppvaskvann. Varmeunderstellet må ev. bare tørkes av med en lett fuktig klut uten tilsetningsmidler. Ikke legg understellet ned i oppvaskevannet.
- Rengjør fondygryten med en fuktig klut.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

## Garanti

N

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør\*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantitytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

\*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekro-ker, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

## Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

**GB**

## General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

## Special safety information

- Do not move or carry the device when it is hot! Hot liquids may be spilled out!
- Do not pour together water and oil! Hot liquids may be spilled out!
- The device becomes extremely hot! Hold the device only by the relevant handles and knobs!

## Scope of Supply and Equipment

- Fondue pot made of stainless steel with attachment holder for forks
- 8 fondue forks
- Separate stable heating base with robust hotplate and continuously adjustable thermostat
- Control lamp



## Before Initial Use

GB

Before using the wok for the first time, please clean it as described under "Cleaning and Care".

## Initial Operation of the Fondue Set

Please select a suitable non-slip base on which to place your wok.

1. Unwind the cable of the hotplate to its full extent
2. Place the fondue equipment on the heating stand.
3. Fill the pot with fat or stock (0.7 litres to 1.5 litres). The most suitable types of oil are frying oils or vegetable oil.
4. Only connect the machine to a properly installed 230 V, 50 Hz safety socket.
5. Switch on the device and set the highest level. Leave the oil to heat. With a wooden stick (e.g. shashlik spit or wooden cooking spoon) you can test whether the correct temperature has been reached. When this is inserted into the oil, small air bubbles should rise up along the wooden stick. Alternatively, you can place a piece of the food to be fried into the hot oil. If bubbles are formed, the frying fat has reached the right temperature.
6. Place the pieces of meat on the fondue forks and then dip them into the oil. Depending on the size of the meat pieces, the cooking process takes between 4 and 7 minutes, i.e. the smaller the pieces of meat or other food are, the faster they are cooked.

**ATTENTION:** Place the ingredients carefully into the hot oil. Care is required as you are frying in an open vessel and it is not possible to avoid oil splashes. Dry off the ingredients beforehand with a cloth.

7. Adjust the temperature with the regulator such that the oil simmers.
8. If you would like to stop the cooking process, turn the temperature regulator to the minimum setting and remove the mains plug from the socket. Allow the frying oil a considerable time to cool down. Before continuing to use the full frying pot, please ensure that it is no longer at a dangerous temperature.

## Cleaning and care

- Before cleaning the machine always remove the mains plug and wait until the machine has cooled down.
- External stains can be removed with a moist cloth without using detergents.
- Clean the wok, cover and accessories in the usual way in water. Only clean the base with a lightly moistened cloth without using detergents. Do not place the base in water.
- Clean the fondue pot with a damp cloth.

**GB**

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

## **Guarantee**

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories \*) ascribable 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 (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) 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**

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“

## Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą

- Proszę nie poruszać ani nie przenosić gorącego urządzenia! Gorąca ciecz może się wylać!
- Nie wlewać razem wody i oleju, gdyż gorący tłuszcz może zacząć rozpryskiwać się dookoła!
- Urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Proszę dotykać urządzenia wyłącznie za przewidziane do tego celu uchwyty i gałki!

PL

## Zakres dostawy i wyposażenie

- Garnek do fondue ze stali szlachetnej, nierdzewny z nasadzonym uchwytem widelców
- 8 widelców do fondue
- Oddzielna stabilna podstawa grzewcza z solidną płytą grzewczą i bezstopniowo regulowanym termostatem
- Lampka kontrolna

## Przed pierwszym użyciem

Zanim po raz pierwszy użyją Państwo urządzenia, proszę oczyścić je jak opisano w punkcie „Czyszczenie i pielęgnacja”.

## Użycie fondue

Proszę wybrać dla urządzenia odpowiednie, stabilne miejsce.

1. Proszę całkowicie odwinąć kabel płyty grzejnej.
2. Proszę ustawić zestaw stelaż do fondue na podstawie grzejnej.
3. Proszę napełnić garnek tłuszczem lub rosołem (min. 0,7 l do maks. 1,5 l). Najlepiej nadają się oleje do smażenia lub olej roślinny.
4. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepięsowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem 230V, 50Hz.
5. Proszę nastawić urządzenie na najwyższy stopień i podgrzać olej. Przy pomocy drewnianej pałeczki (np. patyczek do szaszłyków lub drewniana łyżka) mogą Państwo sprawdzić, czy osiągnięta została właściwa temperatura: przy zanurzeniu w oleju na drewnianej pałeczce powinny pojawić się delikatne pęcherzyki powietrza. Mogą Państwo również umieścić w gorącym oleju mały składnik przygotowywanej potrawy. Jeżeli pojawią się pęcherzyki, tłuszcz do pieczenia osiągnął właściwą temperaturę.
6. Proszę nabijać kawałki mięsa na widelczyki fondue i zanurzać je w oleju na ok. 4 – 7 minut. Oznacza to, że im mniejsze są kawałki mięsa, lub innej potrawy, tym pręcej będą one gotowe.  
**UWAGA:** Proszę ostrożnie umieścić wszystkie składniki w gorącym oleju. Proszę uważać, ponieważ smażenie odbywa się w naczyniu bez przykrycia, można sparzyć się przyskającym olejem. Przyprawy proszę wcześniej wysuszyć ściereczką.
7. Proszę dopasować temperaturę przy pomocy regulatora w taki sposób, aby zachować delikatne wrzenie.
8. W celu zakończenia gotowania regulator temperatury proszę przekręcić do ustawienia minimalnego i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka do prądu. Olej do smażenia proszę zostawić na dłużej, by ostygł. Zanim zajmą się Państwo pełnym garnkiem do smażenia w oleju, proszę sprawdzić, czy jego temperatura jest bezpieczna.

## Czyszczenie i pielęgnacja

PL

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od źródła prądu i poczekać, aż się ochłodzi.
- Plamy na stronie zewnętrznej można usunąć przy pomocy wilgotnej szmatki, bez użycia dodatkowych środków czyszczących.
- Miszkę woka, przykrywkę i części dodatkowe należy czyścić w zwykły sposób wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Podstawę grzewczą należy w razie potrzeby tylko przetrzeć lekko wilgotną szmatką bez środków do czyszczenia. Podstawy grzewczej nie wolno wkładać do wody.
- Garnek Fondue proszę czyścić wilgotną ściereczką.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

**Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy** w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego

**PL**

zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,

- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Použijte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

## Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Horkým přístrojem nikdy nepohybujte ani jej nepřenášejte! Mohlo by dojít k vylití horké tekutiny!
- Nikdy neslévejte vodu a olej dohromady! Horká tekutina by mohla vystříknout!
- Přístroj se velmi zahřívá! Pro uchopení proto používejte jen příslušné rukojeti a knoflíky!

## Rozsah dodávky a vybavení

- Nádoba na fondue z nerezové oceli, s nasazovacím držákem pro vidličky
- 8 vidliček na fondue
- Samostatný, stabilní topný podstavec s pevnou topnou deskou a plynule regulovatelným termostatem
- Kontrolní svítidla

**CZ**

## Před 1. použitím

Předtím, než přístroj poprvé použijete, vyčistěte jej podle pokynů uvedených v kapitole "Čištění a údržba".

## Uvedení fondue do provozu

Zvolte si pro Váš přístroj vhodné stanoviště s neklouzavým povrchem.

1. Zcela odviňte kabel topné desky.
2. Postavte nástavec na fondue na topný podstavec.
3. Naplňte nádobu tukem nebo vývarem (minimálně 0,7 litru, maximálně 1,5 litru). Nejvhodnější jsou fritovací oleje nebo rostlinný olej.
4. Přístroj zapněte jenom do zásuvky o 230 V, 50 Hz s ochranným kontaktem, instalované podle předpisů.
5. Zapněte přístroj na nejvyšší výkonový stupeň a nechte olej několik minut rozpálit. Pomocí dřevěné tyčinky (např. tyčka pro šašlik nebo dřevěná vařečka) můžete zjistit, jestli je dosaženo správné teploty: Při ponoření do oleje musí po dřevěné tyčince vystupovat lehké bublinky vzduchu. Můžete však rovněž vložit do horkého oleje kousek fritované potraviny. Jestliže se začnou tvořit bublinky, tak je fritovací tuk zahřátý na správnou teplotu.
6. Na vidličky pro fondu napichujte kousky masa a vložte je takto do oleje. Doba přípravy trvá, podle velikosti kousků masa, asi 4 – 7 minut. To znamená, že čím menší Vaše kousky masa jsou, tím rychleji jsou hotové.  
**POZOR:** Přísady vkládejte do horkého oleje opatrně. Pozor, protože fritujete v otevřené nádobě, nelze zamezit odstříkovaní oleje. Surovinu, určenou ke zpracování, nejprve osušte utěrkou, čistým hadříkem apod.
7. Nastavte teplotu pomocí regulátoru tak, aby zůstalo zachování jen lehké klotání.
8. Chcete-li proces přípravy ukončit, otočte regulátor teploty na minimální nastavení a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Fritovací olej nechte delší dobu vychladnout. Před tím, než začnete manipulovat s naplněným fritovacím hrncem, přesvědčte se, zda teplota už není nebezpečná.

## Čištění a péče

- Před čišťením přístroj vždy vytáhněte ze zásuvky a počkejte, než se ochladí.
- Skvrny na vnější straně přístroje můžete odstranit vlhkou utěrkou - ale bez čisticích přísad.
- Čištěte Wokovou pánvi, pokličku a příslušenství obvyklým způsobem v umývacím dřezu. Topnou podložku však čištěte vždy jen vlhkou utěrkou bez čisticích přísad. Nedávejte topnou podložku do dřezu.
- Hrnek na fondue čištěte navlhčeným hadříkem.



Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkopřepětové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

## Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství\*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

\*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

## Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

**H****Általános biztonsági rendszabályok**

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

**Speciális biztonsági rendszabályok**

- Ne mozgassa, és ne vigye át más helyre a forró készüléket! Forró folyadék fröccsenhet ki belőle!
- Ne öntsön össze vizet olajjal! Ellenkező esetben forró folyadék fröccsen ki!
- A készülék erősen átforrósodik! Csak az erre szolgáló nyeleknél és füleknél fogva nyúljon hozzá!

**A szállítás tartalma és felszerelés**

- Nemesacélból készült rozsdamentes fondue-fazék ráhelyezhető villatartóval
- 8 fondue-villa
- Biztosan álló külön fűtőtalapzat megbízható fűtőlappal és fokozatmentesen szabályozható termosztáttal
- Ellenőrző lámpa

## Az 1. használat előtt

H

Mielőtt először használná a készüléket, tisztítsa meg, ahogy a „Tisztítás és gondozás” címszó alatt olvasható.

## A fondue használatba vétele

Válasszon a készülékének alkalmas, csúszásmentes helyet!

1. Tekerje le teljes hosszában a fűtőlap kábelét!
2. Helyezze rá a fondue-feltétet a fűtőlapra.
3. Töltse meg a fazekat zsiradékkal vagy húslével (min. 0,7 l max. 1,5 l közötti mennyiségben).
4. Csak előírászerűen felszerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba csatlakoztassa a készüléket.
5. Kapcsolja a készüléket a legmagasabb fokozatba, és hagyja az olajat fel-forrósodni! Vékony farúddal (pl. sasilíknýrossal vagy fa főzőkanállal) ellenőrizheti, hogy az olaj elérte-e már a megfelelő hőmérsékletet: amikor a farudat az olajba mártja, apró légbuborékoknak kell a rúd mentén felszállniuk. De ugyanígy belelehet a sütnivaló egy darabját is a forró olajba. Ha buborékok képződnek, a sütőolaj már elérte a megfelelő hőmérsékletet.
6. Tűzzön fel húsdarabokat a fondue-villákra, és tegye bele őket a zsiradékba! Az elkészülési idő a húsdarabok méretétől függően kb. 4-7 perc. Ez azt jelenti, hogy minél kisebb a húsdarab vagy más sütni való étel, annál gyorsabban készül el.

**FIGYELEM:** Óvatosan tegye a belevalókat a forró olajba! Vigyázat: minthogy fedetlen edényben süt, az olaj kifröccsenése elkerülhetetlen. A hozzávalókat előzetesen kendővel törölgesse szárazra!

7. Úgy állítsa be a szabályozóval a hőmérsékletet, hogy az olaj állandó enyhe forrásban maradjon!
8. Ha be szeretné fejezni az elkészítési folyamatot, fordítsa a hőfokszabályozót a minimális beállításra, és húzza ki a dugaszt a konnektorból! Hagyja a sütőolajat hosszabb időn át lehűlni! Mielőbb bármit is tenne a teli sütőfazékkal a továbbiakban, ellenőrizze, hogy veszélytelen-e már a hőmérséklet.

## Tisztítás és karbantartás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorról, és várja meg, amíg lehűl.
- A külső foltokat tisztítószer használata nélkül, nedves ruhával törölheti le.
- A wok-edényt, a fedőt és a tartozékokat a szokásos módon elmosogathatja. A fűtőlapot adott esetben csak enyhén nedves ruhával tisztítsa, tisztítószer hozzáadása nélkül. Ne tegye a fűtőlapot a mosogatóba.
- A fondue-fazekat nedves ruhával tisztítsa!

**H** Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

## Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék \*) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

\*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlapp stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

## A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakterekedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.

## Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

## Специальные указания по безопасности

- Не перемещайте и не переносите горячий прибор! Горячая жидкость может выплеснуться!
- Не смешивайте воду и масло! Это приводит к образованию горячих брызг!
- Прибор сильно нагревается! Прикасайтесь к нему только за предусмотренные для этого ручки!

**RUS**

## Комплектация

- Фондю из высококачественной, нержавеющей стали с крышкой-держателем вилок
- 8 вилок
- Отдельная, устойчивая подставка с солидной плиткой и плавнорегулируемым термостатом
- Контрольная лампочка

## Перед первым включением

Перед первым включением промойте вок, как это описано в главе "Чистка и уход".

## Подготовка фондю к включению

Подберите для установки вока подходящее, нескользкое место.

1. Размотайте полностью кабель электроплитки.
2. Установите фондюшницу на подставку.
3. Наполните кастрюлю жиром или бульоном (мин. 0,7 л, макс. 1,5 л).  
Лучше всего подходит масло для фритюра или растительное масло.
4. Подсоедините прибор к встроенной в соответствии с предписаниями штепсельной розетке с защитным контактом 230 В, 50 Гц.
5. Включите прибор на максимальную мощность и разогрейте масло. При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта. Если образуются пузырьки, то масло достигло нужной температуры.
6. анизайте кусочки мяса на вилки и опустите их в жир. Поджаривание длится около 4-7 минут, в зависимости от толщины кусочков мяса. Это означает, чем меньше кусочки, тем быстрее они прожариваются.  
**ВНИМАНИЕ:** Осторожно опустите подготовленные продукты в масло. Будьте осторожны, так как вы работаете с открытой кастрюлей и брызги масла не предотвратимы. Для начала промокните все продукты полотенцем.
7. При помощи регулятора подберите температуру так, чтобы кусочки поджаривались с легким кипением.
8. Чтобы прервать процесс приготовления установите регулятор температуры в минимальное положение и выньте вилку из розетки. Фритюрное масло требует длительного времени для охлаждения. Перед тем как работать дальше убедитесь в том, что температура масла достигла безопасной границы.

## Очистка и уход

**RUS**

- Перед чисткой всегда вынимайте прибор из розетки и ждите пока он остынет.
- Наружные пятна можно стереть влажной тряпкой без добавки каких-либо средств.
- Почистьте миску ВОКа, крышку и оснастку в чистой воде так как Вы обычно промываете начисто посуду. Нагревательное основание разрешается чистить, если необходимо, только при помощи слегка влажной тряпки, не добавляя никаких дополнительных средств. Не погружать нагревательное основание в воду для промывки.
- Протрите казан влажной тряпкой.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

## Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

\*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

## После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

## Technische Daten

Modell:	FD 2808
Spannungsversorgung:	230V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1400 W
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40  
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)