

☆☆☆  
**TRISTAR**



**FO-1100**

NL

### **Algemene Veiligheidsaanwijzingen**

Controleer of de spanning van uw stroomnetwerk overeenkomt met de spanning aangegeven op het label van uw apparaat.

- Voordat u dit apparaat in gebruik gaat nemen, lees a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het zodat u het later weer kunt nalezen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en niet voor commercieel gebruik. Houd het uit de buurt van directe warmte, zon en vocht en bescherm het tegen zware botsingen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er accessoires op aangesloten worden, tijdens het schoonmaken van het apparaat of wanneer er een storing plaatsvindt. Schakel het apparaat van tevoren uit. Trek aan de stekker niet aan de kabel.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Test het apparaat, de stekker en de kabel regelmatig op schade. Als er schade is dan dient het apparaat niet gebruikt te worden maar dient het gerepareerd te worden door een gekwalificeerd technicus om gevaar te vermijden. Alleen de oorspronkelijke onderdelen mogen gebruikt worden.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Houd het apparaat uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vochtigheid en scherpe randen e.d.
- Laat het apparaat nooit alleen wanneer het gebruikt wordt. Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt zelfs al is het maar voor een ogenblik.
- Het gebruik van een verlengsnoer of afstandbediende schakelaar is niet toegestaan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel in geen geval het apparaat onder in water of een andere vloeistof en laat het er niet mee in contact komen. Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Wanneer het apparaat vochtig of nat wordt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Reik niet met uw hand in het water.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.

## Onderdelenlijst



1. Fonduevork
2. Ring voor fonduevorken
3. Fonduepot
4. Indicatielampje
5. Verwarmingselement
6. Thermostaatregeling
7. Ring voor sausbakjes
8. Sausbakjes

## Het apparaat gebruiken

Voordat u begint met koken is het sterk aanbevolen de basis (5) met een vochtig doekje schoon te maken en eventuele stickers te verwijderen. De pan en accessoires kunnen in een sopje of in de afwasmachine gewassen worden.

De pot (3) zal zeer heet worden (wanneer het apparaat in gebruik is), plaats dus een isolerende plaat of onderzetter onder de pan.

Plaats eerst de sausring (7) op het verwarmingselement(5). De sausring zit alleen in de juiste stand wanneer het vast klikt op het verwarmingselement (druk de ring hiervoor stevig omlaag). Plaats de sausbakjes (8) in de sausring en zet de pot op het verwarmingselement. Plaats de ring voor de fonduevorken (2) op de pot en hang vervolgens de vorken in de pot. Steek de stekker in het stopcontact en stel de thermostaatregeling in op de gewenste temperatuur. Het zal enkele minuten duren om op te warmen. U kunt deze tijd gebruiken om de ingrediënten voor te bereiden. Zodra het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zal het indicatielampje uitschakelen.

Opmerking:

Tijdens gebruik zal het temperatuurlampje in- en uitschakelen: dit geeft aan dat de thermostaat correct werkt en de inhoud van de pot verhit wordt op de ingestelde temperatuur.

### **Fonduekeuzes**

Dankzij de instelbare temperatuurregeling is de fonduepot geschikt voor allerlei types fondue, waaronder de klassieke vleesfondue, kaasfondue en tevens een chocoladefondue of Chinese fondue (met bouillon). Vul de pot met de gewenste ingrediënten en zet het op het verwarmingselement. Vul de pot met olie, kaas, bouillon of chocolade, maar stop er niet teveel in. De hoeveelheid olie, kaas of iets dergelijks dient tussen het minimum en maximum niveau gehouden te worden.

Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het rode lampje zal in- en uitschakelen ter aanduiding dat de thermostaat de temperatuur regelt. Stel de thermostaat in op de maximale temperatuur voor een klassieke vleesfondue; een fondue met kaas, bouillon en chocolade vereist een ietwat lagere temperatuur. Stel de temperatuur zodanig in dat het mengsel niet begint te koken. Voornamelijk kaas en chocolade dienen geleidelijk aan opgewarmd te worden om overkoken tegen te gaan. Roer af en toe om een gelijkverdeelde samenstelling te krijgen.

De volgende oliesoorten zijn geschikt voor fondue: maïsolie, pindaolie, zonnebloemolie en frituurolie. Controleer de verpakking om te bepalen of olie wel of niet geschikt is voor fondue. Dit is zeer belangrijk, omdat bepaalde olie ongeschikt is en kan spetteren wanneer deze wordt gebruikt voor fondue.

### **Reiniging**

Haal eerst de stekker uit het stopcontact en laat alle onderdelen afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Was de fonduepot, vorkring en fonduevorken af in een heet sopje. Afspoelen en goed drogen. Dompel het verwarmingselement en het snoer nooit in water of een andere vloeistof.

Met uitzondering van het verwarmingselement kunnen alle onderdelen van de fonduepot gewassen worden in een sopje of in de afwasmachine. Gebruik geen enkele bijtende schoonmaakproducten of schuursponsjes.

Het verwarmingselement moet droog gehouden worden. Indien noodzakelijk, maak het schoon met een licht vochtige doek en droog het goed af.

EN

### General safety instructions

Check if the tension of your supply corresponds with the voltage indicated on the rating plate of your appliance.

- Before commissioning this device please read the instruction manual carefully and keep this so that you can check them later .
- Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private and not for commercial use! Keep it away from direct heat, sun and moist and protect it against sharp impacts.
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the device or whenever a disturbance occurs. Switch off the device before. Pull on the plug, not on the cable.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capacities , or lack of experience and knowledge (including children) , unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device, plug and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used but the appliance must be repaired by a qualified technician in order to avoid a hazard. Only original spare parts must be used.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself,.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and such like.
- Never use the device unsupervised! Switch off the device whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
- Do not use the device outdoors.
- Under no circumstances must the device be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the device with wet or moist hands.
- Should the device become moist or wet, remove the mains plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
- Use the device only for the intended purpose.

## Parts list



1. Fondue fork
2. Fondue fork ring
3. Fondue pot
4. Indicator light
5. Heating base
6. Thermostat control knob
7. Ring for sauce cups
8. Cups

## How to use the appliance

Before starting cooking we strongly advise you clean the base (5) with a damp cloth and to remove any label. The pan and accessories can be washed in a soapy water or dishwasher

The pot (3) will be very hot (while working) so put an isolating plate or placemat under the pan.

First, put the sauce ring (7) on the heating base (5). The sauce ring is only in the correct position once it clicks onto the heating plate (this is done by pushing firmly). Place the containers (8) into the sauce ring and put the pot on the heating base. Place the fondue fork ring (2) on the pot and put the forks into the pot.

Place the plug into the socket and set the thermostat button to the desired temperature. It will take a few minutes to heat up. You can use this time to prepare the ingredients. As soon as the appliance has reached the set temperature, the indicator light will out.

Note:

While in use, the temperature light will go on and off: this shows that the thermostat is working correctly and that the contents of the pot are being heated at the set temperature.

## Fondue choices

The adjustable temperature of the fondue pot will make it suitable for various types of fondue, such as the classic meat fondue, as well as cheese fondue, a chocolate fondue or a Chinese fondue (with stock). Fill the pot with the desired ingredients and put it on the

heating base. Fill the pot with oil, cheese, stock or chocolate, but do not put too much in. The level of oil, cheese or something alike must be maintained between minimum and maximum level.

Set the thermostat at the desired temperature. The red light will go on and off, as the thermostat regulates the temperature. For classic meat fondue set thermostat at the maximum temperature; cheese, stock and chocolate fondue require a somewhat lower temperature. Set the temperature so that the mixture will not boil. Cheese and chocolate in particular should be heated up slowly to prevent them from boiling over. Stir once in a while to obtain a smooth texture.

The following types of oil are suitable for fondue: corn oil, peanut oil, sunflower oil, and deep-frying oil. Check on the packaging to see whether or not the oil is suitable for fondue. This is important, as some oils are not suitable and may spatter if used for fondue.

### **Cleaning**

First remove the plug from the socket and allow all the parts to cool off before cleaning them.

Wash fondue pot, fork ring and fondue forks in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. Never immerse heating base and cord in water or any other liquid.

Apart from the heating base, all parts of the fondue pot can be cleaned in soapy water or in the dishwasher. Do not use any abrasive cleaning products or scourers.

The heating element base must be kept dry. Clean it with a slightly dampened cloth, and wipe dry, as necessary.

**DU**

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

Überprüfen Sie, ob Ihre Haushaltsspannung mit der Spannung auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmt.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme bitte sorgfältig durch und bewahren Sie diese für die Zukunft gut auf.
- Bewahren Sie bitte diese Bedienungsanleitung, den Garantieschein, die Kaufquittung, und wenn möglich, den Karton mit der inneren Verpackung auf!
- Dieses Gerät ist nur für den privaten und nicht den kommerziellen Gebrauch! Schützen Sie es vor direkter Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, und schützen Sie es vor Einwirkungen scharfer Gegenstände.
- Ziehen Sie immer den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Zubehörteile anschließen, das Gerät reinigen oder eine Störung auftritt. Ziehen Sie den Stecker vorher. Halten Sie das Kabel am Stecker und ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer Schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Vorhandensein irgendwelcher Schäden, sondern lassen Sie es von einem Techniker reparieren, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Es dürfen nur Originalteile verwendet werden.
- Beschädigte Kabel oder Stecker müssen von einem autorisierten Techniker ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwendung einer Verlängerungskabel oder externe Zeitschalter ist nicht erlaubt.
- Schützen Sie das Gerät und das Kabel vor Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, auch wenn es nur für einen kurzen Moment ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden oder mit solchen in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie bitte umgehend den Stecker. Fassen Sie nicht in das Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.



## Teilleiste



1. Fonduegabeln
2. Gabelhalter
3. Fonduepotf
4. Betriebsleuchte
5. Heizbasis
6. Thermostat
7. Ring für Saucenschälchen
8. Saucenschälchen

### Inbetriebnahme des Geräts

Vor dem Erhitzen empfehlen wir dringend, die Heizbasis (5) mit einem feuchten Tuch zu reinigen und alle Etiketten zu entfernen. Der Topf und das Zubehör können in Seifenlauge oder einem Geschirrspüler gereinigt werden.

Während des Betriebs wird der Fonduepotf (3) sehr heiß, stellen Sie ihn daher nur auf einem Topfuntersetzer oder einer Isolierplatte ab.

Stecken Sie zunächst den Saucenring (7) auf die Heizbasis (5). Der Saucenring befindet sich in der richtigen Position, sobald er auf der Heizbasis einrastet (kräftig drücken). Stecken Sie die Saucenschälchen (8) in den Saucenring und stellen Sie den Topf auf die Heizbasis. Legen Sie den Fonduepotf (2) auf den Topf und hängen Sie die Gabeln ein.

Stecken Sie nun den Netzstecker ein und stellen den Thermostat-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur. Das Gerät benötigt einige Minuten zum Aufheizen. Während dieser Zeit können Sie die Zutaten vorbereiten. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Betriebsleuchte.

Hinweis:

Während des Betriebs schaltet sich die Betriebsleuchte ein und aus. Daran erkennen Sie, dass der Thermostat richtig funktioniert und der Topfinhalt auf die eingestellte Temperatur erhitzt wird.

## **Fonduearten**

Aufgrund der einstellbaren Temperatur eignet sich das Gerät hervorragend für unterschiedlichste Fonduearten: klassisches Fleisch- oder Käsefondue, Schokoladenfondue oder chinesisches Fondue (mit Brühe). Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Topf und stellen das Ganze auf die Heizbasis. Geben Sie Öl, Käse, Brühe oder Schokolade in den Topf, überfüllen ihn aber nicht. Achten Sie darauf, dass sich die eingefüllten Zutaten wie Öl, Käse oder ähnlich immer zwischen der Min- und Max-Markierung befinden.

Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Wenn der Thermostat die Temperatur regelt, schaltet sich das rote Licht ein und aus. Für ein klassisches Fleischfondue stellen Sie den Thermostat auf maximale Temperatur. Käse, Brühe und Schokoladenfondue benötigen eine etwas niedrigere Temperatur. Die Temperatur sollte so eingestellt werden, dass die Mischung nicht kocht. Insbesondere Käse und Schokolade müssen langsam erwärmt werden, damit sie nicht überkochen. Rühren Sie von Zeit zu Zeit um, um eine cremige Masse zu erhalten.

Folgende Ölsorten sind für ein Fondue geeignet: Maisöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl oder Frittieröl. Um zu prüfen, ob ein Öl für ein Fondue geeignet ist, entnehmen Sie den Angaben auf der Verpackung. Das ist wichtig, da einige Ölsorten ungeeignet sind und beim Fondue spritzen.

## **Reinigung**

Ziehen Sie zuerst den Netzstecker und lassen Sie die Teile vor der Reinigung abkühlen.

Reinigen Sie den Fonduetopf, den Gabelring und die Gabeln in warmer Seifenlauge. Danach gründlich ausspülen und abtrocknen. Tauchen Sie weder die Heizbasis noch das Netzkabel in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

Die Heizbasis ausgenommen, können alle Teile des Fonduesets in Seifenlauge oder einem Geschirrspüler gereinigt werden. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Scheuertücher. Die Heizbasis darf nicht nass werden. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und trocknen sie gegebenenfalls ab.

FR

### **Instructions générales de sécurité**

Vérifiez si la tension de votre alimentation correspond au voltage indiqué sur le label de votre appareil.

- Avant de mettre cet appareil en service, veuillez lire le manuel d'instructions attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer dans le futur.
- Veuillez conserver ces instructions, le certificat de garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton contenant l'emballage interne.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage privé et non pour un usage commercial ! Tenez-le à l'écart de la chaleur, du soleil et de l'humidité et protégez-le des impacts coupants.
- Débranchez toujours la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil, quand vous attachez des parties accessoires, quand vous nettoyez l'appareil ou quand vous observez un problème. Éteignez d'abord l'appareil. Tirez sur la prise et non sur le câble.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Testez régulièrement l'appareil, la prise et le câble au cas où ils seraient endommagés.. Seules des parties de remplacement originales peuvent être utilisées.
- Si la prise ou de câble d'alimentation serait endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité ou des coins tranchants...etc.
- N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance ;éteignez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, même pour un court moment.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- L'appareil ne doit être placé dans l'eau ou un autre liquide en aucune circonstance. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides ou mouillées.
- Si l'appareil devient humide ou mouillé, débranchez la prise principale immédiatement. Ne touchez pas l'eau.
- Utilisez l'appareil seulement pour les fins auxquelles il a été conçu.

## Liste des composantes



1. Fourche à fondue
2. Anneau des fourches à fondue
3. Pot à fondue
4. Indicateur lumineux
5. Base chauffante
6. Molette de contrôle du thermostat
7. Anneau pour les coupelles à sauces
8. Coupelles

## Comment utiliser l'appareil

Avant de commencer à l'utiliser, nous vous recommandons fortement de nettoyer la base (5) à l'aide d'un chiffon humide et de retirer les étiquettes. La casserole et les accessoires peuvent être lavés à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

Le pot (3) sera très chaud (lors du fonctionnement), il convient donc de le placer sur un dessous de plat ou une nappe.

Placez d'abord l'anneau à sauces (7) sur la base chauffante (5). L'anneau à sauce n'est dans la bonne position que lorsque vous entendez un déclic indiquant sa fixation sur la base chauffante (en poussant fermement). Placez les coupelles (8) sur l'anneau à sauces et la casserole sur la base chauffante. Installez l'anneau des fourches à fondues (2) sur la casserole puis placez les fourches dans la casserole.

Branchez la fiche dans la prise et réglez le bouton du thermostat sur la température désirée. Il faut quelques minutes pour que l'appareil chauffe. Vous pouvez utiliser ce temps pour préparer les ingrédients. Dès que l'appareil a atteint la température réglée, l'indicateur lumineux va s'éteindre.

Note :

Lors de l'utilisation, l'indicateur lumineux de température va s'allumer et s'éteindre : Ceci indique que le thermostat fonctionne correctement et que le contenu de la casserole est chauffé à la température déterminée.

## **Choix de fondues**

La température réglable du récipient à fondue le rend adapté à différents types de fondues comme la fondue bourguignonne, la fondue savoyarde, la fondue au chocolat ou bien la fondue chinoise (avec du bouillon). Remplissez la casserole avec les ingrédients voulus et placez-la sur la base chauffante. Remplissez-la d'huile, de fromage, de bouillon ou de chocolat mais n'en versez pas trop. Le niveau de l'huile, du fromage ou des autres produits assimilés doit rester compris entre les niveaux maximum et minimum.

Réglez le thermostat à la température souhaitée. La lumière rouge va s'allumer et s'éteindre lorsque le thermostat contrôle la température. Pour une fondue bourguignonne classique, réglez le thermostat sur la température maximale. Les fondues savoyardes, chinoises ou au chocolat nécessitent des températures plus basses. Réglez la température en deçà du niveau d'ébullition du mélange. Le fromage et le chocolat doivent être chauffés de façon graduelle pour éviter qu'ils ne se mettent à bouillir. Remuez de temps en temps pour obtenir une texture douce.

Les types d'huile suivants sont adaptés pour les fondues : huile de maïs, huile d'arachide, huile de tournesol et huile à frire. Vérifiez sur l'emballage pour vous assurer que l'huile soit adaptée à la fondue. Ce point est important car certaines huiles ne conviennent pas et risquent de provoquer des éclaboussures si elles sont utilisées pour la fondue.

## **Nettoyage**

Débranchez d'abord la fiche de la prise et laissez refroidir les différents composants avant de les nettoyer.

Nettoyez la casserole à fondue, l'anneau des fourches et les fourches à fondue dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien. N'immergez jamais la base chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.

A l'exception de la base chauffante, toutes les composantes de la machine à fondue peuvent être lavées à l'eau savonneuse ou bien dans une machine à laver. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampon à récurer.

La base chauffante doit être conservée au sec. Nettoyez-la à l'aide d'un chiffon légèrement humide et essuyez si nécessaire.

### **Istruzioni di sicurezza generale**

Controllare che la tensione dell'alimentazione corrisponda con quella indicate nella targhetta di classificazione dell'apparecchio.

- Prima di far usare a qualcuno questo dispositivo si prega di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e tenerlo in modo da poterlo controllare in futuro.
- Si prega di tenere queste istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta di acquisto e, se possibile, il cartone con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è inteso esclusivamente per uso privato e non commerciale! Tenerlo lontano dal calore diretto, sole e umidità e proteggerlo da urti con oggetti affilati.
- Togliere sempre la spina dalla presa tutte le volte che il dispositivo non viene usato, quando si attaccano gli accessori, quando si pulisce il dispositivo o quando si ha qualche disturbo. Prima spegnere il dispositivo. Tirare la spina, non il cavo.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Controllare regolarmente che il dispositivo, la spina e il cavo non siano danneggiati. Se c'è un qualche danno, il dispositivo non dovrebbe essere usato ma l'apparecchio deve essere riparato da un tecnico qualificato in modo da evitare un qualsiasi pericolo. Devono essere usate solo pezzi di ricambio originali.
- Un filo o una spina danneggiata devono essere sostituiti da un tecnico autorizzato per evitare un rischio. Non riparare da se il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontano da calore, luce diretta del sole, umidità, bordi affilati e simili.
- Non usare mai il dispositivo senza controllo! Spegnere il dispositivo tutte le volte che non si usa, anche se solo per un momento.
- Non usare il dispositivo all'aperto.
- In nessuna circostanza il dispositivo deve essere messo in acqua o altro liquido, o entrare in contatto con essi. Non usare il dispositivo con mani bagnate o umide.
- Se il dispositivo diventasse umido o bagnato, togliere la spina dalla presa immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Usare il dispositivo solo per lo scopo per cui è inteso.

## Elenco dei componenti



1. Forchetta fonduta
2. Anello della forchetta fonduta
3. Pentola della fonduta
4. Spia luminosa
5. Base di cottura
6. Manopola di controllo termostato
7. Anello per tazze di salsa
8. Tazze

## Utilizzo del dispositivo

Prima di iniziare la cottura si consiglia di pulire la base (5) con un panno umido e rimuovere l'etichetta. La padella e gli accessori possono essere puliti con dell'acqua insaponata o in lavastoviglie

La pentola (3) sarà molto calda (durante il funzionamento) quindi è necessario mettere una piastra isolante o base sotto la padella.

Mettere prima l'anello della salsa (7) sulla base di cottura (5). L'anello della salsa è in posizione corretta solo se scatta sulla piastra di cottura (premendo leggermente). Posizionare i contenitori (8) nell'anello salsa e mettere la pentola sulla base di cottura. Mettere l'anello della forchetta della fonduta (2) sulla pentola e mettere le forchette nella pentola.

Inserire la spina nella presa e impostare il tasto termostato alla temperatura desiderata. Sono necessari alcuni minuti per riscaldarsi. È possibile utilizzare questo tempo per preparare gli ingredienti. Non appena il dispositivo ha raggiunto la temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.

Nota:

Durante l'utilizzo l'indicatore della temperatura si accende e si spegne: in tal modo mostra che termostato funziona correttamente e che i contenuti della pentola vengono riscaldati alla temperatura impostata in modo costante.

## Scelte di fonduta

La temperatura regolabile della pentola per fonduta è idonea per diversi tipi di fonduta, come la classica fonduta base di carne, fonduta di formaggio, fonduta di cioccolato o fonduta cinese (con brodo). Inserire nella pentola gli ingredienti desiderati e metterla sulla

base. Mettere nella pentola olio, formaggio, brodo o cioccolato ma non esagerare. Il livello d'olio, formaggi, o altro deve essere tra il livello minimo e massimo.

Impostare il termostato alla temperatura desiderata. La spia luminosa rossa si accende e si spegne, mentre il termostato regola la temperatura. Per la classica fonduta base di carne impostare il termostato a temperatura massima; la fonduta al formaggio, brodo o cioccolato necessitano una temperatura più bassa. Impostare la temperatura in modo che il cibo non arrivi ad ebollizione. In particolare formaggio e cioccolato devono essere riscaldati lentamente per prevenire che arrivino ad ebollizione. Girare ogni tanto per ottenere una miscela perfetta.

Per la fonduta sono idonei i seguenti tipi di olio: olio di mais, olio di arachidi, olio di semi di girasole e olio per frittura. Controllare sulla confezione se l'olio è indicato per la fonduta. È importante in quanto alcuni oli non sono adeguati e potrebbero schizzare se usati con la fonduta.

### **Pulizia**

Rimuovere prima la spina dalla presa e attendere che il dispositivo si raffreddi completamente.

Lavare la pentola per fonduta, anello forchetta e forchette per fonduta in acqua calda insaponata. Sciacquare per bene. Non immergere la base di cottura e il cavo in acqua o altri liquidi.

Oltre alla base di cottura, tutti i componenti della pentola per fonduta possono essere puliti in acqua insaponata o lavastoviglie. Non usare detersivi abrasivi o materiali che potrebbero graffiare l'unità.

La base dell'elemento termico deve essere tenuto asciutto. Pulirla con un panno leggermente umido e asciugarla se necessario.



ES

### **Instrucciones generales de seguridad**

Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el voltaje indicado en la placa de especificaciones del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, lea el manual de instrucciones atentamente y consérvelo para futuras consultas.
- Conserve el manual de instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso particular y no comercial. Manténgalo alejado de fuentes de calor, del sol y de la humedad, y protéjalo de impactos fuertes.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente siempre que no utilice el aparato, que desee acoplar accesorios, que lo limpie o cuando detecte algún problema. Desenchufe el aparato antes de realizar estas operaciones. Tire del enchufe, no del cable.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Pruebe el aparato, el enchufe y el cable para detectar cualquier daño posible. En caso de detectar cualquier tipo de daño, no utilice el aparato y hágalo reparar por un técnico cualificado. Sólo se deben utilizar piezas originales.
- Si el cable o el enchufe están dañados deberán ser sustituidos por un técnico autorizado para evitar cualquier tipo de peligro. No repare el aparato usted mismo.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de fuentes de calor, de la luz directa del sol, de la humedad, de bordes afilados y semejantes.
- Nunca utilice el aparato sin vigilancia. Desconecte el aparato cuando no lo utilice, aunque sólo sea por un rato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ninguna circunstancia coloque el aparato bajo agua o cualquier otro líquido, ni permita que entre en contacto con dichos líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- En caso de que el aparato se moje, desenchúfelo de la corriente inmediatamente. No permita que entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato para otros usos que no sean para el que ha sido fabricado.

## Componentes



1. Pinchos para fondue
2. Anillo para pinchos
3. Olla
4. Luz indicadora
5. Base de calentamiento
6. Termostato
7. Anillo para tazas
8. Tazas

## Funcionamiento del aparato

Antes de empezar a cocinar le aconsejamos que limpie la base (5) con un paño húmedo y retire todas las etiquetas. La olla y los accesorios se pueden lavar con agua con jabón o en el lavavajillas.

Cuando la olla (3) está en funcionamiento está muy caliente por lo que debería colocar una bandeja o un mantel aislante debajo de la olla.

Primero, ponga el anillo para las tazas (7) en la base de calentamiento (5). El anillo para salsa solo estará correctamente situado cuando encaje con un clic en la placa de calentamiento (hay que presionarlo firmemente). Coloque los contenedores (8) en el anillo para salsa y ponga la olla en la base calentadora. Coloque el anillo para pinchos (2) en la olla y ponga los pinchos en la olla.

Conecte el enchufe en la toma de corriente y ajuste el botón del termostato hasta la temperatura deseada. Tardará unos minutos en calentarse. Puede emplear este tiempo para preparar los ingredientes. Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura deseada, el indicador se apagará.

Nota:

Mientras esté en funcionamiento, el indicador de temperatura se encenderá y apagará: esto demuestra que el termostato funciona correctamente y que el contenido de la olla se está calentando a la temperatura establecida.

### **Opciones fondue**

La característica de temperatura ajustable hace que el aparato sea válido para diferentes tipos de fondue, como la clásica fondue de carne, la fondue de queso, una fondue de chocolate o una fondue china (con caldo). Llène la olla con los ingredientes deseados y colóquela sobre la base calentadora. Llène la olla con aceite, queso, caldo o chocolate, pero no ponga demasiada cantidad. El nivel de aceite, queso o similar deberá mantenerse entre el nivel mínimo y máximo.

Ajuste el termostato a la temperatura deseada. La luz roja se encenderá y apagará, a medida que el termostato regule la temperatura. Para una fondue de carne clásica ajuste el termostato a la temperatura máxima; las fondues de queso, caldo y chocolate requieren una temperatura inferior. Ajuste la temperatura para que la mezcla no hierva. El queso y el chocolate especialmente deberán calentarse lentamente para evitar que se rebosen de la olla. Remueva de vez en cuando para obtener una textura suave.

Los tipos de aceite adecuados para la fondue son los siguientes: aceite de maíz, aceite de cacahuete, aceite de girasol, y aceite para frituras. Compruebe en el envase, si el aceite es adecuado para fondue. Preste especial atención a este punto, ya que algunos aceites no son aptos para fondue y podrían producir salpicaduras.

### **Limpieza**

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

Lave la olla fondue, el anillo para pinchos y los pinchos fondue en agua con jabón caliente. Enjuáguelos y séquelos completamente. Nunca sumerja la base térmica ni el cable en agua o en cualquier otro líquido.

A parte de la base térmica, todas las piezas de la olla fondue pueden lavarse en agua con jabón o en el lavavajillas. No utilice productos de limpieza abrasivos ni lijas.

La base térmica debe mantenerse seca. Límpiela con un paño ligeramente húmedo y séquela debidamente.

PT

### **Instruções gerais de segurança**

Verifique se a sua tensão de alimentação corresponde à tensão indicada na placa de identificação do seu aparelho.

- Antes de ligar este aparelho, leia o manual de instruções, e guarde-o para consulta futura.
- Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o recibo de compra e, se possível, a caixa com os respectivos materiais de acondicionamento!
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização privada e não a utilizações comerciais! Mantenha-o afastado da luz directa do sol, do calor e da humidade para o proteger contra avarias.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, quando fixar acessórios, quando limpar o aparelho ou quando ocorrer uma avaria. Desligue primeiro o aparelho. Retire o cabo da tomada e não do aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Verifique regularmente se o dispositivo, a ficha e o cabo estão danificados. Se houver algum tipo de dano, não deve utilizar o aparelho. Deve entregá-lo a um técnico qualificado para que este o repare, evitando assim mais perigos. Só podem ser utilizadas peças de substituição originais.
- Se o cabo ou o fio estiverem danificados, devem ser substituídos por um técnico autorizado para evitar mais perigos. Não tente reparar o aparelho sozinho.
- Mantenha o aparelho e o cabo longe do calor, da luz directa do sol, da humidade, de extremidades afiadas e de outras situações semelhantes.
- Não utilize este aparelho sem supervisão! Desligue o aparelho sempre que não o estiver a utilizar, mesmo que seja por breves momentos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não pode, em nenhuma circunstância, entrar em contacto ou ser colocado dentro de água ou de outro líquido. Não utilize o aparelho se tiver as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não coloque as mãos dentro de água.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.

## Lista de componentes



1. Garfo de fondue
2. Suporte para garfos de fondue
3. Panela de fondue
4. Luz indicadora
5. Base de aquecimento
6. Botão de controlo do termostato
7. Suporte para taças de molho
8. Taças

## Como utilizar o aparelho

Antes de começar a cozinhar, aconselha-se vivamente que limpe a base (5) com um pano humedecido e que retire todas as etiquetas. A fritadeira e os acessórios podem ser lavados com água e detergente ou na máquina.

A panela (3) aquecerá bastante (durante o funcionamento), pelo que deverá colocar uma placa isolante ou uma protecção sob a mesma.

Comece por colocar o suporte para taças de molho (7) sobre a base de aquecimento (5). O suporte para taças de molho só estará na posição correcta quando tiver encaixado na placa de aquecimento (para tal, prima firmemente). Coloque as taças (8) no respectivo suporte e coloque a panela sobre a base de aquecimento. Coloque o suporte de garfos de fondue (2) sobre a panela e coloque os garfos na panela.

Introduza a ficha na tomada e regule o botão do termostato para a temperatura pretendida. O aquecimento demorará alguns minutos. Pode aproveitar este tempo para preparar os ingredientes. Assim que o aparelho atingir a temperatura regulada, a luz indicadora apagar-se-á.

Nota:

Durante a utilização, a luz de temperatura acende-se e apaga-se: isto indica que o termostato está a funcionar correctamente e que o conteúdo da panela está a ser aquecido à temperatura regulada.

## Opções de fondue

A temperatura regulável da panela de fondue faz com que seja adequada para vários tipos de fondue como, por exemplo, o clássico fondue de carne, bem como para fondue de queijo, de chocolate ou para um fondue chinês (com caldo). Coloque os ingredientes pretendidos na panela e coloque-a sobre a base de aquecimento. Encha a panela do óleo, queijo, caldo ou chocolate, mas não encha demasiado. O nível de óleo, queijo ou semelhante tem de ficar entre o mínimo e o máximo.

Regule o termóstato para a temperatura pretendida. A luz vermelha acende-se e apaga-se à medida que o termóstato regula a temperatura. Para o clássico fondue de carne, regule o termóstato para a temperatura máxima; os fondues de queijo, caldo e chocolate requerem uma temperatura mais baixa. Regule a temperatura de modo a que a mistura não ferva. Em particular, o queijo e o chocolate devem ser aquecidos lentamente para evitar que fervam. Mexa ocasionalmente para obter uma textura suave.

Os tipos de óleo a seguir indicados são adequados para fondue: óleo de milho, óleo de amendoim, óleo de girassol e óleo vegetal para fritar. Leia o rótulo da embalagem para verificar se o óleo é ou não adequado para fondue. Esta informação é importante, na medida em que alguns óleos não são adequados e podem espirrar se forem utilizados em fondue.

## Limpeza

Em primeiro lugar, retire a ficha da tomada e deixe os componentes arrefecer antes de limpá-los.

Lave a panela de fondue, o suporte de garfos e os garfos de fondue em água quente com detergente. Enxagúe e seque bem. Nunca mergulhe a base de aquecimento e o cabo em água ou outros líquidos.

À excepção da base de aquecimento, todos os componentes da panela de fondue podem ser lavados em água com detergente ou na máquina. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal.

A base de aquecimento tem de manter-se sempre seca. Limpe-a com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, seque-a com um pano seco.

\*\*\*\*\*

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



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

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une

point de raliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

#### Hinweise zum Umweltschutz



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. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. 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.

#### Guidelines for protection of the environment



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

#### Avvertenza per la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

#### Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

#### Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.