

Intertronic

Art. 932507



Elektrisches Fleischfondue-Set

Bedienungsanleitung

D

Set pour fondue à viande électrique

Mode d'emploi

F

Set per la fonduta di carne elettrico

Istruzioni per l'uso

I

Elektrisches Fleischfondue-Set

Bedienungsanleitung

Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

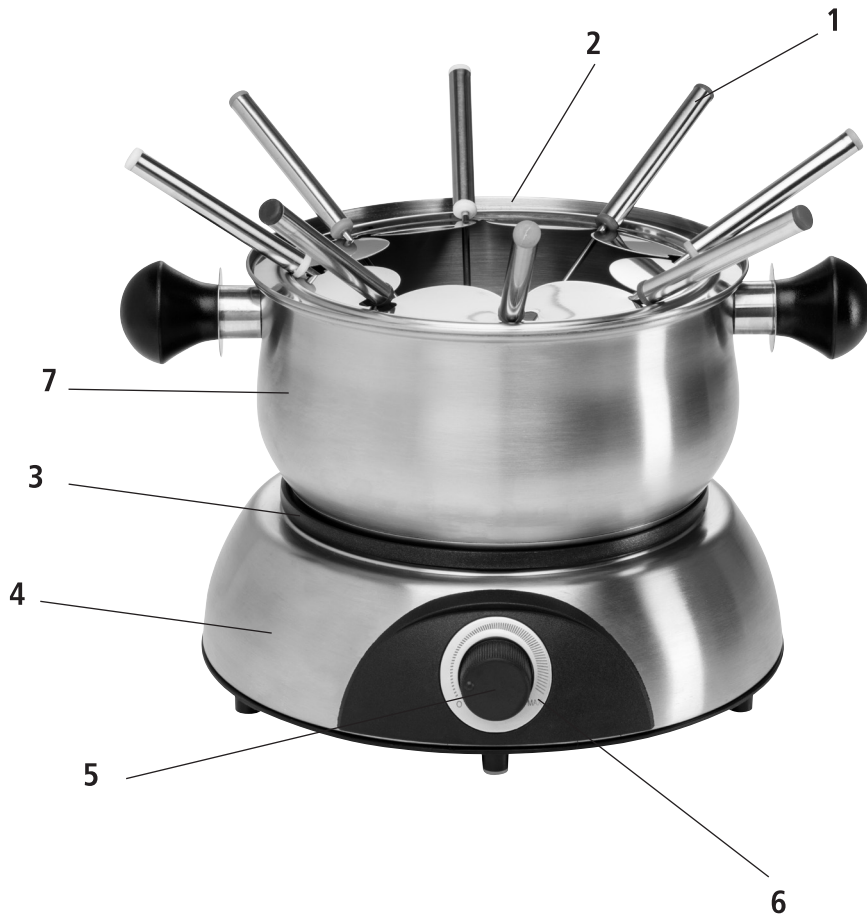
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort in der Nähe des Geräts auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Das Fondue-Set ist für den Hausgebrauch bestimmt, und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Das Gerät ist für Fleischfondue (z.B. Bourguignonne oder Chinoise) bestimmt, das mit Öl oder Bouillon zubereitet wird. Es darf nicht für Käsefondue verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für Personen (einschliesslich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt und auch nicht für solche Personen, die nicht die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung aufweisen – es sei denn, dass Ihnen die nötige Überwachung und Anweisung zum Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben wird.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bringen Sie das Verpackungsmaterial ausser Reichweite von Kindern.
- Das Gerät ist für den Innengebrauch bestimmt. Setzen Sie es weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Schliessen Sie das Netzkabel nur in Innenräumen an die Steckdose. Tauchen Sie den Sockel des Geräts mit dem Netzanschlusskabel nicht zur Reinigung ins Wasser.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, wo es mit Spritzwasser in Kontakt kommt.
- Fassen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht mit nassen Händen an.
- Wenn der Sockel nass wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Beachten Sie, dass das Gerät während des Betriebs sehr heiss wird. Berühren Sie nur den Schalter am Sockel. Fassen Sie den heissen Fondue-Topf nur an den Handgriffen an, und verwenden Sie zur Sicherheit einen Topflappen. Die Metallflächen bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiss.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht zu dicht an den Rand der Aufstellfläche.
- Achtung: Brandgefahr! Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage und in ausreichenden Abstand zu Vorhängen, Möbeln und anderen brandgefährlichen Gegenständen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen.
- Lassen Sie mindestens 30 cm Freiraum rings um das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebes niemals ab.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb. Wenn Sie während des Betriebs den Raum verlassen müssen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. Mit heissem Öl oder Fett zubereitete Speisen können bei Überhitzung zu brennen beginnen.
- Wenn das Öl im Topf zu brennen beginnt, versuchen Sie auf keinen Fall, das Feuer mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie stattdessen die Flammen mit einer Löschdecke.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch den Thermostatregler auf die Position «0» zurück und ziehen Sie den Netzstecker.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Aufstellfläche herabhängen. Überhängende Kabel können zu Unfällen und schweren Verbrennungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die angezeigte Nennspannung mit der hausinternen übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest (nicht am Kabel ziehen).
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine Steckdose mit Erdanschluss (Klasse 1) an.
- Schliessen Sie das Kabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Wickeln Sie das Kabel nicht zur Aufbewahrung um das Gerät herum.
- Transportieren Sie das Gerät nie, indem Sie es am Netzkabel festhalten.
- Das Gerät darf nicht durch einen Timer oder durch ein Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einer Steckdose auf.
- Das Gerät darf nicht fallen gelassen oder harten Schlägen ausgesetzt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert und wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde.
- Heben Sie das Gerät während des Betriebs nicht an. Es besteht die Gefahr, dass heisses Öl oder heisse Flüssigkeit herausspritzt!
- Lassen Sie das Gerät vor einer Positionsänderung immer abkühlen, und ziehen Sie sicherheitshalber den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ebenfalls abkühlen, bevor Sie den Fonduetopf vom Sockel nehmen. Fassen Sie den Topf an den Handgriffen an und verwenden Sie zur Sicherheit einen Topflappen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank o. ä., solange es nicht vollständig abgekühlt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Fonduetopf leer ist.
- Die Flüssigkeitsmenge im Topf muss immer zwischen der unteren Markierungslinie (Minimum) und der oberen Linie (Maximum) liegen.
- Giessen Sie niemals Wasser ins Öl.
- Bevor Sie den Topf mit Öl füllen, vergewissern Sie sich, dass alle Bestandteile vollständig trocken sind.
- Trocknen Sie die Speisen mit einem Küchenpapier etwas ab, bevor Sie sie ins Öl geben. Nasse Speisen können dazu führen, dass heisses Öl aus dem Topf herausspritzt.
- Setzen Sie während des Betriebs immer den Gabelhalter auf den Fonduetopf.
- Halten Sie das Gerät immer sauber. Lesen Sie hierzu den Abschnitt "Reinigung des Geräts" am Ende der Anleitung.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel und keine harten Schwämme und Bürsten.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie die Fonduegabeln nur, um Speisen in den Fonduetopf zu tauchen. Legen Sie dann die Speisen vor dem Verzehr auf einen Teller. Die Gabeln sind sehr spitz und können Verletzungen verursachen, wenn Sie die Speisen damit in dem Mund führen.
- Der Fondue-Topf darf nur zusammen mit der mitgelieferten elektrischen Heizplatte verwendet werden. Stellen Sie den Topf nicht zum Erhitzen des Öls auf eine Kochplatte o. ä.
- Giessen Sie das flüssige Öl nicht ins Spülbecken. Wenn das Öl fest wird, kann es den Abfluss verstopfen.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal.
- Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Gerät unliebsame Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden und Rückstände an Möbeln u. ä. haftbar gemacht werden.

Teilebezeichnung



- 1 Fonduegabeln (8 Stück)
- 2 Gabelhalter
- 3 Heizplatte
- 4 Sockel
- 5 Temperaturregler
- 6 LED-Kontrollleuchte
- 7 Fondue-Topf mit Handgriffen

Ein-/Ausschaltung

1. Drehen Sie zum Einschalten des Geräts den Thermostatregler nach rechts, bis die um den Regler herum plazierte Skala blau leuchtet.
2. Drehen Sie zum Ausschalten den Regler bis zur Position «0» zurück (die Skalenbeleuchtung erlischt).

Vor dem Erstgebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle Bestandteile in einwandfreiem Zustand sind.
2. Bringen Sie das Verpackungsmaterial ausser Reichweite von Kindern.
3. Reinigen Sie das Gerät, wie im entsprechenden Abschnitt in dieser Anleitung beschrieben.

Bei der Produktion wurde die Heizplatte mit einer Schutzschicht versehen. Um diese zu entfernen, stellen Sie den Thermostatregler auf Maximum und lassen Sie das Gerät ohne Fonduetopf 5 Minuten lang aufheizen.

Dabei kann etwas Rauch entstehen. Sie sollten deshalb für eine ausreichende Belüftung des Raums sorgen.

Den Topf mit Öl oder Fett füllen

1. Sie können entweder flüssiges Öl oder festes Fett verwenden.
2. Mischen Sie nie verschiedene Arten von Öl oder Fett!
3. Verwenden Sie keine Butter oder Margarine und kein Olivenöl, da sie bereits bei niedriger Temperatur zu rauchen beginnen.
4. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.
5. Geben Sie nie Fett und Öl zusammen in den Topf.
6. Wenn Sie festes Fett verwenden, zerteilen Sie es vorher in kleinere Stücke. Stellen Sie den Thermostatregler auf eine niedrige Temperatur ein und geben Sie die Stücke langsam in den Topf. Wenn das Fett geschmolzen ist und die benötigte Füllmenge erreicht ist, stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Die MAX-Markierung darf nicht überschritten werden.
7. Achtung: Verunreinigtes Fett oder Öl kann zu brennen beginnen! Entfernen Sie Speisereste sorgfältig aus dem Öl. Ersetzen Sie regelmässig das Fett, bzw. das Öl im Topf.

Fondue-Zubereitung

1. Stellen Sie den Sockel auf einer ebenen, stabilen Fläche auf.
2. Stellen Sie den Fonduepf auf den Sockel.
3. Füllen Sie den Topf mit Fett oder Öl (min. 0.5 l, max. 1.0 l). Setzen Sie den Gabelhalter auf den Fonduepf.
4. Stellen Sie den Thermostatregler auf «0» ein.
5. Schliessen Sie das Netzkabel an die Steckdose.
6. Stellen Sie den Thermostatregler auf ein mittleres Niveau ein und lassen Sie das Öl einige Zeit aufheizen.
7. Der um den Schalter herum plazierte Skalenring ist von einem blauen Licht beleuchtet, während das Gerät aufheizt. Während des Betriebs schaltet der Thermostat die Heizung abwechselnd ein und aus (dies wird durch das Erlöschen und Wiedereinschalten des Lichts angezeigt). Die Temperatur der Flüssigkeit bleibt dadurch konstant.
8. Mit einem hölzernen Stäbchen (z.B. mit einem Schaschlikspiess oder mit einem Kochlöffel) können Sie kontrollieren, ob das Öl im Topf bereits heiss ist. Wenn das Öl heiss genug ist, steigen am Stiel kleine Luftbläschen auf.
9. Stecken Sie die Fleischstücke auf die Fonduegabeln und tauchen Sie sie ins Öl. Je nach Grösse der Stücke dauert es 4–7 Minuten, bis das Fleisch gar ist. Das heisst, je kleiner die Stücke, desto schneller ist das Fleisch gar.
10. Stellen Sie den Thermostatregler so ein, dass das Öl langsam köchelt.
11. Stellen Sie nach dem Gebrauch den Thermostatregler auf «0» zurück und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis sich das Öl ausreichend abgekühlt hat, bevor Sie den Topf vom Sockel entfernen.

Reinigung des Geräts

Damit das Gerät lange Zeit einwandfrei funktioniert, muss es stets sauber gehalten werden.

Achtung:

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

Der Sockel des Geräts darf unter keinen Umständen ins Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden.

1. Reinigen Sie den Sockel nur mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden.
2. Reinigen Sie den Fondue-Topf, die Gabeln und den Gabelhalter mit einem milden Spülmittel und heissem Wasser.
Hinweis: Der Topf, die Fonduegabeln und der Deckel dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden, da das Material sonst stumpf wird.
3. Spülen Sie alle Teile anschliessend mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Entsorgung des Öls oder Fetts

1. Giessen Sie das verbleibende Öl in seinen Originalbehälter zurück und verschliessen Sie ihn sorgfältig. Wenn Sie festes Fett verwenden, lassen Sie es zuerst wieder fest werden und wickeln Sie es dann in Papier.
2. Entsorgen Sie das Öl oder Fett im Hausmüll oder den Entsorgungsbestimmungen Ihrer Wohngemeinde entsprechend.

Technische Daten

Modell:	FD-01F (Art. 932507)
Stromversorgung:	AC 220–240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1200–1400 W
Schutzklasse:	I
Abmessungen:	29 × 23.5 × 18 cm
Gewicht:	2 kg

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

Set pour fondue à viande électrique

Mode d'emploi

Consignes de sécurité et avis importants

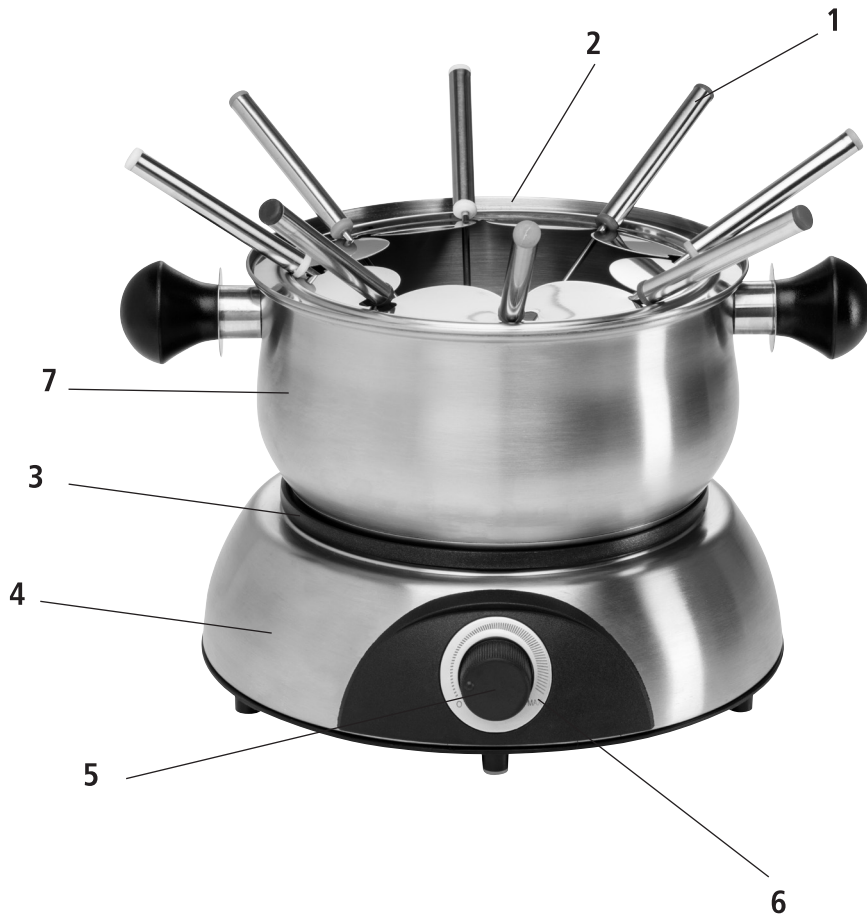
Lisez soigneusement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Gardez le manuel dans un endroit sûr pour des consultations futures. Lorsque vous passez l'appareil à une autre personne, pensez à joindre ce mode d'emploi.

- On décline toute responsabilité en cas de dommages lorsque l'utilisation de l'appareil s'écarte de son but originel, s'il est manipulé de manière incorrecte ou réparé par des personnes non agréées.
- Le set à fondue est destinée à l'emploi domestique, et non pas à l'utilisation dans le commerce.
- L'appareil est destiné à la fondue de viande (par ex. à la fondue bourguignonne ou chinoise) qui est préparée avec de l'huile ou du bouillon. Il n'est pas adapté pour la fondue au fromage.
- L'appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni aux personnes qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires pour employer le set pour fondue - à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés par un adulte, pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec le set pour fondue.
- Portez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- L'appareil est seulement destiné à l'usage intérieur. Ne l'exposez pas à la pluie ni à l'humidité. Branchez le cordon d'alimentation seulement à une prise de courant de l'intérieur. Ne plongez pas le socle de l'appareil avec le cordon d'alimentation dans l'eau pour le nettoyer.
- Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il est exposé aux éclaboussures d'eau.
- Ne touchez pas l'appareil et le cordon d'alimentation avec les mains humides.
- Débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant lorsque le socle est entré en contact de l'eau.
- Il est à noter que l'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Touchez seulement l'interrupteur du socle. Tenez le pot à fondue chaud seulement par les poignées, et utilisez une manique pour plus de sécurité. Les surfaces métalliques restent encore chaudes quelque temps après l'emploi.
- Placez l'appareil toujours sur une surface plate et stable.
- Ne placez pas l'appareil près du bord de la surface d'installation.

- Attention: risque d'incendie! Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, et à une distance suffisante des rideaux, des meubles et d'autres objets inflammables.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil près d'une source de chaleur comme le four et la cuisinière.
- Laissez un espace d'au moins 30 cm autour de l'appareil.
- Ne couvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Eteignez l'appareil si vous êtes obligé de quitter la pièce, et débranchez-le de la prise de courant.
- L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Les aliments préparés avec de l'huile ou de la graisse chaude peuvent commencer à brûler s'ils sont trop chauffés.
- Lorsque l'huile dans le pot commence à brûler, n'essayez surtout pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Etouffez les flammes avec une couverture ignifuge.
- Réglez le bouton du thermostat sur la position «0» après l'emploi et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec les éléments chauds de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation de la surface d'installation. Un câble qui n'est pas correctement posé peut provoquer des accidents et des brûlures graves.
- Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifiez si la tension nominale indiquée correspond à celle de la prise de courant.
- Au moment de brancher et débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours la prise et ne tirez pas sur le câble.
- Déployez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne reste pas coincé et ne soit pas endommagé par des objets tranchants.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant avec mise à terre (classe 1).
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant facilement accessible, afin de pouvoir immédiatement débrancher la prise en cas d'urgence.
- Contrôlez régulièrement si le cordon d'alimentation est dans un parfait état. Lorsque le câble est endommagé, adressez-vous à un technicien qualifié pour le remplacer (il y a le risque de choc électrique!).
- N'enroulez pas le câble autour de l'appareil pour le ranger.
- Ne portez jamais l'appareil en tenant le câble.
- L'appareil ne doit pas être commandé par une minuterie ou par un système de commande à distance.
- Ne placez pas l'appareil directement sous une prise de courant.
- Evitez de faire tomber l'appareil, et ne l'exposez pas à des chocs violents.
- N'employez pas l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Ne soulevez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Il y a le risque que de l'huile chaude, ou du liquide chaud déborde.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de changer sa position, et débranchez-le de la prise de courant.

- Laissez également refroidir l'appareil avant de retirer le pot à fondue du socle. Saisissez le pot par les poignées, et utilisez une manique pour plus de sécurité.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer, et attendez jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
- Ne rangez pas l'appareil dans une armoire etc. avant qu'il soit complètement refroidi.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque le pot à fondue est vide.
- Le niveau de liquide dans le pot doit être compris entre la ligne de marquage inférieure (minimum) et la ligne supérieure (maximum).
- Ne versez jamais de l'eau dans l'huile.
- Avant de remplir le pot avec de l'huile, vérifiez si tous les éléments sont absolument secs.
- Séchez légèrement les aliments avec du papier de cuisine avant de les mettre dans l'huile. Les aliments mouillés peuvent provoquer des éclaboussures d'huile chaude.
- Posez toujours l'anneau porte-fourchettes sur le pot à fondue pendant l'emploi.
- Maintenez l'appareil toujours propre. Consultez pour ceci la section "Nettoyage de l'appareil" à la fin de ce mode d'emploi.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits abrasifs et des brosses ou éponges dures.
- Utilisez seulement les accessoires qui sont fournis avec l'appareil.
- Utilisez les fourchettes à fondue uniquement pour plonger les aliments dans le pot. Posez ensuite les aliments sur une assiette avant de les manger. Les fourchettes sont très pointues et peuvent provoquer des blessures si vous les utilisez pour introduire les aliments dans la bouche.
- Il faut seulement utiliser le pot à fondue avec la base chauffante électrique fournie. Ne placez pas le pot sur une plaque de cuisinière pour chauffer l'huile.
- Ne versez pas l'huile liquide dans l'évier. Une fois solidifiée, elle risque de boucher le tuyau d'évacuation.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Pour tout problème de fonctionnement, adressez-vous seulement à du personnel qualifié.
- En raison des différents matériaux utilisés pour la finition des meubles, il n'est pas exclu que le contact avec l'appareil laisse des traces ingrates. Le fabricant ne peut pas être rendu responsable de dommages, de taches etc. sur les meubles.

Description des éléments



- 1 Fourchettes à fondue (8 pièces)
- 2 Anneau porte-fourchettes
- 3 Plaque chauffante
- 4 Socle
- 5 Bouton de réglage de la température
- 6 Témoin LED de contrôle
- 7 Pot à fondue avec poignées

Mise en marche/arrêt

1. Allumez l'appareil en tournant le bouton du thermostat à droite jusqu'à ce que l'échelle située autour du bouton soit allumée en bleu.
2. Tournez le bouton à gauche jusqu'à la position «0» pour éteindre l'appareil (la lumière bleue s'éteint).

Avant le premier emploi

1. Sortez l'appareil soigneusement de l'emballage et vérifiez si tous les éléments sont dans un parfait état.
2. Portez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section correspondante de ce mode d'emploi.

Pendant la production, une couche protectrice a été appliquée sur la plaque chauffante. Pour faire partir cette couche, réglez le bouton du thermostat sur maximum et laissez chauffer l'appareil sans pot à fondue pendant 5 minutes. Ceci peut provoquer un peu de fumée. Il est donc important de bien aérer la pièce.

Remplir le pot avec de l'huile ou de la graisse

1. Vous pouvez utiliser de l'huile liquide ou de la graisse solide.
2. Ne mélangez pas différentes sortes d'huile ou de graisse.
3. N'utilisez pas du beurre ou de la margarine et de l'huile d'olive, car ils commencent déjà à fumer à température basse.
4. Nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture liquide.
5. Ne mettez jamais de la graisse et de l'huile en même temps dans le pot.
6. Si vous utilisez de la graisse solide, coupez-la d'abord en petits morceaux. Réglez le bouton du thermostat sur une température basse et versez les morceaux de graisse peu à peu dans le pot. Lorsque la graisse a fondu et le niveau de remplissage nécessaire est atteint, réglez le bouton du thermostat sur la position désirée. Il ne faut pas dépasser le niveau de remplissage MAX.
7. Attention: de l'huile ou de la graisse contaminée peut commencer à brûler! Enlevez soigneusement les restes d'aliments de l'huile. Remplacez régulièrement l'huile, respectivement la graisse dans le pot.

Préparer la fondue

1. Placez le socle sur une surface plate et stable.
2. Posez le pot pour la fondue sur le socle.
3. Versez l'huile ou la graisse dans le pot (min. 0.5 l, max. 1.0 l). Mettez l'anneau porte-fourchette sur le pot à fondue.
4. Réglez le bouton du thermostat sur la position «0».
5. Branchez le cordon d'alimentation à la prise de courant.
6. Réglez le thermostat sur un niveau moyen et laissez chauffer l'huile quelque temps.
7. L'échelle autour du bouton est éclairée par une lumière bleue lorsque l'appareil chauffe. Pendant le fonctionnement, le chauffage est activé et désactivé par le thermostat (ceci est indiqué par la lumière bleue qui s'éteint et se rallume alternativement). De cette manière la température du liquide reste constante.
8. Vous pouvez contrôler avec une baguette en bois (par ex. avec la tige d'une cuiller), si l'huile dans le pot est déjà chaude. Des petites bulles d'air se forment près de la tige lorsque l'huile est assez chaude.
9. Attachez les morceaux d'aliments secs à une fourchette et plongez-les dans l'huile. Selon la taille des morceaux, la cuisson dure entre 4 et 7 minutes. Les morceaux plus petits sont donc cuits plus rapidement.
10. Réglez le bouton du thermostat de manière à ce que l'huile continue à bouillir légèrement et à feu doux.
11. Remplacez le bouton du thermostat sur la position «0» après l'emploi et débranchez l'appareil de la prise de courant. Attendez jusqu'à ce que l'huile soit suffisamment refroidie avant de retirer le pot à fondue du socle.

Nettoyage de l'appareil

Pour que l'appareil fonctionne toujours sans problèmes, il faut le garder dans un état de propreté parfaite.

Attention:

Pour éviter le risque de choc électrique, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans l'eau, et ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet.

1. Nettoyez le socle seulement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs et des brosses ou éponges dures, afin de ne pas endommager les surfaces.
2. Nettoyez le pot à fondue, les fourchettes et l'anneau porte-fourchettes avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.

Remarque:

Il ne faut pas mettre le pot, les fourchettes et l'anneau porte-fourchettes au lave-vaisselle parce que vous risquez de ternir les surfaces.

3. Rincez ensuite tous les éléments avec de l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Éliminer l'huile et la graisse

1. Versez l'huile restante dans son récipient original et fermez celui-ci soigneusement.
Si vous utilisez de la graisse solide, attendez jusqu'à ce qu'elle se soit de nouveau solidifiée et enveloppez-la dans du papier.
2. Jetez l'huile ou la graisse aux ordures ménagères, ou écartez-la selon les directives de votre commune pour l'élimination correcte.

Spécifications techniques

Modèle:	FD-01F (art. 932507)
Alimentation:	AC 220–240 V ~ 50 Hz
Puissance:	1200–1400 W
Catégorie de protection:	I
Dimensions:	29 × 23.5 × 18 cm
Poids:	2 kg

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.

Set per la fonduta di carne elettrico

Istruzioni per l'uso

Misure di sicurezza e indicazioni importanti

Leggete con cura le istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservate il manuale in un posto sicuro per consultazioni future. Se cedete l'apparecchio ad un'altra persona, aggiungete anche le istruzioni per l'uso.

- Qualora l'apparecchio venga usato per uno scopo diverso da quello previsto, venga incorrettamente adoperato o riparato da personale non qualificato, si declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni.
- Il set per la fonduta è destinato per l'uso domestico, e non per l'utilizzazione nel commercio.
- L'apparecchio è destinato per la fonduta di carne (per esempio per la fonduta bourguignonne o cinese) che è preparata con olio o brodo. Non utilizzate mai l'apparecchio per la fonduta di formaggio.
- L'apparecchio non deve essere usato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da persone che non hanno l'esperienza e le conoscenze necessarie per adoperare il set per la fonduta – salvo se vengono sorvegliate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati da un adulto, per accertare che non giochino con questo apparecchio.
- Portate il materiale di imballaggio fuori portata dei bambini.
- Il set per la fonduta è soltanto destinato per l'uso interno. Non esponetelo mai a pioggia e umidità. Collegate il cavo d'alimentazione soltanto ad una presa di corrente all'interno. Non immergete mai la base dell'apparecchio con il cavo d'alimentazione nell'acqua per la pulizia.
- Non collocate l'apparecchio in un posto dove è esposto agli spruzzi d'acqua.
- Non toccate l'apparecchio e il cavo d'alimentazione con mani umide.
- Staccate subito il cavo dalla corrente quando la base è entrata in contatto con l'acqua.
- È importante sapere che l'apparecchio si riscalda considerevolmente durante il funzionamento. Toccate soltanto il bottone del termostato della base. Afferrate la pentola per fonduta soltanto per i manici, e usate una presa da cucina per una maggior sicurezza. Le superfici di metallo rimangano calde per qualche tempo dopo l'uso.
- Collocate l'apparecchio sempre su una superficie piana e stabile.
- Non collocate l'apparecchio vicino al bordo della superficie di installazione.
- Attenzione: rischio d'incendio! Collocate l'apparecchio su una superficie resistente al calore e ad una distanza sufficiente dalle tende, dai mobili e da altri oggetti infiammabili.

- Non fate funzionare l'apparecchio vicino a fonti di calore come il forno e il fornello.
- Lasciate almeno 30 cm di spazio attorno all'apparecchio.
- Non coprite mai l'apparecchio quando è in servizio.
- Non fate mai funzionare l'apparecchio mentre è incustodito. Spegnete sempre l'apparecchio se dovete lasciare il locale, e staccate il cavo dalla corrente.
- L'apparecchio si riscalda considerevolmente durante il funzionamento. I cibi che sono cotti con olio o grasso possono cominciare a bruciare se sono riscaldati troppo.
- Se l'olio nella pentola comincia a bruciare, non provate in nessun caso ad estinguerlo con acqua. Soffocate le fiamme con una coperta antifuoco.
- Regolate il selettore della temperatura sulla posizione «0» dopo l'uso e staccate il cavo d'alimentazione dalla corrente.
- Non mettete il cavo d'alimentazione a contatto con gli elementi caldi dell'apparecchio.
- Non lasciate mai pendere il cavo dalla superficie di installazione. Un cavo che non è correttamente posato può provocare degli incidenti e bruciate gravi.
- Prima di collegare l'apparecchio alla corrente, accertatevi che la tensione nominale indicata corrisponda a quella della corrente domestica utilizzata.
- Al momento di collegare e di staccare il cavo d'alimentazione, afferrate sempre la spina e non tirate mai il cavo stesso.
- Disponete il cavo d'alimentazione in modo che non venga schiacciato, incastrato o danneggiato da spigoli affilati.
- Collegate il cavo d'alimentazione ad una presa di corrente con messa a terra (classe 1).
- Collegate il cavo d'alimentazione ad una presa di corrente facilmente accessibile, in modo da poter subito staccare la spina nel caso di emergenza.
- Controllate regolarmente se il cavo d'alimentazione è in ottime condizioni. Quando il cavo è danneggiato, fatelo sostituire da un tecnico qualificato (c'è il rischio di una scossa elettrica!).
- Non avvolgete il cavo attorno all'apparecchio per sistemarlo.
- Non trasportate mai l'apparecchio tenendo il cavo.
- L'apparecchio non deve essere comandato da un timer o tramite un sistema di comando a distanza.
- Non collocate l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
- Evitate di far cadere l'apparecchio, e non esponetelo a forti urti.
- Non utilizzate l'apparecchio quando non funziona correttamente, se è caduto o se è stato danneggiato di un'altra maniera.
- Non sollevate l'apparecchio quando è in servizio. C'è il rischio che l'olio caldo, o il liquido caldo trabocchi.
- Lasciate sempre raffreddare l'apparecchio prima di cambiare la sua posizione, e staccate il cavo dalla corrente.
- Lasciate anche raffreddare l'apparecchio prima di togliere la pentola dalla base. Afferrate la pentola per i manici e usate una presa da cucina per una maggior sicurezza.
- Staccate sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo, ed aspettate finché è completamente raffreddato.

- Non sistemate l'apparecchio in un armadio ecc. quando non è ancora raffreddato.
- Non fate funzionare l'apparecchio quando la pentola è vuota.
- Badate sempre a che il livello di liquido nella pentola si trovi tra la linea di marcatura inferiore (minimo) e quella superiore (massimo).
- Non versate mai dell'acqua nell'olio.
- Prima di riempire la pentola con olio, controllate se tutti gli elementi sono completamente asciutti.
- Asciugate leggermente i cibi con una carta per uso domestico prima di metterli nell'olio. I cibi bagnati possono provocare degli spruzzi d'olio bollenti.
- Mettete sempre l'anello portaforchette sulla pentola durante l'uso.
- Mantenete l'apparecchio sempre pulito. Consultate per ciò la sezione "Pulizia dell'apparecchio" alla fine delle istruzioni per l'uso.
- Non pulite l'apparecchio con prodotti abrasivi e con spugne o spazzole dure.
- Usate soltanto gli accessori che sono forniti con l'apparecchio.
- Usate le forchette di fonduta soltanto per immergere i cibi nella pentola. Posate quindi i cibi su un piatto prima di mangiarli. Le forchette sono molto appuntite e possono provocare delle ferite se sono utilizzate per introdurre i cibi nella bocca.
- Usate la pentola per fonduta soltanto con la piastra di riscaldamento elettrica fornita. Non posate la pentola sulla piastra della cucina per riscaldare l'olio.
- Non versate l'olio liquido nel lavello. Quando si è solidificato, l'olio rischia di ostruire il tubo di scarico.
- Non provate mai a riparare l'apparecchio voi stessi. Per ogni problema di funzionamento, indirizzatevi soltanto ad un tecnico qualificato.
- Data l'odierna varietà dei materiali di rivestimento per mobili non è da escludere che, a contatto con l'apparecchio, si creino delle tracce sgradevoli. Il fabbricante non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni, macchie ecc. sulla superficie dei mobili.

Descrizione degli elementi



- 1 Forchette per la fonduta (8 pezzi)
- 2 Anello portaforchette
- 3 Piastra di riscaldamento
- 4 Base
- 5 Selettore della temperatura
- 6 Spia LED di controllo
- 7 Pentola per la fonduta con manici

Accensione e spegnimento

1. Accendete l'apparecchio girando il bottone del termostato a destra finché la scala posizionata attorno al bottone è illuminata in blu.
2. Per spegnere l'apparecchio, girate il bottone nella direzione opposta fino alla posizione «0» (la luce blu si spegne).

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

1. Togliete l'apparecchio con cura dall'imballaggio ed accertatevi che tutti gli elementi siano in ottime condizioni.
2. Portate il materiale di imballaggio fuori portata dei bambini.
3. Pulite l'apparecchio come descritto nelle istruzioni per l'uso.

Durante la produzione, uno strato protettivo è stato applicato alla piastra di riscaldamento. Per far partire questo strato, regolate il bottone del termostato sul massimo e lasciate riscaldare l'apparecchio per 5 minuti senza la pentola. Ciò può provocare un po' di fumo. È dunque importante ben aerare l'ambiente.

Riempire la pentola con olio o grasso

1. Potete usare dell'olio liquido o del grasso solido.
2. Non mischiate mai differenti tipi di olio o grasso!
3. Non usate del burro, della margarina e dell'olio d'uliva, poiché cominciano già a fumare a temperatura bassa.
4. Vi raccomandiamo di usare dell'olio liquido per la frittura.
5. Non mettete mai olio e grasso allo stesso tempo nella pentola.
6. Se utilizzate del grasso solido, tagliatelo dapprima in piccoli pezzi. Regolate il bottone del termostato su una temperatura media e mettete i pezzi di grasso man mano nella pentola. Quando il grasso si è sciolto e il livello di riempimento richiesto è raggiunto, regolate il termostato sulla temperatura desiderata. Il livello di riempimento non deve superare la marcatura MAX.
7. Attenzione: L'olio contaminato può cominciare a bruciare! Togliete i resti di cibi con cura dall'olio. Sostituite regolarmente l'olio, rispettivamente il grasso che si trova nella pentola.

Preparare la fonduta

1. Collocate la base dell'apparecchio su una superficie piana e stabile.
2. Posate la pentola sulla base.
3. Versate l'olio o il grasso nella pentola (min. 0.5 l, mass. 1.0 l). Posate quindi l'anello portaforchette sulla pentola.
4. Regolate il bottone del termostato sulla posizione «0».
5. Collegate il cavo d'alimentazione alla corrente.
6. Regolate il bottone del termostato su un livello medio e lasciate riscaldare l'olio per qualche tempo.
7. La scala che si trova attorno al bottone è illuminata da una luce blu mentre l'apparecchio riscalda l'olio. Grazie al termostato, il riscaldamento è attivato e disattivato alternativamente (ciò è indicato dalla spia di controllo che si spegne e poi si riaccende). In questo modo la temperatura del liquido rimane sempre costante.
8. Con un bastoncino di legno (per esempio con il manico di un cucchiaino) potete provare se l'olio è già caldo. Piccole bolle d'aria si formano vicino al bastoncino quando l'olio è abbastanza caldo.
9. Attaccate i pezzi di cibi asciutti ad una forchetta e immergeteli nell'olio. Secondo la grandezza dei pezzi, la cottura dura 4-7 minuti. I pezzi più piccoli sono dunque cotti più presto.
10. Regolate il bottone del termostato in maniera che l'olio bolle leggermente e a fuoco basso.
11. Regolate il bottone del termostato sulla posizione «0» dopo l'uso e staccate il cavo dalla corrente. Aspettate finché l'olio è abbastanza raffreddato prima di togliere la pentola dalla base.

Pulizia dell'apparecchio

Per sfruttare per lungo tempo di un ottimo funzionamento dell'apparecchio, è necessario mantenerlo sempre pulito.

Attenzione:

Staccate sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo.

Non immergete mai la base dell'apparecchio nell'acqua per la pulizia, e non pulitela sotto l'acqua corrente del rubinetto.

1. Pulite la base soltanto con un panno umido. Non usate dei pulitori abrasivi e spugne o spazzole dure, poiché possono danneggiare le superfici.
2. Pulite la pentola per fonduta, le forchette e l'anello portaforchette con un detersivo dolce e con acqua calda.

Nota:

Non mettete la pentola, le forchette e l'anello portaforchette nella lavastoviglie, altrimenti il materiale diventa opaco.

3. Sciacquate tutti gli elementi con acqua chiara ed asciugateli quindi con cura.

Smaltire l'olio e il grasso

1. Versate l'olio restante nel contenitore originale e chiudetelo con cura. Se utilizzate del grasso solido, aspettate finché si è solidificato e avvolgetelo quindi con carta.
2. Versate l'olio o il grasso nei rifiuti domestici o scartatelo secondo le disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Specifiche tecniche

Modello:	FD-01F (art. 932507)
Alimentazione:	AC 220–240 V ~ 50 Hz
Potenza:	1200–1400 W
Classe di protezione:	I
Dimensioni:	29 × 23.5 × 18 cm
Peso:	2 kg

Con riserva di errori e di modifiche tecniche.



**Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten
(anzuwenden in den Ländern der europäischen Union und anderen europäischen
Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte).**

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie
(applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens
disposant de systèmes de collecte sélective)**

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez consulter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

**Trattamento del dispositivo elettrico o elettronico a fine vita
(applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema
di raccolta differenziata)**

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.