

EMERIO®

FT-110852



Fondue set (EN)

Fondue-Set (DE)

Set pour fondue (FR)

Fondueset (SE)

Elektrische Fondueset (NL)

Zestaw fondue (PL)

Juego de fondue (ES)



Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Contenido

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 8 -
Mode d'emploi – French	- 14 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 20 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 26 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 32 -
Manual de Instrucciones – Spanish	- 38 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.


1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
2. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
3. Warning: Avoid spillage on the connector.
4. Warning: Potential risk of injuries from misuse.
5. The heating element surface is subject to residual heat after use.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the

manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

8. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
9. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
13. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
16. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
17. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
18. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
19. Never leave the appliance unattended during use.
20. This appliance is not designed for commercial use.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

23. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
24. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.



25.  Caution, hot surface
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
26. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
27. Only use the appliance indoors, in dry areas away from water.
28. Place the appliance at least 5cm off the wall or flammable objects (such as curtains, candles or towels).

PARTS DESCRIPTION

1. Fondue forks
2. Pot handles
3. Splash guard with holders for fondue forks
4. Stainless steel pot
5. Heating plate
6. Handles of base
7. Base
8. Indicator light
9. Temperature selector



BEFORE USE

Read these instructions fully and keep them for future reference. Check whether the mains voltage in your home corresponds to that of the appliance (220-240V). Only connect this appliance to an earthed socket.

Remove any stickers. Wash all parts in soapy water before use (except for the heating base) and rinse thoroughly. Do not use any sharp objects in the pot or on the heating plate as these may damage the appliance. Only prick the ingredients with the forks, taking care not to scratch the pot.

NOTE: The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

USE

1. Turn the temperature selector to "MIN". Be sure the splash guard is correctly attached to the pot with the rounded part up. Insert the mains plug into a power socket.
2. Fill the pot with oil or fat, broth or cheese. Do not fill below the Min. or above the Max. marking inside the pot. Set the temperature selector to the desired fondue temperature. The indicator light will illuminate and the appliance will heat up.
3. Once the desired temperature is reached, you may begin making your fondue.
4. Impale dry pieces of food on the fondue forks (we recommend 1 or 2 pieces per fondue fork) and hold them in the fondue liquid until they are cooked. You can place the handles of the fondue fork to the notches provided on the splash guard.
5. Once your food have reached the desired level (browned, medium, well done) carefully remove the fondue fork from the pot. Let the excessive liquid drip off the food to avoid any fat splatters.
6. When you have finished with the fondue, turn the temperature selector to the lowest setting "MIN".
7. Unplug the power supply after each use.

Note: the thermostat will automatically turn the heat on and off to keep the fondue liquid at the selected temperature. You can see the indicator light goes on and off during the process.

Use with oil or broth

- Rotate the temperature selector clockwise to the highest setting "MAX".
- It will take approx. 20-25 minutes to reach the desired temperature, depending on the amount of oil or broth in the pot.
 - (1) When using broth, you will see bubbles forming in the pot (similar to boiling water) indicating that the temperature has been reached.
 - (2) When using oil, you can use the handle of a wooden cooking spoon and dip it into the oil. If small bubbles form, the oil has reached the temperature.
- Only then may you insert the food into the pot using the forks provided.

- You may reduce the temperature if the food browns too quickly. Cooking time depends greatly on the size and consistency of the food selected.

Use with cheese

- In order to melt the cheese in the pot, turn the temperature selector to "MAX".
- Now, melt the cheese by stirring continuously until it is completely melted. Depending on the amount, this can take a few minutes.
- Reduce the temperature in order to prevent cheese sticking to the bottom of the pot.
- Keep checking with your wooden spoon to see whether the cheese is starting to stick to the bottom of the pot. Keep stirring occasionally and reduce the temperature further if needed.
- You can now dip suitable ingredients into the melted cheese.

Caution:

(1) Do not move the appliance if it contains hot oil, broth or food as any spills could cause serious burns! If the pot falls or is dropped, there is a danger of serious burns! To avoid scalding, always let the hot fondue cool down before pouring it into another container!

(2) Do not eat directly from the Fondue-forks. They can be very hot and have sharp edges. Danger of injury! Before eating, wait until the food and/or the cheese have cooled to a suitable temperature.

(3) Change the used oil at regular intervals. Old or contaminated oil can spontaneously combust if overheated. Never pour water on hot or burning oil: explosion hazard! If there is a fire, pull out the plug immediately and try to close the pot with a lid to stifle the flames. Alternatively, use a fire blanket.

(4) Never use the pot without the accompanying base station.

(5) Some oils are not suitable for heating, e.g. sunflower oil. Make sure that the oil you are using is suitable for heating before you use it.

(6) Chunks of meat can be cooked in oil or broth. Vegetables, e.g. broccoli, Brussels sprouts, cauliflower, carrots etc. or even mushrooms can also be cut into smaller pieces and cooked in the broth or fat like the meat.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the appliance and allow cooling before moving and/or cleaning.
2. Clean the base with a dry or, if necessary, a slightly wet cloth.
3. The stainless steel pot, splash guard and fondue forks can be cleaned in warm soapy water. Rinse with clear water and dry thoroughly. They can also be cleaned in a dishwasher.
4. Do not use abrasive cleaning agents or sharp objects (e.g. scrubbing brush or knife) for cleaning.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50Hz

Power: 1500W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not

properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle

it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, wenn sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder auf sichere Weise in den Gebrauch des Geräts unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahre. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden.
2. Kochgeräte sollten in stabiler Position mit den Griffen (sofern vorhanden) befestigt aufgestellt werden, um das Verschütten heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.
3. Warnung: Nichts auf den Steckverbinder verschütten.
4. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
5. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.

6. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
9. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
10. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
11. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
14. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
15. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
16. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen

ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.

17. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
18. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
19. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
20. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
21. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
22. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
23. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
24. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.



25.  Vorsicht – heiße Oberfläche

WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

26. WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, wenn die Oberfläche gerissen ist, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
27. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen und nicht in der Nähe von Wasser.
28. Stellen Sie das Gerät in einem Mindestabstand von 5 cm von der Wand oder brennbaren Objekten (wie z. B. Vorhängen, Kerzen oder Handtüchern) auf.

BESCHREIBUNG

1. Fondue-Gabeln
2. Topfgriffe
3. Spritzschutz mit Halterung für Fondue-Gabeln
4. Edelstahltopf
5. Heizplatte
6. Sockelgriffe
7. Gerätesockel
8. Anzeigeleuchte
9. Temperaturregler



VOR GEBRAUCH

Lesen Sie diese Anweisung vollständig und bewahren Sie sie für künftige Rückfragen auf. Prüfen Sie, ob die Netzspannung in Ihrem Haus der des Gerätes (220-240V) entspricht. Schließen Sie dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Entfernen Sie alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile vor Gebrauch in Seifenwasser (außer dem Heizuntersatz) und spülen Sie sie gründlich ab.

Scharfe Gegenstände dürfen im Topf oder auf der Heizplatte nicht verwendet werden, da das Gerät dadurch beschädigt werden könnte. Stechen Sie mit den Gabeln nur in die Zutaten, achten Sie darauf, nicht die Pfanne zu zerkratzen.

Hinweis: Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

GEBRAUCH

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf „MIN“. Achten Sie darauf, dass der Spritzschutz korrekt am Topf befestigt ist, und zwar mit dem gerundeten Teil nach oben zeigend. Schließen Sie den Stecker an eine Steckdose an.
2. Füllen Sie Öl, Fett, Brühe oder Käse in den Topf ein. Mindestens bis zur Min.-Markierung befüllen und nicht die Max.-Markierung im Topf überschreiten. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Fondue-Temperatur ein. Die Anzeige leuchtet und das Gerät heizt auf.
3. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Fondue beginnen.
4. Stecken Sie trockene Lebensmittelstücke auf die Fondue-Gabeln (wir empfehlen 1 oder 2 Stücke pro Fondue-Gabel) und halten Sie die Fondue-Gabel in die Flüssigkeit im Fondue-Topf, bis die Lebensmittel gar sind. Sie können die Griffe der Fondue-Gabeln in die Kerben am Spritzschutz legen.
5. Wenn Ihre Lebensmittel das gewünschte Ergebnis erreicht haben (gebräunt, medium, gut durchgebraten), nehmen Sie die Fondue-Gabel vorsichtig aus dem Topf. Lassen Sie die überschüssige Flüssigkeit abtropfen, um Spritzer zu vermeiden.
6. Nach Beenden des Fondues wird der Temperaturregler auf die niedrigste Stufe „MIN“ gestellt.
7. Trennen Sie den Stecker nach jeder Nutzung von der Stromversorgung.

Hinweis: Das Thermostat regelt die Hitzezufuhr automatisch, um den Fondue-Sud auf der richtigen Temperatur zu halten. Das sehen Sie daran, dass die Anzeigeleuchte regelmäßig an und aus geht.

Benutzung mit Öl oder Brühe

- Stellen Sie den Temperaturregler im Uhrzeiger auf die höchste Einstellung „MAX“.
- Je nach Öl- oder Brühemenge im Topf dauert es etwa 20 bis 25 Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

(1) Wenn Sie Brühe verwenden, sehen Sie, wie sich Blasen im Topf bilden (ähnlich wie kochendes Wasser), was darauf hinweist, dass die Temperatur erreicht wurde.

(2) Wenn Sie Öl verwenden, können Sie den Griff eines Holzkochlöffels verwenden und in das Öl tauchen. Wenn sich kleine Blasen bilden, hat das Öl die richtige Temperatur erreicht.

- Erst dann können Sie die Lebensmittel mithilfe der mitgelieferten Gabeln in den Topf tauchen.
- Sie können die Temperatur reduzieren, wenn die Lebensmittel zu schnell bräunen. Die Garzeit hängt vor allem von der Größe und der Konsistenz der ausgewählten Lebensmittel ab.

Benutzung mit Käse

- Um den Käse im Topf zu schmelzen, stellen Sie den Temperaturregler auf „MAX“.
- Schmelzen Sie den Käse nun, indem Sie kontinuierlich umrühren, bis er komplett geschmolzen ist. Je nach Menge kann dies einige Minuten dauern.
- Reduzieren Sie die Temperatur, um zu verhindern, dass der Käse am Boden des Topfes anbrennt.
- Prüfen Sie kontinuierlich mit Ihrem Holzkochlöffel, ob der Käse beginnt am Boden zu kleben. Rühren Sie gelegentlich um und reduzieren Sie gegebenenfalls die Temperatur.
- Sie können nun geeignete Lebensmittel in den geschmolzenen Käse tauchen.

Vorsicht:

(1) Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heißes Öl, Brühe oder Lebensmittel enthält, da jegliches Verschütten schwere Verbrennungen verursachen kann! Falls der Topf umkippt oder fallen gelassen wird, besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen! Vermeiden Sie Verbrühungen, indem Sie das heiße Fondue stets abkühlen lassen, bevor Sie es in einen anderen Behälter geben!

(2) Essen Sie nicht direkt von den Fondue-Gabeln. Sie können sehr heiß sein und haben scharfe Kanten - Verletzungsgefahr! Warten Sie vor dem Essen, bis die Lebensmittel und/oder der Käse sich auf eine geeignete Temperatur abgekühlt haben.

(3) Wechseln Sie das gebrauchte Öl regelmäßig aus. Altes oder verschmutztes Öl kann plötzlich zu brennen beginnen, wenn es überhitzt wird. Gießen Sie niemals Wasser auf heißes oder brennendes Öl: Explosionsgefahr! Wenn ein Feuer entsteht, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und versuchen Sie, den Topf mit einem Deckel zu schließen, um die Flammen zu ersticken. Alternativ können Sie auch eine Feuerlöschdecke verwenden.

(4) Benutzen Sie den Topf niemals ohne die dazugehörige Basis.

(5) Manche Öle sind zum Erhitzen geeignet, z. B. Sonnenblumenöl. Stellen Sie sicher, dass das Öl, das Sie verwenden zum Erhitzen geeignet ist, bevor Sie es benutzen.

(6) Fleischstücke können in Öl oder Brühe gegart werden. Gemüse, z.B. Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl, Karotten usw. oder sogar Pilze können auch in kleinere Stücke geschnitten werden und wie Fleisch in der Brühe oder im Fett gekocht werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der bewegen oder Reinigung abkühlen.
2. Reinigen Sie die Platte mit einem trockenen oder, falls nötig, leicht angefeuchteten Tuch.
3. Edelstahltopf, Spritzschutz und Fondue-Gabeln können in warmem Seifenwasser abgewaschen werden. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Sie können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
4. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder scharfe Gegenstände (z. B. Scheuerbürsten oder Messer) für die Reinigung.
5. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50Hz

Leistungsaufnahme: 1500W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.


Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte  verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern.

Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio B.V.

Oudeweg 115

2031 CC Haarlem

The Netherlands

Customer service:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

www.emerio.eu/service

Klantenservice:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
2. Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
3. MISE EN GARDE: Eviter tout débordement sur le connecteur.
4. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.

5. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
6. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
8. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
9. Cet 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.
10. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
11. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
12. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
13. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
14. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !

15. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
16. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
17. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
18. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
19. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
20. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
21. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
22. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
23. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
24. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.



25. **Attention, surface chaude**
AVERTISSEMENT !! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
26. **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter l'éventualité d'une électrocution.
27. Utilisez l'appareil à l'intérieur, dans une pièce sèche et pas trop près de l'eau.
28. Installez l'appareil à une distance d'au moins 5 cm des murs ou objets inflammables (rideaux, bougies ou serviettes).

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Fourchettes à fondu
2. Manches de la casserole
3. Garde anti-éclaboussure avec des supports pour les fourchettes à fondu
4. Casserole en acier inoxydable
5. Plaque chauffante
6. Manches du socle
7. Base
8. Voyant indicateur
9. Sélecteur de température



AVANT USAGE

Lisez ces instructions complètement et conservez les pour y référer à l'avenir. Vérifiez si le voltage de l'alimentation électrique de votre domicile correspond à celui de l'appareil (220-240Volt). Ne connectez cet appareil qu'à une prise de terre.

Enlevez les étiquettes. Lavez toutes les parties dans l'eau chaude avant l'usage (sauf la base chauffante) et rincez abondamment.

Ne pas utiliser des objets tranchants dans la casserole ou sur la plaque chauffante, car une telle action pourrait endommager l'appareil. N'embrochez les aliments qu'avec les fourchettes, en évitant de rayer la casserole.

Remarque: Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

UTILISATION

1. Tourner le sélecteur de température à « MIN ». Veillez à ce que le couvercle antiprojection soit correctement assemblé sur la cuve avec sa partie convexe en haut. Insérer le cordon d'alimentation dans la prise murale.
2. Remplir la casserole d'huile ou de la graisse, de bouillon ou de fromage. Ne remplissez pas la cuve sous la marque min. ou au-dessus de la marque max. internes de la cuve. Régler le sélecteur de température à la température de fondue désirée. Le voyant s'illuminera et l'appareil s'échauffera.
3. Une fois la température désirée atteinte, vous pouvez commencer votre fondue.
4. Insérez des morceaux d'aliment secs sur les piques à fondue (nous recommandons d'insérer 1 ou 2 morceaux par piques à fondue) et maintenez-les dans le liquide de la fondue jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Vous pouvez placer les poignées des piques à fondue dans les encoches du couvercle antiprojection.
5. Une fois les aliments cuits au niveau désiré (dorés, moyen ou à point), retirez délicatement les piques à fondue de la cuve. Laissez le liquide en excès s'égoutter des aliments pour éviter des éclaboussures de graisse.
6. Lorsque vous avez fini avec la fondue, tourner le sélecteur de température au réglage le plus bas « MIN ».
7. Débrancher l'alimentation après chaque utilisation.

Remarque : le thermostat activera/désactivera automatiquement la chaleur pour conserver le liquide fondu à la bonne température. Vous pouvez constater que ceci survient parce que le voyant s'allume et s'éteint régulièrement.

Utilisation avec de l'huile ou du bouillon

- Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens horaire sur le réglage maximal « MAX ».
- Il faut 20~25 minutes environ pour atteindre la température désirée, selon la quantité d'huile ou de bouillon dans la cuve.
 - (1) Quand vous utilisez du bouillon, vous verrez des bulles se former dans la cuve (comme de l'eau en ébullition) indiquant que la température de cuisson a été atteinte.
 - (2) Quand vous utilisez de l'huile, trempez le manche d'une cuillère de cuisson en bois dans l'huile. Si des bulles se forment, cela indique que l'huile a atteint la température de cuisson.
- À ce moment-là seulement, vous pouvez mettre les aliments dans la cuve avec les piques fournies.
- Vous pouvez baisser la température si les aliments brunissent trop vite. La durée de cuisson dépend grandement de la taille et de la consistance des aliments.

Utilisation avec du fromage

- Pour que le fromage fonde dans la cuve, tournez le bouton de réglage de la température sur « MAX ».
- Puis, remuez le fromage en continu pendant qu'il fond jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Selon la quantité de fromage, cela peut prendre plusieurs minutes.
- Baissez la température pour éviter que le fromage ne colle au fond de la cuve.
- Continuez de remuer avec votre cuillère en bois pour voir si le fromage commence à coller au fond de la cuve. Continuez de remuer occasionnellement et baissez la température davantage si nécessaire.
- Vous pouvez maintenant plonger les ingrédients dans le fromage fondu.

Attention :

- (1) Ne déplacez pas l'appareil quand il contient de l'huile chaude, du bouillon chaud ou des aliments chauds, car toute projection peut provoquer des brûlures graves! Si la cuve est renversée ou tombe, il y a un risque de brûlures graves ! pour éviter l'échaudage, laissez toujours la fondue chaude refroidir avant de la verser dans un autre récipient !
- (2) Ne mangez pas directement sur les piques à fondue. Elles peuvent être brûlantes et elles comportent des arêtes coupantes. Danger de blessures ! Avant de manger, attendez que les aliments et/ou que le fromage aient refroidi jusqu'à une température appropriée.
- (3) Changez l'huile utilisée à intervalles réguliers. L'huile usagée ou contaminée peut s'enflammer spontanément si elle est surchauffée. Ne versez jamais d'eau sur de l'huile chaude ou en combustion : Risque d'explosion ! S'il y a des flammes, débranchez immédiatement la fiche et essayez de fermer la cuve en la recouvrant avec un couvercle pour étouffer les flammes. Vous pouvez aussi utiliser une couverture antifeu.
- (4) N'utilisez jamais la cuve sans la base fournie avec elle.
- (5) Certaines huiles ne conviennent pas à la cuisson, par exemple l'huile de tournesol. Vérifiez que l'huile que vous voulez utiliser convient pour la cuisson avant de l'utiliser.
- (6) Les morceaux de viande peuvent être cuits dans de l'huile ou du bouillon. Les légumes (par exemple les brocolis, choux de Bruxelles, choux-fleurs, carottes, etc., et même les champignons) peuvent être coupés en morceaux et cuits dans du bouillon ou de la graisse comme la viande.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Toujours débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
2. Nettoyez la base avec un chiffon sec et, si nécessaire, légèrement humidifié.
3. La cuve en inox, le couvercle antiprojection et les piques à fondue peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les intégralement. Ils peuvent aussi être nettoyés dans un lave-vaisselle.
4. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets coupants (ex: brosses à récurer ou couteau) pour le nettoyage.
5. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50Hz

Consommation énergétique: 1500W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non

contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Den här apparaten ska inte användas av barn från 0 till 8 år. Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och över om de övervakas. Den här apparaten kan användas av personer med minskad fysik, känsel eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet eller kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner gällande säker användning av apparaten och förstår farorna. Håll apparaten och dess tillhörigheter utom räckhåll för barn under 8 år. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användningsunderhåll ska inte göras av barn.
2. Matlagningsapparater ska ställas på en stabil plats med handtagen (om sådana finns) i läge för att undvika spill av heta vätskor.
3. Varning! Undvik att spilla på kontakten.
4. Varning: Potentiell risk för skador vid missbruk.
5. Värmeelementets yta är varm efter användning.
6. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.

7. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
8. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
9. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
10. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
11. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
12. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
13. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
14. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
15. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
16. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
17. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
18. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
19. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.

20. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
21. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
22. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
23. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
24. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personsador.



25. **Varning, het yta**
WARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.
26. Obs! Om ytan har sprickor, stäng av apparaten för att undvika elektriska stötar.
27. Använd endast apparaten inomhus, i torra områden borta från vatten.
28. Ställ apparaten minst 5 cm från väggen eller lättantändliga objekt (som gardiner, ljus eller handdukar).

DELBESKRIVNING

1. Fonduegafflar
2. Kastrullhandtag
3. Stänkskydd med hållare för fonduegafflarna
4. Kastrull av rostfritt stål
5. Värmeplatta
6. Handtag på basenheten
7. Basenhet
8. Indikatorlampa
9. Temperaturvred



FÖRE ANVÄNDNING

Läs igenom dessa instruktioner till fullo och spara dem för framtida bruk. Kontrollera att nätspänningen i ditt hem överensstämmer med apparatens (220-240V). Anslut endast denna apparat till ett jordat eluttag.

Ta bort alla etiketter. Diska alla delar i tvålatten före användning (förutom uppvärmningsbasen) och skölj av dem ordentligt.

Använd inte några skarpa föremål i kastrullen eller på uppvärmningsplattan eftersom det kan skada apparaten. Stick endast fast ingredienserna med gafflarna och var försiktig så att du inte repar kastrullen.

Obs! Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och slutar snart.

ANVÄNDNING

1. Vrid temperaturvredet till "MIN". Se till att stänkskyddet är korrekt monterat på kastrullen med den runda delen uppåt. Anslut strömkontakten till ett eluttag.
2. Fyll kastrullen med olja eller fett, buljong eller ost. Fyll inte under Min- eller över Max-markeringarna inuti kastrullen. Ställ in temperaturvredet till önskad temperatur för fonduen. Indikatorlampan tänds och apparaten värms upp.
3. När önskad temperatur har uppnåtts kan du börja göra din fondue.
4. Spetsa torra matbitar på fonduegafflarna (1 eller 2 bitar per fonduegaffel rekommenderas) och håll ner matbitarna i fonduevätskan tills de är kokta. Du kan placera fonduegafflarnas skaft i skårorna på stänkskyddet.
5. När maten har uppnått önskad nivå (brynt, medium, well done), ta försiktigt ut fonduegaffeln ur kastrullen. Låt den överflödiga vätskan rinna av maten för att undvika att fett stänker.
6. När du är klar med fonduen, vrid temperaturvredet till den lägsta inställningen "MIN".
7. Koppla ur apparaten ur eluttaget efter varje användning.

Obs! Termostaten slår automatiskt värmen på och av för att hålla fonduevätskan i den valda temperaturen. Det syns på indikatorlampan som tänds och slocknar under processen.

Använda med olja eller buljong

- Vrid temperaturvredet till den högsta inställningen "MAX".
- Det tar cirka 20-25 minuter att uppnå önskad temperatur, beroende på oljans eller buljongens mängd i kastrullen.
 - (1) När buljong används kan bubblor formas i kastrullen (liknande kokande vatten), som indikerar att temperaturen har uppnåtts.
 - (2) När olja används kan du använda skaftet på en matlagningsked av trä och doppa den i oljan. Om små bubblor formas har oljan uppnått sin temperatur.

- Endast då kan du föra ner maten i kastrullen med hjälp av medföljande gafflar.
- Du kan minska temperaturen om maten bryns för snabbt. Tillagningstiden varierar mycket beroende på matens storlek och konsistens.

Använda med ost

- Vrid temperaturvredet till "MAX" för att smälta osten i kastrullen.
- Smält nu osten genom att röra om den konstant tills den har smält helt och hållet. Detta kan ta några minuter beroende på mängden med ost.
- Sänk temperaturen för att förhindra att osten fastnar i kastrullbotten.
- Fortsätt kontrollera med träskeden för att se om osten börjar fastna i kastrullbotten. Rör om då och då och minska temperaturen ytterligare om så krävs.
- Du kan nu doppa ner lämpliga ingredienser i den smälta osten.

Varning!

(1) Flytta inte apparaten om den innehåller het olja, buljong eller mat eftersom ett eventuellt spill kan orsaka allvarliga brännskador! Om kastrullen välter eller tappas kan det orsaka allvarliga brännskador! För att undvika att någon bränner sig, låt alltid den heta fonduen svalna innan innehållet hälls över till en annan behållare!

(2) Ät inte direkt från fonduegafflarna. De kan vara mycket heta och har vassa kanter. Risk för personskador! Innan ni äter, vänta tills maten och/eller osten har svalnat till en lämplig temperatur.

(3) Byt ut den använda oljan med regelbundna intervaller. Gammal eller förorenad olja kan självantända vid överhettning. Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja; risk för explosion! Om det börjar brinna, dra omedelbart ut strömkontakten ur eluttaget och försök att stänga igen kastrullen med ett lock för att kväva lågorna. Du kan även använda en brandfilt.

(4) Använd aldrig kastrullen utan medföljande basenhet.

(5) Vissa oljor är inte lämpliga för uppvärmning, t.ex. solrosolja. Säkerställ att oljan som används är lämplig för uppvärmning innan den används.

(6) Köttbitar kan kokas i olja eller buljong. Grönsaker, t.ex. broccoli, brysselkål, blomkål, morötter osv. eller till och med svampar kan skäras i mindre bitar och kokas i buljong eller fett liksom köttet.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Koppla alltid ur apparaten och låt den kyla innan flytt/rengöring.
2. Rengör basenheten med en torr eller, om nödvändigt, en något fuktad trasa.
3. Kastrullen av rostfritt stål, stänkskyddet och fonduegafflarna kan diskas i varmt tvålatten. Skölj med rent vatten och torka av ordentligt. De kan även rengöras i en diskmaskin.
4. Använd aldrig slipande rengöringsredskap eller andra skarpa objekt (till exempel en skrubborste eller en kniv) för rengöring.
5. Sänk inte ned apparaten i vatten eller i andra vätskor.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50Hz

Strömförbrukning: 1500W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är

din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.


In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar oud. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud indien ze onder continu toezicht staan. Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijke, visuele of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze bijgestaan worden of geschoold werden om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren ervan begrijpen. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan 8 jaar oud zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.
2. Plaats het kooktoestel op een stevig oppervlak met de handgrepen (indien aanwezig) in de juiste positie om gemors van warme vloeistoffen te voorkomen.
3. Waarschuwing: Voorkom morsen op de aansluiting.
4. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.

5. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
6. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting; bed and breakfasts en vergelijkbare instellingen.
7. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
8. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
9. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
10. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
11. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
12. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
13. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
14. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
15. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.

16. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
17. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
18. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
19. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
20. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
21. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
22. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
23. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
24. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan letsel veroorzaken.



25.  Opgelet, heet oppervlak
WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
26. WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te vermijden.
27. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis, in droge ruimtes en niet in de nabijheid van water.
28. Plaats het apparaat minimaal 5 centimeter van de muur of brandbaar materiaal (zoals gordijnen, kaarsen of doekjes).

ONTWERP

1. Fonduevorken
2. Handvatten
3. Spatscherm met houders voor de fonduevorken
4. Roestvrijstalen pan
5. Verwarmingsplaat
6. Handvaten van de basis
7. Basis
8. Controlelampje
9. Temperatuurregelaar



ALVORENS U HET TOESTEL IN GEBRUIK NEEMT

Lees deze handleiding volledig door en bewaar deze, zodanig dat u ze ook later bij eventuele vragen kunt raadplegen. Controleer of de spanning bij u thuis beantwoordt aan de spanning van het toestel (220-240V). Sluit dit toestel enkel aan op een geaard stopcontact met.

Verwijder alle stickers. Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt, alle onderdelen (met uitzondering van de verwarmingsplaat) in wat zeepwater afwassen en grondig afspoelen.

Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan of op de verwarmingsplaat omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Steek met de vorken enkel in de spijzen, en let erop dat u geen krassen maakt op de pan.

Let op: Het apparaat kan wat rook en een karakteristieke geur afscheiden als u het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en zal snel ophouden.

GEBRUIK

1. Zet de temperatuurregelaar op "MIN". Maak het spatscherm op een juiste manier op de pan vast met het ronde deel naar boven gericht. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Vul de pan met olie, vet, bouillon of kaas. Zorg dat de pan tussen het Minimum en Maximum teken wordt gevuld. Zet de temperatuurregelaar op de gewenste fonduetemperatuur. Het controlelampje gaat branden en het apparaat gaat verwarmen.
3. Eenmaal de gewenste temperatuur is bereikt, kunt u uw levensmiddelen in de fonduepan bereiden.
4. Breng droge stukjes voedsel op de fonduevorkjes aan (1 of 2 stukjes per fonduevorkje is aanbevolen) en houd ze in de fonduevloeistof totdat ze gaar zijn. U kunt het handvat van de fonduevorkjes in de daarvoor voorzien inkepingen op het spatscherm vastzetten.
5. Eenmaal uw levensmiddelen voldoende gaar zijn (bruin, medium, doorbakken), verwijder het fonduevorkje voorzichtig uit de pan. Laat de overvloedige vloeistof van de levensmiddelen druppelen om gespat van vet te vermijden.
6. Wanneer u klaar bent met fonduen zet u de temperatuurregelaar op de laagste stand "MIN".
7. Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact.

Let op: de thermostaat zal automatisch in- en uitschakelen om de fondue op de juiste temperatuur te houden. U kunt dit zien doordat het controlelampje regelmatig aan en uit gaat.

Olie of bouillon gebruiken

- Draai de temperatuurregelaar met de klok mee naar de hoogste stand "MAX".
- Het duurt circa 20-25 minuten om de gewenste temperatuur te bereiken, afhankelijk van de hoeveelheid aanwezige olie of bouillon in de pan.
 - (1) Als u bouillon gebruikt, worden er bellen in de pan gevormd (zoals het koken van water) dit geeft aan dat de benodigde kooktemperatuur is bereikt.

(2) Als u olie gebruikt, gebruik het handvat van een houten lepel en dompel het in de olie. Als belletjes worden gevormd, heeft de olie de gewenste temperatuur bereikt.

- Breng dan pas de levensmiddelen in de pan met behulp van de meegeleverde vorkjes.
- U kunt de temperatuur verlagen als de levensmiddelen te snel bruin worden. De baktijd is grotendeels afhankelijk van de grootte en samenstelling van de te bereiden levensmiddelen.

Kaas gebruiken

- Om de kaas in de pan te laten smelten, draai de temperatuurregelaar naar "MAX".
- Roer de kaas continu totdat deze volledig gesmolten is. Dit kan enkele minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid gebruikte kaas.
- Verlaag de temperatuur om het vastkleven van de kaas aan de bodem van de pan te vermijden.
- Controleer continu met een houten spatel om te vermijden dat de kaas aan de bodem van de pan vastkleeft. Roer regelmatig en, indien nodig, verlaag de temperatuur verder.
- Dompel vervolgens gepaste ingrediënten in de gesmolten kaas.

Voorzichtig:

(1) Verplaats het apparaat niet als het hete olie, bouillon of levensmiddelen bevat, gemors kan ernstige brandwonden veroorzaken. Als de pot valt, is er gevaar op ernstige brandwonden! om brandwonden te voorkomen dient u de fondue af te laten koelen voordat u dit in een andere houder giet.

(2) Eet niet rechtstreeks van de fonduevorkjes. Deze kunnen zeer heet zijn en scherpe randen hebben. Gevaar op letsel! Voordat u eet, wacht totdat de levensmiddelen en/of kaas tot een gepaste temperatuur zijn afgekoeld.

(3) Vervang de gebruikte olie regelmatig. Oude of vervuilde olie kan bij oververhitting spontaan ontbranden. Giet nooit water op hete of brandende olie: explosiegevaar! In geval van een brand, trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en sluit de pan af met een deksel om de vlammen te doven. Of maak gebruik van een blusdeken!

(4) Gebruik de pan nooit zonder de meegeleverde basis.

(5) Bepaalde oliën zijn niet geschikt om op te warmen, bijv. zonnebloemolie. Zorg dat de olie geschikt is om op te warmen voordat u het gebruikt.

(6) Stukjes vlees kunnen in olie of bouillon worden gebakken. Groente, zoals broccoli, spruitjes, bloemkool, wortelen en zelfs champignons kunnen in stukjes worden gesneden en tevens in de bouillon of olie worden gebakken.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst en/of schoonmaakt.
2. Reinig het voetstuk met een droge of, indien nodig, een licht bevochtigde doek.
3. De roestvrijstalen pan, het spatscherm en de fonduevorkjes kunnen in een warm sopje worden gewassen. Spoel met schoon water en veeg grondig droog. Deze onderdelen kunnen tevens in een vaatwasser worden gereinigd.
4. Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (bijvoorbeeld een boender of mes) om schoon te maken.
5. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50Hz

Stroomverbruik: 1500W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio B.V.

Oudeweg 115

2031 CC Haarlem

The Netherlands

Customer service:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

www.emerio.eu/service

Klantenservice:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Pod warunkiem zapewnienia ciągłego nadzoru, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
2. Urządzenia kuchenne należy ustawiać w sposób stabilny, z uchwytami (o ile występują) usytuowanymi w sposób zapobiegający rozlewaniu gorących cieczy.
3. Ostrzeżenie: Należy unikać rozlewania płynów na łączówkę.
4. Ostrzeżenie: Niewłaściwe stosowanie może spowodować potencjalne obrażenia.

5. Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.
6. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
7. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
8. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.
9. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
10. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
11. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
12. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
13. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
14. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
15. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.

16. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
17. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
18. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
19. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
20. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
21. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
22. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
23. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
24. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta urządzenia może doprowadzić do urazów.



25. **Uwaga, gorąca powierzchnia**
OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
26. **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwego porażenia prądem.
27. Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach w suchych miejscach i z dala od wody.
28. Umieść urządzenie przynajmniej 5cm od ściany lub łatwopalnych obiektów (np. zastół, świec lub ręczników).

OPIS CZĘŚCI

1. Widelczyki do fondue
2. Uchwyty pojemnika
3. Osłona przed chlapaniem z uchwytemi na widelczyki
4. Garnek ze stali nierdzewnej
5. Płyta grzejąca
6. Uchwyty podstawy
7. Podstawa
8. Kontrolka
9. Pokrętko regulacji temperatury



PRZED UŻYCIEM

Uważnie przeczytaj w całości niniejsze instrukcje i przechowuj je w bezpiecznym miejscu. Sprawdź, czy napięcie w domowej instalacji elektrycznej odpowiada napięciu wymaganemu przez urządzenie (220-240V). Podłącz urządzenie tylko do uziemionego gniazdka.

Usuń naklejki. Umyj wszystkie części w wodzie z dodatkiem płynu do naczyń (prócz podstawy grzejącej) i dokładnie opłucz.

Nie używaj żadnych ostrych przedmiotów w garnku lub na podstawie grzejącej, gdyż mogą uszkodzić urządzenie. Produkty spożywcze nakłuwaj tylko widelcami, uważając, aby nie zarysować garnka na fondue.

Uwaga: Urządzenie może emitować niewielką ilość dymu i charakterystyczny zapach, gdy je włączysz po raz pierwszy. Jest to normalne i wkrótce się skończy.

UŻYTKOWANIE

1. Ustaw pokrętko regulacji temperatury na "MIN". Upewnij się, że zabezpieczenie przed chlapaniem jest właściwie zamocowane do garnka, tak by zaokrąglona część skierowana była w górę. Włóż przewód sieciowy do gniazdka.
2. Nalej do garnka oleju lub tłuszczu, bulionu lub sera. Nie napełniaj poniżej znaku Min lub powyżej znaku Max oznaczonych w garnku. Ustaw pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę fondue. Kontrolka zaświeci się a urządzenie nagrzeje się.
3. Gdy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę, możesz rozpocząć przygotowanie fondue.
4. Nałóż suche kawałki potraw na widelce do fondue (zalecamy 1 do 2 kawałków na widelcu) i przytrzymaj je w fondue, aż będą ugotowane. Możesz włożyć uchwyt widelca do fondue do wycięć na osłonie przed chlapaniem.
5. Gdy kawałki potraw osiągną żądany poziom przygotowania (przyrumieniony, średni, dobrze upieczony), wyjmij ostrożnie widelec z garnka. Odczekaj, aż nadmiar płynu spłynie z kawałka potrawy, aby uniknąć rozpryskania tłuszczu.
6. Po zakończeniu używania urządzenia do fondue, przekręć pokrętko regulacji temperatury na "MIN".
7. Odłącz z gniazdka po każdym użytkowaniu.

Uwaga: termostat włączy i wyłączy automatycznie ogrzewania, by utrzymać fondue w żądanej temperaturze. Kontrolka świetlna będzie się zaświecać i gasnąć podczas używania urządzenia.

Używanie z olejem lub bulionem

- Przesław pokrętko regulacji temperatury w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na najwyższe ustawienie "MAX".
- Aby uzyskać żądaną temperaturę, należy odczekać około 20-25 minut, w zależności od ilości oleju lub bulionu w garnku.

(1) W przypadku bulionu zauważysz bąbelki w garnku (podobne do gotującej się wody) wskazujące, że osiągnięto żądaną temperaturę.

(2) W przypadku oleju możesz użyć uchwyty drewnianej łyżki i włożyć ją do oleju. Jeśli utworzą się małe bąbelki, oznacza to, że olej osiągnął żądaną temperaturę.

- Wtedy możesz wkładać kawałki potraw do garnka używając widelców.
- Możesz zmniejszyć temperaturę, jeśli potrawy gotują się zbyt szybko. Czas gotowania zależy od rodzaju i konsystencji produktów spożywczych.

Używanie z serem

- Aby rozpuścić ser w garnku, przekręć pokrętło regulacji temperatury na "MAX".
- Rozpuść teraz ser mieszając stale do całkowitego rozpuszczenia. Może to trwać kilka minut w zależności od ilości.
- Zmniejsz temperaturę, by ser nie kleił się do dna garnka.
- Sprawdzaj regularnie za pomocą drewnianej łyżki, czy ser nie klei się do dna garnka. Mieszaj od czasu do czasu i zmniejsz ponownie temperaturę, w razie potrzeby.
- Możesz teraz zanurzać kawałki potraw w rozpuszczonym serze.

Uwaga:

(1) Nie przenoś urządzenia, jeżeli zawiera gorący olej, bulion lub kawałki potraw, gdyż rozpryskanie może spowodować poważne oparzenia! Jeśli garnek upadnie lub jest upuszczony, istnieje ryzyko poważnych oparzeń! Aby uniknąć oparzeń, zawsze odczekaj aż rozgrzane fondue ostygnie zanim przelejesz go do innego zbiornika!

(2) Nie jedz bezpośrednio za pomocą widelców do fondue. Mogą one być rozgrzane i mają ostre brzegi. Ryzyko obrażeń! Przed jedzeniem odczekaj aż kawałki potraw i/lub ser ostygnie do odpowiedniej temperatury.

(3) Zmieniaj regularnie zużyty olej. Stary lub zanieczyszczony olej może się spontanicznie zapalić, jeśli jest przegrzany. Nigdy nie wlewaj wody na gorący lub palący się olej: ryzyko wybuchu! W przypadku zapalenia się ognia, wyciągnij natychmiast wtyczkę z gniazdka i spróbuj przykryć garnek pokrywką, by zdusić ogień. Możesz również użyć koca gaśniczego.

(4) Nigdy nie używaj garnka bez podstawy.

(5) Niektóre oleje nie nadają się do grzania, np. olej słonecznikowy. Upewnij się, że używany olej nadaje się do grzania przed jego użyciem.

(6) Kawałki mięsa mogą być gotowane w oleju lub bulionie. Warzywa, np. brokuły, kapusta brukselska, kalafior, marchew, itp. lub nawet grzyby mogą być pokrojone w małe kawałki i gotowane w bulionie lub tłuszczu podobnie jak mięso.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zawsze wyjmij wtyczkę z urządzenia i pozwól, aby urządzenie ostygło przed jego przenoszeniem i/lub czyszczeniem.
2. Wyczyść podstawę suchą lub, jeśli trzeba, lekko moką ściereczką.
3. Garnek z nierdzewnej stali, ochrona przed chlapaniem i widelce do fondue mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj. Mogą one również być myte w zmywarce do naczyń.
4. Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących lub ostrych przedmiotów (np. skrobaczki lub noża) do czyszczenia.
5. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie i innych cieczach.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50Hz

Moc: 1500W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy.

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymienia wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddawaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años de edad. Este aparato puede ser usado por niños de 8 o más años de edad si reciben una supervisión continua. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
2. Los aparatos de cocina deben colocarse en posición estable con las asas (si existen) situadas para evitar derramar líquidos calientes.
3. Advertencia: Evite derrames sobre el conector.
4. Advertencia: Riesgo potencial de lesión por uso incorrecto.
5. La superficie del elemento calentador puede seguir caliente después del uso.
6. Este dispositivo está diseñado para ser utilizado en entornos domésticos y aplicaciones similares, tales como: Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos

laborales; Casas rurales; Clientes en hoteles, hostales y otros entornos residenciales; Pensiones y otros alojamientos similares.

7. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
8. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado "limpieza y mantenimiento" del manual.
9. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
10. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
11. Si se utiliza un cable alargador, deberá ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, de lo contrario el alargador o el enchufe podrían sobrecalentarse. Peligro potencial de lesión al tropezar con el cable alargador. Tome las precauciones necesarias para evitar situaciones de peligro.
12. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier operación de limpieza.
13. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
14. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!
15. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
16. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.

17. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
18. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
19. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
20. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
21. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.
22. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
23. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.
24. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría dar lugar a lesiones.



25. **Precaución, agua caliente.**
ADVERTENCIA: No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.
26. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
27. Utilice el aparato solo en interiores, en áreas secas alejadas del agua.
28. Coloque el aparato a una distancia mínima de 5 cm de la pared o de objetos inflamables (por ejemplo, cortinas, velas o toallas).

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Tenedores de fondue
2. Asas del recipiente
3. Protección contra salpicaduras con soportes para los tenedores de fondue
4. Recipiente de acero inoxidable
5. Placa calentadora
6. Asas de la base
7. Base
8. Luz indicadora
9. Selector de temperatura



ANTES DE USAR

Lea completamente estas instrucciones y consérvelas para consultarlas en el futuro. Compruebe si la tensión de la red eléctrica de su hogar corresponde a la del aparato (220-240 V). Conecte este aparato solo a una toma de corriente con conexión a tierra.

Quite todos los adhesivos. Lave todas las piezas en agua con jabón antes de usar el aparato (excepto la base de calentamiento) y enjuáguelas bien.

No utilice objetos afilados en el recipiente ni en la placa calentadora, ya que podrían dañar el aparato. Solo pinche los ingredientes con los tenedores, con cuidado de no rascar el recipiente.

NOTA: El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico al encenderlo por primera vez. Esto es normal y desaparece al poco tiempo.

MODO DE EMPLEO

1. Gire el selector de temperatura a la posición «MIN». Asegúrese de que la protección contra salpicaduras esté instalada correctamente en el recipiente, con la parte redondeada hacia arriba. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
2. Llene el recipiente de aceite o grasa, caldo o queso. No lo llene por debajo de la marca «Min.» ni por encima de la marca «Max.» dentro del recipiente. Ajuste el selector de temperatura a la temperatura que desee. La luz indicadora se encenderá y el aparato se calentará.
3. Una vez alcanzada la temperatura deseada, puede empezar a cocinar la fondue.
4. Ensarte pedazos de alimento secos en los tenedores de fondue (recomendamos una o dos piezas en cada tenedor de fondue), y manténgalas dentro del líquido de la fondue hasta que estén cocinadas. Puede colocar los mangos de los tenedores de fondue en las muescas de la protección contra salpicaduras.
5. Cuando el alimento haya alcanzado el nivel que desee (dorado, medio, muy hecho) saque con cuidado el tenedor de fondue del recipiente. Deje que el exceso de líquido gotee del alimento para evitar salpicaduras de grasa.
6. Cuando haya terminado con la fondue, gire el selector de temperatura al ajuste más bajo «MIN».
7. Desenchúfelo de la alimentación eléctrica después de cada uso.

Nota: el termostato encenderá y apagará el calor automáticamente para mantener el líquido de la fondue a la temperatura seleccionada. La luz indicadora se enciende y se apaga durante el proceso.

Uso con aceite o caldo

- Gire el selector de temperatura en sentido horario hasta el ajuste máximo «MAX».
- Tardará aprox. 20-25 minutos en alcanzar la temperatura deseada, dependiendo de la cantidad de aceite o caldo en el recipiente.

(1) Si utiliza caldo, verá que se forman burbujas en el recipiente (como sucede cuando se hierve agua), lo que indica que se ha alcanzado la temperatura.

(2) Si utiliza aceite, puede usar el mango de una cuchara de madera y sumergirlo en el aceite. Si se forman pequeñas burbujas, el aceite ha alcanzado la temperatura.

- Solo entonces puede introducir el alimento en el recipiente usando los tenedores incluidos.
- Puede reducir la temperatura si el alimento se dora demasiado rápido. El tiempo de cocción depende en gran medida del tamaño y la consistencia del alimento seleccionado.

Uso con queso

- Para fundir queso en el recipiente, gire el selector de temperatura a la posición «MAX».
- A continuación, derrita el queso removiendo continuamente hasta que esté completamente fundido. Dependiendo de la cantidad, puede tardar algunos minutos.
- Reduzca la temperatura para evitar que el queso se pegue al fondo del recipiente.
- Utilice una cuchara de madera para comprobar de vez en cuando si el queso está empezando a adherirse al fondo del recipiente. Siga removiendo ocasionalmente y reduzca más la temperatura si es necesario.
- Ahora puede introducir ingredientes adecuados en el queso fundido.

Atención:

(1) ¡No mueva el aparato si contiene aceite, caldo o alimentos calientes, ya que si se derrama podría provocar quemaduras graves! ¡Si el recipiente se cae, existe peligro de quemaduras graves! ¡Para evitar escaldaduras, deje siempre que la fondue caliente se enfríe antes de verterla en otro recipiente!

(2) No coma directamente de los tenedores de fondue. Pueden estar muy calientes y tienen bordes afilados. ¡Peligro de lesiones! Antes de comerlos, espere hasta que el alimento o el queso se hayan enfriado a una temperatura adecuada.

(3) Cambie regularmente el aceite usado. El aceite viejo o contaminado puede entrar en combustión de manera espontánea si se calienta demasiado. No vierta nunca agua sobre aceite caliente o ardiendo: ¡peligro de explosión! Si hay un incendio, desenchufe el aparato inmediatamente e intente cerrar el recipiente con una tapa para sofocar las llamas. Alternativamente, use una manta contra incendios.

(4) No use nunca el recipiente sin la base adjunta.

(5) Algunos aceites no son adecuados para el calentamiento, por ejemplo, el aceite de girasol. Antes de usarlo, asegúrese de que el aceite que utiliza sea adecuado para calentarlo.

(6) Los pedazos de carne se pueden cocinar en aceite o caldo. Las verduras, como brócoli, coles de Bruselas, coliflor, zanahorias, etc., o incluso los champiñones, se pueden cortar también en pedazos más pequeños y cocinarse en el caldo o la grasa igual que la carne.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de trasladarlo o limpiarlo.
2. Limpie la base con un paño seco o, si fuese necesario, ligeramente humedecido.
3. El recipiente de acero inoxidable, la protección contra salpicaduras y los tenedores de fondue se pueden limpiar en agua tibia con jabón. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos bien. También se pueden lavar en un lavavajillas.
4. No utilice nunca productos de limpieza abrasivos o utensilios afilados para la limpieza (por ejemplo, un cepillo de frotar o un cuchillo).
5. No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50Hz

Consumo de poder: 1500W

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor.

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Si el producto está defectuoso, puede dirigirse directamente al lugar en el que lo compró.

Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.

RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

Emerio B.V.

Oudeweg 115

2031 CC Haarlem

The Netherlands

Customer service:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

www.emerio.eu/service

Klantenservice:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>