



Fondue FO 1570



GEBRUIKSAANWIJZING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u het toestel in gebruik neemt!
Bewaar deze zorgvuldig.

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil !
Conservez-le soigneusement.

INSTRUCTION MANUAL

Attentively read the user manual before using the appliance!
Keep the manual carefully.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung andächtig bevor das Gerät in Gebrauch zu nehmen!
Bitte sorgfältig aufbewahren.



NL Beschrijving van het toestel

1. Fondue vork (8 stuks)
2. Fondue ring
3. Cool Touch handgrepen
4. Fondue pot
5. Basis met afgedekt verwarmingselement
6. Controlelampje
7. Traploos regelbare thermostaat

GB Description of the appliance

1. Fondue forks (8 pieces)
2. Fondue ring
3. Cool Touch handles
4. Fondue pan
5. Base with covered heating element
6. Control lamp
7. Continuously adjustable thermostat

FR Description de l'appareil

1. Fouchettes à fondue (8 pièces)
2. Anneau à fondue
3. Poignées Cool Touch
4. Caquelon
5. Base avec élément de chauffe couvert
6. Lampe témoin
7. Thermostat réglable en continu

D Beschreibung des Gerätes

1. Fondue Gabel (8 Stck.)
2. Fondue Ring
3. Cool Touch Handgriffe
4. Fonduetopf
5. Sockel mit abgedecktem Heizelement
6. Kontrolllampe
7. Stufenlos regelbarer Thermostat

Dit toestel is in overeenstemming met de Europese CE normen. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen, dienen de nodige maatregelen van voorzichtigheid in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden of om te voorkomen dat uw toestel beschadigd geraakt.

Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben mogen dit toestel niet gebruiken. Vergeet ook niet om de garantiebepalingen te lezen.

Voor bijkomende informatie en nuttige tips over al onze toestellen kan u steeds terecht op www.fritel.com

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen **NIET** met het toestel spelen.

Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze minimum 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Hou het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het toestel, elektriciteits snoer en stekker **NOOIT** in water of enig andere vloeistof onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.
- Verwijder na gebruik steeds onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook

als het toestel niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer u het verplaatst.

- **Gebruik NOOIT aparte timers of afstandsbedieningsystemen.**
- Het toestel enkel en alleen gebruiken om te frituren of fonduen.
- **NOOIT** frituren met deksel op de friteuse, de friteuse **NOOIT** laten opwarmen met deksel erop.
- Om gevaarlijke opspattingen te vermijden dient u bij diepvriesproducten eerst het overtollige ijs verwijderen.
- **NOOIT** de korf gevuld met diepvriesproducten boven de olie hangen. Dit veroorzaakt opspattingen.
- **NOOIT** warme delen aanraken. Enkel de handgrepen gebruiken.
- De friteuse **NOOIT** verplaatsen wanneer deze gevuld is met hete olie of heet vet.
- De olie laten afkoelen alvorens te demonteren of alvorens het deksel er op te leggen.
- **STEEDS** de stekker uittrekken als het toestel niet in gebruik is of als u het toestel wil reinigen.
- Het toestel steeds op een vaste en vlakke ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het toestel niet kan kantelen of schuiven.
- Gebruik het toestel **NOOIT** buitenshuis.
- **NOOIT** verlengsnoeren of contactdozen gebruiken. Plaats het toestel dicht bij een stopcontact en sluit het steeds rechtstreeks aan. Rol bij gebruik steeds het volledige snoer af.
- Laat het elektriciteits snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Het elektriciteits snoer **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen, zoals fornuizen, verwarming of ovens leggen.
- Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.

- Dit toestel is enkel en alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Controleer of de netspanning van uw toestel (230 Volt) overeenkomt met de netspanning in uw huis.
- Verwijder alle verpakkingen en stickers.
- Reinig alle onderdelen. De fonduepot,- ring en –vorkjes kunnen in de vaatwasser of in warm water met wat afwasmiddel gereinigd worden. De basis met verborgen verwarmingselement mag **NOOIT** in water gedompeld mag worden. Om deze te reinigen, gebruik een schone, vochtige doek. Droog het geheel goed af.

GEBRUIK

Deze fondue is uitgerust met een regelbare thermostaat en is dus geschikt voor alle soorten fondues, nl. klassieke vleesfondue, kaasfondue, Chinese fondue, chocolade fondue,....

- Verwijder de fondue ring.
- Vul de pot met olie, kaas, bouillon of chocolade. Vul de pot steeds tussen het MIN en MAX niveau.
Geschikte olie: fondue-olie, zonnebloemolie, arachide-olie, maïskiemolie.
Gebruik steeds olie die voor hoge temperaturen geschikt is en vervang de olie na iedere fonduebeurt.
- Plaats de fondue ring terug.
- Steek nu pas de stekker in het stopcontact. Het toestel **NOOIT** inschakelen voordat de pot gevuld werd zoals hierboven beschreven.
- Draai nu de thermostaatknop op de gewenste temperatuur:
=> Traditionele vleesfondue of Chinese fondue: max. stand
=> Kaas- of chocolade fondue: start met de medium stand
Opmerking: de inhoud mag niet beginnen borrelen of koken. In dat geval, draai de thermostaatknop onmiddellijk wat lager. Zeker kaas en chocolade dienen langzaam opgewarmd te worden om

overkoken of verbranden te vermijden. Roer af en toe goed om een glad mengsel te verkrijgen. Indien u toch merkt dat de temperatuur niet hoog genoeg is, kan u de thermostaat wat hoger zetten.

- Wij raden u aan de fondue te laten opwarmen terwijl u de verdere voorbereidingen treft.
- Het controlelampje brandt zolang de gewenste temperatuur nog niet bereikt is. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, dooft het controlelampje. U kan nu fonduen.

Opmerking: tijdens het gebruik gaat het controlelampje steeds aan en uit. Dit betekent dat de thermostaat correct werkt.

- Prik de gewenste ingrediënten op de fonduevorkjes en laat ze in de fonduepot zakken. Hou ze nauwlettend in het oog zodat ze niet verbranden of overgaar worden. Kras niet met de fonduevorkjes in de fonduepot, hiermee zou u de fonduepot kunnen beschadigen.
- Zodra de ingrediënten gaar zijn, haal ze uit de fonduepot. Na het fonduen, zet de thermostaatknop op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGING

- Laat de fondue eerst volledig afkoelen.
- Giet dan de olie of bouillon weg. Restanten van kaas of chocolade verwijdt u best eerst met wat keukenpapier.
- U kan nu de fonduepot, alsook de vorkjes en fonduering in de vaatwasser reinigen, of met de hand afwassen. Gebruik in dit geval geen schuursponsjes of schuurmiddelen.
- NOOIT de basis met snoer in water of andere vloeistoffen dompelen. Reinig de basis van het toestel regelmatig met een vochtige doek en droog deze na met een droge doek.

NUTTIGE WENKEN BIJ STORINGEN

Bij een storing aan de fondue of het snoer, het toestel niet gebruiken. Wendt u in dat geval tot uw verkooppunt.

HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN.

DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.

Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.

GARANTIEBEPALINGEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum en bedraagt 2 jaar en wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur. De garantie vervalt onherroepelijk en onmiddellijk indien de fondue op een wijze anders dan huishoudelijk wordt gebruikt (bv. professioneel).

- De waarborg dekt herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal-, constructie- of fabricagefouten.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen :

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.

AANSPRAKELIJKHEDEN

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit niet-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij niet-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van het toestel, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften niet heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

MILIEU



Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.

RECEPTEN

Onze recepten vind je op www.fritel.com

Cet appareil a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cet appareil.

N'oubliez pas de lire les conditions de garantie !

Pour tout renseignement supplémentaire et pour des astuces pratiques, surfez sur le site www.fritel.com.

CONSIGNES DE SECURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec des capacités physiques, moteurs ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à conditions qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Les enfants ne peuvent pas

jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans et qu'ils soient surveillés. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants plus jeunes que 8 ans.

- Ne **JAMAIS** immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau. Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide.
- **ATTENTION! Danger!** Un cordon endommagé peut causer des chocs électriques. Retournez immédiatement l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé. Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil quand celui-ci est endommagé, est tombé ou montre un dérèglement, ou quand le cordon ou la prise sont endommagés. Dans tous ces cas, retournez

l'appareil à votre point de vente ou à un service de réparation agréé.

- Retirez toujours la fiche de la prise dès que le travail est terminé et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- Ne **JAMAIS** utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
- Utiliser la friteuse que pour frire ou pour faire une fondue.
- Ne **JAMAIS** frire avec le couvercle sur la friteuse, ni réchauffer la friteuse avec le couvercle dessus
- Ne **JAMAIS** laisser de la glace excédentaire sur les produits surgelés, car cela risque de provoquer des éclaboussures.
- Ne **JAMAIS** pendre le panier rempli de produits surgelés au dessus de l'huile insuffisamment chauffée (moins de 130° C).
- Ne **JAMAIS** touchez les surface chaudes avec les mains, il faut se servir des poignées..
- Retirez **TOUJOURS** la fiche de la prise après l'emploi et avant de nettoyer l'appareil.
- Avant démontage et avant remettre le couvercle sur l'appareil, rassurez-vous à ce que l'huile soit entièrement refroidie.
- Ne **JAMAIS** déplacer l'appareil quand celui-ci est rempli d'une matière chaude. La même chose est applicable quand l'appareil n'est pas encore complètement refroidit.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable, comme une tablette de cuisine ou une table, pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser.
- Ne **JAMAIS** utiliser l'appareil en dehors de la maison.
- Ne **JAMAIS** utiliser de rallonge ou de prise de contact. Branchez toujours l'appareil à une prise directe. Déroulez toujours entièrement le cordon d'alimentation.

- Ne laissez **JAMAIS** le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail. Tenez-le éloigné des surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).
- N'utilisez l'appareil que sur la tension réseau comme indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est prévu qu'à usage domestique, et non à l'usage professionnel.

AVANT LE PREMIER USAGE

- Vérifiez que la tension réseau de votre appareil (230V) coïncide avec la tension réseau de votre maison.
- Retirez tout emballage et autocollant.
- Nettoyez toutes les pièces. Le caquelon, l'anneau et les fourchettes sont résistants au lave-vaisselle ou peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse. La base avec l'élément de chauffe couvert ne peut JAMAIS être immergée dans de l'eau. Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Séchez contentieusement.

UTILISATION

Cette fondue est équipée d'un thermostat réglable en continu et convient donc pour toutes sortes de fondues, comme par exemple la fondue à la viande, la fondue au fromage, la fondue chinoise, la fondue au chocolat,...

- Retirez l'anneau de fondue
- Remplissez le caquelon d'huile, fromage, bouillon ou chocolat. Remplissez toujours le caquelon entre le MIN et le MAX. Huile qui convient à la fondue : huile à fondue, huile de tournesol, huile d'arachide, huile de maïs. Utilisez uniquement de l'huile résistante à de haute température et changez l'huile après chaque fondue.
- Remettez l'anneau de fondue
- Seulement maintenant insérez la fiche dans la prise de contact. Ne branchez jamais l'appareil avant que le caquelon ne soit rempli comme indiqué ci-dessus.
- Tournez le bouton thermostat jusqu'à la position désirée

- ⇒ Fondue traditionnelle, Fondue chinoise : maximum
- ⇒ Fondue au fromage ou fondue au chocolat : commencez à la position moyenne

Remarque : le contenu ne peut pas commencer à bouillonner ou à bouillir. Dans ce cas, tournez immédiatement le thermostat en position inférieure. Surtout le fromage et le chocolat doivent chauffer à petit feu afin d'éviter que ça ne déborde ou que ça ne brûle. Remuez bien afin d'obtenir un mélange lisse. Si vous remarquez que la température n'est pas assez haute, tournez le thermostat un peu plus haut.

- Nous vous recommandons de faire chauffer la fondue pendant que vous préparez les ingrédients.
- La lampe témoin est allumée tant que la température désirée n'est pas atteinte. Dès que la température désirée est atteinte la lampe témoin s'éteint. Vous pouvez maintenant faire votre fondue.

Remarque : lors de l'utilisation la lampe témoin s'allumera et s'éteindra régulièrement. Ceci prouve que le thermostat fonctionne correctement.

- Piquez les ingrédients souhaités sur les fourchettes à fondue et insérez-les dans la fondue. Surveillez-les pour éviter qu'ils ne brûlent ou soient trop cuits. Ne griffez pas le caquelon avec les fourchettes à fondue, ceci pourrait endommager le caquelon.
- Dès que les ingrédients sont prêts, sortez-les du caquelon. Après avoir entièrement terminé, diminuez le thermostat au maximum et retirez la prise.

NETTOYAGE

- Laissez d'abord entièrement refroidir la fondue.
- Déversez ensuite les restants d'huile ou de bouillon. Enlevez les restes de fromage ou de chocolats avec du papier essuie tout.
- Le caquelon ainsi que les fourchettes et l'anneau de fondue peuvent être lavés au lave-vaisselle, ou à la main. Dans ce cas, n'utilisez pas d'éponge à récurer ou autres produits abrasifs.
- Ne plongez jamais la base avec le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez la base de l'appareil régulièrement avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon sec.

CONSEILS UTILES EN CAS DE PANNE

En cas de dérangement de l'appareil ou dommages au cordon, n'utilisez plus l'appareil. Adressez-vous à votre point de vente.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL, LES CONDITIONS DE GARANTIE ECHOIENT AVEC EFFET IMMEDIAT.

LES DEGATS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI FONT EXPIRER LES CONDITIONS DE GARANTIE.

CONDITIONS de GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. La durée de la garantie est de 2 ans.

Effets de garantie :

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques et au cas où le défaut est imputable aux vices de construction, de fabrication ou de matériel.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port allé et retour sont à charge de l'acheteur.
- La garantie n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat originale (pas de copie).

Les cas suivants font échoir automatiquement la garantie :

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.
- Entretien incorrect ou insuffisant.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.



ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

RESPONSABILITE

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne n'ayant pas appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.

RECETTES

Vous trouverez nos recettes sur www.fritel.com.

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages.

All persons who have not read the instruction manual are not allowed to use this appliance.

Pay **ATTENTION** to the guarantee conditions

For all supplementary information and practical tips about all our appliances please visit our website www.fritel.com

SAFETY PRESCRIPTIONS

- This appliance may be used by children of min. 8 years old, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge on condition they are supervised and instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8

years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- NEVER immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid. They are only to be cleaned with a damp cloth.
- A damaged power cord can cause electric shocks. NEVER use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- NEVER use separate timers or remote control systems.
 - Only use the deep fryer for deep-frying and fondue purposes.
 - **NEVER** use the deep fryer with the lid on, nor heat up with the lid on.
 - Never hang the basket, filled with frozen products above the oil. This causes dangerous splashes of the oil/frying fat.
 - Always remove all redundant icing-up in advance, again to avoid oil splashes.

- **NEVER** touch hot surface, only use handles.
- **ALWAYS** remove the plug from the electrical socket after use and before cleaning.
- Allow the oil to cool down before handling the parts or before putting on the dust lid.
- Never move the fryer as long as the oil or frying fat is hot.
- **ALWAYS** place the appliance on a solid and flat base, such as a kitchen counter or table, so that the appliance won't move or turn over.
- After use remove the plug from the power point. Also proceed this way when the appliance is not in use, before cleaning and moving.
- **NEVER** use the appliance outdoor.
- **NEVER** use extension cords or sockets. Place the appliance near a power point and connect it directly. **ALWAYS** completely unroll the power cord.
- **NEVER** let the cord hang over the edge of the table or the counter.
- **NEVER** place the power supply cord near heat sources such as cookers, heaters or ovens.
- Only use the appliance on the mains voltage as indicated on the identification label.
- This appliance is only suited for indoor household use, and not for professional use.

BEFORE THE FIRST USE

- Check if the main voltage of your appliance (230 Volt) corresponds with the mains voltage in your home.
- Remove all packaging and stickers.
- Clean all parts. The fondue pan, ring and forks can be cleaned in the dishwasher or in soapy hot water. The base with hidden heating element can NEVER be immersed in water. To clean this, use a clean damp cloth. Dry very carefully.

USE

This fondue is equipped with an adjustable thermostat and therefore is suited for all kinds of fondue, namely classic meat fondue, cheese fondue, Chinese fondue, chocolate fondue...

- Remove the fondue ring
- Fill the pan with oil, cheese, stock or chocolate. Always fill the pan between MIN and MAX level. Suitable oils are: fondue oil, sunflower oil, peanut oil, corn oil. Always use oil that is suited for high temperatures and change the oil after every fondue.
- Put the fondue ring back
- Only insert the plug now. NEVER plug the appliance in before the pan is filled as described here above.
- Now turn the thermostat on the desired temperature:
 - ➔ Traditional and Chinese fondue: maximum
 - ➔ Cheese or chocolate fondue: start on medium positionRemark: the content may not bubble or boil. In that case, immediately turn the thermostat lower. Especially cheese and chocolate have to be heated slowly to avoid boiling over or burning. Stir firmly once in a while to get a smooth mixture. Should you notice the temperature is not high enough, you can turn up the heat with the thermostat.
- We advise you heat up the fondue while you make all the preparations.
- The control lamp is illuminated as long as the desired temperature is not reached. As soon as the desired temperature is reached the control lamp will be turned off. You now can fondue.

Remark: during the use of the appliance the control lamp will turn on and off all the time. This means the thermostat works correctly.

- Prick the desired ingredients on the fondue forks and insert them into the fondue pan. Carefully watch them to make sure they do not burn or do not overcook. Do not scratch the pan with the fondue forks; this might damage the fondue pan.
- As soon as all ingredients are ready, remove them from the pan. After stopping completely, turn the thermostat as low as possible and remove the plug from the socket.

CLEANING

- First let the appliance cool down completely.
- Then pour the oil or the stock. For cheese and chocolate fondue, you'd best first remove rests of cheese or chocolate with kitchen paper.
- In case of persistent rests, let the fondue pan soak with hot soapy water.
- You can clean the pan, as well as the forks and the ring in the dishwasher, or by hand. Do not use abrasive sponges or products.
- **NEVER IMMERSE** the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid. Clean the outside of the appliance with a damp cloth and dry it with a clean towel.

USEFUL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS

Do not use the appliance, when the fondue or the cord is malfunctioning. Then go to your point of sale.

THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE GUARANTEE CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE

DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.

We reserve the right to carry out technical modifications.

GUARANTEE CONDITIONS

Your guarantee starts on the day of purchase. The guarantee lasts 2 years.

Determination of guarantee:

- The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our Department of Service after Sale if the damage is due to faulty design, material or construction. The guarantee does not cover damage or normal wear of the baking plate.
- The guarantee is only valid for the first/original user.
- The transport costs are at the expenses of the purchaser.
- The guarantee is only granted after presentation of your purchase invoice.

The guarantee expires automatically in the following cases:

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling
- Lack of care and cleaning
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- When not respecting the instructions in the user instructions



ENVIRONMENT

Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

LIABILITIES

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the deep fryer, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

Dieses Gerät wurde hergestellt in Übereinstimmung mit den Europäischen CE Sicherheitsnormen. Wie für alle elektrischen Haushaltgeräte brauchen die benötigten Vorsichtsmaßnahmen erfolgt zu werden um damit Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

Personen die dieser Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen dieses Gerät nicht gebrauchen. Vergessen Sie nicht die Garantiebedingungen zu lesen.

Extra Informationen und Tipps finden Sie auf www.fritel.com

SICHERHEITSVORSCHRIFTE

- **Achtung ! Verbrennungsgefahr!** Während dem Gebrauch des Gerätes entstehen heize Oberflächen. Nur den Handgriff und Thermostat Knopf mit den Händen berühren.
- **Achtung!** Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben diese Oberflächen noch eine Zeit warm. Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen bevor Verlegung, Reinigung oder Aufräumung.

- Dieses Gerät darf gebraucht werden von Kinder ab 8 Jahre, von physisch, motorisch oder geistig behinderten Personen oder von Personen ohne die nötige Erfahrung oder Sachkunde, unter der Bedingung, daß sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen damit sie das Gerät risikofrei gebrauchen können, und unter der Bedingung, daß sie die betreffende Gefahr verstehen. Kinder sollen NICHT mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollen nicht von Kinder gemacht werden es wäre denn, sie sind minimum 8 Jahre alt und stehen unter Aufsicht. Das Gerät und der Schnur außerhalb der Reichweite von Kinder halten.
- Eine beschädigte Schnur kann **Elektroschocks** verursachen. **NIEMALS** das Gerät gebrauchen wenn es

beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung zeigt oder wenn die Schnur oder Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zurück nach Ihrem Verkaufspunkt oder anerkannte Reparaturstelle.

- Ziehen Sie **IMMER** den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit beendet haben und bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen.
- **NIEMALS** separate Timers oder Fernbedienungs-systeme anwenden.
 - Die Fritteuse einzig und allein zum Frittieren und zum machen von Fondue benutzen.
 - **NIEMALS** mit aufgesetztem Deckel frittieren, auch die Fritteuse niemals mit aufgesetztem Deckel aufwärmen.
 - Um gefährliche Fettspritzer zu vermeiden, immer im Voraus überflüssiges Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.
 - **NIEMALS** den mit Tiefkühlprodukten gefüllten Korb über dem noch nicht erhitzten Öl oder Frittierfett hängen lassen. Das verursacht gefährliche Spritzer.
 - **IMMER** in Voraus überflüssiges Eis von den Tiefkühlspeisen entfernen.
 - **NIEMALS** warme Teilen anfassen, fassen Sie nur an den Wärmeisolierten Griffen an.

- Immer den Netzstecker herausziehen, wenn die Fritteuse nicht gebraucht wird und/oder wenn Sie sie reinigen wollen.
- **NIEMALS** die Fritteuse versetzen, wenn die ÖL oder Fett noch heiß ist.
- Bevor das Gerät auseinander genommen oder mit dem Deckel abgedeckt wird, sollte das Öl abgekühlt sein.
- Das Gerät, der Netzkabel und der Stecker **NIEMALS** in Wasser untertauchen. Nur reinigen mit einem feuchten Tuch.
- Arbeiten Sie nur auf waagerechten Arbeitsflächen, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder verschieben.
- **NIEMALS** das Gerät außer Hause gebrauchen.
- **NIEMALS** Verlängerungskabel oder Tischsteckdose verwenden. Schließen Sie das Gerät **IMMER** nur mit dem Netzkabel direkt an eine Wandsteckdose an. Das Netzkabel immer komplett abrollen.
- **NIEMALS** das Netzkabel über die Tisch- oder Tresenkante hängen lassen.
- Halten Sie das Netzkabel **IMMER** von heißen Oberflächen (zum Beispiel Kochplatten, Ofen) entfernt.
- Verwenden Sie das Gerat nur auf Netzspannung wie angegeben auf den Typenschild.
- Das Gerät ist nur geeignet für den Hausgebrauch, und nicht für professionellen Gebrauch.

BEVOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Kontrollieren Sie, ob der Netzstrom mit dem Fondue übereinstimmt.
- Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber.
- Reinigen Sie alle Teile. Der Fonduetopf, -ring und -gabel sind Geschirrspüler sicher oder können in warmem Spülwasser gereinigt werden. Der Sockel mit abgedecktem Hezelement darf **NIEMALS** in Wasser eingetaucht werden. Um diese zu reinigen, gebrauchen Sie ein feuchtes Tuch. Alles gut abtrocknen.

BENUTZUNG UND BEDIENUNG

Dieses Fondue ist ausgestattet mit einem regelbaren Thermostat und also geeignet für alle Arten Fondue, wie klassisches Fleischfondue, Schokoladefondue, Käsefondue, Chinesisches Fondue, ...

- Den Fondueing entfernen.
- Den Fondueingtopf füllen mit Öl, Käse, Bouillon oder Schokolade. Den Fondueingtopf immer füllen zwischen das MIN und MAX Niveau.

Geeignetes Öl: Fondue Öl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl,...

Immer Öl benutzen das geeignet ist für hohe Temperaturen und das Öl nach jedem Backvorgang ersetzen.

- Den Fondueing wieder platzieren.
- Erst jetzt die Stecker einstecken. NIEMALS das Fondue einschalten wenn der Fondueingtopf noch leer ist.
- Den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur einstellen.
 - ⇒ Fleischfondue oder chinesisches Fondue: max. Stand
 - ⇒ Käse- oder Schokoladefondue: anfangen mit dem Medium Stand

Bemerkung: den Inhalt darf nie kochen oder wallen. In diesem Fall, den Thermostatkopf sofort niedriger einstellen. Insbesondere Käse oder Schokolade müssen langsam aufgewärmt werden um überkochen und verbrennen zu vermeiden. Ab und zu gut umrühren somit einer glatten Mischung zu erhalten. Wenn die Temperatur sich jedoch nicht hoch genug zeigt, den Thermostatkopf etwas höher drehen.

- Es ist empfohlen das Fondue aufwärmen zu lassen und inzwischen die weiteren Vorbereitungen zu treffen.
- Die Kontrolllampe brennt wenn die gewünschte Temperatur noch nicht erreicht ist. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, löscht die Kontrolllampe. Jetzt können Sie Fondue machen.

Bemerkung: während dem Gebrauch erleuchtet und löscht die Kontrolllampe abwechselnd. Das bedeutet dass der Thermostat richtig wirkt.

- Die gewünschten Zutaten auf die Gabel stechen und im Fondueingtopf herunterlassen. Achten Sie darauf dass die Zutaten nicht verbrennen oder überkochen. Nicht mit der Gabel über den

Boden kratzen, hierdurch könnten Sie den Fonduetopf beschädigen.

- Sobald die Zutaten gar sind, aus dem Fonduetopf herausholen.
- Wenn das Fondue machen beendet ist, den Thermostatknopf auf dem niedrigsten Stand drehen und den Stecker ausziehen.

REINIGUNG

- Bevor das Fondue umzustellen zur Reinigung muss das Fondue zuerst komplett abgekühlt sein.
- Das Öl oder Bouillon weggießen. Käse- oder Schokoladeresten mit Papiertüchern entfernen.
- Das Fonduetopf, wie auch den Ring und Gabel sind Geschirrspüler sicher. Nach Wunsch können Sie diese Teile auch manuell reinigen. Verwenden Sie hierbei keine Topfkratzer oder Scheuermittel, nur Spülmittel.
- **NIEMALS** die Basis des Geräts mit Schnur ins Wasser tauchen. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab.

STÖRUNGEN DER FONDUE

Sollte doch mal bei Ihrem Fondue ein Defekt auftreten, das Gerät nicht mehr benutzen. Wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle. Wenn das Kabel beschädigt ist, Ihre Fondue sofort zu Ihrer Verkaufsstelle bringen.

DAS GERÄT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ENTWORFEN. FÜR DEN BERUFLICHEN GEBRAUCH ÄNDERN SICH DIE GARANTIEBEDINGUNGEN.

DER GARANTIEANSPRUCH ERLISCHT AUTOMATISCH, WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT EINGEHALTEN WERDEN.

Wir behalten uns das Recht vor, um technische Änderungen durchzuführen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag und beläuft sich auf 2 Jahre und gilt nur nach Vorlage Ihrer Ankaufsrechnung. Die Garantie verfällt unwiderruflich und sofort wenn die Fondue für Zwecke anders als haushaltlich angewandt wird (z.B. professionell).

- Die Garantie deckt Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.

Die Garantie entfällt automatisch bei :

- Einem nicht korrekten Anschluß, z.B. übermäßig starke Netzspotnungsschwankungen.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung.
- Fehlende oder missbräuchliche Pflege.
- Geräte, die von nicht autorisierten Personen, verändert oder repariert wurden.
- Geräte, deren Kennnummern beseitigt oder verändert wurden.

HAFTPFLICHTEN

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus das nicht Nachkommen von allen in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nicht Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften, schützt der Benutzer der Apparat, oder andere Personen die diese Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikant gegen all Haftpflichten die Ihm zu Lasten gelegt werden können.

UMWELTSCHUTZ



Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

**VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE
TOESTELLEN KAN U STEEDS TERECHT OP WWW.FRITEL.COM !**

U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

***POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES
PRATIQUES, SURFEZ SUR LE SITE WWW.FRITEL.COM!***

TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

**FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL
OUR APPLIANCES PLEASE VISIT OUR WEBSITE WWW.FRITEL.COM !**

FIND US ON FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!

***EXTRA INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHEN TIPPS ÜBER ALLE UNSEREN
PRODUKTE FINDEN SIE AUF WWW.FRITEL.COM !***

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK: WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN!



J. van RATINGEN NV-SA
Industriezone Kiewit
Stadsheide 11
B-3500 Hasselt
info@vanratingen.com - www.fritel.com

V2013-05