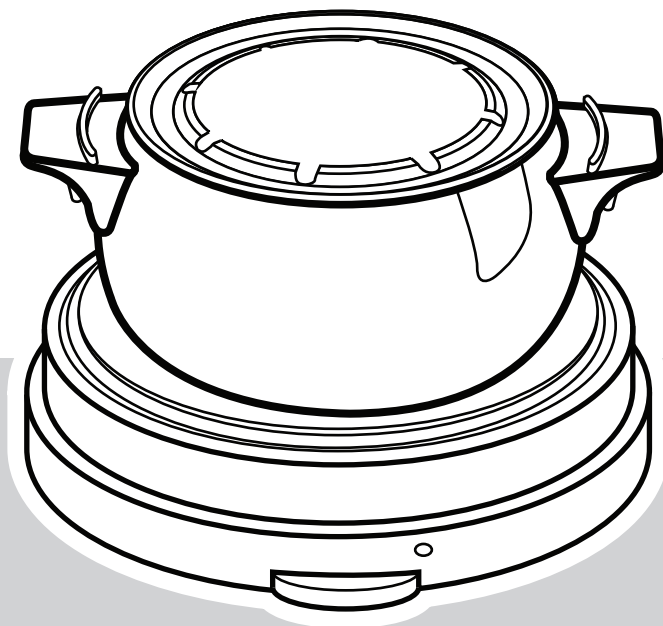




DFD20R



NL Handleiding fondueset

EN Instruction manual fondue set

DE Gebrauchsanweisung Fondue set

IT Istruzioni per l'uso del fonduta

FR Mode d'emploi set fondue

ES Manual del usuario de la fondue



1250-1500W, 220-240V ~ 50/60Hz

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte



Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt. Zorg ervoor dat de luchtopeningen vrij zijn.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Bij oververhitting treedt de ingebouwde smeltbeveiliging in werking. De stroomtoevoer wordt onderbroken, en u kunt het apparaat dan niet meer gebruiken. U dient het apparaat in dit geval te laten repareren door een gekwalificeerde monteur.

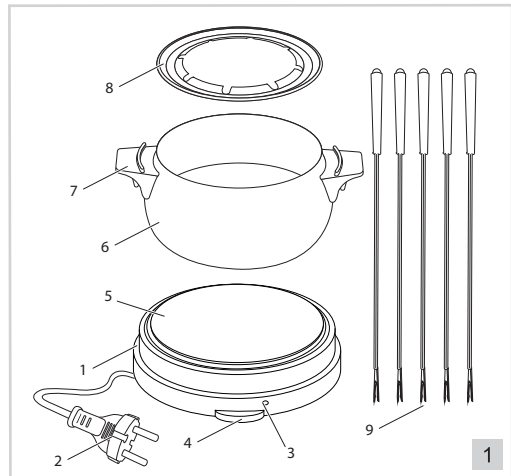
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijderd, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Zet het apparaat nooit aan zonder de minimaal benodigde hoeveelheid fondueolie (0,45 liter) of andere substantie waarmee u fonduet.
- Gebruik alleen olie die geschikt is voor fonduen. Vermijd het gebruik van normale margarine of boter. U kunt ook fonduen met kaas of bouillon.
- Houd de pan alleen vast bij de handvatten. De metalen delen waarmee de handvatten aan de pan vastzitten kunnen zeer heet zijn.
- Gebruik alleen metalen hulpmiddelen met een goed warmte-isolerend handvat in de fondue-olie. Raak de metalen delen van de vorkprikkers niet aan tijdens het fonduen: deze kunnen zo heet zijn als de olie.
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze fonduet. Vochtige producten kunnen de hete olie hevig doen opspatten.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de fonduepan. De binnenzijde van de anti-spatrand en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken.
- Verwijder of plaats de anti-spatrand niet als de pan heet is.
- Mors geen hete olie op de verwarmingsplaat. Dit zal gaan walmen en stankoverlast geven. Olie die langs de pan loopt komt in de goot rondom de verwarmingsplaat.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

1. Onderstel
2. Snoer met stekker
3. Indicatielampje
4. Thermostaat, aan/uit knop
5. Verwarmingsplaat
6. Fonduepan
7. Geïsoleerde handvatten
8. Anti-spatrand
9. Vorkprikkers (8)



GEBRUIK - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat grondig om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.
3. Schakel het apparaat de eerste keer bij wijze van uitzondering in zonder de pan op de verwarmingsplaat. Verwarm het onder voortdurend toezicht gedurende 15 minuten op de hoogste stand. Hierbij kan een lichte geur en rookontwikkeling voorkomen. Dit is niet schadelijk voor mensen en slechts van korte duur.

GEBRUIK - Soorten fondue

Met de fondueset kunt u kleine producten fonduen op de door u gewenste temperatuur.

- Vleesfondue: vlees wordt gedoopt in kokend hete olie (soms ook bouillon). Daarbij worden allerlei sausjes geserveerd.
- Kaasfondue: stukjes groente, brood, vlees en vis worden gedoopt in gesmolten kaas.
- Japanse of Chinese fondue: vlees of groente worden gedoopt in bouillon.
- Visfondue: stukjes vis worden gedoopt in bouillon getrokken van vis.
- Chocoladefondue: stukjes cake en fruit worden gedoopt in gesmolten chocolade.

 Plaats een bord, placemat of andere bescherming onder de fondueset. Met de bijgeleverde vorkprikkers kunt u de producten in de fonduepan plaatsen, en ze eruit halen.

1. Vul de fonduepan met niet meer dan 1.4 liter olie of bouillon die geschikt is voor fonduen. Gebruik geen normale margarine of boter.
2. Plaats de anti-spatrand op de pan.
3. Steek de stekker in het stopcontact. Als de thermostaatknop helemaal naar links gedraaid is, is de fondueset uitgeschakeld. Het indicatielampje brandt dan niet.
4. Draai de thermostaatknop in de gewenste stand, hoe verder naar rechts hoe hoger de temperatuur. Het indicatielampje gaat aan. Dit indicatielampje geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en de gewenste temperatuur nog niet is bereikt. Als het indicatielampje uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.
5. Fondue de producten nu met behulp van de vorkprikkers.
6. Zorg ervoor dat de producten voldoende gaar worden. Naargelang het formaat van de stukjes duurt dit 4-7 minuten.
7. Zorg ervoor dat de vloeistof de juiste fonduetemperatuur heeft. De temperatuur is goed ingesteld als de vloeistof licht borrelt. Als de vloeistof niet borrelt, is de temperatuur te laag, als de vloeistof hevig borrelt, is de temperatuur te hoog.
8. Draai bij einde gebruik de thermostaatknop helemaal naar links. Haal daarna de stekker uit het stopcontact. Het indicatielampje gaat uit.

- U kunt behalve fondue-olie ook bouillon of kaas gebruiken. Kaasfonduen is zeer smakelijk, maar u kunt er geen vleesproducten mee garen. Voor kaasfondue stelt u een lagere temperatuur in dan voor fonduen met olie of bouillon.



- Gebruik alleen metalen hulpmiddelen met een goed warmte-isolerend handvat in de olie.
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vet hevig doen opspatten.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de fonduepan en bij het verwijderen en plaatsen van de anti-spatrand. De binnenzijde van de spatrand en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespetters kunnen brandwonden veroorzaken.

REINIGING EN ONDERHOUD - Reiniging pan

- Laat de pan eerst goed afkoelen en verwijder de olie uit de pan.
- Verwijder de resterende olie met behulp van absorberend keukenpapier.
- Reinig de binnenkant en eventueel de buitenkant van de pan, de vorkprikkers en de anti-spatrand grondig met heet water, afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog ze vervolgens grondig.
- De pan, anti-spatrand en de vorkprikkers mogen ook in de afwasmachine gereinigd worden.

REINIGING EN ONDERHOUD - Reiniging behuizing

- Draai eerst de thermostaatknop naar links en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot de verwarmingsplaat voldoende afgekoeld is.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel. Droog de behuizing vervolgens grondig.
- Giet de gebruikte olie terug in de pan of berg deze apart op in een goed afsluitbare opbergbak op een donkere plek. Gebruik de olie niet meer dan tien keer. Voordat u de olie hergebruikt, kunt u het schoonfilteren met behulp van filterdoek of keukenpapier.
- Berg de fondueset op.



- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Reinig de fondueset na ieder gebruik.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel de fondueset nooit in water of een andere vloeistof.
- Sommige onderdelen van dit apparaat kunnen scherp zijn. Pas op dat u zich niet snijdt.

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst: www.bestron.com/service

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- | | |
|--------------------------|------------|
| • EMC-richtlijn | 2014/30/EU |
| • Laagspanningsrichtlijn | 2014/35/EU |



R. Neyman
Quality control

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dieses Gerät ist nicht geeignet für Kinder, ausser für Kinder elter dann 8 Jahr und mit Aufsicht.
- Behaltet Gerät und Kabel nicht in de Nähe von Kinder unter 8 jahr.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung einer Verlängerungskabelrolle dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Luftöffnungen frei sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Bei Überhitzung schaltet sich der eingebaute Schmelzschutz ein. Die Stromzufuhr wird unterbrochen und Sie können das Gerät dann nicht mehr verwenden. Lassen Sie das Gerät in einem solchen Fall von einem qualifizierten Monteur reparieren.

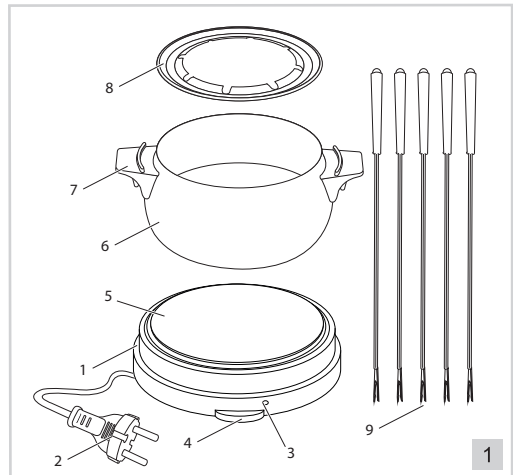
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nie ohne die erforderliche Mindestmenge an Fondueöl (0,45 Liter) oder anderen Flüssigkeiten, die Sie für das Fondue verwenden wollen, ein.
- Verwenden Sie nur Öl, das sich für Fondues eignet. Verwenden Sie möglichst keine normale Margarine oder Butter. Sie können ein Fondue auch mit Käse oder Bouillon machen.
- Fassen Sie den Topf nur an den Griffen an. Die Metallteile, mit denen die Griffe am Topf befestigt sind, können sehr heiß werden.
- Verwenden Sie im Fondueöl nur metallische Hilfsmittel mit einem guten wärmeisolierenden Griff. Kommen Sie beim Fondue essen nicht mit den Metallteilen der Fonduegabeln in Berührung: Diese können so heiß sein wie das Öl.
- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind bevor Sie diese für das Fondue verwenden. Feuchte Produkte können das heiße Öl stark zum Aufspritzen bringen.
- Seien Sie beim Füllen und Leeren des Fonduepfes äußerst vorsichtig. Die Innenseite des Anti-Spritzrands und der Topf sind sehr heiß und der heiße Dampf, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen.
- Entfernen oder bringen Sie den Anti-Spritzrand nicht an, wenn der Topf heiß ist.
- Schütten Sie kein heißes Öl über die Heizplatte. Das kann zu Qualm und Geruchsbelästigung führen. Am Topf entlanglaufendes Öl läuft in die Rinne, die rund um die Heizplatte angebracht ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

FUNKTION - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

1. Untersatz
2. Stromkabel und Stecker
3. Anzeigelampe
4. Thermostat, Ein/Aus-Knopf
5. Heizplatte
6. Fonduetopf
7. Isolierte Griffe
8. Anti-Spritzrand
9. Fonduegabeln (8)



FUNKTION - Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe „Reinigung und Wartung“.
3. Schalten Sie das Gerät beim ersten Mal ausnahmsweise ein, ohne dass der Topf auf der Heizplatte steht. Erwärmen Sie es unter ständiger Aufsicht für die Dauer von 15 Minuten in der höchsten Einstellung. Hierbei kann ein leichter Geruch sowie eine Rauchentwicklung entstehen. Dies ist für Menschen unschädlich und nur von kurzer Dauer.

FUNKTION - Fondue Arten

Mit dem Fondueset können Sie mit kleinen Produkte in der von Ihnen gewünschten Temperatur ein Fondue machen.

- Fleischfondue: Fleisch wird in heißem Öl gegart (oft wird auch Bouillon verwendet). hierzu werden verschiedene Saucen gereicht.
- Käsefondue: Gemüse, Brot, Fleisch und Fischstücke werden in geschmolzene Käse getaucht.
- Japanisches oder Chinesisches Fondue: Fleisch und Gemüse wird in heißer Bouillon gegart.
- Fisch Fondue: Fischstücke werden in einer Fischbouillon gegart.
- Schokoladen Fondue: Gebäck und Früchte werden in geschmolzene Schokolade getaucht.

 Legen Sie eine Tischdecke oder einen anderen Schutz unter das Fondue Set. Mit den mitgelieferten Fonduegabeln können Sie die Produkte in den Fonduetopf legen und sie wieder herausholen.

1. Füllen Sie den Fonduetopf höchstens mit 1,4 Litern Öl oder Bouillon, das sich zum Fondue machen eignet. Verwenden Sie keine normale Margarine oder Butter.
2. Legen Sie den Anti-Spritzrand auf den Topf.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Wenn der Thermostatkopf ganz nach links gedreht ist, ist das Fondueset ausgeschaltet. Die Anzeigelampe leuchtet in diesem Fall nicht.
4. Drehen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Stufe je weiter nach rechts, je höher die Temperatur. Die Anzeigelampe geht an. Die Anzeigelampe zeigt an, dass das Heizelement eingeschaltet und die gewünschte Temperatur noch nicht erreicht ist. Wenn die Anzeigelampe erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.
5. Jetzt können Sie aus den Produkten mithilfe der Fonduegabeln ein Fondue machen.
6. Sorgen Sie dafür, dass die Produkte ausreichend gar werden. Je nach Größe der Stücke dauert dies 4-7 Minuten.
7. Sorgen Sie dafür, dass die Flüssigkeit die richtige Fonduetemperatur hat. Die Temperatur ist richtig eingestellt, wenn die Flüssigkeit leicht brodelt. Brodelt die Flüssigkeit nicht, ist die Temperatur zu niedrig, brodelt die Flüssigkeit zu stark, ist die Temperatur zu hoch.

8. Drehen Sie den Thermostatknopf ganz nach links, wenn Sie mit der Benutzung fertig sind. Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose. Die Anzeigelampe erlischt.
9. Sie können außer Fondueöl auch Bouillon oder Käse verwenden. Käsefondues sind äußerst schmackhaft, aber Sie können damit keine Fleischprodukte garen. Für Käsefondue stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für ein Fondue mit Öl oder Bouillon.



- Verwenden Sie im Öl nur metallische Hilfsmittel mit einem guten wärmeisolierenden Griff.
- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind bevor Sie diese für das Fondue verwenden. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder Fett stark zum Aufspritzen bringen.
- Seien Sie beim Füllen und Leeren des Fonduepfandes sowie beim Entfernen und Anbringen des Anti-Spritzrands äußerst vorsichtig. Die Innenseite des Anti-Spritzrands und der Topf sind sehr heiß und der heiße Dampf, Fett- oder Ölspritzer können Brandwunden verursachen.

REINIGUNG UND WARTUNG - Reinigung des Topfes

1. Lassen Sie den Topf erst gut abkühlen und entfernen Sie das Öl aus dem Topf.
2. Entfernen Sie das restliche Öl mithilfe von absorbierendem Küchenpapier.
3. Reinigen Sie die Innenseite und eventuell die Außenseite des Topfes, die Fonduegabeln und den Anti-Spritzrand gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie alles gründlich ab.
4. Der Topf, der Anti-Spritzrand und die Fonduegabeln können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG - Reinigung des Gehäuses

1. Drehen Sie den Thermostatknopf erst nach links und ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose.
2. Warten Sie, bis die Heizplatte ausreichend abgekühlt ist.
3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Trocknen Sie das Gehäuse danach gründlich ab.
4. Gießen Sie das verwendete Öl zurück in den Topf oder heben Sie dieses gesondert in einem gut schließenden Aufbewahrungsbehälter an einem dunklen Ort auf. Benutzen Sie das Öl nicht mehr als zehn Mal. Bevor Sie das Öl wiederverwenden, können Sie es mithilfe des Filtertuches oder mit Küchenpapier saubersfiltern.
5. Verstauen Sie das Fondueset.



- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Reinigen Sie das Fondueset nach jeder Verwendung.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Fondueset nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Einige Teile des Gerätes können scharf sein. Sie können Schnittverletzungen davon tragen.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkkundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkkundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: **www.bestron.com/service**

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| • EMC-Richtlinie | 2014/30/EU |
| • Niederspannungsrichtlinie | 2014/35/EU. |



R. Neyman
Qualitätskontrolle

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîner.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur



Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y a risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert. Les prises d'air doivent toujours être dégagées.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- En case de surchauffe, le fusible thermique fonctionne automatiquement. Le courant est coupé et vous ne pouvez plus utiliser l'appareil. Le cas échéant, il faut faire réparer l'appareil par un technicien qualifié.

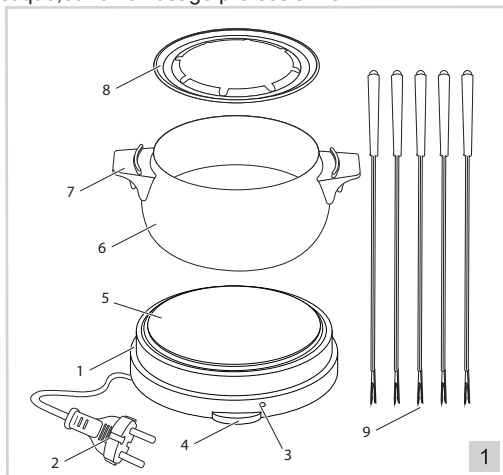
CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- N'enclenchez jamais l'appareil s'il ne contient pas au moins la quantité minimale prescrite (0,45 litres) d'huile ou de toute autre substance convenant à la fondue que vous voulez faire.
- Pour la fondue bourguignonne, uniquement une huile convenant cet usage. N'utilisez pas de margarine ni de beurre de cuisine. Vous pouvez aussi faire la fondue classique au fromage, ou la fondue chinoise avec du bouillon.
- Soulevez le bain uniquement par les poignées. Les parties métalliques fixant les poignées au bain peuvent d'échauffer très fortement.
- Dans la fondue, n'utilisez des accessoires métalliques que s'ils ont une poignée isolant bien la chaleur. Ne touchez pas les parties métalliques des fourchettes pendant l'utilisation: elle deviennent aussi chaudes que l'huile.
- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d'être plongés dans la friture. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante.
- Faites très attention lorsque vous remplissez la friteuse, lorsque vous la videz et lorsque vous l'utilisez. L'intérieur du rebord anti-éclaboussures et l'intérieur du bain sont brûlants, et les vapeurs et les éclaboussures d'huile peuvent causer des brûlures.
- Ne montez et ne démontez pas le rebord anti-éclaboussures pendant que le bain est chaud.
- Ne laissez pas tomber d'huile sur la plaque chauffante. En brûlant, elle dégage une odeur désagréable.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

1. Support
2. Cordon d'alimentation et fiche
3. Lampe témoin
4. Bouton de réglage de la température, marche/arrêt
5. Plaque chauffante
6. Bain à fondue
7. Poignées isolant la chaleur
8. Rebord anti-éclaboussures
9. Fourchettes (8)



FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil à fond pour le débarrasser d'éventuels restes de fabrication. Voir 'Nettoyage et entretien'.
3. Mettez l'appareil en marche une première fois, exceptionnellement, sans poser le bain sur la plaque chauffante. Chauffez la plaque pendant 15 minutes, réglage maximum, en la surveillant sans cesse. Une légère odeur et un peu de fumée peuvent se dégager. Ceci est sans danger pour l'humain et ne dure que très peu.

FONCTIONNEMENT - Idées pour vos fondues

Le set à fondue vous permet d'accommoder des aliments de petites dimensions, à une température que vous sélectionnez vous-même.

- Fondue à la viande: la viande est saisie dans l'huile bouillante (éventuellement du bouillon) Vous servez avec différents types de sauce
- Fondue au fromage: légumes, morceaux de pain, viande ou poisson à tremper dans le fromage fondu
- Fondue japonaise ou chinoise: viandes et légumes saisis dans du bouillon
- De poisson: morceaux de poisson saisis dans du bouillon de poisson
- Fondue de chocolat: morceaux de gâteau trempés dans le chocolat fondu

⚠ Placez une assiette ou un dessous de plat sous l'appareil à fondue. Les fourchettes spéciales fournies avec le set vous permettent de placer les aliments dans le bain et de les en retirer.

1. Remplissez le bain d'une quantité maximale de 1,4 litres d'huile convenant à la fondue bourguignonne ou de bouillon convenant à la fondue chinoise. N'utilisez pas de margarine ni de beurre de cuisine.
2. Montez le rebord anti-éclaboussures sur le bain.
3. Branchez la fiche. Lorsque le bouton de réglage de la température est tout à gauche, le set à fondue est éteint. Le témoin lumineux n'est pas allumé.
4. Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée la plus à droite, plus la température. Le lampe témoin s'allume. Ce lampe témoin signale que la résistance thermique est enclenchée et en train de chauffer, la température désirée n'étant pas encore atteinte. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, la température désirée est atteinte.
5. Plongez maintenant les aliments dans la fondue au moyen des fourchettes.
6. Vérifiez que les aliments sont suffisamment cuits. Selon la taille, ceci prend 4 à 7 minutes.
7. Vérifiez que le liquide dans le bain est à la température qui lui convient. La température est correcte lorsque le liquide bouillonne très légèrement, à petites bulles. S'il n'y a pas de bulles du tout, la température est trop basse ; s'il bout à gros bouillons, la température est trop élevée.

8. Lorsque vous avez fini, remettez le bouton de réglage de la température tout à gauche. Débranchez ensuite la fiche. Le témoin lumineux s'éteint.
9. À part la fondue bourguignonne, à l'huile, vous pouvez faire la fondue chinoise, avec du bouillon, ou la fondue classique, avec du fromage. La fondue de fromage classique est délicieuse, mais ne permet pas de faire cuire des aliments, vous n'y plongez que du pain. Pour la fondue de fromage, la température sera sensiblement plus basse que pour la fondue bourguignonne ou chinoise.

- ⚠ • Dans l'huile, n'utilisez des accessoires métalliques que s'ils ont une poignée isolant bien la chaleur.
- Les aliments à frire doivent être bien secs au moyen d'être plongés dans la friteuse. Un aliment humide fera gicler violemment la friture brûlante.
- Faites très attention lorsque vous remplissez et videz la friteuse, et lorsque vous montez et démontez le rebord anti-éclaboussures. L'intérieur du rebord antiéclaboussures et l'intérieur du bain sont brûlants, et les vapeurs et les éclaboussures d'huile peuvent causer des brûlures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyage du bain de friture

1. Laissez l'appareil refroidir entièrement. Ensuite, videz-le.
2. Enlevez l'huile restante avec du papier de cuisine.
3. Nettoyez à fond l'intérieur et éventuellement l'extérieur du bain de friture, les fourchettes et le rebord anti-éclaboussures, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez-les ensuite avec soin.
4. Le bain de friture, les fourchettes et le rebord anti-éclaboussures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Nettoyage de l'extérieur

1. Mettez le bouton de réglage de la température tout à gauche puis débranchez la fiche.
2. Attendez que la plaque chauffante soit suffisamment refroidie.
3. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Séchez-le ensuite avec soin.
4. Remettez l'huile à frire dans le bain, ou gardez-la séparément, dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière. N'utilisez pas plus de dix fois l'huile à friture. Avant de réutiliser l'huile, vous pouvez la filtrer à travers une toile filtrante ou du papier de cuisine.
5. Rangez le set à fondue.

- ⚠ • L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- Nettoyez le set à fondue chaque fois que vous l'avez utilisé.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le set à fondue dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Certaines parties de cet appareil sont coupantes. Attention de ne pas vous couper.

ENVIRONNEMENT

- ♻ • Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au traitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2014/30/EU
- Directive sur la basse tension 2014/35/EU



R. Neyman
 Contrôle de la qualité

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children, except if they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under 8 years.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat



Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Plug the appliance only into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.
- The built-in melt safeguard will be activated in the event of overheating. The power supply will be interrupted, and the appliance cannot be used. The appliance will need to be repaired by a qualified electrician.

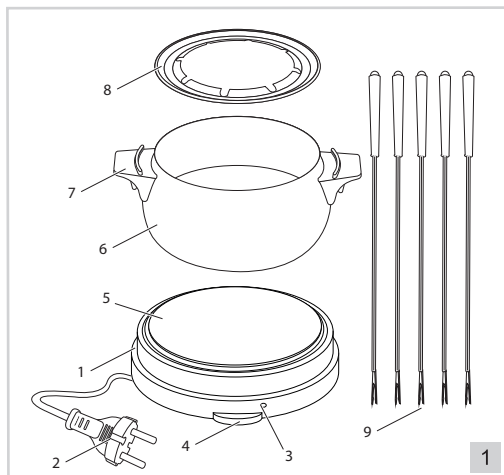
SAFETY INSTRUCTIONS - During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unsupervised whilst it is in use.
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before you move it.
- Never switch on the appliance without filling it with the minimum required amount of fondue oil (0,45 litres) or other liquid used to fondue the food.
- Use solely oil suitable for fondues. Do not use standard margarine or butter. You can also fondue food with cheese or bouillon.
- Always hold the pan by the handles. The metal parts to which the wooden handles are attached can be very hot.
- Only metal implements with a suitable insulating handle should be used in the fondue oil. Do not touch the metal parts of the forks whilst using the fondue: they can become as hot as the oil.
- Make sure that the food is thoroughly dry before you put it in the fondue. Moist products can cause severe splashing of the hot oil.
- Take extreme care when filling or emptying the fondue pan. The inside of the anti-splash rim and the pan are both very hot; the hot vapours and splashes of fat or oil can also cause burns.
- Do not remove or fit the anti-splash rim while the pan is hot.
- Do not splash hot oil on the heating plate. This will begin to smoke, and will smell. Oil spilling from the pan will be collected in the channel around the heating plate.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquid.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

1. Base
2. Power cord and plug
3. Indicator light
4. Thermostat dial and On/Off switch
5. Heating plate
6. Fondue pan
7. Insulated handles
8. Anti-splash rim
9. Forks (8)



OPERATION - Before first use

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance thoroughly to remove any manufacturing residues (see 'Cleaning and maintenance').
3. When using the appliance for the first time, switch on without the pan on the heating plate (do not do this otherwise). Allow the appliance to heat, under constant supervision, for 15 minutes. A little smoke may be emitted, and the appliance might emit a slight odour. This is not harmful to humans, and will not last long.

OPERATION - Ways to fondue

You can use the fondue set to fondue small pieces of food at the temperature you require.

- Meat fondue: meat will be drunk in boiling oil (sometimes bouillon). With that are all sorts of sauces served.
 - Japanese or Chinese fondue: meat and vegetables will be drunk in bouillon.
 - Fish fondue: pieces of fish will be drunk in bouillon made of fish.
 - Chocolate fondue: pieces of cake and fruit will be drunk in molten chocolate. Tip: Place a blade, placemat of other protection underneath the fondue set. The enclosed forks enable you to put pieces of food in the fondue pan, and to remove them when they are done.
1. Fill the fondue pan with a maximum of 1,4 litres of oil or bouillon suitable for use in a fondue. Do not use standard margarine or butter.
 2. Fit the anti-splash rim to the pan.
 3. Put the plug into the wall socket. The fondue set is switched off when the thermostat dial is turned fully anticlockwise. The indicator light will not be illuminated.
 4. Turn the thermostat dial to the required setting, the further to the right, the higher the temperature. The indicator light will illuminate. This indicator light shows that the heating element has been switched on, but that the required temperature has not been reached. The required temperature has been reached once the indicator light extinguishes.
 5. Fondue the products using the forks.
 6. Make sure that the food is cooked. This will require between 4 and 7 minutes, depending on the size.
 7. Make sure that the liquid is at the right temperature for fondueing. The temperature is correct when the liquid is bubbling slightly. When the liquid is not bubbling the liquid is below the required temperature; when it bubbles too much it is above the required temperature.
 8. After use, turn the thermostat dial fully anticlockwise. Then remove the plug from the wall socket. The indicator light will extinguish.
 9. In addition to fondue oil, you can also use bouillon or cheese. Cheese fondues are delicious; however,

you cannot cook meat in cheese. When using cheese you will need to set the fondue set to a lower temperature than for oil or bouillon.

- ! • Use only metal implements with a suitable insulating handle in the oil.
- Make sure that the food is thoroughly dry before you fry it. Moist products can cause severe splashing of the hot oil or fat.
- Take extreme care when filling and emptying the fondue pan, and when removing and fitting the anti-splash rim. The inside of the anti-splash rim and the pan are both very hot; the hot vapours and splashes of fat or oil can also cause burns.

CLEANING AND MAINTENANCE - Cleaning the bowl

1. Allow the bowl to cool down completely, and then remove the oil from the bowl.
2. Remove the remaining oil using absorbent paper kitchen towel.
3. Clean the inside and outside (if necessary) of the pan, the forks and the anti-splash rim with hot water to which a little washing-up liquid has been added; do NOT use scourers. Then dry them thoroughly.
4. The pan, anti-splash rim and forks can also be cleaned in a dishwasher.

CLEANING AND MAINTENANCE - Cleaning the housing

1. Turn the thermostat dial fully anticlockwise, and remove the plug from the wall socket.
2. Wait until the heating plate has cooled down sufficiently.
3. Clean the housing with a damp cloth, if necessary with an additional couple of drops of washing-up liquid. After cleaning, dry the housing thoroughly.
4. Either return the oil to the pan, or store it in a securely-sealed container placed in the dark. Do not use the oil more than ten times. You can clean the oil by allowing it to pass through a filter or paper kitchen towel before you reuse it.
5. Store the fondue set.

- ! • Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Clean the fondue set after each use.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Do not immerse the fondue set in water, or in other liquids.
- Some parts of this appliance may be sharp. Be careful not to cut yourself.

THE ENVIRONMENT

-  • Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: www.bestron.com/service

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU



R. Neyman
Quality control

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Generalità

- Leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non dovrebbe essere fatto da bambini, tranne se sono più vecchi di 8 anni e sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo lontano da bambini a 8 anni.
- Far eseguire le riparazioni a un tecnico qualificato. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Elettricità e calore



Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde.
Per evitare di bruciarsi non toccarle.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si estrae la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- Se si usa una prolunga, assicurarsi che questa sia completamente srotolata.
- Utilizzare soltanto cavi di prolunga omologati.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto. Assicurarsi che i fori e le fessure per la ventilazione non risultino mai ostruiti.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con l'acqua.
- In caso di surriscaldamento dell'apparecchio verrà attivato il dispositivo integrato di protezione termica a fusibile. In tal caso il circuito di alimentazione verrà interrotto e non sarà più possibile utilizzare l'apparecchio. Sarà pertanto necessario fare riparare l'apparecchio da un tecnico qualificato.

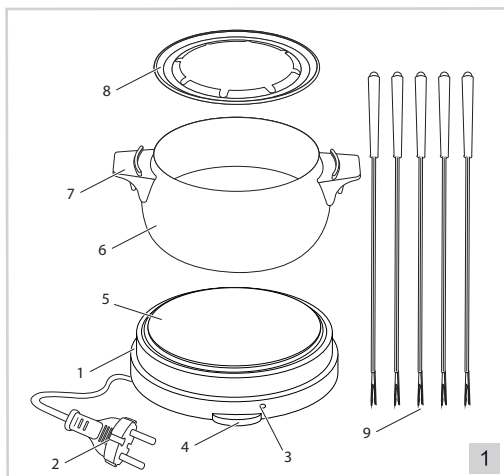
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Durante l'uso

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegnerne l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Spegnerne l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso si è completamente raffreddato.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio qualora non sia presente la quantità minima di olio per fonduta (0,45 litri) o di altri liquidi o sostanze apposti.
- Utilizzare unicamente olio adatto per la fonduta. Evitare di utilizzare margarina o burro normali. È altresì possibile utilizzare il servizio per fonduta con formaggio o brodo.
- Assicurarsi di reggere o prendere in mano la casseruola soltanto per i manici. Le parti in metallo che collegano i manici alla casseruola possono infatti surriscaldarsi.
- Immergere nell'olio per fonduta soltanto accessori in metallo dotati di un'adeguata impugnatura termoisolante. Evitare di entrare in contatto con le parti in metallo delle forchette durante la preparazione dei cibi: tali elementi potrebbero infatti avere la stessa temperatura dell'olio.
- Assicurarsi che i prodotti siano bene asciutti prima di prepararli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio bollente.
- Usare la massima cautela nel riempimento e nello svuotamento della casseruola. Ricordare sempre che l'interno del coperchio antischizzo e la casseruola scottano e che si possono riportare ustioni da vapore o da schizzi di grasso o di olio bollente.
- Evitare di togliere o applicare il coperchio antischizzo quando la casseruola è calda.
- Evitare di versare o di fare cadere dell'olio caldo sulla piastra termica. In tal caso, l'olio genererà fumo e creerà cattivi odori nell'ambiente.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, estrarre subito la spina dalla presa e non utilizzare più l'apparecchio.
- Dopo l'uso pulire a fondo l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa nell'acqua o in altri liquidi.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

Il dispositivo è destinato esclusivamente ad uso domestico e non professionale.

1. Corpo inferiore
2. Cavo elettrico e spina
3. Spia luminosa
4. Termostato e interruttore di acceso/spento
5. Piastra termica
6. Casseruola
7. Manici termoisolanti
8. Coperchio antischizzo
9. Forchette per fonduta (8)



FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire a fondo l'apparecchio per eliminare gli eventuali residui di produzione presenti. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".
3. Se l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta in assoluto, accendere eccezionalmente l'apparecchio senza collocare la casseruola sulla piastra termica. Riscaldare l'apparecchio per 15 minuti impostando il termostato regolabile sulla posizione massima e assicurandosi di controllare continuamente l'apparecchio. Durante l'esecuzione di questa operazione potrebbe svilupparsi una leggera emissione di fumo accompagnata da qualche odore. Questa emissione sarà solo di breve durata e non è assolutamente nociva alla salute.

FUNZIONAMENTO - Tipi di fonduta

Con il servizio per fonduta è possibile preparare prodotti e cibi di piccole dimensioni alla temperatura desiderata.

- Fonduta di carne: la carne viene intinta in olio bollente (a volte anche nel brodo). Inoltre, vengono servite salse di ogni tipo.
- Fonduta di formaggio: i pezzetti le verdure, pane, pesce e la carne vengono intinti nel formaggio fuso.
- Fonduta giapponese o cinese: la carne o le verdure vengono intinte nel brodo.
- Fonduta di pesce: i pezzettini di pesce vengono intinti nel brodo imbevuti di pesce.
- Fonduta di cioccolato: i pezzetti di dolce e frutta vengono intinti nel cioccolato fuso.

 Sistemare un piatto, una tovaglietta o un'altra protezione sotto il tegame della fonduta. Le apposite forchette fornite in dotazione all'apparecchio permettono di immergere e di togliere i cibi dalla casseruola.

1. Riempire la casseruola con al massimo 1,4 litri di olio o di brodo per fonduta. Non utilizzare margarina o burro comuni.
2. Applicare il coperchio antischizzo sulla casseruola.
3. Inserire la spina nella presa di corrente. Quando il termostato regolabile è ruotato completamente verso sinistra, ciò significa che il servizio per fonduta è spento. In questo caso, la spia luminosa è disattivata.
4. Ruotare il termostato nella posizione desiderata. La spia luminosa si attiverà. Questa spia luminosa indica che la resistenza è stata attivata e che la temperatura desiderata non è ancora stata raggiunta. Quando la spia luminosa si disattiva, ciò significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta.
5. Procedere quindi alla preparazione dei prodotti utilizzando le apposite forchette.
6. Assicurarsi sempre che i cibi siano effettivamente cotti: a seconda delle dimensioni delle porzioni, la cottura durerà dai 4 ai 7 minuti.
7. Assicurarsi che il liquido di cottura disponga abbia raggiunto la corretta temperatura di preparazione.

La giusta temperatura sarà stata raggiunta quando il liquido di cottura bolle leggermente. Se il liquido di cottura non bolle, ciò significa che la temperatura è troppo bassa; viceversa, se il liquido di cottura bolle troppo intensamente, ciò significa che la temperatura è troppo elevata.

- Una volta terminato l'utilizzo del prodotto, ruotare il termostato regolabile completamente verso sinistra (posizione di spento). Disinserire quindi la spina dalla presa di rete. La spia luminosa si disattiverà.
- Oltre allo speciale olio per fonduta, è altresì possibile utilizzare formaggio o brodo. La fonduta al formaggio è squisita, ma non prevede la preparazione di altri cibi, come per es. la carne. Qualora si desideri preparare la fonduta al formaggio, è necessario regolare l'apparecchio su una temperatura minore rispetto a quella che si imposta per la fonduta con olio o con brodo.



- Immergere nell'olio soltanto accessori in metallo dotati di un'adeguata impugnatura termoisolante.
- Assicurarsi che i prodotti siano bene asciugati prima di prepararli. I prodotti umidi o bagnati possono provocare improvvisi schizzi di olio o di grasso bollente.
- Usare la massima cautela nel riempire e nello svuotare la casseruola e durante la rimozione e l'applicazione del coperchio antischizzo. Ricordare sempre che il coperchio antischizzo e l'interno della casseruola scottano e che si possono riportare ustioni da vapore o da schizzi di grasso o di olio bollente.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Pulizia della casseruola

- Togliere immediatamente la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'elettrodomestico.
- Pulire la parte esterna con un panno umido e asciugarla con un panno pulito.
- Lavare a fondo l'interno ed eventualmente anche la parte esterna della casseruola, le forchette e il coperchio antischizzo con acqua calda e detergente utilizzando una spugna non abrasiva. Quindi asciugare a fondo tutti gli elementi.
- La casseruola, il coperchio antischizzo e le forchette possono anche essere lavati in lavastoviglie.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Pulizia del corpo dell'apparecchio

- Assicurarsi di avere ruotato il termostato regolabile completamente verso sinistra e di avere estratto la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- Attendere che la piastra termica si sia sufficientemente raffreddata.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido ed eventualmente del detergente. Asciugare a fondo il corpo dell'apparecchio.
- Versare nuovamente l'olio utilizzato nella casseruola o conservarlo separatamente in un luogo buio in un apposito recipiente a chiusura ermetica. Non utilizzare l'olio più di dieci volte. Prima di riutilizzare l'olio, è possibile filtrarlo mediante un panno pulito o della carta da cucina.
- Riporre quindi il servizio per fonduta.



- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Pulire il servizio per fonduta dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
- Non immergere mai il servizio per fonduta in acqua o in altri liquidi.
- Alcune parti di questo apparecchio può essere forte. Non tagliare da soli.

TUTELA DELL'AMBIENTE



- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
 - a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
 - b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;
 - f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
 - a. perdite che si verificano durante il trasporto;
 - b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:
www.bestron.com/service

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- | | |
|----------------------------------|------------|
| • Direttiva EMC | 2014/30/EU |
| • Direttiva sulla bassa tensione | 2014/35/EU |



R. Neyman
Controllo qualità

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Limpieza y mantenimiento no deben ser hechos por los niños, excepto si son mayores de 8 años y supervisados.
- Mantener el aparato y el cable alejado de los niños de 8 años de edad.
- Haga reparar el aparato únicamente por un técnico cualificado. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y calor



Ciertas partes del aparato pueden calentarse.
No toque estas piezas para evitar quemarse.

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Si usa un cable de extensión, asegúrese de que éste está desenrollado completamente.
- Use únicamente un cable de extensión que tenga la debida aprobación.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que éste está completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato. Asegúrese de que las boquillas de ventilación están libres.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- En caso de recalentamiento se activa un mecanismo de protección para evitar que el aparato se derrita. La alimentación eléctrica se interrumpe y usted no puede volver a usarlo. En este caso debe hacer reparar el aparato por una persona debidamente cualificada para ello.

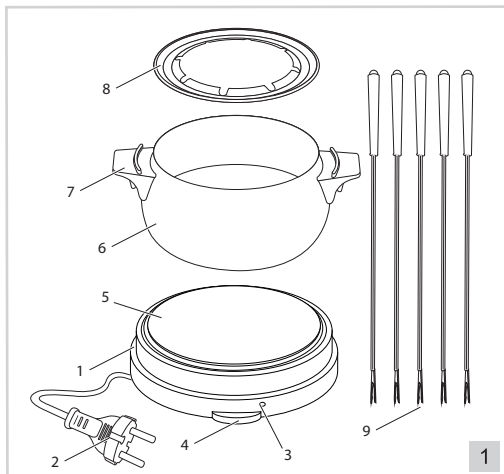
NORMAS DE SEGURIDAD - Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice el aparato nunca en lugares húmedos.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de pared si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiar el aparato, para montar o desmontar un accesorio, o después del uso del aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No mueva nunca el aparato mientras esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- No ponga nunca en funcionamiento este aparato sin la cantidad mínima requerida de aceite (0,45 litros) o de cualquier otro ingrediente con el que vaya a hacer la fondue.
- Use únicamente aceite que sea apto para fondue. Evite el uso de margarina normal o mantequilla. También se puede hacer fondue con queso o con caldo.
- Tome la sartén únicamente por las asideras. Las partes metálicas que unen las asideras a la sartén pueden calentarse demasiado.
- En el aceite o la grasa que use para la fondue sólo deben introducirse accesorios metálicos cuyo mango tenga un buen aislamiento térmico. No toque las partes metálicas de los tenedores mientras está haciendo la fondue; éstas pueden estar tan calientes como el aceite.
- Procure que los alimentos estén bien secos antes de ponerlos en la fondue. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa caliente salpique con fuerza.
- Tenga especial cuidado cuando vaya a llenar o a vaciar la sartén de la fondue. Los interiores de la tapa antisalpicaduras y de la sartén se calientan mucho y el vapor y las salpicaduras de grasa o aceite caliente pueden causar quemaduras.
- No retire ni coloque la tapa antisalpicaduras si la sartén está caliente.
- No derrame aceite caliente sobre la placa calentadora. Esto produce humo y genera mal olor.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

FUNCIONAMIENTO - General

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

1. Soporte
2. Cable eléctrico y enchufe
3. Señal luminosa
4. Termostato, interruptor de encendido/apagado
5. Placa calentadora
6. Sartén para fondue
7. Asideras con aislante
8. Tapa antisalpicaduras
9. Tenedores (8)



FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

1. Quite el embalaje.
2. Limpie muy bien el aparato para eliminar cualquier resto de fabricación. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.
3. Conecte el aparato la primera vez – a modo de excepción – sin colocar la cazuela sobre la placa calentadora. Déjelo calentar durante 15 minutos, vigilándolo constantemente, en la temperatura más alta. La placa puede desprender un leve olor y generar un poco de humo. Esto no es perjudicial para las personas y es de corta duración.

FUNCIONAMIENTO - Tipos de fondue

Con el juego de fondue puede preparar productos pequeños a la temperatura que usted desee.

- Fondue de carne: la carne se baña en aceite hirviendo (a veces también en caldo). Se sirve con todo tipo de salsas.
- Fondue de queso: trocitos de la verdura, la pan, la carne y de pescado se bañan en de queso fundido.
- Fondue japonesa o china: la carne o la verdura se bañan en caldo.
- Fondue de pescado: los trocitos de pescado se bañan en caldo de pescado.
- Fondue de chocolate: trocitos de bizcocho y fruta se bañan en chocolate fundido.

⚠ Coloque un plato, un mantelito u otra protección bajo el conjunto de la fondue. Utilice los tenedores adjuntos para colocar los ingredientes en la cazuela o sacarlos de ella.

1. Llene la cazuela con no más de 1,4 litros de caldo o de aceite apto para preparar fondue. No use margarina normal, ni mantequilla.
2. Coloque la tapa antisalpicaduras sobre la sartén.
3. Introduzca el enchufe en la toma de pared. Si el botón del termostato está girado completamente hacia la izquierda, el aparato estará apagado. En este caso, la señal luminosa no estará encendida.
4. Coloque el regulador del termostato en la posición deseada. La señal luminosa se encenderá. Este piloto indica que se ha activado el elemento calefactor y que aún no se ha alcanzado la temperatura deseada. Cuando el piloto se apaga, se ha alcanzado la temperatura deseada.
5. Introduzca los ingredientes en la fondue con la ayuda de los tenedores.
6. Asegúrese de que los ingredientes queden bien cocidos. Dependiendo del tamaño de los ingredientes, esto puede tomar entre 4 y 7 minutos.
7. Asegúrese de que el líquido en que va a preparar la fondue tenga la temperatura correcta. La temperatura correcta se alcanza cuando el líquido está en leve ebullición. Si el líquido no borbotea es porque la

temperatura aún es demasiado baja. Por el contrario, si el líquido ebulle con fuerza, la temperatura está demasiado alta.

- Al terminar de usar el aparato, gire el botón del termostato completamente hacia la izquierda. A continuación, retire el enchufe de la toma de pared. La señal luminosa se apagará.
- Además de aceite para fondue, también puede usar caldo o queso. La fondue de queso es muy sabrosa pero no es apta para preparar carnes. Para hacer fondue con queso se ajusta la temperatura a un nivel más bajo que para la fondue con aceite o con caldo.



- En el aceite o la grasa que use para la fondue, sólo deben introducirse accesorios metálicos cuyo mango tenga un buen aislamiento térmico.
- Procure que los alimentos estén bien secos antes de introducirlos en la fondue. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa caliente salpique con fuerza.
- Proceda con gran cautela al llenar y vaciar la fondue y al abrir y cerrar la tapa antisalpicaduras. Los interiores de la tapa antisalpicaduras y de la sartén se calientan mucho y el vapor y las salpicaduras de grasa o aceite caliente pueden causar quemaduras.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Limpieza de la cazuela

- Deje enfriar bien la cazuela y retire el aceite.
- Quite los restos de aceite con papel de cocina absorbente.
- Limpie el interior de la cazuela, y eventualmente también su parte exterior, los tenedores y la tapa antisalpicaduras con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. A continuación, séquelos bien.
- La cazuela, la tapa y los tenedores también se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Limpieza de la unidad

- Gire primero el botón del termostato hacia la izquierda y retire a continuación el enchufe de la toma de alimentación.
- Espere a que la placa calentadora se haya enfriado completamente.
- Limpie la unidad con un paño húmedo y eventualmente con un poco de detergente líquido. A continuación, séquela bien.
- Vuelva a verter el aceite usado en la cazuela, o guárdelo aparte en un recipiente bien cerrado y en un lugar oscuro. No utilice el aceite más de diez veces. Antes de volver a utilizar el aceite, puede pasarlo por una tela especial o papel de cocina para filtrarlo.
- Guarde el juego de fondue.



- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- Límpielo después de cada uso.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Algunas partes de este aparato puede ser afilada. No corte usted mismo.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;
 - e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
 - a. pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:
www.bestron.com/service

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- | | |
|--|------------|
| • Directiva de compatibilidad electromagnética | 2014/30/EU |
| • Directiva de bajo voltaje | 2014/35/EU |



R. Neyman
Control de calidad

