



Fondue-Gerät

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

Das Fondue-Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Fondue-Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise

- Die Heizplatte und die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb sehr heiß!
- Nicht in den heißen Topf fassen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Fondue-Gerät nur ein, wenn der dazugehörige und gefüllte Topf auf die Heizplatte gesetzt wurde. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Verbrauchtes Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.

Schütten Sie niemals Wasser in heißes

oder brennendes Fett!

- Tragen Sie niemals das heiße Gerät. Siedendes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen, da hierbei die Heizplatte mit einem entsprechenden Temperaturregler ausgestattet ist.
- Stellen Sie das Fondue-Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzer bei Verwendung von Fett unvermeidlich sind.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten und so legen, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden kann.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
 - **Störungen während des Betriebes,**
 - **jeder Reinigung.**
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu

vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Vor dem Gebrauch

Reinigen Sie den abgenommenen Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem feuchten Tuch. Anschließend den Topf gut abtrocknen, damit sich kein Wasser mit Fett vermischt.

Bedienung

- Fett, Brühe oder Käse entsprechend Ihrem Rezept in den Topf geben. Bei Verwendung von Fett oder Brühe muss die Füllmenge innerhalb der Min.- und Max.-Markierung liegen. Die maximale Füllmenge beträgt 1,25 Liter.
- Den Topf auf die Heizplatte setzen und den Netzstecker einstecken.

Fleisch-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen.
- Fettbrühe oder Fett ca. 20 Minuten vorheizen, bevor das Fleisch in den Topf gegeben wird.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1½ - 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.

Käse-Fondue

- Den Temperaturregler auf „5“ drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, kann der Temperaturregler zum Warmhalten auf ca. „2 - 3“ zurückgedreht werden.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker. Vorsicht! Der Topfboden und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

Hinweise zum Garen bei Verwendung von Fett

Decken Sie den Topf beim Aufheizen nicht mit einem Deckel ab. Das Fett und der Gabelhalter könnten dabei überhitzen.

Verwenden Sie nur reine Pflanzenfette. Das Fett muss hochoverhitzbar sein, geschmacksneutral, darf nicht qualmen und nicht spritzen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

- Verwenden Sie eine Fettfüllung nur 3-4 mal. Verbrauches Fett erkennen Sie daran, dass es unangenehm riecht, schäumt, dickflüssig und dunkler ist.
- Verbrauches Fett wird durch die Zugabe von frischem Fett nicht besser, daher das Fett rechtzeitig komplett wechseln.
- Mischen Sie nicht mehrere Fettsorten untereinander.
- Keine zu großen Fleischstücke verwenden.
- Tiefgefrorenes Gargut vor der Benutzung auftauen.
- Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt.
- Bis zum nächsten Garen das Fett verschlossen und kühl aufbewahren.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Heizplatte und Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen.
- Verbrauches Fett oder Fettbrühe nicht in den Abguss gießen. Das noch warme Fett in den Hausmüll geben.
- Der Edelstahltopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Eventl. festhaftende Käsereste länger einweichen lassen und mit einer Topfbürste entfernen. Den Gabelhalter mit Spritzschutz und die Gabeln mit heißem Wasser unter Zusatz eines leichten Spülmittels reinigen.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.