

Mauviel 1830®

INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY FONDUE SET



INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY


FONDUE SET

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is for household use only.

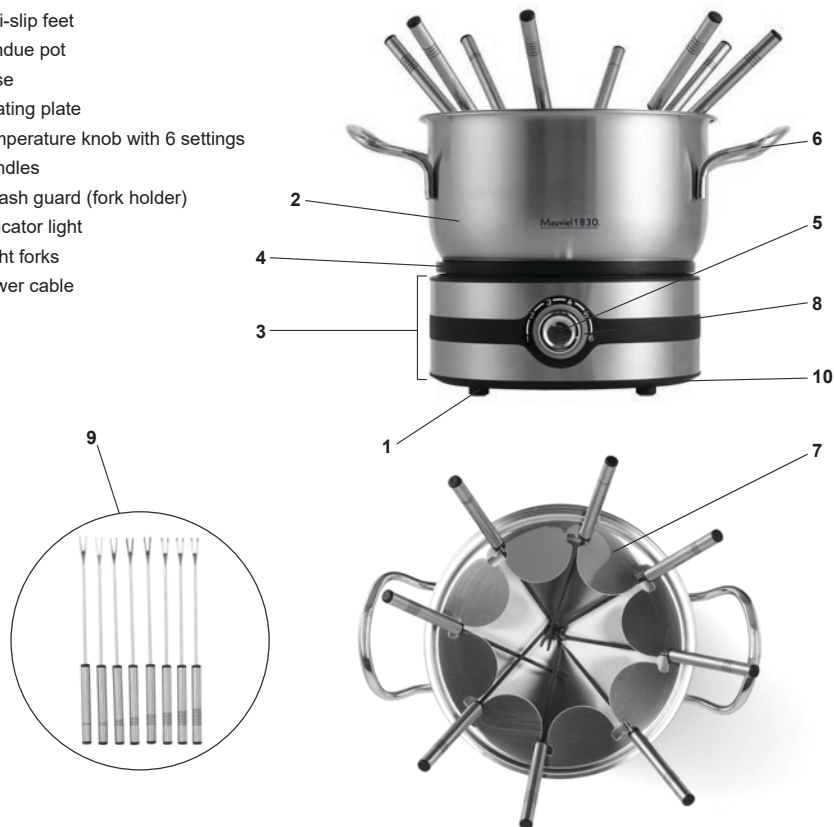
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not immerse the appliance, or its power supply connector in water or other liquids and do not allow it to become wet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- This appliance is not a fryer. The fondue pot must never be used for cooking chips, doughnuts, etc.
- Do not use outdoors.
- **Attention:** Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant. Protect sensitive surfaces from splashes that may occur.
- Do not place on or near a hot gas / naked flame or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

- Do not use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- Ensure sufficient free space above and near the appliance, at least 10 cm for all directions.
- Do not let the power cable hang over the edge of the table or worktop or touch hot surfaces. (This also applies to an extension lead if used).
- The appliance must be connected to a socket outlet having an earthing contact.
- To disconnect, switch the unit off by turning the temperature setting knob completely anti-clockwise, then remove the plug from the wall outlet.
- If this appliance is used with an extension lead, ensure that it is suitable for the rating of the Fondue Set and that the extension lead is reliably earthed, if unsure check with a qualified electrician.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance must not be used if the cord is damaged.
- Unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not connect the appliance via a timer or remote control system.
-  **Warning!** DO NOT touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
- After use, the cooking surface will remain hot. Be sure to wait until it has completely cooled before handling the entire product (heating base + container).
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- To prevent damage to the pot, use it only in the manner in which it was designed (e.g. do not place in oven, on gas burner or hotplate, etc.).
- Use tongs or other heat safe utensils to remove food. Do not move or carry the appliance when oil is hot.
- With some foods large quantities of smoke are emitted - ensure there is adequate ventilation.
- Do not use your Fondue Set for any purpose other than cooking food.
- Do not use your Fondue Set if it is damaged or malfunctions.

- Prior to first use, please make sure that the electrical rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
- **Warning!** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 2014/30/EU.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To switch off the appliance, turn control knob all the way anti-clockwise until LED change to blue, then unplug the power cord for storage.

2. DESCRIPTION OF THE PARTS

1. Anti-slip feet
2. Fondue pot
3. Base
4. Heating plate
5. Temperature knob with 6 settings
6. Handles
7. Splash guard (fork holder)
8. Indicator light
9. Eight forks
10. Power cable



Before first use:

- Take the appliance and accessories out of the box and dispose of all the packaging.
- Remove all stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance and check that all items have been received in good condition or check for any defects.
- Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a suffocation or choking risk to children.
- Clean before first use by wiping the warmer with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Clean the fondue pot, the splash guard (fork holder) as well as the forks in warm water a mild detergent. Please dry all parts thoroughly.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Insert the plug into the socket. (Please note: Before connecting the appliance, make sure that the appliance's voltage corresponds with the local power supply. Voltage 220-240V, 50/60Hz).

Use:

- Place the fondue set on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.). Protect the surface from any splashes.
- Fill the fondue pot with oil / cheese / chocolate up to between the MIN and the MAX mark. **Attention:** Do not fill the pot above the MAX mark to prevent splashes and keep it from overflowing.
- Place the fondue pot onto the warmer and insert the plug into the power outlet. **Attention:** Ensure that the power cord does not touch any hot surfaces on the housing.
- The indicator light switches on in blue. The indicator light shines in red as long as the appliance is heating. As soon as the desired temperature is reached, the indicator light switches to blue.
- Turn the temperature knob to desired temperature level, using instructions in section "Tips and tricks" for oil, cheese and chocolate.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food and cook them in the hot liquid. Take note of the marking on the handle of your fork to avoid mixing them up.
- **Caution:** Never leave the fondue pot unattended or in the proximity of children when it contains hot liquid. Help children to prepare and cook their pieces of food.
- Once the ingredients are cooked, carefully remove the fork from the pot. Allow excess liquid to drip off from the pieces of meat.
- Enjoy the cooked food with your favourite sauces and dips.
- After use, switch the unit off by turning the temperature setting knob completely anti-clockwise, disconnect the power cord from the socket to switch off the warmer and allow it to cool down completely.

Cooking chart with settings per ingredient

INGREDIENT	DIAL SETTING
Oil	5-6 (medium/high)
Cheese	3-4 (low/medium)
Chocolate	2-3 (low)

We recommend to start with the lower setting and when needed increase to achieve the optimal temperature for your chosen fondue.

Tips and tricks:

Important tips when cooking FONDUE WITH OIL

- Always use fresh, new oil.
- Never add water in oil or other fat.
- We recommend using fondue and grill oil or other oil suitable for frying.
- CAUTION: Do not use more than 1,2 litre of oil to prevent splashes and keep it from overflowing.
- Only use the fondue set along with the splash guard supplied in order to protect yourself from dangerous splashes.
- When you notice small bubbles forming on the fork that is dipped into the hot vegetable oil / cooking oil, the oil has reached the perfect temperature.
- CAUTION: Some splattering of oil may occur during cooking.
- NOTE: Remove ice crystals or excess water on food before cooking in oil.
- If using frozen food, make sure it is completely thawed.
- To assure a perfect result the meat should have room temperature.
- Do not dip too many ingredients at the same time into the hot liquid to prevent it from cooling down too quickly. If the temperature is too low the meat is no longer properly fried but rather boiled. Readjust the temperature on the warmer, if necessary, or simply have a short break.
- NOTE: Do not place a cover over the fondue pot when heating oil or cooking in oil.

Important tips when cooking FONDUE WITH CHEESE

- Use cheese and other ingredients based on your preferred recipe.
- To assure a perfect result, the cheese should be cut into small pieces before putting the cheese in the fondue pot.
- Fill the fondue pot with cheese up to between the MIN and the MAX mark.
- CAUTION: Do not use more than 1,2 litre of cheese to prevent splashes and keep it from overflowing.
- Stir frequently so the mixture liquefies and make sure not to burn the cheese by following the cooking chart with settings per ingredient.
- Use the forks to dip your preferred food in the cheese mixture.

Important tips when cooking FONDUE WITH CHOCOLATE

- Use chocolate and other ingredients based on your preferred recipe.
- To assure a perfect result, the chocolate should be broken into small pieces before putting the chocolate in the fondue pot.
- Fill the fondue pot with chocolate up to between the MIN and the MAX mark.
- CAUTION: Do not use more than 1,2 litre of chocolate to prevent splashes and keep it from overflowing.
- Stir frequently with a whisk so the mixture liquefies and make sure not to burn the chocolate by following the cooking chart with settings per ingredient.
- Use the forks to dip your preferred food in the chocolate mixture.

3. MAINTENANCE AND CLEANING

- **Always** pull the plug before cleaning and allow the device as well as the pot content to cool down.
- Do not pour the cooled liquid into the drain. Check your local municipality for the best way to dispose of used oil.
- Clean the fondue pot, splash guard as well as the forks with warm water a mild detergent. Dry all parts thoroughly. Optionally these parts can be also cleaned in the dishwasher.
- Only wipe the warmer with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance and all parts are completely dry before using it again or storing it.

4. DISPOSAL OF THE APPLIANCE



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/125/EC

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and / or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

5. COMMERCIAL WARRANTY

We offer a 24-month warranty on the product for manufacturing and material defects. The warranty is only valid if the appliance is used in accordance with the instructions and for the intended use.

Retain the till receipt clearly stating the purchase date and the product you have purchased at all times. You will need it if you wish to invoke the warranty, if it is applicable.

Our customer service is available to help you with any questions you might have about the product. Go to www.mauviel-care.com to find the contact form of our customer service.

We hope you enjoy the experience of cooking with your appliance!

MANUEL D'UTILISATION ET GARANTIE


APPAREIL À FONDUE

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Nous vous recommandons de conserver ces instructions. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter ces consignes de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques.

1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

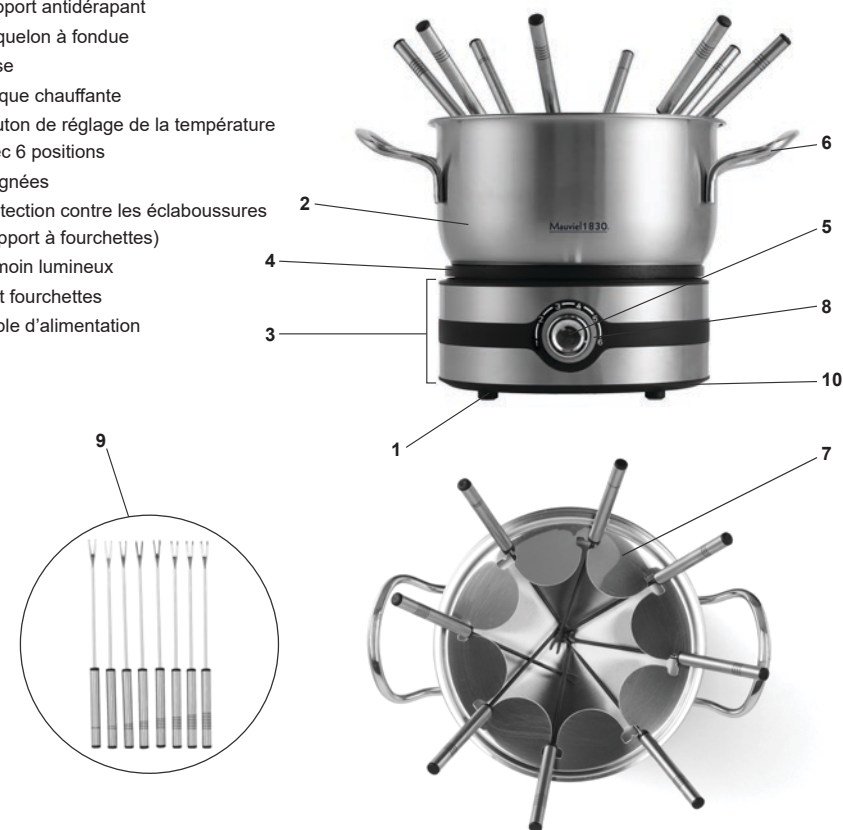
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et avoir pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans et sans surveillance.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas l'appareil être utilisé sans surveillance.
- N'immergez pas l'appareil ou sa fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne peut en aucun cas être mouillé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil a subi une quelconque panne ou un quelconque dégât. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou modification.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu. Nous déclinons toute responsabilité si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou en cas de non-respect des présentes instructions.
- Cet appareil n'est pas une friteuse. Le caquelon à fondue ne doit jamais être utilisé pour cuire des frites, des beignets, etc.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

- **Attention** : N'utilisez l'appareil que sur un support plat, stable, non inflammable et suffisamment résistant à la chaleur. Protégez les surfaces sensibles des éclaboussures qui peuvent se produire.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas cet appareil près d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux combustibles (comme des rideaux).
- Assurez un espace libre suffisant au-dessus et à proximité de l'appareil, d'au moins 10 cm dans toutes les directions.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. (Cela s'applique également à l'éventuelle rallonge utilisée).
- L'appareil doit être connecté à une prise de courant reliée à la terre.
- Pour le débrancher, éteignez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la température complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Si cet appareil est utilisé avec une rallonge, veillez à ce qu'elle soit adaptée à la puissance de l'appareil à fondue et reliée à la terre de manière fiable. En cas de doute, vérifiez auprès d'un électricien qualifié.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé avec un cordon endommagé.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne connectez pas l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.
-  **Avertissement !** Ne touchez PAS les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée et les commandes.
- Après utilisation, la surface de cuisson demeure chaude. Attendez qu'elle ait complètement refroidi avant de manipuler l'ensemble du produit (base chauffante + récipient).

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Pour éviter d'endommager le caquelon, utilisez-le uniquement de la manière pour laquelle il a été conçu (par exemple, ne le placez pas dans un four, sur un brûleur à gaz ou une plaque chauffante, etc.)
- Utilisez des pinces ou d'autres ustensiles isolants (pour la chaleur) pour retirer les aliments. Ne déplacez pas ou ne transportez pas l'appareil lorsque l'huile est chaude.
- Certains aliments émettent de grandes quantités de fumée - veillez à suffisamment aérer.
- N'utilisez pas votre appareil à fondue à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
- N'utilisez pas votre appareil à fondue s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Avant la première utilisation, vérifiez que la puissance nominale de l'appareil est conforme à la puissance nominale de l'installation électrique.
- **Avertissement !** Aucun combustible, comme le charbon de bois, ne peut être utilisé avec cet appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2014/30/UE du parlement européen.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le témoin LED devienne bleu, puis débranchez le cordon d'alimentation pour le ranger.

2. DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Support antidérapant
2. Caquelon à fondue
3. Base
4. Plaque chauffante
5. Bouton de réglage de la température avec 6 positions
6. Poignées
7. Protection contre les éclaboussures (support à fourchettes)
8. Témoin lumineux
9. Huit fourchettes
10. Câble d'alimentation



Avant la première utilisation :

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte et jetez tous les emballages.
- Retirez tous les autocollants et accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil et vérifiez que tous les éléments sont en bon état et ne présentent aucun défaut.
- Déchirez tous les sacs en plastique et jetez-les comme il se doit. Ils pourraient représenter un risque d'étouffement pour les enfants.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil en essuyant le réchaud avec un chiffon doux et légèrement humide si nécessaire. Ensuite, séchez soigneusement.
- Nettoyez le caquelon à fondue, la protection contre les éclaboussures (support à fourchettes) ainsi que les fourchettes dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Séchez soigneusement toutes les pièces.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants, d'essence, de solvant, de brosses à recurer ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
- Insérez la fiche dans la prise. (Remarque : avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à l'alimentation locale. Tension 220-240 V, 50/60 Hz).

Utilisation :

- Placez l'appareil à fondue sur une surface adéquate (ni sur une surface métallique, ni sur des tissus, etc.). Protégez la surface des éclaboussures éventuelles.
- Remplissez le caquelon à fondue d'huile / de fromage / de chocolat jusqu'à ce que le contenu soit entre les repères MIN et MAX. **Attention** : Ne remplissez pas le caquelon au-dessus du repère MAX afin d'éviter les éclaboussures et de ne pas le faire déborder.
- Placez le caquelon à fondue sur le réchaud et insérez la fiche dans la prise de courant. **Attention** : Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche aucune surface chaude du boîtier.
- Le témoin lumineux s'allume en bleu. Le témoin lumineux s'allume en rouge tant que l'appareil chauffe. Dès que la température souhaitée est atteinte, le témoin lumineux passe au bleu.
- Tournez le bouton de réglage jusqu'au niveau de température souhaité, en suivant les instructions de la section « Conseils et astuces » pour l'huile, le fromage et le chocolat.
- Piquez les aliments préparés sur les fourchettes et faites-les cuire dans le liquide chaud. Prenez note du marquage sur le manche de votre fourchette pour éviter de les confondre.
- Mise en garde** : Ne laissez jamais le caquelon à fondue sans surveillance ou à proximité d'enfants lorsqu'il contient du liquide chaud. Aidez les enfants à préparer et à cuire leurs aliments.
- Une fois les ingrédients cuits, sortez délicatement la fourchette du caquelon. Laissez l'excès de liquide s'égoutter des morceaux de viande.
- Dégustez les aliments cuits avec vos sauces et dips préférés.
- Après utilisation, éteignez l'appareil en tournant complètement le bouton de réglage de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, débranchez le cordon d'alimentation de la prise pour éteindre le réchaud et laissez-le refroidir complètement.

Tableau de cuisson avec réglages par ingrédient

INGRÉDIENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Huile	5-6 (moyen/élevé)
Fromage	3-4 (faible/moyen)
Chocolat	2-3 (faible)

Nous vous recommandons de commencer par le réglage le plus faible et d'augmenter si nécessaire pour atteindre la température optimale pour votre fondue.

Trucs et astuces :

Conseils importants pour la cuisson de la FONDUE À L'HUILE

- Utilisez toujours de l'huile fraîche et nouvelle.
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ou autre matière grasse.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile à fondue et à griller ou une autre huile adaptée à la friture.
- ATTENTION** : N'utilisez pas plus de 1,2 litre d'huile afin d'éviter les éclaboussures et de ne pas faire déborder le caquelon.
- N'utilisez l'appareil à fondue qu'avec la protection contre les éclaboussures fournie afin de vous protéger des éclaboussures dangereuses.
- Lorsque vous remarquez que de petites bulles se forment sur la fourchette plongée dans l'huile végétale / de cuisson chaude, l'huile a atteint la température parfaite.
- ATTENTION** : des projections d'huile peuvent survenir durant la cuisson.
- REMARQUE** : Éliminez les cristaux de glace ou l'eau excédentaire des aliments avant de les faire cuire dans l'huile.
- Si vous utilisez des aliments surgelés, veillez à ce qu'ils soient complètement décongelés.
- Pour garantir un résultat parfait, la viande doit être à température ambiante.
- Ne plongez pas trop d'ingrédients en même temps dans le liquide chaud pour éviter qu'il ne refroidisse trop vite. Si la température est trop basse, la viande n'est plus correctement frite mais plutôt bouillie. Réajustez la température du réchaud, si nécessaire, ou faites simplement une petite pause.
- REMARQUE** : Ne posez pas de couvercle sur le caquelon lorsque l'huile chauffe ou pendant la cuisson.

Conseil important pour la cuisson de la FONDUE AU FROMAGE

- Utilisez du fromage et d'autres ingrédients en fonction de votre recette préférée.
- Pour garantir un résultat parfait, le fromage doit être coupé en petits morceaux avant d'être mis dans le caquelon à fondue.
- Remplissez le caquelon à fondue de fromage jusqu'à ce qu'il soit entre les repères MIN et MAX.
- ATTENTION** : N'utilisez pas plus de 1,2 litre de fromage afin d'éviter les éclaboussures et de ne pas faire déborder le caquelon.
- Remuez fréquemment pour que le mélange se liquéfie et veillez à ne pas faire brûler le fromage en suivant le tableau de cuisson avec les réglages par ingrédient.
- Utilisez les fourchettes pour plonger votre aliment préféré dans le mélange de fromage.

Conseils importants pour la cuisson de la FONDUE AU CHOCOLAT

- Utilisez du chocolat et d'autres ingrédients en fonction de votre recette préférée.
- Pour garantir un résultat parfait, le chocolat doit être coupé en petits morceaux avant d'être mis dans le caquelon à fondue.
- Remplissez le caquelon à fondue de chocolat jusqu'à ce qu'il soit entre les repères MIN et MAX.
- ATTENTION** : N'utilisez pas plus de 1,2 litre de chocolat afin d'éviter les éclaboussures et de ne pas le faire déborder.
- Remuez fréquemment avec un fouet que le mélange se liquéfie et veillez à ne pas faire brûler le chocolat en suivant le tableau de cuisson avec les réglages par ingrédient.
- Utilisez les fourchettes pour plonger votre aliment préféré dans le mélange de chocolat.

3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Retirez **toujours** la fiche avant le nettoyage et laissez refroidir l'appareil ainsi que le contenu du caquelon.
- Ne versez pas le liquide refroidi dans les canalisations. Consultez vos autorités locales pour savoir comment mettre au rebut l'huile usagée.
- Nettoyez le caquelon à fondue, la protection contre les éclaboussures (support à fourchettes) ainsi que les fourchettes dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Séchez soigneusement toutes les pièces. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- Nettoyez uniquement le réchaud avec un chiffon doux et légèrement humide si nécessaire. Ensuite, séchez soigneusement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants, d'essence, de solvant, de brosses à récureur ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
- Veillez à ce que l'appareil et toutes les pièces soient parfaitement secs avant de l'utiliser à nouveau ou de le ranger.

4. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/125/EC

Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2002/96/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et/ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

5. GARANTIE COMMERCIALE

Nous offrons une garantie de 24 mois sur le produit pour les défauts de fabrication et de matériel. Cette garantie est valable uniquement si l'appareil est utilisé conformément aux instructions et à l'usage prévu.

Veillez à toujours conserver le ticket de caisse indiquant clairement la date d'achat et le produit que vous avez acheté. Vous en aurez besoin si vous souhaitez faire jouer la garantie, le cas échéant.

Notre service clientèle se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions concernant ce produit. Rendez-vous sur www.mauviel-care.com pour trouver le formulaire de contact de notre service clientèle.

Nous espérons que vous apprécierez de cuisiner avec votre appareil !

GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

FONDUESET

Lees de volgende instructies zorgvuldig vooraleer u het toestel in gebruik neemt. We raden aan om deze instructies te bewaren. Neem voor uw eigen veiligheid deze veiligheidsvoorschriften in acht bij het gebruik van elektrische toestellen.

1. ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

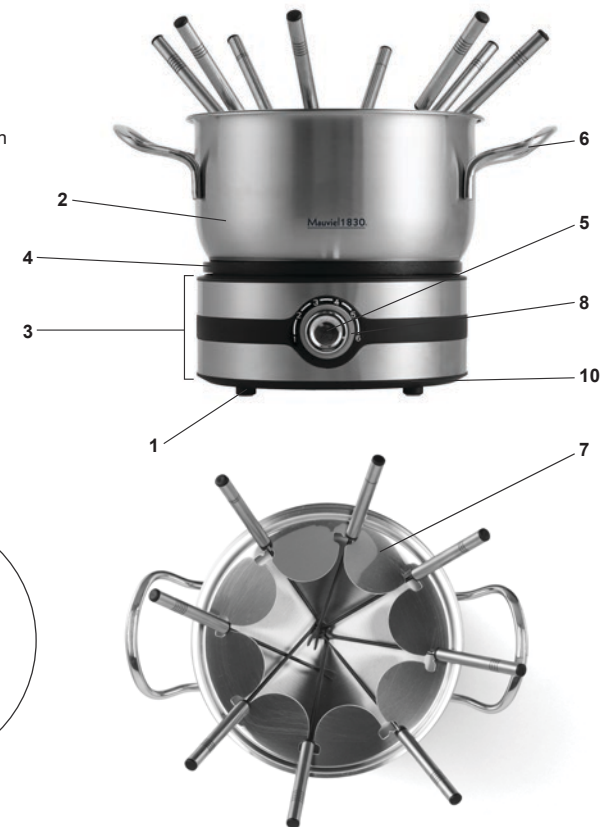
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of een gebrek aan kennis en ervaring als dat onder toezicht gebeurt, of als ze de nodige instructies hebben gekregen om dit toestel veilig te gebruiken en ze zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Dit toestel is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het toestel tijdens het gebruik niet onbewaakt achter.
- Dompel het toestel of het snoer niet onder in water of andere vloeistoffen en zorg dat beide niet nat worden.
- Gebruik dit toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is of wanneer het toestel niet goed functioneert of beschadigd is. Breng het toestel naar de dichtstbijzijnde erkende serviceleverancier voor controle, reparatie of aanpassing.
- Gebruik dit toestel alleen voor de beoogde huishoudelijke doeleinden. Wij wijzen elke aansprakelijkheid af indien het toestel ondeskundig wordt gebruikt, of indien deze instructies niet worden opgevolgd.
- Dit toestel is geen frituurpan. De fondueset mag bijgevolg niet worden gebruikt voor het bereiden van frieten, donuts enz.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- **Opgelet:** Gebruik dit toestel alleen op een niet-ontvlambaar, effen en stabiel oppervlak dat voldoende hittebestendig is. Bescherm gevoelige oppervlakken tegen eventuele spatten.

- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een gasfornuis, een elektrische kookplaat, een pit met directe vlammen of in een verwarmde oven.
- Gebruik dit toestel niet in de buurt van een bad, douche, reservoir of ander met water gevuld recipiënt.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bv. gordijnen).
- Zorg voor voldoende vrije ruimte boven en rond het toestel – minstens 10 cm in alle richtingen.
- Zorg dat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt of in contact komt met hete oppervlakken. (Dat geldt ook bij het gebruik van een verlengsnoer.)
- Het toestel moet worden aangesloten op een stopcontact met aarding.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, schakelt u het toestel eerst uit door de temperatuurknop volledig in tegenwijzerzin te draaien en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Bij gebruik met een verlengsnoer is het belangrijk om te controleren of het snoer geschikt is voor het vermogen van de fondueset en of het goed is geaard. Neem bij twijfel contact op met een erkende electricien.
- Controleer het snoer geregeld op tekenen van beschadiging en gebruik het toestel niet als het snoer beschadigd is.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is.
- Sluit het toestel niet aan via een timer of een afstandsbediening.
-  **Waarschuwing!** Raak hete oppervlakken NIET aan. Toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd de handgreep en de bedieningselementen.
- Het bakoppervlak blijft nog een hele tijd warm na gebruik. Neem de fondueset (basisapparaat + fonduepan) pas vast wanneer beide onderdelen volledig zijn afgekoeld.
- Het gebruik van toebehoren dat niet is aanbevolen door de fabrikant van het toestel kan leiden tot letsels.

- Gebruik de fonduepan alleen voor het beoogde doel (en dus niet in de oven, op een gasfornuis of op een kookplaat), om schade te voorkomen.
- Gebruik een tang of ander hittebestendig keukengerei om ingrediënten te verwijderen. Neem het toestel niet vast en verplaats het niet wanneer de olie nog warm is.
- Bij sommige ingrediënten komt veel rook vrij: zorg voor voldoende ventilatie.
- Gebruik de fondueset niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedsel.
- Gebruik de fondueset niet als ze beschadigd is of niet goed functioneert.
- Controleer vóór het eerste gebruik of het elektrische vermogen van het toestel overeenstemt met het huidige elektrische vermogen.
- **Waarschuwing!** Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet met dit toestel worden gebruikt.
- Dit toestel voldoet aan Richtlijn 2014/30/EU van de Europese Economische Gemeenschap.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Om het toestel uit te schakelen draait u eerst de temperatuurknop volledig in tegenwijzerzin tot het controlelampje blauw kleurt en verwijdert u vervolgens de stekker uit het stopcontact om het toestel op te bergen.

2. BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Antislippootjes
2. Fonduepan
3. Basisapparaat
4. Verwarmingselement
5. Temperatuurknop met 6 standen
6. Handgrepen
7. Spatrand (vorkenhouder)
8. Controlelampje
9. Acht vorkjes
10. Stroomsnoer



Vóór het eerste gebruik:

- Neem het toestel en de accessoires uit de doos en verwijder alle verpakkingen.
- Verwijder alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het toestel. Controleer of alle onderdelen in goede staat zijn en geen gebreken vertonen.
- Verscheur alle plastic zakken en gooi ze weg volgens de lokale regelgeving. Ze kunnen immers een verstikkingsgevaar vormen voor kinderen.
- Wrijf het basisapparaat voor het eerste gebruik schoon met een zachte, eventueel licht vochtige doek. Droog vervolgens goed af.
- Maak de fonduepan, de spatrand (vorkenhouder) en de vorkjes schoon in warm water met een mild afwasmiddel. Wrijf alle onderdelen zorgvuldig droog.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, wasbenzine, solventen, schuurborstels of schuurmiddelen tijdens het reinigen.
- Steek de stekker in het stopcontact. (Opmerking: Zorg dat de spanning van het toestel overeenstemt met de plaatselijke netspanning vooraleer u het aansluit. Spanning: 220-240 V, 50/60 Hz).

Gebruik:

- Plaats de fondueset op een geschikt oppervlak (geen metalen of stoffen ondergrond enz.). Bescherm het oppervlak tegen eventuele spatten.
- Vul de fonduepan met olie/kaas/chocolade tot op het gewenste niveau tussen de MIN- en MAX-markering. **Opgelet:** Vul de fonduepan nooit hoger dan de MAX-markering, om te voorkomen dat de inhoud gaat spatten of overlopen.
- Zet de fonduepan op het basisapparaat en steek de stekker in het stopcontact. **Opgelet:** Controleer of het snoer niet in contact komt met hete oppervlakken van de behuizing.
- Het controlelampje kleurt blauw bij het aanzetten. Het lampje kleurt rood zolang de fonduepan opwarmt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kleurt het weer blauw.
- Zet de temperatuurknop op de gewenste stand volgens de aanwijzingen in het deel 'Tips en advies' voor olie, kaas en chocolade.
- Prik de gewenste ingrediënten op de vorkjes en bak ze in de hete vloeistof. Gebruik de markering op de handgreep om de vorkjes makkelijk van elkaar te onderscheiden.
- **Opgepast:** Laat de fonduepan nooit onbewaakt achter in de buurt van kinderen wanneer ze gevuld is met een hete vloeistof. Help kinderen bij het voorbereiden en bakken van hun ingrediënten.
- Haal de vorkjes uit de fonduepan zodra de ingrediënten gaar zijn. Laat het vlees even uitlekken.
- Combineer met je favoriete sauzen en dipjes.
- Schakel na gebruik het toestel uit door eerst de temperatuurknop volledig in tegenwijzerzin te draaien en vervolgens de stekker uit het stopcontact te halen. Laat het toestel volledig afkoelen.

Overzichtstabel met temperatuurstanden per ingrediënt

INGREDIËNT	INSTELLING TEMPERATUURKNOP
Olie	5-6 (matig/hoog)
Kaas	3-4 (laag/matig)
Chocolade	2-3 (laag)

We raden aan om te beginnen op de laagste stand en de temperatuur vervolgens naar behoefte te verhogen voor de gewenste fonduebereiding.

Tips en advies:

Belangrijke tips voor OLIEFONDUE

- Neem altijd verse, ongebruikte olie.
- Voeg nooit water toe aan olie of andere vetstoffen.
- We raden aan om fondue- of grilolie te gebruiken, of een andere olie die geschikt is om te frituren.
- OPGEPAST: Gebruik niet meer dan 1,2 liter olie, om te voorkomen dat de inhoud gaat spatten of overlopen.
- Gebruik de fondueset alleen in combinatie met de meegeleverde spatrand, om uzelf te beschermen tegen gevaarlijke spatten.
- De olie heeft de perfecte temperatuur bereikt zodra u kleine bubbels ziet verschijnen op een vorkje dat in de hete olie wordt gedompeld.
- OPGEPAST: Tijdens het bakken kan de olie soms spatten.
- OPMERKING: Verwijder ijskristallen of overtollig water op voedingsmiddelen vooraleer u ze in de olie dompelt.
- Zorg dat diepgevroren ingrediënten volledig ontdooid zijn vooraleer u ze gebruikt.
- Gebruik vlees op kamertemperatuur voor het perfecte resultaat.
- Dompel niet te veel ingrediënten tegelijkertijd in de hete vloeistof, om te voorkomen dat de inhoud te snel afkoelt. Als de temperatuur te laag is, wordt het vlees eerder gekookt in plaats van gebakken. Pas indien nodig de temperatuur aan op het basisapparaat, of pauzeer even.
- OPMERKING: Plaats tijdens het verwarmen van de olie of het bakken in olie geen deksel op de fonduepan.

Belangrijke tips voor KAASFONDUE

- Gebruik de kaas en andere ingrediënten van uw favoriete recept.
- Voor een perfect resultaat is het belangrijk om de kaas in blokjes te snijden vooraleer u hem toevoegt aan de fonduepan.
- Vul de fonduepan met kaas tot op het gewenste niveau tussen de MIN- en MAX-markering.
- OPGEPAST: Gebruik niet meer dan 1,2 liter kaas, om te voorkomen dat de inhoud gaat spatten of overlopen.
- Roer geregeld om de kaas vloeibaar te maken en volg de aanwijzingen uit de overzichtstabel om te voorkomen dat de kaas aanbrandt.
- Gebruik de vorkjes om uw favoriete ingrediënten in het kaasmengsel te dompelen.

Belangrijke tips voor CHOCOLAEFONDUE

- Gebruik de chocolade en andere ingrediënten van uw favoriete recept.
- Voor een perfect resultaat is het belangrijk om de chocolade in blokjes te breken vooraleer u hem toevoegt aan de fonduepan.
- Vul de fonduepan met chocolade tot op het gewenste niveau tussen de MIN- en MAX-markering.
- OPGEPAST: Gebruik niet meer dan 1,2 liter chocolade, om te voorkomen dat de inhoud gaat spatten of overlopen.
- Roer geregeld met een garde om de chocolade vloeibaar te maken en volg de aanwijzingen uit de overzichtstabel om te voorkomen dat de chocolade aanbrandt.
- Gebruik de vorkjes om uw favoriete ingrediënten in het chocolademengsel te dompelen.

3. ONDERHOUD EN REINIGING

- Trek **altijd** de stekker uit voor het reinigen van de fondueset, en laat zowel de fonduepan als de inhoud volledig afkoelen.
- Giet de afgekoelde vloeistof niet in de gootsteen. Raadpleeg de lokale richtlijnen voor het verwijderen van gebruikte olie.
- Maak de fonduepan, de spatrand en de vorkjes schoon in warm water met een mild afwasmiddel. Wrijf alle onderdelen zorgvuldig droog. Deze onderdelen kunnen eventueel ook in de vaatwasser.
- Wrijf het basisapparaat schoon met een zachte, eventueel lichtjes vochtige doek. Droog vervolgens goed af.
- Dompel het basisapparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het basisapparaat is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, solventen, schuurborstels of schuurmiddelen tijdens het reinigen.
- Zorg dat het toestel en alle onderdelen volledig droog zijn vooraleer u de fondueset opnieuw gebruikt of opbergt.

4. VERWIJDERING VAN HET TOESTEL



EU 2006/95/EG, 2004/108/EG en 2009/125/EG

Dit apparaat valt onder de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelingspunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recyclen van dit toestel kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het hebt gekocht. Als u dit apparaat op de juiste manier afdankt, voorkomt u een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude apparaten te hergebruiken, te recyclen en/of anderszins te gebruiken levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van het milieu.

5. COMMERCIELE GARANTIE

We geven 24 maanden garantie op het product voor productiefouten en/of materiaaldefecten. De garantie is alleen geldig als het toestel gebruikt werd in overeenstemming met de instructies en voor het beoogde gebruik.

Bewaar altijd de kassabon met duidelijke vermelding van de aankoopdatum en het aangekochte product. Die hebt u nodig als u eventueel een beroep wilt doen op de garantie.

Onze klantendienst helpt u graag verder bij vragen over het product. Kijk op www.mauviel-care.com voor het contactformulier van onze klantendienst.

We wensen u veel plezier met uw toestel!

EN

FR

NL

DE

DA

SV

ES

PT

ZHS

ZHT

GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIE- BESTIMMUNGEN

FONDUE-SET

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam durch. Es wird empfohlen, diese Anleitung aufzubewahren. Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die nachfolgenden Sicherheitshinweise beachten.

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt.

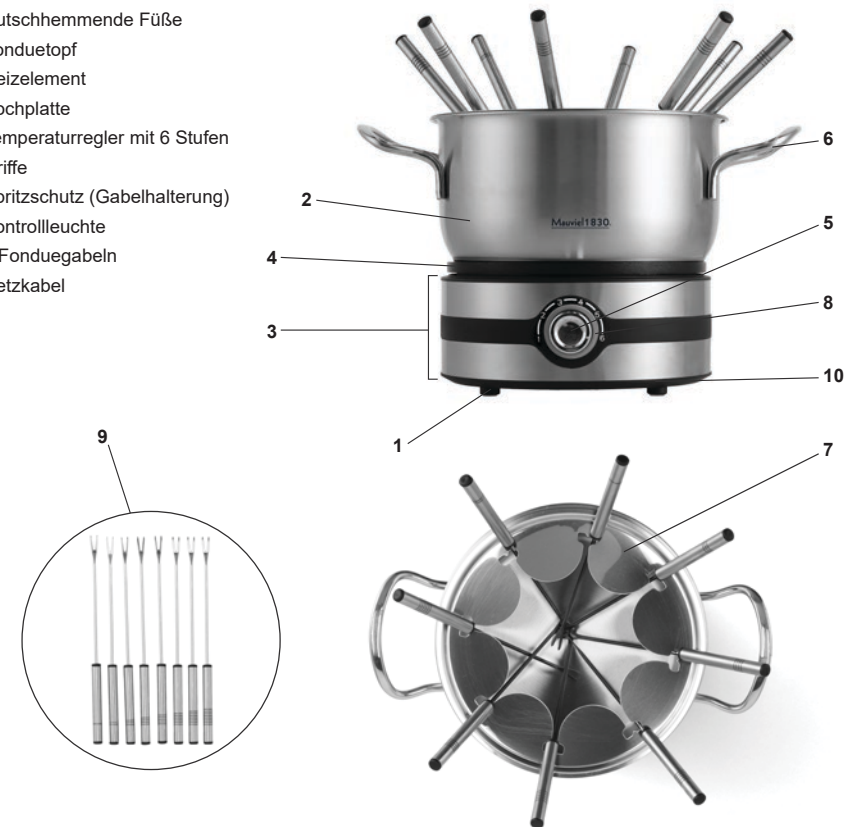
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder genaue Anweisungen zur sicheren Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und seinen Netzstecker von Wasser oder anderen Flüssigkeit fern. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht feucht wird.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker defekt ist oder wenn das Gerät anderweitig beschädigt ist oder eine Funktionsstörung hat. Geben Sie das Gerät in diesem Fall zur Kontrolle, Reparatur oder Wartung an den zuständigen autorisierten Kundendienst.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen, häuslichen Gebrauch vorgesehen. Wir übernehmen keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet oder diese Anleitung nicht befolgt wurde.

- Dieses Gerät ist keine Fritteuse! Der Fonduetopf darf nicht zum Frittieren von Pommes frites oder Donuts verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und ausreichend hitzebeständigen Unterlage. Schützen Sie empfindliche Oberflächen vor eventuellen Spritzern.
- Halten Sie das Gerät von heißen Gas-/Elektroherden oder heißen Öfen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Waschbecken oder anderen potenziell nassen Bereichen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien (wie z. B. Vorhängen).
- Halten Sie immer einen Abstand von mindestens 10 cm in alle Richtungen ein.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen (dies gilt auch für ein ggf. verwendetes Verlängerungskabel).
- Das Gerät muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Drehen Sie zum Ausschalten des Gerätes den Temperaturregler bis zum Anschlag links herum und ziehen Sie dann den Netzstecker.
- Wenn dieses Gerät an ein Verlängerungskabel angeschlossen wird, ist sicherzustellen, dass dieses Verlängerungskabel für die Nennleistung des Gerätes ausgelegt und geerdet ist. Im Zweifelsfall ist ein Elektriker hinzuzuziehen.
- Das Netzkabel ist regelmäßig auf Beschädigungen zu kontrollieren. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel defekt ist.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.

- **⚠️ Warnung!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Im Betrieb werden zugängliche Flächen am Gerät heiß. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes immer den Griff und die Bedienelemente.
- Nach Benutzung des Gerätes bleibt die Kochplatte noch eine Weile heiß. Sie sollten unbedingt warten, bis das gesamte Gerät (also Heizelement und Fonduetopf) vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, birgt Verletzungsrisiken.
- Verwenden Sie den Topf ausschließlich bestimmungsgemäß, um Beschädigungen zu vermeiden (und stellen Sie ihn z. B. nicht in den Backofen, auf den Gasherd oder eine elektrische Kochplatte).
- Verwenden Sie zum Entnehmen von gegarten Lebensmitteln eine hitzebeständige Zange oder anderes geeignetes Kochbesteck. Vermeiden Sie es, den Fonduetopf umzusetzen oder zu transportieren, wenn dieser mit heißen Öl gefüllt ist.
- Bei der Zubereitung einiger Lebensmittel kann es zu einer starken Raumentwicklung kommen. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung.
- Benutzen Sie das Fondue-Set ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Benutzen Sie das Fondue-Set nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.
- **Warnung!** Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem Gerät!
- Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates.
- Behalten Sie das Gerät genau im Blick, wenn es von Kindern benutzt wird oder sich Kinder in dessen Nähe befinden.
- Drehen Sie zum Ausschalten des Gerätes den Temperaturregler bis zum Anschlag links herum (bis die LED blau leuchtet) und ziehen Sie dann den Netzstecker.

2. GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Rutschhemmende FüÙe
2. Fonduetopf
3. Heizelement
4. Kochplatte
5. Temperaturregler mit 6 Stufen
6. Griffe
7. Spritzschutz (Gabelhalterung)
8. Kontrollleuchte
9. 8 Fonduegabeln
10. Netzkabel



Vor dem ersten Gebrauch:

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung und entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- Entfernen Sie alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite des Gerätes und kontrollieren Sie, ob das Gerät unbeschädigt und sämtliches Zubehör vorhanden ist.
- Öffnen Sie alle Plastikbeutel und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß, da sie ein Erstickungsrisiko für kleine Kinder darstellen können.
- Reinigen Sie das Heizelement vor dem ersten Gebrauch, indem Sie es mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Anschließend gründlich trockenwischen.
- Reinigen Sie den Fonduetopf, den Spritzschutz (Gabelhalterung) sowie die Fonduegabeln mit einem milden Spülmittel in warmem Wasser. Anschließend alle Teile gründlich abtrocknen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände, Reinigungsbenzin, Lösungsmittel, harte Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
- Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine Steckdose. Wichtig: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Gerätes, dass die Betriebsspannung des Gerätes der Spannung des örtlichen Stromnetzes entspricht (220-240V, 50/60 Hz).

Gebrauch:

- Stellen Sie das Fondue-Set auf eine geeignete Unterlage (die NICHT aus Metall, Stoff o. Ä. bestehen darf). Schützen Sie die Unterlage vor Spritzern.
- Füllen Sie den Fonduetopf auf eine Höhe zwischen der MIN- und der MAX-Markierung mit Öl/Käse/Schokolade. **Achtung:** Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Markierung hinaus, um Spritzen und ein Überlaufen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Fonduetopf auf das Heizelement, und stecken Sie den Netzstecker ein. **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen am Gehäuse berührt.
- Beim Einschalten des Gerätes leuchtet die Kontrollleuchte blau. Während des Aufheizens des Gerätes leuchtet sie rot. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet die Kontrollleuchte wieder auf Blau um.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe, und gehen Sie wie im Abschnitt „Tipps und Tricks“ für Öl, Käse und Schokolade beschrieben vor.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel mit den Fonduegabeln auf, um sie in der heißen Flüssigkeit zu garen. Die Markierungen an den Griffen der Fonduegabeln helfen, Verwechslungen zu vermeiden.
- **Vorsicht:** Lassen Sie einen mit heißer Flüssigkeit gefüllten Fonduetopf nie unbeaufsichtigt oder in Reichweite von Kindern stehen. Helfen Sie Kindern bei einem Fondue-Essen bei der Benutzung der Gabeln und dem Garen der Lebensmittel.
- Sobald die Zutaten gegart sind, nehmen Sie die Fonduegabel vorsichtig aus dem Topf. Lassen Sie überschüssige Flüssigkeit von den Fleischstücken (Brotstücken, Weintrauben usw.) abtropfen.
- Verzehren Sie die gegarten Lebensmittel mit Ihren Lieblingssoßen und -dips.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, indem Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag links herum drehen und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Heizelement vollständig abkühlen.

Empfohlene Temperatureinstellungen

GARFLÜSSIGKEIT	TEMPERATUREINSTELLUNG
Öl	5-6 (mittel/hoch)
Käse	3-4 (niedrig/mittel)
Schokolade	2-3 (niedrig)

Wir empfehlen, ein Fondue-Essen mit der niedrigsten Temperatureinstellung zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen, bis die optimale Temperatur erreicht ist.

Tipps und Tricks:

Wichtige Hinweise für ein FONDUE MIT ÖL

- Verwenden Sie immer frisches Öl.
- Mischen Sie dem Öl oder Fett niemals Wasser bei.
- Wir empfehlen, ein hoch erhitzbares Pflanzenöl, ein spezielles Frittierfett oder ein anderes zum Braten geeignetes Öl zu verwenden.
- **VORSICHT:** Füllen Sie nicht mehr als 1,2 L Öl in den Topf, um Spritzen und ein Überlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Fondue-Set immer zusammen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Spritzschutz, um sich vor gefährlichen Ölspritzern zu schützen.
- Wenn sich an der Fonduegabel im heißen Pflanzenöl/Speiseöl Bläschen bilden, hat das Öl die richtige Temperatur erreicht.
- **VORSICHT:** Es kann vorkommen, dass während der Benutzung des Fondues Öl aus dem Topf spritzt.
- **HINWEIS:** Wischen Sie Eiskristalle oder überschüssiges Wasser von den Zutaten ab, bevor Sie diese in Öl garen.
- Wenn Sie gefrorene Lebensmittel verwenden, sollten Sie darauf achten, dass sie ganz aufgetaut sind.
- Das Fleisch gelingt am besten, wenn es Zimmertemperatur hat.
- Tunken Sie nicht zu viele Zutaten auf einmal in die heiße Flüssigkeit, damit sie nicht zu schnell abkühlt. Wenn die Temperatur zu niedrig ist, wird das Fleisch nicht mehr richtig frittiert, sondern eher gekocht. Justieren Sie in diesem Fall die Temperatur des Heizelements nach, oder machen Sie einfach eine kurze Pause.
- **HINWEIS:** Decken Sie den Topf beim Erhitzen von Öl bzw. bei der Verwendung des Fondues mit Öl NICHT mit einem Deckel ab.

Wichtige Hinweise für ein FONDUE MIT KÄSE

- Verwenden Sie die Käsesorte und weiteren Zutaten, die in Ihrem bevorzugten Rezept angegeben sind.
- Der Käse schmilzt am besten, wenn er in kleine Stücke geschnitten wird, bevor er in den Fonduetopf gegeben wird.
- Füllen Sie den Fonduetopf auf eine Höhe zwischen der MIN- und der MAX-Markierung mit Käse.
- **VORSICHT:** Füllen Sie nicht mehr als 1,2 L Käse in den Topf, um Spritzen und ein Überlaufen zu vermeiden.
- Rühren Sie die Käsemasse immer wieder um, damit sie leichter schmilzt, und halten Sie die empfohlene Temperatureinstellung ein, damit der Käse nicht anbrennt.
- Tauchen Sie Ihre bevorzugten Zutaten mit den Fonduegabeln in den flüssigen Käse.

Wichtige Hinweise für ein FONDUE MIT SCHOKOLADE

- Verwenden Sie die Schokolade und weiteren Zutaten, die in Ihrem bevorzugten Rezept angegeben sind.
- Die Schokolade schmilzt am besten, wenn sie in kleine Stücke gebrochen wird, bevor sie in den Fonduetopf gegeben wird.
- Füllen Sie den Fonduetopf auf eine Höhe zwischen der MIN- und der MAX-Markierung mit Schokolade.
- **VORSICHT:** Füllen Sie nicht mehr als 1,2 L Schokolade in den Topf, um Spritzen und ein Überlaufen zu vermeiden.
- Rühren Sie die Schokolade immer wieder mit einem Schneebesen um, damit sie besser schmilzt, und halten Sie die empfohlene Temperatureinstellung ein, damit die Schokolade nicht anbrennt.
- Tauchen Sie Ihre bevorzugten Zutaten mit den Fonduegabeln in die flüssige Schokolade.

3. PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes **immer** den Netzstecker und lassen Sie das Gerät sowie den Topfinhalt zunächst abkühlen.
- Schütten Sie die abgekühlte Flüssigkeit nicht in den Ausguss. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung, wie Sie gebrauchtes Speiseöl am besten entsorgen.
- Reinigen Sie den Fonduetopf, den Spritzschutz sowie die Fonduegabeln mit einem milden Spülmittel in warmem Wasser. Anschließend alle Teile gründlich abtrocknen. Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Anschließend gründlich trockenwischen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände, Reinigungsbenzin, Lösungsmittel, harte Scheuerschwämme oder Scheuermittel.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und sämtliches Zubehör ganz trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder verwenden oder wegstellen.

4. ENTSORGUNG



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC und 2009/125/EC

Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und/oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

5. GARANTIE

Wir gewähren für das Produkt eine Garantie von 24 Monaten auf Herstellungs- oder Materialfehler. Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt entsprechend der Gebrauchsanleitung bestimmungsgemäß verwendet wird.

Bewahren Sie den Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum und das erworbene Produkt eindeutig hervorgehen, auf. Der Beleg muss vorgelegt werden, wenn die Garantie in Anspruch genommen werden soll.

Unser Kundendienst steht Ihnen für Fragen zum Produkt gerne zur Verfügung. Das Kontaktformular unseres Kundendienstes finden Sie hier: www.mauviel-care.com

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Fondue-Set!

EN

FR

NL

DE

DA

SV

ES

PT

ZHS

ZHT


BRUGSANVISNING OG GARANTI FONDUESÆT

Læs venligst følgende anvisninger grundigt igennem, før apparatet tages i brug. Vi anbefaler, at du gemmer brugsanvisningen. For din egen sikkerheds skyld skal du følge alle sikkerhedsinstruktioner i forbindelse med brug af elektriske apparater.

1. GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Dette apparat er kun til husholdningsbrug

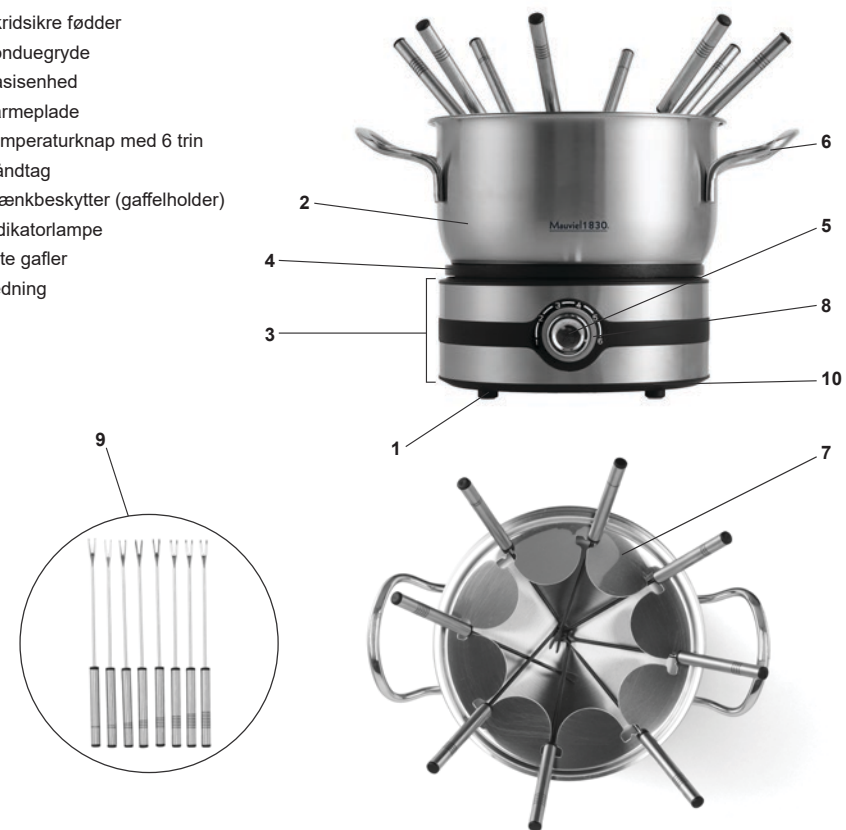
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner om sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de risici, der er forbundet med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Apparatet og ledningen skal opbevares uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Lad ikke apparatet ude af syne, mens det er i brug.
- Apparatet eller dets strømledning må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, og det må ikke blive vådt.
- Brug ikke noget apparat, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller på anden måde er blevet beskadiget. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter med henblik på undersøgelse, reparation eller justering.
- Brug kun apparatet til den tilsigtede anvendelse i husholdningen. Vi påtager os ikke noget ansvar, hvis apparatet er blevet brugt forkert, eller hvis denne vejledning ikke er blevet fulgt.
- Dette apparat er ikke en frituregryde. Fonduegryden må aldrig bruges til tilberedning af pommes frites, doughnuts osv.
- Må ikke anvendes udendørs.
- **Advarsel:** Apparatet må kun anvendes på en ikke-brandbar, flad, stabil og tilstrækkeligt varmeresistent flade. Beskyt følsomme overflader mod eventuelle sprøjt.
- Apparatet må ikke anbringes på eller tæt på en varm gasflamme, åben ild eller elkogeplade eller i en opvarmet ovn.

- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af badekar, brusere, bassiner eller andre beholdere, der indeholder vand.
- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- Sørg for, at der er tilstrækkeligt frit rum over og omkring apparatet, mindst 10 cm i alle retninger.
- Lad ikke ledningen hænge hen over kanten af borde eller diske eller røre ved varme overflader. (Dette gælder også, hvis der anvendes en forlængerledning).
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Apparatet afbrydes ved at dreje knappen til temperaturindstilling helt i bund mod uret og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Hvis apparatet anvendes med en forlængerledning, skal man sikre sig, at denne passer til specifikationerne for fonduesættet, og at forlængerledningen er korrekt jordet. Hvis man er i tvivl, bør man kontakte en uddannet elektriker.
- Ledningen bør regelmæssigt undersøges for tegn på skader, og apparatet må ikke anvendes, hvis ledningen er beskadiget.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet må ikke tilsluttes ved hjælp af en timer eller en fjernbetjening.
-  **Advarsel!** RØR IKKE VED de varme overflader. Tilgængelige overflader vil sandsynligvis blive meget varme, når apparatet er i brug. Brug altid håndtaget og kontrolknapperne.
- Efter brug vil varmekilden fortsat være meget varm. Husk at vente, indtil den er kølet fuldstændig af, inden du håndterer hele produktet (varmepladen + beholderen).
- Anvendelse af ekstraudstyr, der ikke anbefales af apparatets producent, kan forårsage personskader.
- For at undgå at beskadige gryden må den kun anvendes på den måde, den er beregnet til (undgå f.eks. at anbringe den i en ovn, på et gasblus eller en varmeplade osv.).
- Brug tænger eller andre varmeresistente redskaber til at tage maden op med. Flyt, eller bær ikke på fonduegryden, når olien er varm.

- Ved nogle typer af fødevarer udsendes der store mængder røg – sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation.
- Fonduesættet må ikke anvendes til andre formål end tilberedning af mad.
- Undlad at bruge fonduesættet, hvis det er beskadiget eller ikke virker korrekt.
- Inden første ibrugtagning skal du sikre dig, at apparatets elektriske specifikationer er i overensstemmelse med de aktuelle elektriske specifikationer.
- **Advarsel!** Trækul eller lignende brændsler må ikke anvendes sammen med dette apparat.
- Dette apparat er i overensstemmelse med Den Europæiske Unions direktiv 2014/30/EU.
- Det er nødvendigt at holde tæt opsyn, hvis apparatet anvendes af eller i nærheden af børn.
- Apparatet slukkes ved at dreje kontrolknappen helt i bund mod uret, indtil LED-lyset skifter til blåt. Herefter tages ledningen ud af stikkontakten med henblik på opbevaring.

2. BESKRIVELSE AF DELENE

1. Skridsikre fødder
2. Fonduegryde
3. Basisenhed
4. Varmeplade
5. Temperaturknop med 6 trin
6. Håndtag
7. Stænkbeskytter (gaffelholder)
8. Indikatorlampe
9. Otte gaffer
10. Ledning



Før første brug:

- Tag apparat og tilbehør ud af kassen, og bortskaf al emballage.
- Fjern alle klistermærker og forskelligt tilbehør på indersiden og ydersiden af apparatet, og kontrollér, at du har modtaget alle dele i god stand, eller kontrollér for eventuelle defekter.
- Riv alle plastikposer i stykker, og bortskaf dem korrekt, da de udgør en fare for, at børn kan blive kvælt i dem.
- Rengør før første brug ved at tørre varmelegemet af med en opvredet blød klud, hvis det er nødvendigt. Derefter aftørres apparatet grundigt.
- Rengør fonduegryden, stænkbeskytteren (gaffelholderen) og gafferne i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Tør alle delene grundigt af.
- Anvend ikke skarpe eller spidse genstande, benzin, opløsningsmiddel, skrubbesvampe eller slibende rengøringsmidler til rengøring.
- Sæt stikket i stikkontakten. (Bemærk: Før apparatet sluttes til, skal du sikre dig, at apparatets spænding svarer til den lokale strømforsyning. Spænding 220-240V, 50/60 Hz).

Anvendelse:

- Anbring fonduesættet på en egnet overflade (ikke på en metaloverflade, ikke på stof osv.). Beskyt overfladen mod stænk.
- Fyld fonduegryden med olie/ost/chokolade til mellem MIN- og MAX-mærkerne. **Advarsel:** Undgå at fylde gryden til over MAX-mærket for at forhindre sprøjt og for at forhindre, at den løber over.
- Anbring fonduegryden på varmelegemet, og sæt stikket i stikkontakten. **Advarsel:** Sørg for, at ledningen ikke rører ved nogen varme udvendige overflader.
- Indikatorlampen tændes og lyser blå. Indikatorlampen lyser rødt, så længe apparatet varmer op. Så snart den ønskede temperatur nås, skifter indikatorlampen til at lyse blå.
- Drej temperaturknappen til det ønskede temperaturniveau i henhold til vejledningen i afsnittet "Tips og tricks" for olie, ost og chokolade.
- Brug gafflerne til at spidde de forberedte stykker af fødevarer, og steg dem i den varme væske. Læg mærke til mærket på skaftet af din gaffel for at undgå at blande dem sammen.
- **Forsigtig:** Efterlad aldrig fonduegryden uden opsyn eller i nærheden af børn, når den indeholder varm væske. Hjælp børnene med at forberede og tilberede deres mad.
- Når ingredienserne er færdigstegt, fjernes gafflen forsigtigt fra gryden. Lad overskydende væske dryppe af kødstykkerne.
- Nyd den tilberedte mad sammen med dine foretrukne saucer og dips.
- Efter brug slukkes apparatet ved at dreje temperaturknappen helt i bund mod uret, tag strømledningen ud af stikkontakten for at slukke for varmelegemet, og lad det køle helt ned.

Tilberedningsskema med indstillinger pr. ingrediens

INGREDIENS	INDSTILLING
Olie	5-6 (medium/høj)
Ost	3-4 (lav/medium)
Chokolade	2-3 (lav)

Vi anbefaler, at man starter på den lave indstilling og efter behov øger varmen for at opnå den optimale temperatur til den valgte fondue.

Tips og tricks:

Vigtige tips til madlavning i FONDUE MED OLIE

- Brug altid frisk, ny olie.
- Tilsæt aldrig vand til olie eller andre fedtstoffer.
- Vi anbefaler, at man anvender fondue- og grillolie eller en anden olie, der er velegnet til stegning.
- **FORSIGTIG:** Brug højst 1,2 liter olie for at forhindre sprøjt og for at forhindre, at den løber over.
- Brug kun fonduesættet sammen med den medfølgende stænkbeskytter for at beskytte dig mod farlige sprøjt.
- Når du kan se, at der dannes små bobler på gafflen, der er dryppet i den varme vegetabiliske olie/stegeolie, har olien nået den perfekte temperatur.
- **FORSIGTIG:** Olien kan sprøjte under tilberedningen.
- **BEMÆRK:** Fjern iskrystaller eller overskydende vand fra fødevarerne, før de tilberedes i olien.
- Frosne fødevarer skal optøes fuldstændig inden tilberedning.
- For at sikre et perfekt resultat skal kødet have stuetemperatur.
- Undgå at dykke for mange ingredienser i den varme væske samtidig for at undgå, at den afkøles for hurtigt. Hvis temperaturen er for lav, bliver kødet ikke længere stegt ordentligt, men bliver nærmest kogt i stedet. Du kan ændre temperaturen på varmelegemet igen, hvis det er nødvendigt, eller simpelthen holde en kort pause.
- **BEMÆRK:** Læg ikke låg eller andet på fonduegryden, mens olien opvarmes, eller maden tilberedes i olien.

Vigtige tips til madlavning i FONDUE MED OST

- Brug ost og andre ingredienser i henhold til din foretrukne opskrift.
- For at sikre et perfekt resultat bør osten skæres i små stykker, inden den lægges i fonduegryden.
- Fyld fonduegryden med ost til mellem MIN- og MAX-mærkerne.
- **FORSIGTIG:** Brug højst 1,2 liter ost for at forhindre sprøjt og for at forhindre, at den løber over.
- Omrør hyppigt, så blandingen bliver flydende, og sørg for, at osten ikke brænder på ved at følge tilberedningsskemaet med indstillinger pr. ingrediens.
- Brug gafflerne til at dykke din foretrukne fødevarer i osteblanding med.

Vigtige tips til madlavning i FONDUE MED CHOKOLADE

- Brug chokolade og andre ingredienser i henhold til din foretrukne opskrift.
- For at sikre et perfekt resultat bør chokoladen brækkes i små stykker, inden den lægges i fonduegryden.
- Fyld fonduegryden med chokolade til mellem MIN- og MAX-mærkerne.
- **FORSIGTIG:** Brug højst 1,2 liter chokolade for at forhindre sprøjt og for at forhindre, at den løber over.
- Omrør hyppigt med et piskeris, så blandingen bliver flydende, og sørg for, at chokoladen ikke brænder på ved at følge tilberedningsskemaet med indstillinger pr. ingrediens.
- Brug gafflerne til at dykke din foretrukne fødevarer i chokoladeblandingen med.

3. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

- Tag **altid** stikket ud inden rengøring, og lad både apparatet og grydens indhold køle af.
- Hæld ikke den afkølede væske i afløbet. Kontakt din kommune for at få at vide, hvordan olien bedst kan bortskaffes.
- Rengør fonduegryden, stænkbeskytteren og gafflerne i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Tør alle delene grundigt af. Disse dele kan også anbringes i opvaskemaskinen.
- Aftør kun varmelegemet af med en opvredet blød klud, hvis det er nødvendigt. Derefter tørres apparatet grundigt af.
- Apparatet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Apparatet må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Anvend ikke skarpe eller spidse genstande, benzin, opløsningsmiddel, skrubbesvampe eller slibende rengøringsmidler til rengøring.
- Sørg for, at apparatet og alle dele er fuldstændig tørre, inden de bruges igen eller sættes væk.

4. BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET



EU 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF

Dette apparat er mærket iht. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Produktet må ikke bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et centralt indsamlingssted for genanvendelse af elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Kontakt din kommune, dit affaldsselskab eller butikken, hvor du har købt produktet, for at få mere at vide om behandling, genindvinding og genanvendelse af produktet. Med den korrekte bortskaffelse forebygges negative konsekvenser for miljøet og sundheden. Ved at genanvende, genbruge og/eller på anden måde gøre brug af gamle apparater yder du et værdifuldt bidrag til beskyttelse af miljøet.

5. HANDELSGARANTI

Vi tilbyder 2 års garanti på produktet for produktions- og materialefejl. Garantien er kun gældende, hvis apparatet er anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen og til den tilsigtede brug.

Behold kvitteringen med tydelig angivelse af købsdato og det produkt, du har købt. Du får brug for den, hvis du ønsker at gøre brug af garantien.

Vores kundeservice kan hjælpe dig med spørgsmål, du måtte have til produktet. Gå til www.mauviel-care.com for at finde kontakformularerne til vores kundeservice.

Vi håber, at du bliver glad for at lave mad med dit apparat!

BRUKSANVISNING OCH GARANTI

FONDUESET


Läs följande anvisningar noga innan du använder denna apparat. Vi rekommenderar att du behåller dessa anvisningar. För din egen säkerhet måste du följa dessa säkerhetsanvisningar när du använder elektriska apparater.

1. ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna apparat är enbart avsedd för hushållsbruk

- Denna apparat får användas av barn som är åtta år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och personer som saknar erfarenhet och kunskap, förutsatt att de står under uppsikt eller har fått anvisningar om hur apparaten används säkert samt förstår den fara som är förenad med dess användning. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får utföras av barn enbart om de är minst åtta år och under uppsikt.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Lägg inte ned apparaten eller dess stickkontakt i vatten eller andra vätskor och låt den inte bli blöt.
- Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller stickpropp eller om apparaten inte fungerar som den ska eller har skadats på något sätt. Lämna in apparaten hos närmaste auktoriserade serviceställe för undersökning, reparation eller justering.
- Använd apparaten endast för avsett hushållsbruk. Vi fransäger oss allt ansvar om apparaten används felaktigt eller dessa anvisningar inte följs.
- Denna apparat är inte en stekpanna. Fonduegrytan får aldrig användas för att fritera pommes frites eller munkar.
- Får inte användas utomhus.
- **Observera:** Använd apparaten endast på en oantändlig, plan, stabil och tillräckligt värmebeständig yta. Skydda känsliga ytor mot eventuella stänk.
- Ställ inte på eller nära en gaslåga/öppen låga eller en varm elplatta, eller in i en varm ugn.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, handfat eller andra

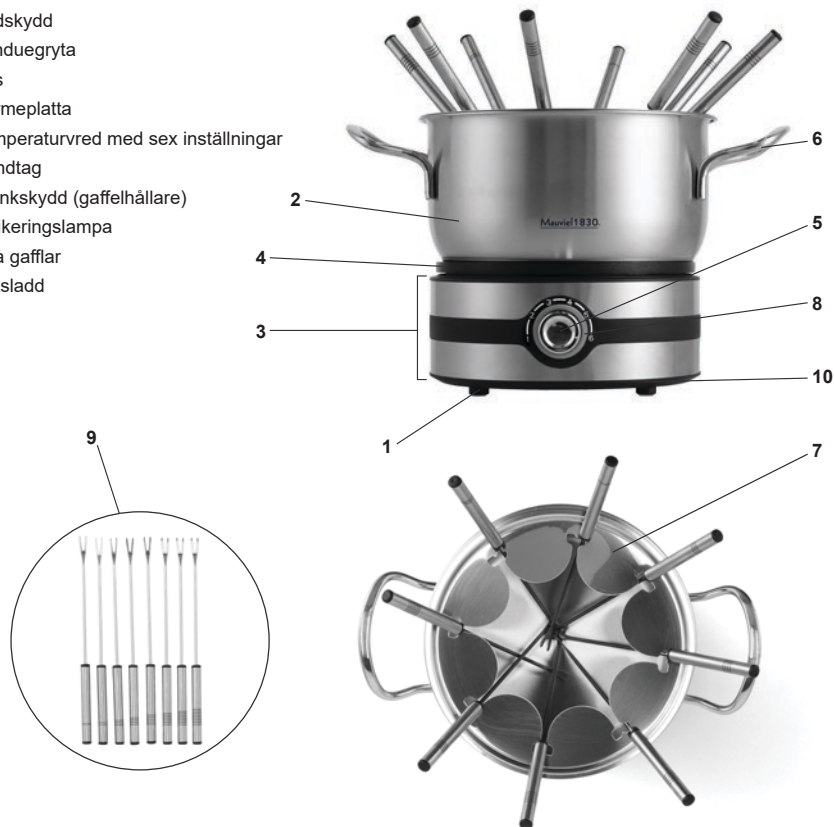
kärl med vatten i.

- Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- Se till att det finns tillräckligt med fritt utrymme ovanför och runt om apparaten, minst 10 cm i alla riktningar.
- Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant eller vidröra varma ytor. (Detta gäller även om en förlängningssladd används.)
- Apparaten måste anslutas till ett jordat uttag.
- För att koppla från enheten stänger du av den genom att vrida temperaturreglaget så långt det går moturs och drar sedan ut stickproppen ur vägguttaget.
- Om apparaten används med en förlängningssladd är det viktigt att kontrollera att sladden är lämplig för fonduesetets märkdata och ordentligt jordad. Hör med en behörig elektriker om du är osäker.
- Du bör regelbundet undersöka om elsladden uppvisar tecken på skada. Apparaten får inte användas om sladden är skadad.
- Koppla bort apparaten från elnätet när den inte används.
- Anslut inte apparaten via en timer eller ett fjärrkontrollsystem.
-  **Varning!** Vidrör INTE varma ytor. Apparatsens ytor kan bli varma under användning. Använd alltid handtaget och reglagen.
- Efter användning förblir tillagningsytan varm. Var noga med att vänta tills produkten svalnat helt innan du tar i någon av delarna (uppvärmningsbas + gryta/behållare).
- Användning av tillbehör och delar som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personskada.
- För att förhindra skada på grytan bör den endast användas på avsett sätt (ställ den t.ex. inte i ugnen, på en gasbrännare eller värmeplatta osv.).
- Använd en stektång eller annat värmebeständigt redskap för att ta ur maten. Flytta eller bär inte apparaten när oljan är het.
- Med vissa livsmedel kan stora mängder rök utvecklas – sörg för god ventilation.
- Använd inte ditt fondueset för annat ändamål än att tillaga mat.
- Använd inte ditt fondueset om det är skadat eller inte fungerar som det ska.

- Före första användningen är det viktigt att kontrollera att apparatens märkdata överensstämmer med den aktuella nätspänningen.
- **Varning!** Träkol eller liknande bränslen får inte användas med apparaten.
- Apparaten uppfyller villkoren i Europeiska ekonomiska gemenskapens direktiv 2014/30/EU.
- Det är nödvändigt att hålla noggrann uppsikt när en apparat används av eller nära barn.
- För att stänga av apparaten vrider du reglaget så långt det går moturs tills LED-indikatorn växlar till blått. Dra därefter ur elsladden och förvara.

2. BESKRIVNING AV DELARNA

1. Glidskydd
2. Fonduegryta
3. Bas
4. Värmeplatta
5. Temperaturvred med sex inställningar
6. Handtag
7. Stängskydd (gaffelhållare)
8. Indikeringslampan
9. Åtta gafflar
10. Nätssladd



Före första användningen:

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan och återvinn hela förpackningen.
- Ta bort alla dekalerna och olika tillbehör inuti och utanpå apparaten och kontrollera att allting är i gott skick och att inga fel föreligger.
- Klipp hål i alla plastpåsar och bortska dem på lämpligt sätt eftersom de kan medföra en risk för att barn kvävs eller sätter i halsen.
- Rengör före första användningen genom att torka av värmeapparaten med en mjuk trasa, vid behov lätt fuktad. Torka noga efteråt.
- Rengör fonduegrytan, stängskyddet (gaffelhållaren) och gafflarna med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka alla delar noga.
- Använd inte vassa eller spetsiga föremål, bensin, lösningsmedel, skurborstar eller slipande rengöringsmedel för rengöring.
- Sätt i stickproppen i uttaget. (Observera: Innan du ansluter apparaten bör du försäkra dig om att apparatens spänning motsvarar den lokala nätspänningen. Spänning: 220–240 V, 50/60Hz.)

Användning:

- Ställ fonduesetet på en lämplig yta (inte på en metallyta, tygduk osv.). Skydda ytan mot eventuella stänk.
- Fyll fonduegrytan med olja/ost/choklad upp till mellan MIN- och MAX-markeringarna. **Observera:** Fyll inte grytan över MAX-markeringen för att undvika stänk eller innehåll som rinner över.
- Ställ fonduegrytan på värmeapparaten och sätt i stickproppen i eluttaget. **Observera:** Försäkra dig om att elsladden inte vidrör några varma ytor på höljet.
- Indikeringslampan är blå är den tänds. Indikeringslampan lyser rött så länge apparaten värms upp. Så snart den önskade temperaturen nås växlar indikeringslampan till blått.
- Vrid temperaturvredet till önskad temperaturnivå (se anvisningarna för olja, ost och choklad i avsnittet "Tips och knep").
- Använd gafflarna för att trä upp de förberedda matbitarna och tillaga dem i den heta vätskan. Kom ihåg markeringen på ditt gaffelhandtag för att undvika att förväxla gafflarna.
- **Varning:** Lämna aldrig fonduegrytan utan uppsikt eller i närheten av barn när den innehåller het vätska. Hjälp barn att förbereda och tillaga sina matbitar.
- När ingredienserna är tillagade lyfter du försiktigt ut gaffeln ur grytan. Låt överflödiga vätska droppa av från köttbitarna.
- Avnjut den tillagade maten med dina mest omtäckta såser och dippar.
- Efter användning stänger du av enheten genom att vrida temperaturreglaget så långt det går moturs. Dra ut elsladden ur uttaget för att koppla bort värmeapparaten och låt den svalna helt.

Tillagningstabell med inställningar per ingrediens

INGREDIENS	VÄRMEINSTÄLLNING
Olja	5–6 (medium/hög)
Ost	3–4 (låg/medium)
Choklad	2–3 (låg)

Vi rekommenderar att du börjar med den lägre inställningen och därefter höjer för att uppnå den optimala temperaturen för den fondue du har valt.

Tips och knep:

Viktiga tips när du lagar FONDUE MED OLJA

- Använd alltid färsk, ny olja.
- Tillsätt aldrig vatten i olja eller annat fett.
- Vi rekommenderar att du använder fondue- och grillolja eller annan olja som lämpar sig för stekning.
- VARNING: Använd inte mer än 1,2 liter olja för att undvika stänk eller innehåll som rinner över.
- Använd endast fonduesetet med det medföljande stänkskyddet för att skydda dig själv mot farliga stänk.
- När du ser små bubblor bildas på gaffeln då den är doppad i den heta vegetabiliska oljan/matoljan har oljan nått den perfekta temperaturen.
- VARNING: Oljan kan stänka något under tillagning.
- OBSERVERA: Före tillagning i olja tar du bort iskristaller eller överflödigt vatten på livsmedlen.
- Om du använder djupfrysade livsmedel måste de vara helt upptina.
- För ett perfekt resultat bör köttet ha rumstemperatur.
- Doppa inte alltför många ingredienser samtidigt i den heta vätskan eftersom den då kan kylas av för snabbt. Om temperaturen är för låg bryns köttet inte längre på rätt sätt, utan kokas snarare. Justera vid behov temperaturen på värmeapparaten eller ta helt enkelt en kort paus.
- OBSERVERA: Lägg inte något lock på fonduegrytan under upphettning av eller tillagning i olja.

Viktiga tips när du lagar FONDUE MED OST

- Använd ost och andra ingredienser enligt det recept du föredrar.
- För ett perfekt resultat bör osten skäras i mindre bitar innan den läggs i fonduegrytan.
- Fyll fonduegrytan med ost upp till mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- VARNING: Använd inte mer än 1,2 liter ost för att undvika stänk eller innehåll som rinner över.
- Rör om ofta så att blandningen smälter, och se till att osten inte bränns vid genom att följa tillagningstabellen med inställningar per ingrediens.
- Använd gafflarna för att doppa de livsmedel du föredrar i ostblandningen.

Viktiga tips när du lagar FONDUE MED CHOKLAD

- Använd choklad och andra ingredienser enligt det recept du föredrar.
- För ett perfekt resultat bör chokladen brytas i mindre bitar innan den läggs i fonduegrytan.
- Fyll fonduegrytan med choklad upp till mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- VARNING: Använd inte mer än 1,2 liter choklad för att undvika stänk eller innehåll som rinner över.
- Rör om ofta med en visp så att blandningen smälter, och se till att chokladen inte bränns vid genom att följa tillagningstabellen med inställningar per ingrediens.
- Använd gafflarna för att doppa de livsmedel du föredrar i chokladblandningen.

3. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Dra **alltid** ut stickproppen före rengöring och låt apparaten och innehållet i grytan svalna.
- Håll inte ut den avsvalnade vätskan i avloppet. Hör med din kommun om det bästa sättet att ta hand om använd olja.
- Rengör fonduegrytan, stänkskyddet och gafflarna med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka alla delar noga. Alternativt kan dessa delar även rengöras i diskmaskin.
- Torka bara av värmeapparaten med en mjuk trasa, vid behov lätt fuktad. Torka noga efteråt.
- Lägg inte ned apparaten i vatten eller andra vätskor. Rengör inte i diskmaskin.
- Använd inte vassa eller spetsiga föremål, bensin, lösningsmedel, skurborstar eller slipande rengöringsmedel för rengöring.
- Kontrollera att apparaten och alla delar är helt torra innan du använder den igen eller förvarar den.

4. BORTSKAFFANDE AV APPARATEN



EU 2006/95/EG, 2004/108/EG and 2009/125/EG

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Produkten får inte behandlas som hushållsavfall. Ta den i stället till ett centralt insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska hushållsapparater. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och materialåtervinning av denna produkt kan du kontakta din kommun, ditt hushålls avfallshämtningstjänst eller den butik där du köpte produkten. En riktig hantering hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Genom att återanvända, återvinna och/eller använda gamla apparater på ett nytt sätt bidrar du väsentligt till att skydda vår miljö.

5. KOMMERSIELL GARANTI

Vi erbjuder tjugofyra (24) månaders garanti på produkten för fabriktions- och materialfel. Garantin gäller endast om apparaten används i enlighet med anvisningarna och till det den är avsedd för.

Behåll alltid kassakvittot, av vilket tydligt ska framgå inköpsdatum och vilken produkt du har köpt. Du kommer att behöva det om du vill återropa garantin, i tillämpliga fall.

Vår kundtjänst hjälper dig gärna med eventuella frågor du kan ha om produkten. Gå till www.mauviel-care.com för att hitta vår kundtjänsts kontaktformulär.

Vi hoppas att du tycker om upplevelsen att laga mat med din apparat!

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GARANTÍA


KIT DE FONDUE

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones siguientes. Recomendamos que conserve estas instrucciones. Por su seguridad, siga estas instrucciones cuando utilice aparatos eléctricos.

1. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico

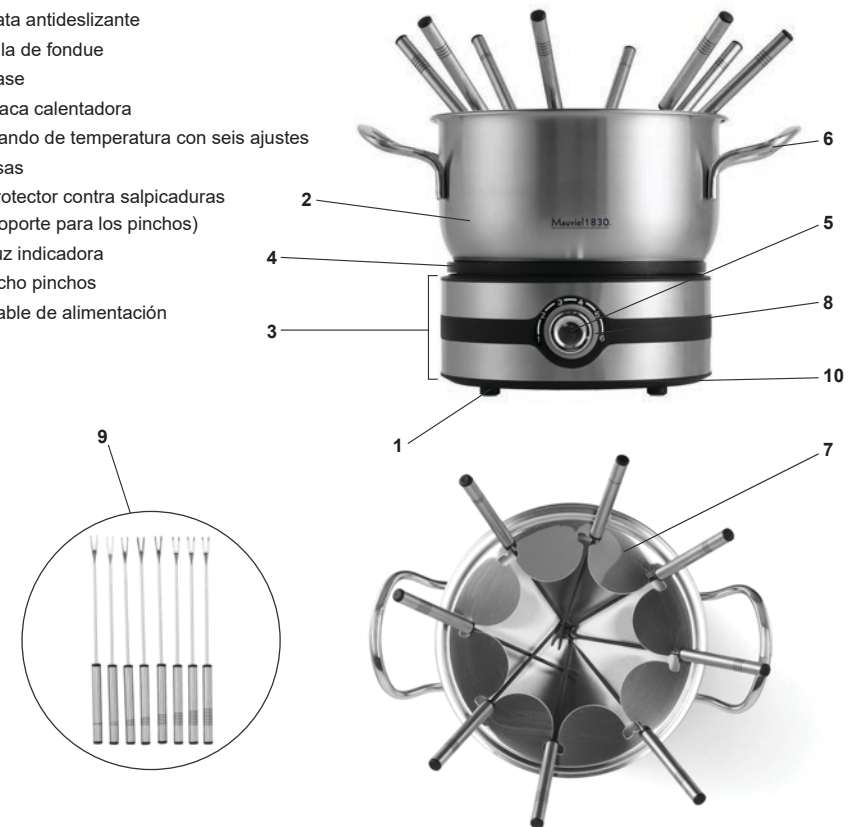
- Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de ocho años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro de este aparato, y entiendan el peligro que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario salvo que tengan más de ocho años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
- No deje el aparato desatendido mientras esté utilizándose.
- No sumerja el aparato ni su conector de alimentación en agua u otros líquidos, ni deje que se moje.
- No ponga en marcha ningún aparato con el enchufe o el cable dañado, si presenta un mal funcionamiento o se ha dañado de algún modo. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Utilice el aparato únicamente para uso doméstico. No aceptaremos responsabilidad alguna si el aparato ha sido sometido a un uso inadecuado, o no se han cumplido estas instrucciones.
- Este aparato no es una freidora. La olla de fondue nunca debe utilizarse para cocinar patatas fritas, rosquillas, etc.
- No lo utilice al aire libre.
- **Atención:** Utilice el aparato únicamente sobre superficies no inflamables, planas, estables y suficientemente resistentes al calor. Proteja las superficies sensibles de las salpicaduras que puedan producirse.

- No lo coloque sobre un fogón eléctrico, un fuego de gas o llama abierta, o en un horno caliente, o cerca de ellos.
- No utilice este aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (como cortinas).
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima y cerca del aparato, al menos 10 cm en todas las direcciones.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa ni de la encimera, ni que toque superficies calientes (esto también se aplica a un cable alargador, si se utiliza).
- El aparato debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.
- Para desconectarlo, apague la unidad girando el botón de ajuste de la temperatura completamente en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Si este aparato se utiliza con un cable alargador, asegúrese de que es adecuado para la potencia de la fondue y que el cable alargador está correctamente conectado a tierra. Si no está seguro, consulte a un electricista cualificado.
- El cable de alimentación debe examinarse periódicamente para detectar señales de daño. El aparato no deberá utilizarse si el cable está dañado.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no se utilice.
- No conecte el aparato a un temporizador ni un sistema de control remoto.
-  **¡Atención!** NO toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante su uso. Utilice siempre el asa y los mandos.
- Tras su uso, la superficie de cocción permanecerá caliente. Asegúrese de esperar a que se haya enfriado completamente antes de manipular todo el producto (base calefactora + recipiente).
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

- Para evitar que la olla se dañe, utilícela solo de la manera en que fue diseñada (por ejemplo, no la ponga en el horno, sobre un quemador de gas ni una placa de cocción, etc.).
- Utilice pinzas u otros utensilios aptos para el calor para retirar los alimentos. No mueva ni transporte el aparato cuando el aceite esté caliente.
- Con algunos alimentos se emiten grandes cantidades de humo, por lo que asegúrese de que hay una ventilación adecuada.
- No utilice su fondue para ningún otro propósito que no sea el de cocinar alimentos.
- No utilice su fondue si está dañada o funciona mal.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, asegúrese de que la potencia eléctrica del mismo coincide con la potencia eléctrica actual.
- **¡Atención!** No utilice carbón vegetal o combustibles similares con este aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 2014/30/UE.
- Es necesario supervisar estrechamente el aparato si lo utilizan los niños o se utiliza cerca de ellos.
- Para apagar el aparato, gire el mando de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el LED cambie a color azul y luego desenchufe el cable de alimentación para guardarlo

2. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Pata antideslizante
2. Olla de fondue
3. Base
4. Placa calentadora
5. Mando de temperatura con seis ajustes
6. Asas
7. Protector contra salpicaduras (soporte para los pinchos)
8. Luz indicadora
9. Ocho pinchos
10. Cable de alimentación



Antes del primer uso:

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja, y elimine todo el material de embalaje.
- Retire todas las pegatinas y los distintos accesorios del interior y el exterior del aparato, y compruebe que todos los elementos están en buen estado y que no presentan ningún defecto.
- Rompa todas las bolsas de plástico y deséchelas correctamente, ya que pueden suponer un riesgo de asfixia o atragantamiento para los niños.
- Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el aparato con un paño suave, ligeramente humedecido, en caso necesario. A continuación, séquelo bien.
- Limpie la olla de fondue, el protector contra salpicaduras (soporte para los pinchos) y los pinchos con agua tibia y un detergente suave. Seque bien todas las piezas.
- No utilice ningún objeto afilado o puntiagudo, gasolina, disolvente, cepillo para fregar o agente de limpieza abrasivo para la limpieza.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente. (nota: antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje del aparato coincide con el del suministro eléctrico local. Voltaje: 220-240 V, 50/60 Hz).

Uso:

- Coloque la fondue sobre una superficie adecuada (que no sea metálica, de tela, etc.). Proteja la superficie de las salpicaduras.
- Llene la olla de fondue con aceite, queso o chocolate entre la marca de MIN y MAX. **Atención:** no llene la olla por encima de la marca de MAX para evitar las salpicaduras y que se desborde.
- Coloque la olla de fondue en el calentador y enchúfela en la toma de corriente. **Atención:** asegúrese de que el cable de alimentación no toque ninguna superficie caliente de la carcasa.
- La luz indicadora se enciende en azul. La luz indicadora se iluminará en rojo mientras el aparato esté calentándose. Cuando alcance la temperatura deseada, la luz indicadora pasará a iluminarse de color azul.
- Coloque el mando de temperatura en el nivel de temperatura deseada, utilizando las instrucciones de la sección «Trucos y consejos» para aceite, queso y chocolate.
- Utilice los pinchos para pinchar los trozos de comida preparados y cocínelos en el líquido caliente. Tenga en cuenta la marca del mango de cada pincho para evitar confundirlos.
- **Atención:** nunca deje la olla de fondue desatendida o cerca de los niños cuando contenga líquido caliente. Ayude a los niños preparar y cocinar sus trozos de alimentos.
- Cuando los ingredientes estén cocinados, retire el pincho de la olla con cuidado. Deje que el exceso de líquido se escurra de los trozos de carne.
- Disfrute de los alimentos cocinados con sus salsas favoritas.
- Tras utilizarla, apague la unidad girando el mando de ajuste de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente para apagar el calentador y deje que se enfríe completamente.

Tabla de cocción con ajustes por ingrediente

INGREDIENTE	AJUSTE DEL SELECTOR
Aceite	5-6 (medio/alto)
Queso	3-4 (bajo/medio)
Chocolate	2-3 (bajo)

Recomendamos empezar con el ajuste más bajo y, si es necesario, ir aumentándolo hasta que la fondue alcance la temperatura óptica.

Trucos y consejos:

Consejos importantes al cocinar FONDUE CON ACEITE

- Utilice siempre aceite nuevo y fresco.
- Nunca añada agua al aceite u otra grasa.
- Recomendamos utilizar aceite para parrillas o fondue, u otro tipo de aceite adecuado para freír.
- **ATENCIÓN:** no utilice más de 1,2 litros de aceite para evitar las salpicaduras y que se desborde.
- Solo utilice la fondue con el protector contra las salpicaduras suministrado para protegerse de las salpicaduras peligrosas.
- Cuando aparezcan pequeñas burbujas en el pincho que está sumergido en el aceite de cocción o aceite vegetal caliente, significa que el aceite ha alcanzado la temperatura perfecta.
- **ATENCIÓN:** durante la cocción pueden producirse algunas salpicaduras de aceite.
- **NOTA:** retire los cristales de hielo o el exceso de agua de los alimentos antes de cocinarlos en aceite.
- Si utiliza alimentos congelados, asegúrese de que estén completamente descongelados.
- Para garantizar un resultado perfecto, la carne debe estar a temperatura ambiente.
- No sumerja demasiados ingredientes en el líquido caliente a la vez, para evitar que se enfríe demasiado rápido. Si la temperatura es demasiado baja, la carne no se freirá correctamente, sino que se hervirá. Reajuste la temperatura en el calentador si es necesario, o simplemente haga una pequeña pausa.
- **NOTA:** no tape la olla de fondue mientras calienta el aceite o cocina en aceite.

Consejos importantes al cocinar FONDUE CON QUESO

- Utilice queso y otros ingredientes en función de su receta preferida.
- Para garantizar un resultado perfecto, corte el queso en trozos pequeños antes de colocarlo en la olla de fondue.
- Llene la olla de fondue con queso entre la marca de MIN y MAX.
- **ATENCIÓN:** no utilice más de 1,2 litros de queso para evitar las salpicaduras y que se desborde.
- Remueva con frecuencia para que la mezcla se vuelva líquida y asegúrese de no quemar el queso siguiendo la tabla de cocción con ajustes por ingrediente.
- Utilice los pinchos para sumergir sus alimentos preferidos en la mezcla de queso.

Consejos importantes al cocinar FONDUE CON CHOCOLATE

- Utilice chocolate y otros ingredientes en función de su receta preferida.
- Para garantizar un resultado perfecto, rompa el chocolate en trozos pequeños antes de colocarlo en la olla de fondue.
- Llene la olla de fondue con chocolate entre la marca de MIN y MAX.
- **ATENCIÓN:** no utilice más de 1,2 litros de chocolate para evitar las salpicaduras y que se desborde.
- Remueva con frecuencia con ayuda de un batidor para que la mezcla se vuelva líquida y asegúrese de no quemar el chocolate siguiendo la tabla de cocción con ajustes por ingrediente.
- Utilice los pinchos para sumergir sus alimentos preferidos en la mezcla de chocolate.

3. CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desconecte siempre el enchufe antes de la limpieza y deje que el aparato y el contenido de la olla se enfríen.
- No vierta el líquido frío en el desagüe. Consulte las autoridades locales para conocer la mejor forma de desechar el aceite.
- Limpie la olla de fondue, el protector contra salpicaduras y los pinchos con agua tibia y un detergente suave. Seque bien todas las piezas. Opcionalmente, también puede lavar las piezas en el lavavajillas.
- Si es necesario limpiar el calentador, hágalo únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido. A continuación, séquelo bien.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No lo lave en el lavavajillas.
- No utilice ningún objeto afilado ni puntiagudo, gasolina, disolvente, cepillo para fregar o agente de limpieza abrasivo para la limpieza.
- Asegúrese de que el aparato y todas las piezas están completamente secas antes de volver a utilizarlo o guardarlo.

4. ELIMINACIÓN DEL APARATO



UE 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE

Este aparato está marcado según la directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). El producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos. En su lugar, llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de electrodomésticos y similares. Si desea obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto. Su correcta eliminación evitará consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud humana. Al reutilizar, reciclar o dar otro uso a los aparatos viejos, contribuirá de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.

5. GARANTÍA COMERCIAL

Ofrecemos una garantía de 24 meses sobre el producto por defectos de materiales y fabricación. La garantía solo será válida si el aparato se utiliza conforme a las instrucciones y para el uso previsto.

Conserve en todo momento el justificante de compra en el que se indique claramente la fecha de compra y el producto que ha adquirido. Lo necesitará si desea hacer valer la garantía, si procede.

Nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición para ayudarle con cualquier pregunta que pueda tener sobre el producto. Visite www.mauviel-care.com para encontrar el formulario de contacto de nuestro servicio de atención al cliente.

¡Esperamos que disfrute de la experiencia de cocinar con su aparato de cocina!

EN

FR

NL

DE

DA

SV

ES

PT

ZHS

ZHT

MANUAL DE INSTRUÇÕES e GARANTIA


CONJUNTO DE FONDUE

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente as seguintes instruções. Recomendamos que conserve estas instruções. Para sua própria segurança, deve seguir estas instruções de segurança quando utilizar aparelhos elétricos.

1. INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Este aparelho destina-se apenas para uso doméstico

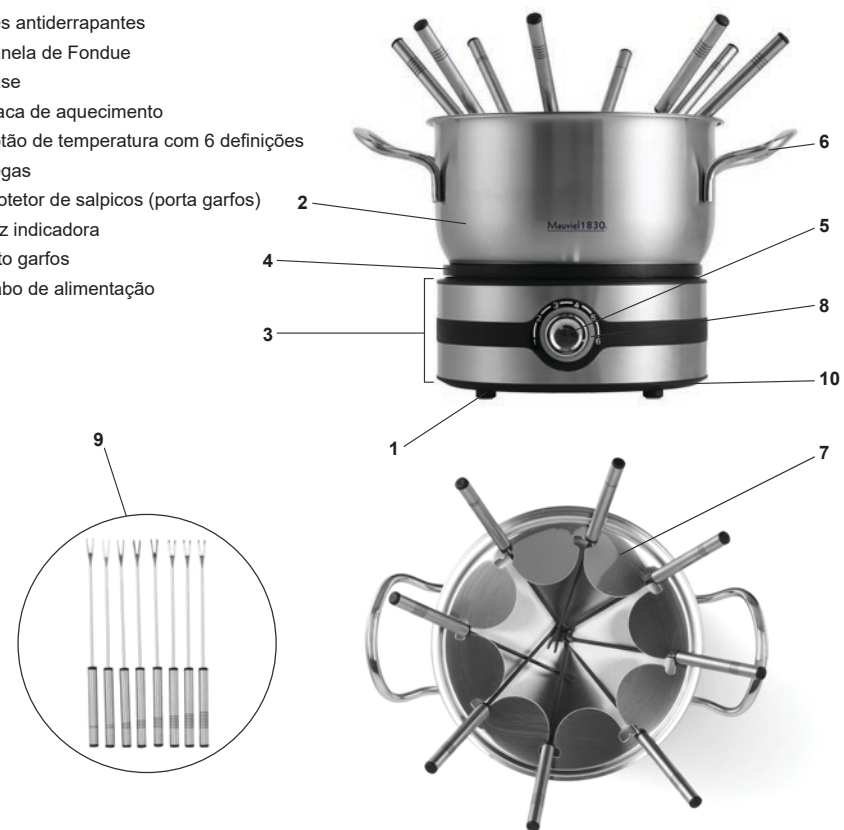
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção doméstica não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- Não mergulhe o aparelho, ou o seu conector elétrico em água ou outros líquidos e não permita que se molhe.
- Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados ou após o aparelho funcionar mal ou ter sido danificado de qualquer forma. Devolva o aparelho à instalação de serviço autorizado mais próxima para exame, reparação, ou ajuste.
- Utilize o aparelho apenas para o seu uso doméstico previsto. Não aceitaremos qualquer responsabilidade se o aparelho estiver sujeito a utilização indevida, ou ao não cumprimento das presentes instruções.
- Este aparelho não serve para fritar. A panela de fondue nunca deve ser utilizada para cozinhar batatas fritas, donuts, etc.
- Não utilizar ao ar livre.

- **Atenção:** Utilize o aparelho apenas em superfícies não inflamáveis, planas, estáveis e suficientemente resistentes ao calor. Proteja as superfícies sensíveis de salpicos que possam ocorrer.
- Não coloque sobre ou perto de uma chama de gás quente / chama nua ou bico elétrico, ou num forno aquecido.
- Não utilize este aparelho perto de banheiras, chuveiros, bacias ou outros recipientes que contenham água.
- Não utilize o aparelho perto ou abaixo de materiais combustíveis (por exemplo, cortinas).
- Assegure espaço livre suficiente acima e perto do aparelho, pelo menos 10 cm em todas as direções.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a borda da mesa ou da bancada ou tocar em superfícies quentes. (Isto também se aplica a uma extensão, se aplicável).
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada ligada à terra.
- Para desconectar, desligue a unidade rodando completamente o botão de ajuste de temperatura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e, em seguida, remova a ficha da tomada de parede.
- Se este aparelho for utilizado com uma extensão, certifique-se de que a mesma é adequada para a classificação do conjunto de fondue e que o cabo da extensão é ligado à terra de forma fiável. Se não tiver a certeza, verifique com um electricista qualificado.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detetar vestígios de danos e o aparelho não deve ser utilizado se o cabo estiver danificado.
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando o mesmo não estiver a ser utilizado.
- Não ligue o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.
-  **Atenção!** NÃO toque em superfícies quentes. As superfícies acessíveis são suscetíveis de aquecer durante a utilização. Utilize sempre a pega e os controlos.

- Após a utilização, a superfície de cozedura permanecerá quente. Não se esqueça de esperar até a superfície ter arrefecido completamente antes de manusear o produto inteiro (base de aquecimento + recipiente).
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.
- Para evitar danos na panela, utilize-a apenas na forma em que foi concebida (por exemplo, não a coloque no forno, no bico a gás ou na placa de aquecimento, etc.).
- Utilize pinças ou outros utensílios seguros contra o calor para retirar os alimentos. Não mova ou transporte o aparelho quando o óleo estiver quente.
- Com alguns alimentos são emitidas grandes quantidades de fumo - assegure a existência de ventilação adequada.
- Não utilize o seu Fondue Set para qualquer outro fim que não seja cozinhar alimentos.
- Não utilize o seu Fondue Set se este estiver danificado ou funcionar mal.
- Antes da primeira utilização, certifique-se de que a classificação elétrica do aparelho está em conformidade com a classificação elétrica atual.
- **Atenção!** Não utilize carvão vegetal ou combustíveis similares com este aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com a Diretiva 2014/30/EU da Comunidade Económica Europeia.
- É necessária uma supervisão estrita quando qualquer aparelho é utilizado por ou perto de crianças.
- Para desligar o aparelho, rode o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até o LED mudar para azul, depois desligue o cabo de alimentação para armazenamento.

2. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Pés antiderrapantes
2. Panela de Fondue
3. Base
4. Placa de aquecimento
5. Botão de temperatura com 6 definições
6. Pegas
7. Protetor de salpicos (porta garfos)
8. Luz indicadora
9. Oito garfos
10. Cabo de alimentação



Antes da primeira utilização:

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa e deite fora todas as embalagens.
- Retire todos os autocolantes e vários acessórios no interior e exterior do aparelho e verifique se todos os artigos foram recebidos em bom estado ou se apresentam defeitos.
- Rasgue todos os sacos de plástico e elimine-os adequadamente, pois podem representar um risco de asfixia ou sufocamento para as crianças.
- Limpe antes da primeira utilização, limpando o aquecedor com um pano macio, ligeiramente humedecido, se necessário. Depois disso, seque completamente.- Limpe a panela de fondue, o protetor de salpicos (porta garfos) e os garfos em água morna com um detergente suave. Por favor, seque bem todas as peças.
- Não utilize objetos afiados ou pontiagudos, gasolina, solventes, escovas de esfregar, ou detergentes abrasivos.
- Insira a ficha na tomada. (Por favor tenha em atenção: Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a voltagem do aparelho corresponde à fonte de alimentação local. Voltagem 220-240V, 50/60Hz).

Utilização:

- Coloque o fondue sobre uma superfície adequada (não sobre uma superfície metálica, tecidos, etc.). Proteja a superfície de quaisquer salpicos.
- Encha a panela de fondue com óleo / queijo / chocolate até ao nível entre MIN e MAX. **Atenção:** Não encha a panela acima do nível MAX para evitar salpicos e evitar que transborde.
- Coloque a panela de fondue no aquecedor e insira a ficha na tomada elétrica. **Atenção:** Certifique-se de que o cabo de alimentação não toca em nenhuma superfície quente da caixa.
- O visor luminoso acende com a cor azul. O visor luminoso fica intermitente e com cor vermelha enquanto o aparelho estiver a aquecer. Assim que a temperatura desejada tiver sido atingida, o visor luminoso muda para azul.
- Rode o botão de ajuste da temperatura para o nível de temperatura desejado, utilizando as instruções na secção “Conselhos e truques” para óleo, queijo e chocolate.
- Utilize os garfos para espetar os pedaços de comida preparados e cozinhe-os no líquido quente. Tome nota da marca na pega do seu garfo para evitar equívocos.
- **Cuidado:** Não deixe nunca a panela de fondue sem supervisão ou perto de crianças quando esta contiver líquido quente. Ajude as crianças a preparar e cozinhar os seus pedaços de comida.
- Uma vez os ingredientes cozinhados, retire cuidadosamente o garfo da panela. Permita que o excesso de líquido pingue dos pedaços de carne.
- Desfrute da comida cozinhada com os seus molhos e preparados favoritos.
- Após o uso, desligue o aparelho rodando o botão de temperatura completamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, desligue o cabo elétrico da tomada para desligar o aquecedor e deixe arrefecer completamente

Gráfico de preparação com definições por ingrediente

INGREDIENTE	REGULAÇÃO
Óleo	5-6 (médio/alto)
Queijo	3-4 (baixo/médio)
Chocolate	2-3 (baixo)

Recomendamos que comece com a configuração mais baixa e quando necessário aumente para atingir a temperatura ideal para o fondue escolhido.

Dicas e truques:

Dicas importantes ao cozinhar FONDUE COM ÓLEO

- Utilize sempre óleo novo e fresco.
- Nunca adicione água em óleo ou outra gordura.
- Recomendamos a utilização de óleo de fondue e de grelhar ou outro óleo adequado para fritar.
- **CUIDADO:** Não utilize mais de 1,2 litros de óleo para evitar salpicos e evitar que transborde.
- Utilize apenas o conjunto de fondue juntamente com o protetor de salpicos fornecido, para se proteger de salpicos perigosos.
- Se verificar a formação de pequenas bolhas no garfo mergulhado no óleo vegetal/de cozinha quente, isto significa que o óleo atingiu a temperatura ideal.
- **CUIDADO:** Podem ocorrer alguns salpicos de óleo durante a cozedura.
- **NOTA:** Retire cristais de gelo ou excesso de água dos alimentos com uma toalha de papel.
- Se utilizar alimentos congelados, certifique-se de que os mesmos estão completamente descongelados.
- Para assegurar um resultado perfeito, a carne deve estar à temperatura ambiente.
- Não mergulhe demasiados ingredientes ao mesmo tempo no líquido quente para evitar o seu arrefecimento demasiado rápido. Se a temperatura for demasiado baixa, a carne já não é devidamente frita, mas sim cozida. Reajuste a temperatura no aquecedor, se necessário, ou simplesmente faça uma pequena pausa.
- **NOTA:** Não coloque uma tampa sobre a panela de fondue quando estiver a aquecer óleo ou a cozinhar em óleo.

Dicas importantes ao cozinhar FONDUE COM QUEIJO

- Use queijo e outros ingredientes com base na sua receita preferida.
- Para assegurar um resultado perfeito, o queijo deve ser cortado em pequenos pedaços antes de o colocar na panela de fondue.
- Encha a panela de fondue com queijo até ao nível entre MIN e MAX.
- **CUIDADO:** Não utilize mais de 1,2 litros de queijo para evitar salpicos e evitar que transborde.
- Mexa frequentemente para que a mistura liquidifique e certifique-se de que não queima o queijo, seguindo a tabela de cozedura com configurações por ingrediente.
- Utilize os garfos para mergulhar os seus alimentos preferidos na mistura de queijo.

Dicas importantes ao cozinhar FONDUE DE CHOCOLATE

- Use chocolate e outros ingredientes com base na sua receita preferida.
- Para assegurar um resultado perfeito, o chocolate deve ser cortado em pequenos pedaços antes de o colocar na panela de fondue.
- Encha a panela de fondue com chocolate até ao nível entre MIN e MAX.
- **CUIDADO:** Não utilize mais de 1,2 litros de chocolate para evitar salpicos e evitar que transborde.
- Mexa frequentemente com uma vara de arames para que a mistura liquidifique e certifique-se de que não queima o chocolate, seguindo a tabela de cozedura com configurações por ingrediente.
- Utilize os garfos para mergulhar os seus alimentos preferidos na mistura de chocolate.

3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Retire **sempre** a ficha antes de limpar e deixe arrefecer o dispositivo e o conteúdo da panela.
- Não deite líquido arrefecido no ralo. Consulte as regulamentações locais para a melhor forma de se desfazer do óleo usado.
- Limpe a panela de fondue, o protetor de salpicos e os garfos em água morna com um detergente suave. Seque bem todas as peças. Opcionalmente, estas peças também podem ser limpas na máquina de lavar louça.
- Limpe o aquecedor apenas com um pano macio, ligeiramente humedecido, se necessário. Depois disso, seque completamente.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Não lave na máquina de lavar louça.
- Não utilize objetos afiados ou pontiagudos, gasolina, solventes, escovas de esfregar, ou detergentes abrasivos.
- Certifique-se de que o aparelho e todas as peças estão completamente secos antes de os utilizar novamente ou de os armazenar.

4. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC e 2009/125/EC

Este aparelho encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). O produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Entregue-o num ponto de recolha central para a reciclagem de eletrodomésticos e equipamentos eletrónicos. Para obter informações mais detalhadas acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto. A sua correta eliminação ajuda a evitar consequências negativas para o ambiente e a saúde humana. Ao reutilizar, reciclar e/ou fazer outra utilização dos aparelhos antigos, dá um importante contributo para a proteção do ambiente.

5. GARANTIA COMERCIAL

Oferecemos uma garantia de 24 meses sobre o produto para defeitos de fabrico e de material. A garantia só é válida se o aparelho for utilizado de acordo com as instruções e para a utilização prevista.

Guarde sempre o recibo de compra indicando claramente a data de compra e o produto que adquiriu. Irá necessitar do recibo se desejar invocar a garantia, se esta for aplicável.

O nosso serviço de apoio ao cliente está disponível para o ajudar com quaisquer dúvidas que possa ter sobre o produto. Vá a www.mauviel-care.com para ver o formulário de contacto do nosso serviço de apoio ao cliente.

Esperamos que aprecie a experiência de cozinhar com o seu novo aparelho!

使用说明书及保修服务 火锅炉套装

使用本火锅炉前，请详阅下列使用说明。建议遵循说明指南使用炉具。为确保安全，使用电器时，请务必遵循下述安全说明。

1. 一般安全说明

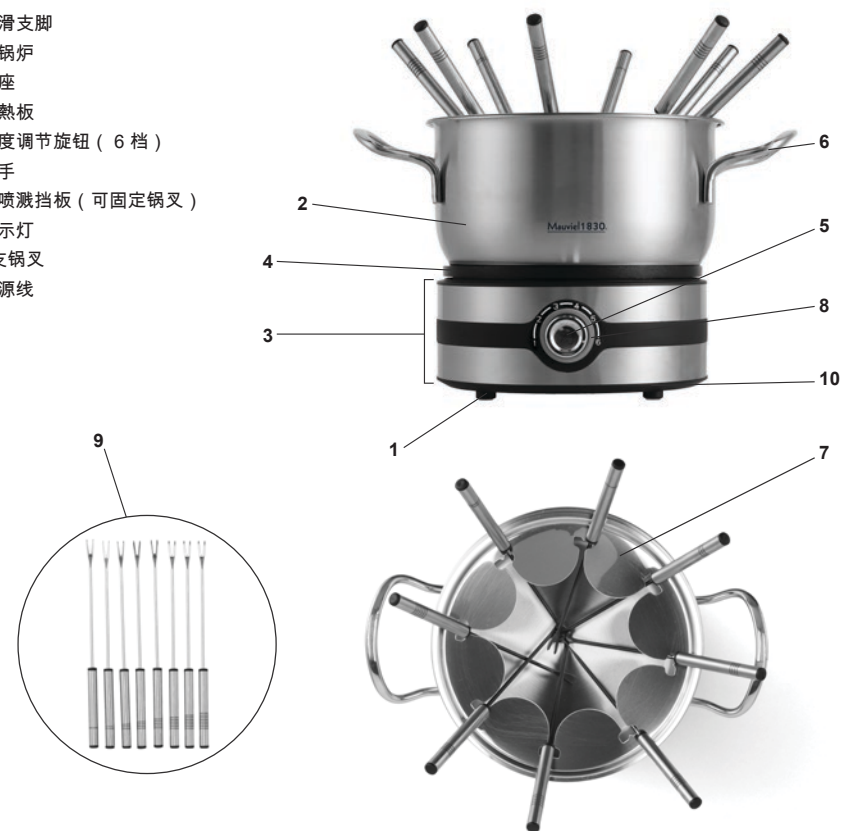
本火锅炉套装仅供家庭使用

- 本炉具可供已年满 8 岁或以上儿童使用；有身体、感官或精神病理障碍，或缺乏经验及知识之人士，如已有人从旁监督或他们已得知有关指南，知悉如何安全使用本产品，并了解使用过程中可能涉及的风险，也可使用本炉具。儿童不得将本炉具当作玩具使用。除非儿童已年满 8 岁或以上，且有人从旁监督，否则切勿让儿童清洁或维修本炉具。
- 请将本炉具及电源线置于 8 岁以下儿童无法触及之处。
- 使用过程中，请勿让炉具置于无人看管的状态下运作。
- 请勿将炉具或其电源连接器放到水或其他液体中浸泡，也不要弄湿电源连接器。
- 切勿使用任何若电源线或插头已毁坏、发生机件故障或机件已有不同程度损坏之炉具。请将炉具送回附近已获授权的服务机构，以作检查、维修或调整。
- 本炉具仅用于家居用途。如本炉具使用不当，或未能遵循本说明书所载之使用指南使用炉具，本公司一概不承担任何责任。
- 本火锅炉并非油炸锅。火锅炉不得用于烹制薯条、油炸圈饼等。
- 请勿在户外使用本炉具。
- 请注意：只可在不易燃、平稳且足够耐热的平面上使用本炉具。请避免液体溅出使其表面受损坏。
- 请勿将本火锅炉置于或接近燃气炉/明火或电炉上，也不要置于加热的烤箱中。
- 请勿于浴缸、淋浴间、洗手盘或其他盛水的器皿附近使用本炉具。
- 请勿将本炉具置于易燃物料（如窗帘）附近或下方。
- 请确保火锅炉机身上方及附近预留有足够的空隙，机身四周及上方须预留至少 10 厘米的间隔。
- 请勿让电源线悬挂于台或工作台的边缘，也不要让电源线接触灼热的表面。（上述指南也适用于电源延长线）。
- 请务必将本炉具接驳到已接地线插座。

- 如要断开电源，请以逆时针方向将温度调节旋钮调至最小值关掉电源，然后将插头从墙上插座拔出。
- 如炉具需接驳电源延长线使用，请确保其电功率与火锅炉套装额定功率匹配，且电源延长线已接装地线。如不确定情况，请咨询合资格的电工。
- 应定期检查电源线是否受损，如有损坏，切勿使用本炉具。
- 不使用炉具时，请将电源插头拔出，断开电源。
- 请勿透过外置计时器或远程控制系统操作本炉具。
- **⚠警告！切勿接触灼热的表面。可触及的表面在使用过程中容易变得灼热。请使用把手或透过旋钮操作。**
- 使用火锅炉后，炉具表面依然灼热。请待火锅炉完全冷却后，才可处理整个炉具（加热底座 + 锅身）。
- 使用非炉具制造商推荐的配件可能会对人体造成伤害。
- 为免对锅具造成损坏，请仅以其设计方式使用（切勿把火锅炉放进烤箱、放置于燃气炉或电炉上等）。
- 请使用食物夹或其它耐热用具取出食物。锅内食用油依然灼热时，请勿移动或搬走炉具。
- 由于烹煮某类食物会产生大量油烟——因此请确保有足够的通风。
- 请勿将火锅炉用于除烹饪外的其他用途。
- 如火锅炉已遭损坏或出现故障，请停止使用。
- 初次使用前，请确保炉具所标电压与供电电压相符。
- **警告！切勿使用木炭或类似易燃燃料加热本炉具。**
- 本火锅炉符合欧洲经济共同体 2014/30/EU 号指引。
- 不论是儿童使用炉具，还是在儿童附近使用炉具，均须有人从旁密切监督。
- 如需关闭电源，请将温度调节旋钮往逆时针方向旋转，直至 LED 指示灯转成蓝色，然后从插座拔出电源线插头，再收纳放置好炉具。

2. 零件说明

1. 防滑支脚
2. 火锅炉
3. 底座
4. 加热板
5. 温度调节旋钮（6 档）
6. 把手
7. 防飞溅挡板（可固定锅叉）
8. 指示灯
9. 8支锅叉
10. 电源线



初次使用前：

- 请将炉具及配件从包装盒内取出，并除去所有外层包装。
- 除去所有贴纸及取出炉具内里与外层的各类配件，检查火锅炉套装所有产品及配件是否完好或有任何缺陷。
- 除去并妥善处置所有塑料包装袋，如处理不当，则可能会对儿童造成呼吸阻碍并引致窒息的风险。
- 如有需要，初次使用炉具前，请沾湿软布进行清洁，然后彻底抹干。
- 请以温和的清洁剂及温水清洗火锅炉、防喷溅挡板与锅叉。清洁完毕后，请彻底抹干所有配件。
- 切勿使用任何锋利或尖锐的清洁用具、汽油、溶剂、硬毛刷或研磨性洗洁精清洁炉具。
- 将插头插入插座。（请注意：炉具接上电源前，请确保产品所标电压（电压：220-240伏特，50/60 赫兹）与当地的供电电压相符。）

使用：

- 请将火锅炉置于适当的平面（请勿置于金属面或布料上）及作保护，使其避免受液体溅出受损坏。
- 往火锅炉加入食用油/奶酪/巧克力时，请留意水位介于最低（MIN）及最高（MAX）刻度之间。请注意：锅内水位切勿高于最高（MAX）刻度，以防液体飞溅或溢出。
- 请将火锅炉置于加热底座上，将插头接驳到电源插座。请注意：请确保电源线不与任何灼热的表面接触。
- 接通电源后，指示灯呈蓝色亮起。加热火锅炉中，指示灯会呈红色闪烁。一旦达至理想温度，指示灯就会变为蓝色。
- 请参阅有关使用食用油、奶酪及巧克力烹煮指南，将温度调节至最理想的数值。
- 请使用锅叉串起已准备好的食材，然后放进灼热的液体中。请记住锅叉柄上的记号，以免混淆。
- 警告：当火锅炉内有灼热的液体时，切勿让炉具置于无人看管的状态运作，也不要让儿童接近火锅炉。请协助儿童准备及烹煮他们的食物。
- 食材煮熟后，请小心从锅内取出锅叉，取出的肉块可能会滴下大量肉汁。
- 可根据个人口味，在烹煮好的食物上加入酱汁或蘸料享用。
- 使用火锅炉完毕后，请以逆时针方向将温度调节旋钮调至最小值关闭电源，然后从插座拔出插头以切断加热底座电源，最后待其完全冷却。

各类食材烹煮温度调校参考数值

食材	调校档数
食用油	5 - 6 档（中/高档）
奶酪	3 - 4 档（低/中档）
巧克力	2 - 3 档（低档）

建议以低档火力开始烹煮，之后再按需要调高温度，以达致火锅的理想温度。

诀窍与技巧：

以食用油为火锅汤底的重要诀窍

- 请务必使用新鲜、未烹煮过的食用油。
- 切勿往食用油中添加水或其他脂肪。
- 建议使用烧烤油，或其他适合煎炸的食用油。
- 警告：切勿往锅内注入超过 1.2 升食用油，以防液体飞溅或溢出。
- 请仅使用火锅炉套装炉具及配备的防喷溅挡板，以保护自己免受锅内液体溅出伤害。
- 如留意到浸于植物油/食用油中的锅叉附近已形成气泡，表明食用油已达至理想温度。
- 警告：烹饪过程中热油可能会溅出锅外。
- 注意：以油烹煮食物前，请除去食物上的冰块及多余的水分。
- 如要烹煮冷冻食品，请务必先完全解冻食物。
- 为使烹饪效果更完美，建议肉类的温度与室温接近。
- 请勿同一时间将过多食材放进灼热的液体中，防止液体过快冷却。如温度过低，肉类则并非炸熟，而是煮熟。如有必要，请重新调整加热底座的温度，或稍等片刻再放进食材。
- 注意：加热食用油或在食用油内烹煮食物时，切勿往火锅炉盖上锅盖。

以奶酪为火锅汤底的重要诀窍

- 请根据个人喜好的食谱，选择奶酪及其它食材。
- 为达至最佳烹煮效果，在放奶酪入火锅炉烹煮前，应先将奶酪切成碎块。
- 往火锅炉加入奶酪时，请留意介于最低（MIN）及最高（MAX）刻度之间。
- 警告：切勿往锅内注入超过 1.2 升奶酪，以防液体飞溅或溢出。
- 请经常搅拌混合食物的汤底，防止汤底结块，也请遵照各类食材烹煮温度调校参考数值，调整加热温度，以防烧糊奶酪。
- 请使用配备的锅叉将要烹煮的食物放进奶酪中。

以巧克力为火锅汤底的重要诀窍

- 请根据个人喜好的食谱，选择巧克力及其它食材。
- 为达至最佳烹煮效果，在放巧克力入火锅炉烹煮前，应先将巧克力切成碎块。
- 往火锅炉加入巧克力时，请留意介于最低（MIN）及最高（MAX）刻度之间。
- 警告：切勿往锅内注入超过 1.2 升巧克力，以防液体飞溅或溢出。
- 请经常搅拌混合食物的汤底，防止汤底结块，也请遵照各类食材烹煮温度调校参考数值，调整加热温度，以防烧糊巧克力。
- 请使用配备的锅叉将要烹煮的食物放进巧克力中。

3. 保养与清洁

- 请务必待火锅炉及锅内食物冷却后，从插座拔出插头，然后才进行清洁。
- 切勿将冷却的液体直接倒进下水道。请查询当地市政当局，了解处理废置食用油的最佳方式。
- 请以温和的清洁剂及温水清洗火锅炉、防喷溅挡板与锅叉。清洁完毕后，请彻底抹干所有配件。上述配件（火锅炉除外）也可放进洗碗碟机清洗。
- 如有必要，请沾湿软布抹拭加热底座。然后彻底抹干。
- 切勿将火锅炉放进水或其它液体中浸泡。请勿将火锅炉放进洗碗碟机清洗。
- 切勿使用任何锋利或尖锐的清洁用具、汽油、溶剂、硬毛刷或研磨性洗洁精清洁炉具。
- 请务必把火锅炉及所有零件完全抹干，方可再次使用或收纳放置。

4. 炉具的弃置



EU 2006/95/EC，2004/108/EC 和 2009/125/EC

本炉具遵守欧盟2002/96/EC号有关废弃电子电机设备指令（WEEE）的规定。本产品不应视作家居废物。如需弃置本火锅炉，可将炉具带往回收电器及电子产品的废物回收中心，物料可循环再用。如果需要查询有关处置、修复及回收本产品的详细信息，请联系当地经销商、提供处置家居废物服务的机构或购买此炉具的商铺。妥善弃置炉具有助保护环境及防止对人体健康造成危害。通过重复使用、回收及/或使用废旧炉具，您已为保护环境作出了重大的贡献。

5. 商品保修服务

本公司就产品的生产及材料缺陷，提供 24 个月的保修服务。

但是炉具必须用于日常家居用途及遵守维修及使用说明的要求，本公司才会提供保修服务。

请保留清楚列明购买日期及购买产品的单据，以备日后申请使用保修服务。

本公司客户服务团队竭诚为您服务，解答有关产品的问题。请浏览www.mauviel-care.com 查询本公司客户服务的联络方式。

愿本公司炉具令您尽情享受烹饪的乐趣！


使用說明書及保養服務 火鍋爐套裝

使用本火鍋爐前，請詳閱下列使用說明。建議遵循說明指引使用爐具。為確保安全，使用電器時，請務必遵循下述安全指引。

1. 一般安全指引

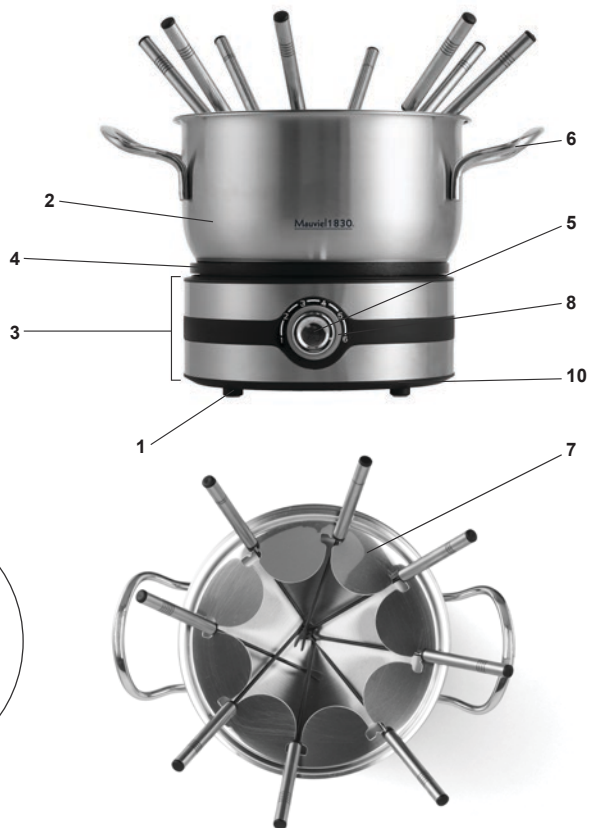
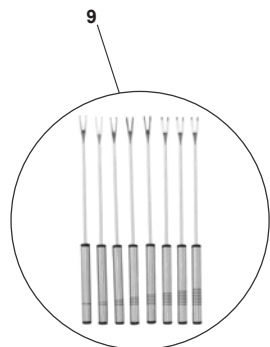
本火鍋爐套裝僅供家庭使用

- 本爐具可供已年滿 8 歲或以上兒童使用；有身體、感官或精神病理障礙，或缺乏經驗及知識之人士，如已有人從旁監督或他們已得知有關指引，知悉如何安全使用本產品，並了解使用過程中可能涉及的風險，亦可使用本爐具。兒童不得將本爐具當作玩具使用。除非兒童已年滿 8 歲或以上，且有人從旁監督，否則切勿讓兒童清潔或維修本爐具。
- 請將本爐具及電源線置於 8 歲以下兒童無法觸及之處。
- 使用過程中，請勿讓爐具置於無人看管的狀態下運作。
- 請勿將爐具或其電源線接頭浸入水或其他液體中，亦不要弄濕電源線接頭。
- 切勿使用電源線或插頭已毀壞、發生機件故障或機件已有不同程度毀壞的火鍋爐。請將爐具送回附近已獲授權的服務機構，以作檢查、維修或調整。
- 本爐具僅用於家居用途。如本爐具使用不當，或未能遵循本說明書所載之使用指引使用爐具，本公司概不承擔任何責任。
- 本火鍋爐並非炸鍋。火鍋爐不得用於炸薯條、冬甩等。
- 請勿在室外使用本爐具。
- 請注意：只可在不易燃、平穩且足夠耐熱的平面上使用本爐具。請避免液體濺出，使其表面受損壞。
- 請勿將本火鍋爐置於或接近煤氣爐 / 明火或電爐上，亦不要置於加熱的焗爐中。
- 請勿於浴缸、淋浴間、洗手盤或其他裝水的器皿附近使用本爐具。
- 請勿將本爐具置於易燃物料（如窗簾）附近或下方。
- 請確保火鍋爐機身上方及附近預留有足夠的空隙，機身四周及上方須預留至少 10 厘米的間隔。
- 請勿讓電源線懸掛於檯或工作檯的邊緣，亦不要讓電源線接觸灼熱的表面。（上述指引亦適用於電源延長線）。
- 請務必將本爐具接駁到已裝接地線的插座。

- 如要斷開電源，請以逆時針方向將溫度調節旋鈕調至最小值關掉，然後將插頭從牆上插座拔除。
- 如爐具需接駁電源延長線使用，請確保其電功率與火鍋爐套裝額定功率匹配，且電源延長線已接裝地線。如不確定情況，請諮詢合資格的電工師傅。
- 應定期檢查電源線是否受損，如有損壞，切勿使用本爐具。
- 不使用爐具時，請將電源插頭拔除，斷開電源。
- 請勿透過外置計時器或遙距控制系統操作本爐具。
-  警告！切勿接觸灼熱的表面。可觸及的表面在使用過程中容易變得灼熱。請使用鍋柄或透過旋鈕操作。
- 火鍋爐使用完畢後，爐具表面依然灼熱。請待火鍋爐完全冷卻，才可處理整個爐具（加熱底座 + 鍋身）。
- 使用未獲爐具製造商推薦的配件或會對人體造成傷害。
- 為免對鍋具造成損壞，請僅以其設計方式使用（切勿放入焗爐、使用煤氣爐或電爐上等）。
- 請使用食物鉗或其它耐熱用具取出食物。鍋內食油依然灼熱時，請勿移動或搬走爐具。
- 由於烹煮某類食物會發出大量油煙——因此請確保有足夠的通風。
- 請勿將火鍋爐用於除煮食外的其他用途。
- 如火鍋爐已遭損壞或出現故障，請停止使用。
- 初次使用前，請確保爐具所標電壓與供電電壓相符。
- 警告！切勿使用木炭或類似易燃燃料加熱本爐具。
- 本火鍋爐符合歐洲經濟共同體 2014/30/EU 號指引。
- 不論是兒童使用爐具，還是在兒童附近使用爐具，均須有人從旁密切監督。
- 如需關閉電源，請將溫度調節旋鈕往逆時針方向旋轉，直至 LED 指示燈轉為藍色，然後從插座拔除電源線插頭，再收納放置好爐具。

2. 部件說明

1. 防滑支腳
2. 火鍋爐
3. 底座
4. 加熱板
5. 溫度調節旋鈕 (6 檔)
6. 鍋柄
7. 防噴濺擋板 (可固定鍋叉)
8. 指示燈
9. 8 支鍋叉
10. 電源線



初次使用前：

- 請將爐具及配件從包裝盒內取出，並除去所有外層包裝。
- 除去所有貼紙及取出爐具內裏與外層各類配件，檢查火鍋爐套裝所有產品及配件是否完好或有任何缺陷。
- 除去並妥善處置所有塑膠包裝袋，如處理不善，則或會對兒童造成呼吸阻礙並引致窒息的風險。
- 如有需要，初次使用爐具前，請沾濕軟布進行清潔，然後徹底抹乾。
- 請以溫和的清潔劑及溫水清洗火鍋爐、防噴濺擋板與鍋叉。清潔完畢後，請徹底抹乾所有配件。
- 切勿使用任何鋒利或尖銳的清潔用具、汽油、溶劑、硬毛刷或研磨性洗潔精清潔爐具。
- 將插頭插入插座。(請注意：爐具接上電源前，請確保產品所標電壓(電壓：220-240伏特，50/60赫茲)與當地的供電電壓相符。)

使用：

- 請將火鍋爐置於適當的平面(請勿置於金屬面或布料上)及作保護，使其免受液體濺出受損害。
- 往火鍋爐加入食油/芝士/朱古力時，請留意水位介乎最低(MIN)及最高(MAX)刻度之間。請注意：鍋內水位切勿高於最高(MAX)刻度，以防液體飛濺或溢出。
- 請將火鍋爐置於加熱底座上，將插頭接駁到電源插座。請注意：請確保電源線不與任何灼熱的表面接觸。
- 接通電源後，指示燈呈藍色亮起。只要加熱火鍋爐中，指示燈就會呈紅色閃爍。一旦達至理想溫度，指示燈就會變為藍色。
- 請參閱有關使用食油、芝士及朱古力的烹煮指引，將溫度調節至最理想的數值。
- 請使用鍋叉串起已準備好的食材，然後放入灼熱的液體內烹煮。請記下叉柄上的編碼，以免混淆。
- 警告：當火鍋爐內裝有灼熱的液體時，切勿讓爐具置於無人看管的狀態運作，亦不要讓兒童接近火鍋爐。請協助兒童準備及烹煮他們的食物。
- 食材煮熟後，請小心從鍋內取出鍋叉。取出的肉塊或會滴落大量肉汁。
- 可因應個人口味，在烹煮好的食物上加入醬汁或蘸料享用。
- 火鍋爐使用完畢後，請以逆時針方向將溫度調節旋鈕調至最小值關閉電源，然後從插座拔除插頭以切斷加熱底座電源，最後待其完全冷卻。

各類食材烹煮溫度調校參考數值

食材	調校檔數
食油	5-6 檔 (中 / 高檔)
芝士	3-4 檔 (低 / 中檔)
朱古力	2-3 檔 (低檔)

建議以低檔火力開始烹煮，其後再按需要調高溫度，以達致選擇火鍋湯底的理想溫度。

貼士與技巧：

以食油為火鍋湯底的重要貼士

- 請務必使用新鮮、未烹煮過的食油。
- 切勿往食油中添加水或其他脂肪。
- 建議使用燒烤油，或其他適合煎炸的食油。
- 警告：切勿往鍋內注入超過 1.2 升食油，以防液體飛濺或溢出。
- 請僅使用火鍋爐套裝爐具及配備的防噴濺擋板，以保護自己免受鍋內液體飛濺受傷害。
- 如留意到浸於植物油 / 食油中的鍋叉附近已起泡，表明食油已達至理想溫度。
- 警告：煮食過程中熱油或會濺出鍋外。
- 注意：以油烹煮食物前，請除去食物上的冰塊及多餘的水分。
- 如要烹煮冷凍食品，請務必先完全解凍食物。
- 為使煮食效果更完美，建議肉類的溫度與室溫接近。
- 請勿同一時間將過多食材放入灼熱的液體中，防止液體過快冷卻。如溫度過低，則肉類並非炸熟，而是煮熟。如有必要，請重新調整加熱底座的溫度，或稍等片刻再放入食材。
- 注意：加熱食油或在食油內烹煮食物時，切勿往火鍋爐蓋上鍋蓋。

以芝士為火鍋湯底的重要貼士

- 請因應個人喜好的食譜，選擇芝士及其它食材。
- 為達至最佳烹煮效果，在放芝士入火鍋爐烹煮前，應先將芝士切成碎塊。
- 往火鍋爐加入芝士時，請留意介乎最低 (MIN) 及最高 (MAX) 刻度之間。
- 警告：切勿往鍋內注入超過 1.2 升芝士，以防液體飛濺或溢出。
- 請經常攪拌混合食物的湯底，防止湯底結塊，亦請遵照各類食材烹煮溫度調校參考數值，調整加熱溫度，以防燒焦芝士。
- 請使用配備的鍋叉將要烹煮的食物放入芝士中。

以朱古力為火鍋湯底的重要貼士

- 請因應個人喜好的食譜，選擇朱古力及其它食材。
- 為達至最佳烹煮效果，在放朱古力入火鍋爐烹煮前，應先將朱古力切成碎塊。
- 往火鍋爐加入朱古力時，請留意介乎最低 (MIN) 及最高 (MAX) 刻度之間。
- 警告：切勿往鍋內注入超過 1.2 升朱古力，以防液體飛濺或溢出。
- 請經常以攪拌棒攪拌混合食物的湯底，防止湯底結塊，亦請遵照各類食材烹煮溫度調校參考數值，調整加熱溫度，以防燒焦朱古力。
- 請使用配備的鍋叉將要烹煮的食物放入朱古力中。

3. 保養與清潔

- 請務必待火鍋爐及鍋內食物冷卻後，從插座拔除插頭，然後才進行清潔。
- 切勿將冷卻的液體直接倒入排水管。請查詢當地機構，了解處理廢置食油的最佳方式。
- 請以溫和的清潔劑及溫水清洗火鍋爐、防噴濺擋板與鍋叉。清潔完畢後，請徹底抹乾所有配件。上述配件（火鍋爐除外）亦可放入洗碗碟機清洗。
- 如有必要，請沾濕軟布抹拭加熱底座。然後徹底抹乾。
- 切勿將火鍋爐浸入水或其它液體中。請勿將火鍋爐放入洗碗碟機清洗。
- 切勿使用任何鋒利或尖銳的清潔用具、汽油、溶劑、硬毛刷或研磨性清潔劑清潔爐具。
- 請務必把火鍋爐及所有部件完全抹乾，方可再次使用或收納放置。

4. 爐具的棄置



EU 2006/95/EC, 2004/108/EC 與 2009/125/EC

本爐具遵循歐盟指令2002 / 96 / EC號有關廢棄電子電機設備指令 (WEEE) 的規定。本產品不應視作家居廢物。如需棄置本燒烤爐，可將爐具帶往回收電器及電子產品的廢物回收中心，物料可循環再用。如需查詢有關處置、修復及回收本產品的詳細資訊，請聯絡當地經銷商、提供處置家居廢物服務的機構或購買此爐具的商舖。妥善棄置爐具有助保護環境及防止對人體健康造成危害。透過重複使用、回收及 / 或使用廢舊爐具，您已為保護環境作出了重大的貢獻。

5. 商品保養服務

本公司就爐具的生產及物料缺陷，提供 24 個月的保養服務。惟爐具須用於日常家居用途及遵循使用指引，本公司才會提供保養服務。

請保留清楚列明購買日期及購買產品的單據，以備日後使用保養服務之需。

本公司客戶服務團隊竭誠為您服務，解答有關產品的問題。請瀏覽 www.mauviel-care.com 查詢本公司客戶服務的聯絡方式。

願本公司爐具令您盡享烹食之樂！

EN For more information on warranty and the care and use instructions see: | FR Pour plus d'informations sur la garantie et les instructions d'entretien et d'utilisation, consulter l'adresse suivante : | NL Meer informatie over de garantie en onderhouds- en gebruiksinstructies vindt u op: | DE Weitere Pflege- & Gebrauchshinweise und Informationen zur Garantie finden Sie hier: | DA Få mere at vide om vores garantipolitik samt pleje- og brugsvejledninger her: | SV Mer information om garantin samt skötsel och användning finns på: | ES Para obtener más información sobre la garantía y las instrucciones de uso y mantenimiento, visite: | PT Para mais informações sobre a garantia e instruções de manutenção e utilização, consulte: | ZHS 有关保修和保养及使用说明的更多信息，请参阅：| ZHT 有關保修和保養及使用說明的更多信息，請參閱：| BG За повече информация за гаранцията и инструкциите за грижа и употреба вижте: | BS Za više informacija o garanciji i uputstvu o održavanju i upotrebi, pogledajte: | CS Další informace týkající se záruky a pokyny k péči o výrobek a jeho použití najdete na: | EL Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση και τις οδηγίες φροντίδας και χρήσης, βλ.: | ET Lisateavet garantii ning hooldus- ja kasutusjuhiste kohta vt: | HR Za više informacija o jamstvu i upute za održavanje i upotrebu pogledajte: | HU A jótállással és a kezelési-használati útmutatóval kapcsolatos további tájékoztatásért kérjük keressze fel az alább jelölt elérhetőséget: | IT Per ulteriori informazioni sulla garanzia e di manutenzione e utilizzo si veda: | LT Daugiau informacijos apie garantiją ir gaminio priežiūrą bei naudojimą rasite: | LV Papildu informāciju par garantiju un kopšanas un lietošanas instrukciju skatīt: | PL Więcej informacji na temat gwarancji oraz instrukcje konserwacji i użytkowania można znaleźć na stronie: | RO Pentru mai multe informații privind garanția și instrucțiunile de îngrijire și utilizare, consultați: | RU Дополнительные сведения о гарантии и более подробные инструкции по уходу и использованию изделия представлены на веб-странице: | SK Viac informácií o záruke a starostlivosti a návod na použitie nájdete na stránke: | SL Za več informacij o garanciji ter za navodila za vzdrževanje in uporabo obiščite:

www.mauviel-care.com

Mauviel 1830®

EN CWC serial number (please archive this leaflet and the accompanying serial number): | **FR** Numéro de série CWC (veuillez conserver ce document ainsi que le numéro de série qui l'accompagne) : | **NL** CWC-serienummer (gelieve deze informatiefiche en het bijbehorende serienummer te bewaren): | **DE** CWC-Seriennummer (Bitte bewahren Sie dieses Merkblatt und die zugehörige Seriennummer auf): | **DA** CWC-serienr. (gem denne folder og det tilhørende serienummer): | **SV** CWC-serienummer (behåll detta informationsblad och det åtföljande serienumret): | **ES** Número de serie CWC (conservate este folleto y su número de serie): | **PT** Número de série CWC (guarde este folheto e o número de série que o acompanha): | **ZHS** 序号 (请保留此单张及序号): | **ZHT** 序號 (請保留此單張及序號): | **BG** Серийен номер на CWC (моля, запазете тази листовка и придружаващия серийен номер): | **BS** CWC serijski broj (arhivirajte ovaj flajer i prateći serijski broj): | **CS** Sériové číslo CWC (tento leták a přiložené sériové číslo si prosím uschovejte): | **EL** Αριθμός σειράς CWC (φυλάξτε το παρόν φυλλάδιο και τον αριθμό σειράς που το συνοδεύει): | **ET** CWC seerianumber (arhiveerige see teabeleht ja sellega kaasas olev seerianumber): | **HR** serijski broj CWC (spremite ovaj letak i pripadajući serijski broj): | **HU** CWC sorozatszám (kérjük, őrizze meg ezt a lapot és a hozzá tartozó sorozatszámot): | **IT** Numero di serie CWC (conservare questo opuscolo insieme al relativo numero di serie): | **LT** CWC serijos numeris (išsaugokite šį informacijų lapelį ir užsirašykite nurodytą serijos numerį): | **LV** CWC sērijas numurs (Lūdzu, saglabājiet šo instrukciju un norādīto sērijas numuru): | **PL** Numer seryjny CWC (zachowaj tę ulotkę i dołączony do niej numer seryjny): | **RO** Numărul de serie CWC (vă rugăm să păstrați la arhivă acest prospect și numărul de serie însoțitor): | **RU** Серийный номер CWC (сохраните этот информационный лист и серийный номер): | **SK** Výrobné číslo CWC (odložte si tento lístok a príslušné výrobné číslo): | **SL** Serijska številka CWC (shranite ta letak s serijsko številko):