



Bedienungsanleitung  
Istruzioni per l'uso

**AMBIANO**<sup>®</sup>

# Elektrisches Fondue-Gerät Set da fonduta elettrico



Deutsch..... 01  
Italiano ..... 22



# Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

## Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

**Ihr Vorteil:** Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

## Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.\*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

## Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.\*

## Ihr Hofer-Serviceportal

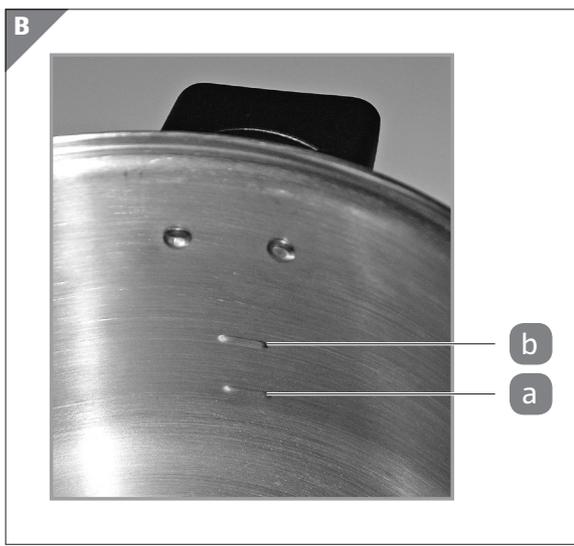
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter [www.hofer-service.at](http://www.hofer-service.at).



\* Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

# Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht</b> .....	<b>4</b>
<b>Lieferumfang/Geräteteile</b> .....	<b>5</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>6</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	6
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	6
<b>Sicherheit</b> .....	<b>7</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheitshinweise.....	7
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	8
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	8
Gefahren beim Betrieb des elektrischen Fondue-Geräts.....	10
<b>Aufbau und Montage</b> .....	<b>12</b>
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
<b>Bedienung</b> .....	<b>14</b>
Benutzung des Gerätes.....	14
Hilfreiche Tipps für Ihr elektrisches Fondue-Gerät.....	16
<b>Wartung, Reinigung und Pflege</b> .....	<b>18</b>
<b>Störung und Behebung</b> .....	<b>19</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>20</b>
<b>Konformitätserklärungen</b> .....	<b>20</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>20</b>
Verpackung entsorgen.....	20
Gerät entsorgen.....	20
Öl/Fett entsorgen.....	20



# Lieferumfang/Geräteteile

- 1 8 Fondue-Gabeln
- 2 Griffe
- 3 Topf
- 4 Basisstation
- 5 Temperaturregler
- 6 Betriebskontrollleuchte
- 7 Spritzschutz
- 8 Kabelaufwicklung (Geräteunterseite; ohne Abb.)
- 9 Markierung für die minimale und maximale Füllmenge
  - a) minimale Füllmenge
  - b) maximale Füllmenge
- 10 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem elektrischen Fondue-Gerät. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das elektrische Fondue-Gerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an dem elektrischen Fondue-Gerät führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das elektrische Fondue-Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**⚠️ WARNUNG!**

bezieht sich auf Personenschäden

**HINWEIS!**

bezieht sich auf Sachschäden



**WARNUNG – Heiße Oberflächen! Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.**



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass das Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität des Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

### Sicherheitshinweise

**⚠️ WARNUNG!**

**Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.**

## **Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten**

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

## **Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

### **Gefahren beim Betrieb des elektrischen Fondue-Geräts**

- Beim Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. heißer Ölbehälter, heißes Fett, heiße Brühe, Gehäuseteile! Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen oder Heizelemente. Benutzen Sie vorhandene Griffe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin – **Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche, z. B. Küchenarbeitsplatte, benutzen Sie nötigenfalls eine hitzebeständige Unterlage. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**
- Wechseln Sie das verbrauchte Öl in regelmäßigen Abständen. Altes oder verschmutztes Öl neigt bei Überhitzung zur Selbstentzündung. Gießen Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Öl. Explosionsgefahr! Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und versuchen Sie den Topf mit einem Kochtopfdeckel abzudecken, um die Flammen zu ersticken. Alternativ ist auch die Verwendung einer Löschdecke zu empfehlen.
- **VORSICHT!** Vermeiden Sie Ortswechsel, solange das Gerät bzw. der Topf heißes Öl, Brühe oder Speisen enthält und/oder die Basisstation heiß ist! Bei einem eventuellen Sturz besteht die **Gefahr von schweren Verbrennungen!**

- Benutzen Sie den Topf ausschließlich zusammen mit der mitgelieferten Basisstation.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Standfläche. Die Standfläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht vermeidbar sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, beachten Sie den Mindest- und Höchstpegel für das eingefüllte Öl bzw. die eingefüllte Brühe etc. (MIN / MAX-Markierung im Topf).
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf die Füllmenge des Öles bzw. der Brühe die MIN-Markierung im Topf nicht unterschreiten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln wie Fleisch, Gemüse, Pilzen etc., keinesfalls für andere Zwecke.
- Bedenken Sie, dass das Gerät nach dem Abschalten trotzdem noch heiß ist! Lassen Sie das Gerät und das Zubehör ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei der Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Bei Verwendung von nicht Original Zubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original Zubehör entfällt jede Haftung.
- Essen Sie nicht direkt von den Fondue-Gabeln. Diese werden sehr heiß und sind scharfkantig. **Verletzungsgefahr!**
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

# Aufbau und Montage

## Vor dem ersten Gebrauch

**⚠️ WARNUNG!**

**Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an Ihre Hofer-Filiale.**

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig einen Heizvorgang (ohne Topf) auszuführen. Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach 1-2 Heizdurchgängen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

- Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ab.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen Aufheizvorgang, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, durch.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

# Bedienung

## Benutzung des Gerätes

### **WARNUNG!**

**Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. – Verbrennungsgefahr!**



Im Lieferumfang ist auch ein Spritzschutz (der auch als Arretier-Vorrichtung für die Fondue-Gabeln dient) enthalten, betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne diesen Spritzschutz.

### **WARNUNG!**

**Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht), bevor Sie es mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbinden.**

### **WARNUNG!**

**Schließen Sie das Gerät erst an die Schutzkontakt-Steckdose an (und starten Sie den Heizvorgang erst), wenn der mit kaltem Öl, Brühe, Käse etc. befüllte Topf auf der Basisstation steht.**

### **HINWEIS!**

**Achten Sie stets darauf, dass Sie bei der Verwendung von Öl, Fett oder Brühe etc. die Min-Markierung im Topf nicht unter- und die Max-Markierung nicht überschreiten.**



Einige Öle sind zum Erhitzen nicht geeignet z. B. Distelöl. Machen Sie sich vor der Benutzung kundig bzw. beachten Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers.



Die Fleischstücke können entweder in Öl oder in Brühe gegart werden. Man kann auch kleine Gemüsetückchen, z. B. Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl, Möhren/Karotten etc. – oder auch Pilze, z. B. Champignons – klein geschnitten bereitlegen und diese ebenfalls, wie das Fleisch auf Gabeln gespießt, in der Brühe oder im Fett mitgaren.

### **Um das elektrische Fondue-Gerät zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:**

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.
- Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Stellen Sie den Topf **3** mit kaltem Inhalt auf die Basisstation **4** und platzieren Sie Ihre Zutaten griffbereit in der Nähe des Gerätes. Achten Sie darauf, dass Sie den Spritzschutz **7** (mit der Wölbung nach oben), passgenau auf dem Topf **3** angebracht haben.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und drehen anschließend den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur.
- Die Betriebskontrollleuchte **6** schaltet sich während des Aufheizens und Warmhaltens in Intervallen ein und aus. Wenn die am Temperaturregler **5** gewählte Temperatureinstellung erreicht ist, wird die Temperatur in etwa konstant gehalten, die Betriebskontrollleuchte **6** schaltet sich weiterhin ein und aus. Die Dauer bis zum Erreichen der Temperatur ist abhängig vom Inhalt des Topfes **3**, der Menge und der gewählten Temperatureinstellung. Sehen Sie dazu auch die Hinweise auf S. 16/17.  
Bis das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können einige Minuten vergehen. Ob das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können Sie am besten feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten. Wenn sich dort Bläschen bilden, hat das Öl die nötige Temperatur erreicht.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Fondue beginnen.
- Spießen Sie die in Stücke geschnittenen Zutaten auf die jeweiligen Fondue-Gabeln **1** (wir empfehlen 1-2 Stück pro Fondue-Gabel **1**) und geben Sie sie in den Topf **3** mit dem heißen Öl, Brühe etc. Legen Sie die Stiele der jeweiligen Fondue-Gabel **1** in die dafür vorgesehenen Einkerbungen des Spritzschutzes **7**.



## Bedienung

---

- Wenn Ihre Zutaten den gewünschten Zustand (Bräunungsgrad, medium oder durch) erreicht haben, entnehmen Sie vorsichtig die jeweilige Fondue-Gabel **1** aus dem Topf **3**. Lassen Sie die Zutaten erst noch über dem Topf **3** etwas abtropfen, um beispielsweise Fettspritzer zu vermeiden.



Sie können Fleisch-, Käse- oder Gemüse-Fondues zubereiten. Für das Käsefondue verwendet man eine normale Tischgabel und pro Gast eine der mitgelieferten langstieligen Fonduegabeln.

Jeder Gast hat eine Fonduegabel mit einer bestimmten Farbe, die er sich merkt und immer verwendet. Sind es weniger Fondue-Esser, so kann jeder zwei Fonduegabeln benutzen. Während die zweite Portion gart, wird die erste mit dieser oder jener Beigabe verspeist.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung vom Netz getrennt werden, indem der Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Öl/Fett dürfen keinesfalls in den Wasserkreislauf (Toilette, Waschbecken) gegeben werden. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

## Hilfreiche Tipps für Ihr elektrisches Fondue-Gerät

### Verwendung mit Öl oder Brühe

- Um das Öl oder die Brühe aufzuheizen, setzen Sie den Spritzschutz auf und stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „MAX“, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Abhängig von der eingefüllten Menge an Öl oder Brühe, dauert es ca. 20-25 Min. bis die nötige Temperatur erreicht ist.
- Bei der Verwendung von Brühe erkennen Sie an der Blasenbildung im Topf (ähnlich wie bei Wasser), dass die nötige Temperatur erreicht ist.
- Ob das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können Sie am Besten feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten. Wenn sich dort Bläschen bilden, hat das Öl die nötige Temperatur erreicht.
- Geben Sie erst dann die auf Gabeln gespießten Zutaten hinein.
- Je nach Vorlieben können Sie nun auch die Temperatur etwas niedriger einstellen, sollte Ihnen ihr Gargut beispielsweise zu braun werden.



Die Gardauer hängt in hohem Maße von der Größe und Beschaffenheit der gewählten Zutaten (Fleisch, Gemüse etc.) sowie von Ihren Vorlieben ab. Bitte beachten Sie, dass es möglicherweise etwas Übung erfordert, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.

### **Verwendung mit Käse**

- Um den Käse im Topf zu schmelzen, stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „MAX“, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Schmelzen Sie nun den Käse unter kontinuierlichem Rühren bis er komplett geschmolzen ist. Dieser Vorgang dauert je nach Menge einige Minuten.
- Stellen Sie nun am Temperaturregler eine niedrigere Temperatur ein, um zu vermeiden, dass der Käse am Topfboden haften bleibt.
- Überprüfen Sie immer wieder mit einem Kochlöffel, ob der Käse am Topfboden haften bleibt, rühren Sie gelegentlich um und stellen Sie ggf. eine niedrigere Temperatur ein.

Sie können nun geeignete Zutaten in den Käse eintauchen.

**Wichtig: Warten Sie mit dem Verzehr, bis die Zutaten und der Käse auf die dafür geeignete Temperatur abgekühlt sind.**

## Wartung, Reinigung und Pflege

### **⚠️ WARNUNG!**

**Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr! Berühren Sie niemals heiße Oberflächen!**

### **⚠️ WARNUNG!**

**Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!**

### **HINWEIS!**

**Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.**

Zur Reinigung der Basisstation **4** benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.

Die Fondue-Gabeln **1**, den Topf **3** und den Spritzschutz **7** können Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

# Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät bzw. die Heizfunktion ist nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe.
Die Betriebskontrollleuchte leuchtet nicht.	Das Gerät bzw. die Heizfunktion ist nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe.
	Das eingestellte Temperaturniveau wurde erreicht und der Thermostat hat die Heizfunktion abgeschaltet.	Warten Sie bis die Temperatur unter das eingestellte Temperaturniveau sinkt und der Thermostat die Heizfunktion wieder einschaltet.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Hofer-Filiale. Die Bedienungsanleitung kann über den QR-Code auf der Titelseite dieser Bedienungsanleitung aufgerufen und im PDF-Format heruntergeladen werden.

## Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~

Nennfrequenz: 50 Hz

Nennleistung: 1500 W

Schutzklasse: I

## Konformitätserklärungen



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der auf der beigelegten Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Mit dem CE Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen aller zutreffenden EG-Richtlinien.

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

### Gerät entsorgen



**Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!** Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

### Öl/Fett entsorgen

Sie dürfen keinesfalls in den Wasserkreislauf (Toilette, Waschbecken) gegeben werden. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.





Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

# Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

## Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

**Il vostro vantaggio:** non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

## Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

## Provare ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

## Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo [www.aldi-service.it](http://www.aldi-service.it).



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



# Sommario

<b>Panoramica prodotto .....</b>	<b>4</b>
<b>Dotazione/Parti dell'apparecchio .....</b>	<b>24</b>
<b>In generale .....</b>	<b>25</b>
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso .....	25
Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili .....	25
<b>Sicurezza .....</b>	<b>26</b>
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....	26
Note relative alla sicurezza .....	26
Pericoli per bambini e persone con capacità limitate .....	27
Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici .....	27
Pericoli durante il funzionamento del set da fonduta elettrico .....	29
<b>Installazione e montaggio .....</b>	<b>31</b>
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta .....	31
<b>Uso .....</b>	<b>33</b>
Uso dell'apparecchio .....	33
Consigli utili per il set da fonduta elettrico .....	35
<b>Manutenzione, pulizia e cura .....</b>	<b>37</b>
<b>Guasti e risoluzione .....</b>	<b>38</b>
<b>Dati tecnici .....</b>	<b>39</b>
<b>Dichiarazione di conformità .....</b>	<b>39</b>
<b>Smaltimento .....</b>	<b>39</b>
Smaltire l'imballaggio .....	39
Smaltire l'apparecchio esausto .....	39
Smaltimento di olio/grasso .....	39

## Dotazione/Parti dell'apparecchio

- 1 8 forchettine da fonduta
- 2 Maniglie
- 3 Pentola
- 4 Stazione di base
- 5 Regolatore della temperatura
- 6 Spia di controllo di funzionamento
- 7 Anello sparaspruzzi
- 8 Avvolgicavo (lato inferiore dell'apparecchio; senza fig.)
- 9 Tacca per la quantità di riempimento minima e massima
  - a) quantità di riempimento minima
  - b) quantità di riempimento massima
- 10 Istruzioni per l'uso e cartolina di garanzia (non mostrato)

Salvo modifiche tecniche ed estetiche.

# In generale

## Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono relative a questo set da fonduta elettrico. Contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e l'impiego.

Prima di utilizzare il set da fonduta elettrico, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza. La mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni al set da fonduta elettrico.

Le istruzioni per l'uso sono basate su norme e regolamenti in vigore all'interno dell'Unione Europea. All'estero prestare attenzione anche a disposizioni e leggi specifiche del Paese.

Conservare le istruzioni anche per gli usi successivi. Qualora il set da fonduta elettrico dovesse essere consegnata a terzi, allegare anche le istruzioni per l'uso.

## Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili

Le parole chiave e i simboli seguenti trovano impiego nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'apparecchio e/o sull'imballaggio o servono a rappresentare ulteriori informazioni.



Leggere e conservare le istruzioni per l'uso!

Importante avvertenze sono contrassegnate con questo simbolo.

**AVVERTENZA!**

Si riferisce a danni alle persone

**AVVISO!**

Si riferisce a danni alle cose



**ATTENZIONE - Superfici calde! Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura della superficie con cui si può entrare in contatto, può diventare molto alta.**



Con questo simbolo sono contrassegnate informazioni importanti.



Dichiarazione di conformità (vedi il capitolo "Dichiarazioni di conformità"): I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE esistenti.



Il sigillo "Geprüfte Sicherheit" (a norma di sicurezza) conferma che l'apparecchio è sicuro in caso di utilizzo prevedibile. Il sigillo di controllo conferma la conformità dell'apparecchio alla normativa sulla sicurezza dei prodotti.



Questo simbolo segnala le normative specifiche per lo smaltimento di vecchi apparecchi (vedi il capitolo "Smaltimento").

## Sicurezza

### Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti idonei, mai per altri scopi. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per l'uso commerciale, ma solo per l'uso in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altre unità abitative e bed & breakfast. Qualsiasi altro utilizzo o modifica dell'apparecchio non è appropriata ed è in linea di principio proibita. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo non appropriato o uso errato.

### Note relative alla sicurezza

#### **⚠ AVVERTENZA!**

**Leggere e osservare tutte le indicazioni per la sicurezza riportate di seguito. La mancata osservanza comporta notevoli rischi di incidenti e lesioni e il pericolo di danni materiali e all'apparecchio.**



## **Pericoli per bambini e persone con capacità limitate**

- Questo apparecchio non può essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini di almeno 8 anni e più se sono costantemente sorvegliati.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o inesperte solo se sorvegliate o informate in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e ai pericoli conseguenti.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini. L'apparecchio e il suo cavo di collegamento vanno tenuti fuori dalla portata dei bambini più piccoli di 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non conoscono i pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Per questo motivo l'apparecchio deve essere usato e conservato lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Non lasciar penzolare il cavo di alimentazione per evitare di inciamparvi.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dai bambini – **Pericolo di soffocamento!**

## **Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici**

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con contatto di terra installata a norma, con tensione di rete come da targhetta identificativa.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, la sostituzione deve essere effettuata esclusivamente da un laboratorio specializzato indicato dal costruttore per evitare pericoli di ferimento e di incidenti nonché danni all'apparecchio.
- Assicurarsi che la presa si trovi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio e sia liberamente accessibile per poter

staccare rapidamente l'apparecchio dalla rete in caso di interferenze.

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati. Le apparecchiature non riparate a regola d'arte sono pericolose per chi le utilizza.
- Per evitare incidenti tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.
- Per evitare incidenti, non collegare mai più elettrodomestici contemporaneamente (ad es. tramite una presa tripla) alla stessa presa con contatto di terra.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non usarlo all'aperto, in quanto non può essere esposto alla pioggia né ad altro genere di umidità. –

**Pericolo di scossa elettrica!**

- Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua, staccare per prima cosa la spina ed estrarre l'apparecchio dall'acqua! Dopodiché non rimettere in funzione l'apparecchio, ma farlo prima controllare da un centro di assistenza autorizzato. Ciò vale anche in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o dell'apparecchio e di caduta dell'apparecchio.

**Pericolo di scossa elettrica!**

- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio e prima di qualsiasi operazione di pulizia o in caso di problemi nel funzionamento! Non tirare mai il cavo di alimentazione!

**Pericolo di scossa elettrica!**

- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non entri in contatto con oggetti bollenti o affilati.

**Pericolo di scossa elettrica!**

- Non piegare assolutamente il cavo di alimentazione, questo può infatti causarne la rottura. **Pericolo di scossa elettrica!**

- Non usare l'apparecchio sul pavimento bagnato o con le mani bagnate o se l'apparecchio stesso è umido.  
**Pericolo di scossa elettrica!**
- Non aprire mai l'apparecchio e non cercare in alcun modo di raggiungerne l'interno con oggetti metallici.  
**Pericolo di scossa elettrica!**

### **Pericoli durante il funzionamento del set da fonduta elettrico**

- Durante il funzionamento di apparecchi di riscaldamento elettrici si sviluppano temperature elevate che possono causare lesioni, ad es. contenitore di olio caldo, grasso bollente, brodo bollente e parti dell'alloggiamento! Non toccare mai le superfici calde o gli elementi riscaldanti. Utilizzare sempre le maniglie a disposizione. Informare anche gli altri utenti in merito a questi pericoli. **Pericolo di ustioni!**
- Collocare l'apparecchio solo su una superficie piatta, resistente al calore e antiscivolo, ad esempio il piano di lavoro della cucina, utilizzare se necessario una base resistente al calore. Per evitare un accumulo di calore, non collocare l'apparecchio direttamente su una parete o sotto un pensile o simili. Non coprire l'apparecchio durante l'uso. Assicurarsi che vi sia sufficiente spazio libero e distanza di sicurezza a oggetti infiammabili e che fondono facilmente.  
**Pericolo di incendio!**
- Sostituire regolarmente l'olio usato. L'olio vecchio o sporco in caso di surriscaldamento tende ad auto-accendersi. Non aggiungere mai acqua nell'olio bollente o ustionante. Pericolo di esplosione! In caso di incendio staccare immediatamente la spina e cercare di coprire la pentola con un coperchio da cucina per soffocare le fiamme. In alternativa si consiglia anche l'uso di una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE!** Evitare di cambiare posizione se l'apparecchio o la pentola contiene olio, brodo o cibi bollenti e/o se la

stazione di base è calda! In caso di un'eventuale caduta sussiste il **pericolo di gravi ustioni!**

- Utilizzare la pentola esclusivamente insieme alla stazione di base in dotazione.
- Disporre l'apparecchio su una base piatta, stabile e resistente al calore. La superficie di base deve essere insensibile ai grassi e facile da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili.
- Per evitare pericoli, attenersi al livello minimo e massimo per l'olio riempito o il brodo riempito, ecc. (tacca MIN/MAX nella pentola).
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, la quantità di riempimento dell'olio o del brodo non deve scendere sotto la tacca MIN nella pentola.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi, come carne, verdura, funghi, ecc., mai per altri scopi.
- Vi ricordiamo che l'apparecchio può essere ancora molto caldo anche dopo lo spegnimento. Lasciar raffreddare sufficientemente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirlo e/o di riporlo.
- L'apparecchio non è predisposto per essere impiegato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali. Se si utilizzano accessori di terze parti decade qualsiasi diritto di garanzia per i danni all'apparecchio.
- L'impiego di accessori non originali comporta un maggior pericolo di incidenti. Si declina qualsiasi responsabilità in caso di incidenti o danni con accessori non originali.
- Non mangiare direttamente con le forchette da fonduta. Queste possono essere molto calde e molto affilate.  
**Pericolo di lesioni!**
- Attenersi alle ulteriori istruzioni riportate nel capitolo "Manutenzione, pulizia e cura".

# Installazione e montaggio

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, controllare che sia completo e che non abbia subito danni da trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbi non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi al punto vendita ALDI.**

L'apparecchio si trova in un imballaggio che lo protegge dai danni da trasporto.

- Estrarre con cautela l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori dai residui di polvere dell'imballaggio seguendo le indicazioni del capitolo "Manutenzione, pulizia e cura".

Prima di impiegare il vostro apparecchio per la prima volta è necessario attivare una volta la funzione di riscaldamento (senza pentola). Una leggera emissione di odore o di fumo è normale e scompare dopo 1-2 processi di riscaldamento. Questo non indica un malfunzionamento dell'apparecchio. Provvedere comunque ad un'adeguata aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione dall'avvolgicavo.
- Collocare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra, prestando attenzione che la presa sia liberamente accessibile.

Assicurarsi che la base sia piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. La superficie deve essere semplice da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili.

- Collegare l'apparecchio alla presa con contatto di terra ed attivare un ciclo di riscaldamento, come descritto nel capitolo "Uso dell'apparecchio".



Se il vostro apparecchio non dovesse funzionare, vi preghiamo di consultare il paragrafo “Guasti e risoluzione”.

- Una volta concluso il ciclo di riscaldamento, spegnere l'apparecchio, staccarlo dalla rete e lasciarlo raffreddare completamente a temperatura ambiente. Pulire l'apparecchio seguendo le indicazioni del capitolo “Manutenzione, pulizia e cura”.



# Uso

## Uso dell'apparecchio

### AVVERTENZA!

**Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Utilizzare quindi le maniglie previste e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti. Informare anche gli altri utenti in merito a questi pericoli. Pericolo di ustioni!**



È incluso un anello sparaspruzzi (che serve anche come dispositivo di blocco per le forchettine da fonduta); non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'anello paraspruzzi.

### AVVERTENZA!

**Assicurarsi che l'apparecchio sia spento (regolatore della temperatura ruotato in senso antiorario fino alla battuta), prima di collegarlo alla presa con contatto di terra.**

### AVVERTENZA!

**Collegare l'apparecchio alla presa con contatto di terra (e avviare il processo di riscaldamento) solo quando la pentola riempita con olio, brodo, formaggio freddo, ecc. si trova sulla stazione di base.**

### AVVISO!

**Assicurarsi sempre che l'olio, il grasso o il brodo, ecc. non scendano sotto la tacca MIN e non superino la tacca MAX nella pentola.**



Alcuni oli non sono idonei per riscaldare, ad esempio olio di cartamo. Informarsi prima dell'uso oppure osservare le avvertenze del rispettivo produttore.



I pezzi di carne possono essere cotti nell'olio o nel brodo. Si possono anche predisporre piccoli pezzi di verdure, ad es. broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiore, carote, ecc. o funghi, ad es. champignon, che vanno infilzati come la carne con le forchettine e cotti nel brodo o nel grasso.

### **Per mettere in funzione il set da fonduta elettrico procedere come segue:**

- Collocare l'apparecchio in prossimità di una presa con contatto di terra, prestando attenzione che la presa sia liberamente accessibile.
- Assicurarsi che la superficie di base sia piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. La superficie deve essere semplice da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili.
- Collocare la pentola **3** con il contenuto freddo (olio, brodo, ecc.) sulla stazione di base **4** e tenere gli ingredienti a portata di mano vicino all'apparecchio. Assicurarsi che l'anello paraspruzzi **7** (con la bombatura verso l'alto), sia applicato correttamente sulla pentola **3**.
- Collegare ora l'apparecchio alla presa con contatto di terra e impostare poi il regolatore della temperatura **5** alla temperatura desiderata.
- La spia di controllo di funzionamento **6** si accende e spegne durante il riscaldamento e il mantenimento in caldo a intervalli. Se si è raggiunta la temperatura impostata con il regolatore della temperatura **5**, la temperatura viene mantenuta costante, la spia di controllo di funzionamento **6** si accende e spegne ancora. Il tempo necessario per il raggiungimento della temperatura desiderata dipende dal contenuto della pentola **3**, dalla quantità e dalla temperatura selezionata. Vedere anche le istruzioni a pag. 53/54.  
L'olio richiede alcuni minuti per raggiungere la temperatura necessaria. Se l'olio ha raggiunto o meno la temperatura necessaria può essere stabilito al meglio immergendo il manico di un cucchiaino da cucina di legno nell'olio. Se si formano qui delle bollicine, l'olio ha raggiunto la temperatura necessaria.
- Se si è raggiunta la temperatura desiderata, è possibile iniziare la fonduta.
- Infilzare gli ingredienti tagliati a pezzi con le rispettive forchettine da fonduta **1** (consigliamo 1-2 pezzi per forchettina **1**) e metterle nella pentola **3** con l'olio o il brodo bollente, ecc. Disporre i manici delle rispettive forchettine da fonduta **1** negli appositi intagli dell'anello paraspruzzi **7**.
- Se gli ingredienti hanno raggiunto lo stato desiderato (grado di doratura medio o ben cotto), rimuovere con attenzione la rispettiva forchettina da fonduta **1** dalla

pentola **3**. Lasciare sgocciolare leggermente gli ingredienti sopra la pentola **3** per evitare schizzi di grasso.



È possibile preparare fonduta di carne, formaggio o verdura. Per la fonduta al formaggio si utilizza una normale forchettina da tavola e per ogni ospite una forchettina da fonduta con manico lungo in dotazione.

Ogni ospite ha una forchettina da fonduta con uno specifico colore che si annota, e utilizza sempre la stessa forchettina. Se vi sono meno persone a mangiare la fonduta, ognuna utilizza due forchettine da fonduta. Mentre la seconda porzione è cotta nella pentola, si mangia la prima con i diversi contorni.

L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete dopo ogni uso staccando la spina dalla presa con contatto di terra. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo e/o riporlo.

L'olio e il grasso non vanno mai smaltiti nello scarico (toilette, lavandino). Per ulteriori informazioni rivolgersi alle autorità comunali competenti o all'azienda di smaltimento locale.

## Consigli utili per il set da fonduta elettrico

### Utilizzo con olio o brodo

- Per riscaldare l'olio o il brodo, applicare l'anello paraspruzzi e impostare il regolatore della temperatura sulla posizione "MAX" ruotandolo fino alla battuta in senso orario.
- In funzione della quantità di olio o brodo introdotta, è necessario un lasso di tempo di circa 20-25 min. prima di raggiungere la temperatura necessaria.
- Nel caso di utilizzo di brodo, è possibile stabilire il raggiungimento della temperatura necessaria dalla formazione di bollicine nella pentola (come nel caso dell'acqua).
- Se l'olio ha raggiunto o meno la temperatura necessaria può essere stabilito al meglio immergendo il manico di un cucchiaio da cucina di legno nell'olio. Se si formano qui delle bollicine, l'olio ha raggiunto la temperatura necessaria.
- Poi introdurre gli ingredienti infilzati con le forchettine.
- A seconda delle preferenze è possibile anche impostare la temperatura leggermente più bassa, se il prodotto da cuocere dovesse ad esempio diventare troppo scuro.

La durata di cottura dipende prevalentemente dalle dimensioni e dalla qualità degli ingredienti selezionati (carne, verdura, ecc.) e dalle proprie preferenze. Tenere conto che eventualmente è richiesto un po' di esercizio prima di ottenere il risultato desiderato.

### **Utilizzo con formaggio**

- Per far fondere il formaggio nella pentola, impostare il regolatore della temperatura sulla posizione "MAX" ruotandolo fino alla battuta in senso orario.
- Far fondere il formaggio mescolando continuamente fino a quando è fuso completamente. Questa procedura richiede a seconda della quantità alcuni minuti.
- Impostare con il regolatore della temperatura una temperatura inferiore per evitare che il formaggio rimanda adeso sul fondo della pentola.
- Verificare sempre con un cucchiaino da cucina se il formaggio è rimasto adeso al fondo della pentola, mescolare di tanto in tanto e impostare eventualmente una temperatura più bassa.

È possibile ora immergere ingredienti idonei nel formaggio.

**Importante: prima di mangiare aspettare che gli ingredienti e il formaggio si siano raffreddati alla temperatura idonea.**

## Manutenzione, pulizia e cura

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o riporlo! Pericolo di scossa elettrica! Non toccare mai le superfici calde!**

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pericolo di scossa elettrica!**

### **AVVISO!**

**Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi né oggetti appuntiti.**

Per pulire la stazione di base **4** usare un panno asciutto o tutt'al più leggermente umido e ben strizzato.

Le forchettine da fonduta **1**, la pentola **3** e l'anello paraspruzzi **7** possono essere puliti in acqua calda con detersivo. Successivamente risciacquare a fondo con acqua pulita e asciugare.

## Guasti e risoluzione

<b>Guasto:</b>	<b>Causa:</b>	<b>Risoluzione:</b>
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla presa con contatto di terra.	Infilare la spina nella presa di alimentazione.
L'apparecchio non riscalda.	L'apparecchio o la funzione di riscaldamento non è acceso.	Ruotare in senso orario il regolatore della temperatura sul livello di temperatura desiderato.
La spia di controllo di funzionamento non si accende.	L'apparecchio o la funzione di riscaldamento non è acceso.	Ruotare in senso orario il regolatore della temperatura sul livello di temperatura desiderato.
	Il livello di temperatura impostato è raggiunto e il termostato ha disattivato la funzione di riscaldamento.	Aspettare che la temperatura scenda sotto il livello di temperatura impostato e che il termostato riattivi la funzione di riscaldamento.

In caso di guasti non indicati qui sopra, rivolgersi al punto vendita ALDI. Le istruzioni per l'uso possono essere richiamate e scaricate in formato PDF tramite il codice QR riportato sulla copertina di queste istruzioni per l'uso.

## Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~

Frequenza nominale: 50 Hz

Potenza nominale: 1500 W

Classe di protezione: I

## Dichiarazione di conformità



La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta all'indirizzo riportato sulla cartolina di garanzia.

I prodotti contrassegnati dalla marcatura CE soddisfano i requisiti delle direttive CE esistenti.

## Smaltimento

### Smaltire l'imballaggio



L'imballaggio del prodotto è costituito da materiale riciclabile.

Il materiale di imballaggio può essere smaltito presso centri di raccolta pubblici per essere riutilizzato.

### Smaltire l'apparecchio esausto



**Gli apparecchi vecchi non devono essere gettati tra i rifiuti domestici!**

In base alle normative in vigore l'apparecchio vecchio deve essere smaltito adeguatamente al termine della sua durata. In tal senso i materiali contenuti nell'apparecchio vecchio vengono riutilizzati e l'impatto sull'ambiente è minimo. Per ulteriori informazioni rivolgersi alle autorità comunali competenti o all'azienda di smaltimento locale.

### Smaltimento di olio/grasso

L'olio e il grasso non vanno mai smaltiti nello scarico (toilette, lavandino).

Per ulteriori informazioni rivolgersi alle autorità comunali competenti o all'azienda di smaltimento locale.



AT

IT

**Vertrieben durch: | Commercializzato da:**

HANS-ULRICH PETERMANN GMBH & CO. KG  
SCHLAGENHOFENER WEG 40  
82229 SEEFELD  
DEUTSCHLAND, GERMANIA

**KUNDENDIENST  
ASSISTENZA POST-VENDITA** 707018

Bitte wenden Sie sich an Ihre **HOFER-Filiale**.  
La preghiamo di recarsi nel suo  
punto vendita **ALDI**.

MODELL / MODELLO:  
EF 2016

12/2020

**3**

**JAHRE GARANTIE  
ANNI DI GARANZIA**