

Since 1896

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began near Gouda, in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first cheese tools for the local farmers. From that day on it's been our family's tradition to create fun & smart tools so you can enjoy Cheese, Pizza, Chocolate, Meat & Veggies to the fullest. We love it! So whether you're cutting, melting or presenting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



Fourth generation owner of BOSKA,

Martijn Bos

Food Tools for Life

BOSKA

SINCE 1896

Food Tools for Life



EN PARTS

a. 8x Fondue forks b. Splash guard c. Fondue pot d. Base with heating unit e. Temperature controller f. Power cord with plug g. Board

NL ONDERDELEN

a. 8x Fonduevorken b. Spatbescherming c. Fonduepan d. Onderstel met verwarmingseenheid e. Temperatuurregelaar f. Netsnoer met stekker g. Plank

DE ERSATZTEILE

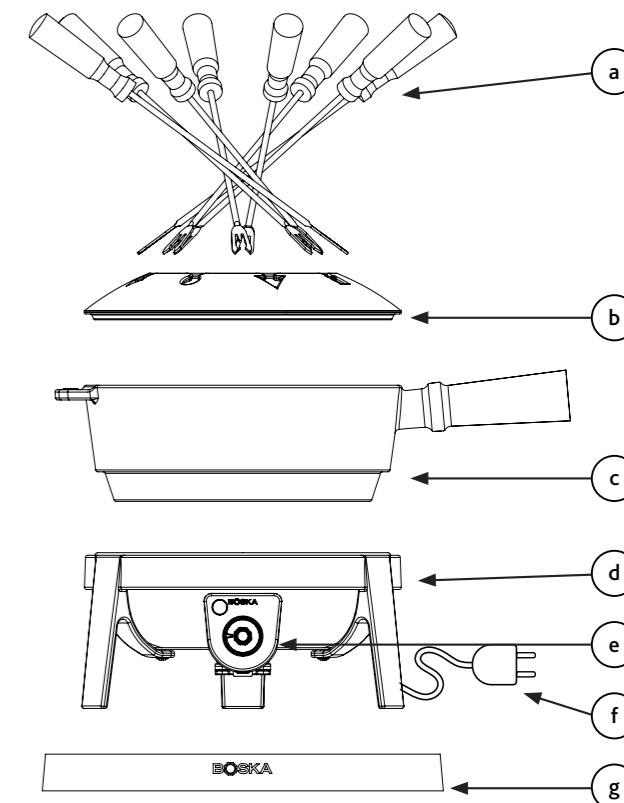
a. 8x Fonduegabeln b. Spritzschutz c. Fonduepotf d. Untergestell mit Heizeinheit e. Temperaturregler f. Netzkabel mit Stecker g. Brett

FR PIÈCES DÉTACHÉES

a. 8x Fourchettes à fondue b. Protection contre les éclaboussures c. Caquelon à fondue d. Socle avec réchaud e. Régulateur de température f. Cordon d'alimentation avec fiche g. Planche

ES CONTENIDO

a. 8x Tenedores para fondue b. Protector antisalpicaduras c. Olla de fondue d. Mecanismo inferior con unidad de calor e. Controlador de temperatura f. Cable de alimentación con enchufe g. Plancha



Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

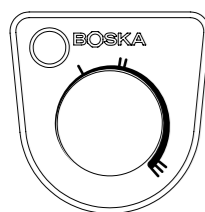
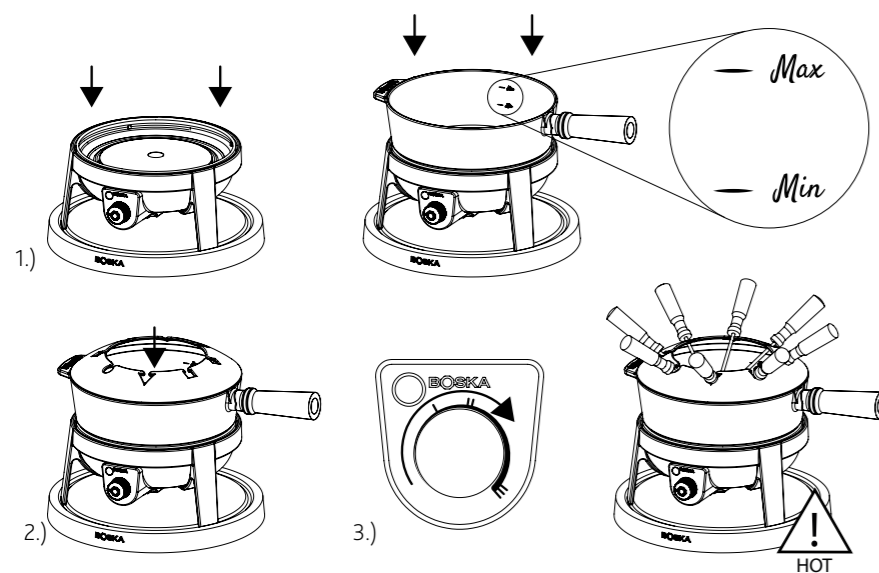
boska.com

Electric Fondueset *Pro*

EN, NL, DE, FR, ES

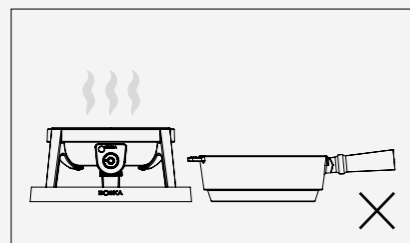
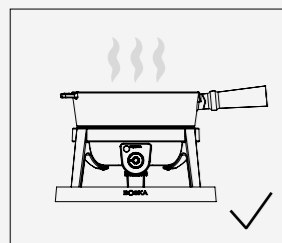


INSTALLATION & USE



- I For chocolate fondue (+/- 55°C [130°F])
- II For cheese fondue (+/- 70°C [160°F])
- III For broth fondue/hotpot (+/- 100°C [210°F]) or for oil fondue (+/- 190°C [375°F])

WARNING



Only heat the fondueset with a filled pan. **Never** leave the heating element on **without** the **pan** or content.

EN

INSTALLATION & USE

1. Place the wooden board on a stable surface and place the cast-iron base with the heating unit and fondue pot on it. Fill the pot with the desired fondue content. When doing so, pay attention to the maximum level (see "general warnings"). 2. Optional with cheese fondue, chocolate fondue and broth fondue/hot pot, but necessary with oil fondue: the splash guard on the pan. 3. Plug in and turn the temperature control to the desired setting: | for chocolate fondue (+/- 55°C [130°F]), || for cheese fondue (+/- 70°C [160°F]), ||| for broth fondue/hotpot (+/- 100°C [210°F]) or ||| for oil fondue (+/- 190°C [375°F]). The indicator light will come on while heating. When the correct temperature has been reached, the light will go out. The positions settings are an indication. If the heating goes too fast or too slowly, it is possible to deviate a little from the setting. Note: Do not increase the temperature if the light comes back on during use or if the contents are not fully melted at first. The temperature controller will regulate this automatically if the temperature has dropped and the content will melt by itself.

4. While heating, stir the contents with a wooden or plastic spoon or spatula. Never use metal tools for this, as this will damage the pan. 5. Always use the fondue forks for dipping food into the desired fondue. 5a. Cheese and chocolate fondue: dip the food into the fondue and take it out immediately. 5b. Broth fondue/hotpot and oil fondue: allow the food, especially meat and fish, to cook properly through in the fondue. Hold the fondue fork while cooking or place the fork in the splash ring. The little shapes in the splash ring make it easy to remember which fork is whose. 6. Do not move the fondue set during use. If the fondue pot or entire set must be moved, always use an oven mitt or potholder. The metal parts are very hot! 7. After use, turn the temperature controller all the way to the left and unplug the power cord. Allow the set to cool completely.

NL

INSTALLATIE & GEBRUIK

1. Plaats de houten plank op een stabiele ondergrond en plaats hier het gietijzeren onderstel met de verwarmingseenheid en de fonduepan op. Vul de pan met de gewenste fondue inhoud. Let hierbij op het minimum en maximumniveau (zie 'algemene waarschuwingen'). 2. Optioneel bij kaasfondue, chocoladefondue en bouillonfondue/hotpot, maar noodzakelijk bij oliefondue: plaats de spatbescherming op de pan. 3. Steek de stekker in het stopcontact en draai de temperatuurregelaar naar de gewenste stand: | voor chocoladefondue (+/- 55°C), || voor kaasfondue (+/- 70°C) en ||| voor bouillonfondue/hotpot (+/- 100°C) of oliefondue (+/- 190°C). Tijdens het verwarmen gaat het controlelampje branden. Bij het bereiken van de juiste temperatuur gaat het lampje uit. De standen zijn een indicatie. Indien de verhitte te hard of zacht gaat, is het mogelijk om een klein beetje van de stand af te wijken. Let op: verhoog de temperatuur niet als het lampje tijdens gebruik weer aan gaat of als de inhoud in het begin nog niet volledig gesmolten is. De temperatuurregelaar regelt dit automatisch indien de temperatuur is gedaald en de inhoud smelt vanzelf.

4. Roer de inhoud tijdens het verwarmen door met een houten of kunststof lepel of spatel. Gebruik hier nooit metalen tools voor, dit beschadigt de pan. 5. Gebruik altijd de fonduevorken voor het dippen van voedsel in de gewenste fondue. 5a. Kaas- en chocolade fondue: dip het voedsel in de fondue en haal deze er direct weer uit. 5b. Bouillonfondue/hotpot en oliefondue: laat het voedsel, met name vlees en vis, goed garen in de fondue. Houdt de fonduevork tijdens het garen vast of plaats de vork in de spatring. Door de vormpjes in de spatring onthoud je eenvoudig welke vork van wie is. 6. Verplaats de fondueset tijdens gebruik niet. Gebruik – indien de fonduepan of gehele set toch verplaatst moet worden – altijd een ovenwant of pannenlap. De metalen onderdelen zijn zeer heet! 7. Draai de temperatuurregelaar na gebruik helemaal naar links en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de set volledig afkoelen.



Dishwasher Refrigerator



Gas stove Induction cooker Ceramic cooker Electric cooker



Oven Microwave Barbecue

EN The fondue pot is suitable for use in/on:
NL De fonduepan is geschikt voor gebruik in/op:
DE Der Fonduetopf ist wie folgt verwendbar:
FR Le caquelon à fondue peut être utilisé sur/dans:
ES La olla de fondue es apta para su uso en:

EN WARRANTY

The electrical components (base with heating unit, temperature regulator and power cord with plug) come with a two-year warranty. All other parts (fondue forks, splash guard, fondue pot and board) come with a lifetime warranty.

NL GARANTIE

Op de elektrische onderdelen (onderstel met verwarmingseenheid, temperatuurregelaar en netsnoer met stekker) geldt een garantieperiode van 2 jaar. Op de overige onderdelen (fonduevorken, spatbescherming, fonduepan en plank) ontvang je levenslange garantie.

DE GARANTIE

Auf die elektrischen Bauteile (Untergestell mit Heizeinheit, Temperaturregler und Netzkabel mit Stecker) wird eine Garantie von 2 Jahren gewährt. Auf die übrigen Teile (Fonduegabeln, Spritzschutz, Fonduetopf und Brett) erhalten Sie eine lebenslange Garantie.

FR GARANTIE

Les composants électriques (support avec unité de chauffage, régulateur de température et câble d'alimentation avec fiche) sont garantis 2 ans. Les autres éléments (fourchettes à fondue, protection contre les éclaboussures, caquelon à fondue et planche) sont garantis à vie.

ES GARANTÍA

Los componentes eléctricos (base con unidad de calentamiento, regulador de la temperatura y cable de alimentación con enchufe) tienen una garantía de 2 años. El resto de piezas (tenedores de fondue, protector antisalpicaduras, olla de fondue y tabla) vienen con una garantía de por vida.

Claim your guarantee now!



INSTALLATION & VERWENDUNG

1. Legen Sie das Holzbrett auf eine stabile Unterlage und stellen Sie das gusseiserne Untergestell mit der Heizereinheit und dem Fonduepotf darauf. Füllen Sie den Topf mit dem gewünschten Fondueinhalt. Beachten Sie die Mindest- und Höchstfüllmenge (siehe „Allgemeine Warnhinweise“). **2.** Optional bei Käsefondue, Schokoladenfondue und Brühfondue/Hotpot, aber notwendig bei Ölfondue: Topf mit Spritzschutz abdecken. **3.** Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung: | für Schokoladenfondue (+/- 55 °C), || für Käsefondue (+/- 70 °C) und ||| für Bouillonfondue/Feuertopf (+/- 100 °C) oder Ölfondue (+/- 190 °C). Während des Aufheizens leuchtet die Kontrolllampe. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, erlischt die Lampe. Die Einstellungen sind Richtwerte. Bei zu starker oder zu geringer Erwärmung ist es möglich, etwas von der Einstellung abzuweichen. Achtung: Erhöhen Sie die Temperatur nicht, wenn die Lampe während des Gebrauchs wieder aufleuchtet oder der Inhalt zu Beginn nicht vollständig geschmolzen ist. Der Temperaturregler regelt dies automatisch, wenn die Temperatur gesunken ist und der Inhalt schmilzt von selbst.

4. Rühren Sie den Inhalt während des Erhitzens mit einem Holz-, Plastiklöffel oder Spatel um. Verwenden Sie dazu keine Metallgegenstände, da diese den Topf beschädigen können. **5.** Verwenden Sie immer die Fonduegabeln zum Eintauchen der Speisen in das gewünschte Fondue. **5a.** Käse- und Schokoladenfondue: Tauchen Sie die Speisen in das Fondue und nehmen Sie sie sofort wieder heraus. **5b.** Bouillon-Fondue/Feuertopf und Ölfondue: Lassen Sie die Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fisch, im Fondue gut durchgaren. Halten Sie die Fonduegabel während des Kochens fest oder legen Sie die Gabel in den Spritzring. Die Formen im Spritzring machen es einfach, sich zu merken, wem welche Gabel gehört. **6.** Bewegen Sie das Fondue-Set während des Gebrauchs nicht. Wenn der Fonduepotf oder das gesamte Set bewegt werden muss, verwenden Sie immer einen Ofenhandschuh oder Topflappen. Die Metallteile sind sehr heiß! **7.** Drehen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturregler ganz nach links und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Set vollständig abkühlen.

INSTALLATION & UTILISATION

1. Placez la planche en bois sur une surface stable et posez-y le socle en fonte avec le réchaud et le caquelon. Remplissez le caquelon avec la quantité de fondue souhaitée. Respectez les niveaux minimum et maximum (voir "Avertissements généraux"). **2.** Facultatif avec la fondue au fromage, la fondue au chocolat et la fondue au bouillon, mais nécessaire avec la fondue à l'huile : placez la protection contre les éclaboussures sur le caquelon. **3.** Branchez le cordon d'alimentation et réglez la température sur la valeur souhaitée : | pour la fondue au chocolat (+/- 55 °C), || pour la fondue au fromage (+/- 70 °C) ou ||| pour la fondue au bouillon / fondue chinoise (+/- 100 °C) et la fondue à l'huile (+/- 190 °C). Au cours du préchauffage, le voyant s'allume. Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant s'éteint. Les positions sont indicatives. Si cela chauffe trop fort ou trop doucement, il est possible de déplacer légèrement la molette de réglage. Remarque : n'augmentez pas la température si la lumière se rallume pendant l'utilisation ou si le contenu n'a pas complètement fondu au début. Le régulateur de température s'en charge automatiquement si la température a baissé, et le contenu fond de lui-même.

4. Remuez le contenu tout en chauffant avec une cuillère ou une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'outils métalliques pour cela, car cela endommagerait le caquelon. **5.** Utilisez toujours les fourchettes à fondue pour plonger les aliments dans la fondue souhaitée. **5a.** Fondue au fromage et au chocolat : plongez l'aliment dans la fondue et retirez-le immédiatement. **5b.** Fondue au bouillon / fondue chinoise et fondue à l'huile : laissez bien cuire les aliments, surtout la viande et le poisson, dans la fondue. Tenez la fourchette à fondue pendant la cuisson ou placez la fourchette sur le rebord anti-éclaboussures. Les découpes dans le rebord anti-éclaboussures permettent de se rappeler facilement quelle fourchette appartient à qui. **6.** Ne déplacez pas le set à fondue pendant son utilisation. Si le caquelon ou l'ensemble du set à fondue doit être déplacé, utilisez toujours un gant de cuisine ou une manique. Les parties métalliques sont très chaudes ! **7.** Après utilisation, tournez le bouton de réglage de la température à fond vers la gauche et retirez la fiche de la prise. Laissez complètement refroidir le set.

ES

PUESTA EN MARCHA & FUNCIONAMIENTO

1. Coloca la tabla de madera sobre una superficie estable y coloca la base de hierro fundido con la unidad de calentamiento y la olla de fondue sobre ella. Llena el recipiente con el contenido deseado de la fondue. Respeta los niveles mínimos y máximos (ver "Advertencias generales"). **2.** Opcional con la fondue de queso, la fondue de chocolate y la fondue china/de caldo, pero necesario con la fondue de aceite: coloca el protector contra salpicaduras sobre la olla. **3.** Enchufa el cable de alimentación y gira el control de temperatura al ajuste deseado: | para la fondue de chocolate (+/- 55°C), || para la fondue de queso (+/- 70°C) o ||| para la fondue de caldo/hotpot (+/- 100°C) y la fondue de aceite (+/- 190°C). Durante el calentamiento, la lámpara de advertencia se enciende. Cuando se alcanza la temperatura correcta, la luz se apaga. Las posiciones son indicativas. Si el calentamiento es demasiado duro o demasiado suave, es posible desviarse ligeramente del ajuste. Nota: No aumentes la temperatura si la luz vuelve a encenderse durante el uso o si el contenido no se ha fundido completamente al principio. El regulador de temperatura lo regula automáticamente si la temperatura ha bajado y el contenido se funde por sí solo.

4. Remover el contenido mientras se calienta con una cuchara o espátula de madera o plástico. No utilices nunca herramientas metálicas para ello, ya que se dañarían la sartén. **5.** Utiliza siempre los tenedores de fondue para sumergir los alimentos en la fondue deseada. **5a.** Fondue de queso y chocolate: Sumerge los alimentos en la fondue y sácalos inmediatamente. **5b.** Fondue de caldo/de aceite: Deja que los alimentos, especialmente la carne y el pescado, se cocinen bien en la fondue. Sostén el tenedor de la fondue mientras se cocina o coloca el tenedor en el anillo de salpicadura. Las formas del anillo de salpicaduras hacen que sea fácil recordar qué tenedor pertenece a quién. **6.** No muevas el set de fondue durante su uso. Si hay que mover el recipiente de la fondue o todo el conjunto, utiliza siempre un guante de cocina o una agarradera. Las partes metálicas están muy calientes. **7.** Después de su uso, gira el botón de control de la temperatura completamente hacia la izquierda y saca el enchufe de la toma de corriente. Deja que el set se enfríe por completo.

EN

CLEANING

- Make sure the plug is unplugged and the device has cooled completely before handling it.
- Children should not perform cleaning and maintenance.
- The base with the heating unit, the power cord and the plug must not be immersed in water or other liquids. Wipe these parts with a damp cloth.
- Wash the fondue forks, fondue pot and splash guard by hand in a soapy mixture of warm water and detergent.
- Wash the wooden board by hand in a soapy mixture of warm water and detergent, then dry it and allow the board to continue drying in an upright position. Spray the wood regularly with BOSKA Board Oil (available separately) to protect it from splitting, staining and absorbing odors.
- Never use hard brushes, abrasive materials, disinfectants or caustic/corrosive agents for cleaning.
- Visit www.boska.com/ for more use and maintenance tips.

How to clean a cheese fondue pot properly

- Option 1: Before adding cheese fondue, grease a fondue pot with a garlic clove. This will prevent the cheese from sticking to the pot.
- Option 2: Empty the fondue pot after use and fill it with ice cold water and a dishwashing tablet or dash of dish soap. Let it soak for half an hour, empty the pot and scrape away the residue with a paper towel.
- Option 3: Empty the fondue pot after use and fill it with warm water and a dishwashing tablet or dash of dish soap. Heat it on the stove to the boiling point, empty the pot and scrape away the residue with a paper towel.

NL

REINIGEN

- Zorg dat de stekker uit het stopcontact is en dat het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het vast te pakken.
- Kinderen mogen geen reiniging en onderhoud uitvoeren.
- Het onderstel met de verwarmingseenheid, het netsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Neem deze voorzichtig af met een vochtige doek.
- Was de fonduevorken, fonduepan en spatbescherming met de hand af in een sopje van warm water en afwasmiddel.
- Was de houten plank met de hand af in een sopje van warm water en afwasmiddel, droog deze daarna af en laat de plank rechtop verder drogen. Spray het hout regelmatig in met BOSKA Plankolie (apart verkrijgbaar) om het te beschermen tegen splijten, vlekken en geurtjes.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Ga naar www.boska.com/ voor meer gebruiks- en onderhoudstips.

Zo wordt een kaasfonduepan goed schoon

- Optie 1: Smeer een fonduepan – nog voor het toevoegen van kaasfondue – eerst in met een knoflookteentje. Dit voorkomt dat de kaas aan de pan plakt.
- Optie 2: Leeg de fonduepan na gebruik en vul de pan met ijskoud water en een vaatwastablet of scheutje afwasmiddel. Laat dit een half uur weken, leeg de pan en schaaft de restanten weg met keukenrol.
- Optie 3: Leeg de fonduepan na gebruik en vul de pan met warm water en een vaatwastablet of scheutje afwasmiddel. Verwarm dit op het fornuis tot het kookpunt, leeg de pan en schaaft de restanten weg met keukenrol.

DE

REINIGUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es anfassen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Untergestell mit dem Heizgerät, das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Wischen Sie sie vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.
- Spülen Sie die Fonduegabeln, den Fonduepfopf und den Spritzschutz von Hand in warmem Wasser und Spülmittel.
- Waschen Sie das Holzbrett von Hand in warmem Wasser und Spülmittel ab, trocknen Sie es anschließend ab und lassen Sie es in aufrechter Position weiter trocknen. Sprühen Sie das Holz regelmäßig mit BOSKA Brett-ÖL (separat erhältlich) ein, um es vor Flecken, Gerüchen und Rissen zu schützen.
- Verwenden Sie weder harte Bürsten noch kratzende Materialien, natronhaltige, desinfizierende oder aggressive Reiniger.
- Weitere Tipps zur Verwendung und Wartung finden Sie auf www.boska.com/.

Richtige Reinigung eines Käsefonduepfopfs

- Option 1: Bevor Sie Käsefondue hinzufügen, reiben Sie einen Fonduepfopf mit einer Knoblauchzehe ein. Dadurch wird verhindert, dass der Käse am Topf kleben bleibt.
- Option 2: Leeren Sie den Fonduepfopf nach Gebrauch und füllen Sie ihn mit eiskaltem Wasser und einem Spülmaschinentab oder einem Spritzer Spülmittel. Lassen Sie dies eine halbe Stunde lang einwirken, leeren Sie den Topf und wischen Sie die Rückstände mit Küchenpapier weg.
- Option 3: Leeren Sie den Fonduepfopf nach dem Gebrauch und füllen Sie ihn mit warmem Wasser und einem Spülmaschinentab oder einem Spritzer Spülmittel. Erhitzen Sie dies auf dem Herd bis zum Siedepunkt, leeren Sie den Topf und wischen Sie die Rückstände mit Küchenpapier weg.

FR

NETTOYAGE

- Assurez-vous que la fiche a été retirée de la prise et que l'appareil a complètement refroidi avant de le manipuler.
- Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
- Le socle avec le réchaud, le cordon d'alimentation et la fiche ne peuvent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides. Essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.
- Lavez les fourchettes à fondue, le caquelon à fondue et la protection contre les éclaboussures à la main dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Lavez la planche en bois à la main dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la ou laissez-la sécher seule, en position verticale. Vaporisez régulièrement le bois avec l'huile à planche BOSKA (vendue séparément) afin de le protéger contre les fissures, les taches et les odeurs.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux abrasifs, de détergents à base de soude, de produits chlorés, désinfectants ou agressifs, pour le nettoyage.
- Consultez le site www.boska.com/ pour obtenir d'autres conseils d'utilisation et d'entretien.

Comment nettoyer correctement un caquelon à fondue au fromage

- Option 1 : Avant d'ajouter le fromage, frottez le caquelon à fondue avec une gousse d'ail. Cela empêche le fromage de coller au caquelon.
- Option 2 : Videz le caquelon après utilisation, remplissez-le d'eau glacée et ajoutez une pastille pour lave-vaisselle ou un filet de liquide vaisselle. Laissez tremper pendant une demi-heure, videz la casserole et grattez les résidus avec du papier cuisine absorbant.
- Option 3 : Videz le caquelon à fondue après utilisation, remplissez-le d'eau chaude et ajoutez une tablette pour lave-vaisselle ou un filet de liquide vaisselle. Faites-le chauffer sur la cuisinière jusqu'à ébullition, videz la casserole et grattez les résidus avec du papier cuisine absorbant.

ES

CÓMO LIMPIAR EL PRODUCTO

- Asegúrate de que el enchufe ha sido retirado de la toma de corriente y que el aparato se ha enfriado completamente antes de manipularlo.
- Los niños no deben realicen tareas de limpieza y mantenimiento.
- La base con la unidad de calentamiento, el cable de alimentación y el enchufe no deben sumergirse en agua u otros líquidos. Limpialo el aparato y sus diferentes partes con un paño húmedo.
- Lava los tenedores de la fondue, el molde de la fondue y el protector contra salpicaduras a mano con agua tibia y detergente.
- Lava la tabla de madera a mano con agua tibia y detergente, luego sécala y deja que se siga secando en posición vertical. Recomendamos utilizar BOSKA Plankolie (el aceite especial BOSKA para la tabla de cortar) para proteger la madera contra grietas, manchas y olores.
- Para la limpieza, no utilices nunca cepillos duros, materiales que rayen, productos que tengan soda, desinfectantes o agresivos.
- Entra en www.boska.com/es para obtener más consejos de uso y mantenimiento.

Cómo limpiar correctamente una olla de fondue de queso

- Opción 1: Antes de añadir la fondue de queso, engrasa una olla de fondue con un diente de ajo. Esto evita que el queso se pegue a la sartén.
- Opción 2: Vacía el recipiente de la fondue después de usarlo y llénalo con agua helada y una pastilla de lavavajillas o un chorrito de detergente. Déjalo en remojo durante media hora, vacía la olla y raspa los residuos con papel de cocina.
- Opción 3: Vacía el recipiente de la fondue después de usarlo y llénalo con agua tibia y una pastilla de lavavajillas o una pizca de detergente. Caliéntalo en la olla hasta el punto de ebullición, vacía la olla y retira los residuos con papel de cocina.

EN GENERAL WARNINGS

- When filling the fondue pot, observe the minimum and maximum levels on the inside of the fondue pot at all times.
 - Cheese fondue. Minimum: N/A. Maximum: 1.5 liters/1.6 kilograms (50 fl oz/3.5 lbs).
 - Chocolate fondue. Minimum: N/A. Maximum: 1.5 liters/1.6 kilograms (50 fl oz/3.5 lbs).
 - Broth fondue/hotpot. Minimum: 0.8 liters (27 fl oz). Maximum: 1.5 liters (50 fl oz).
 - Oil fondue. Minimum: 0.8 liters (27 fl oz). Maximum: 1 liter (33.81 fl oz).
- The pot should not be filled above the upper mark for the maximum fill level to prevent overflowing when heating.
- The pot should be filled to at least the lower mark for the minimum fill level for broth fondue and oil fondue because less content can overheat quickly.
- This fondue set is intended for proper domestic use only.
- This device should not be used by children under 8 years of age.
- This device is not intended to be used without assistance and/or supervision by children 8 years of age or older, or other persons if their physical, sensory, or mental capabilities do not allow them to use this device in a safe manner.
- Make sure that children do not play with the device or use it as a toy.
- Unroll the power cord completely.
- Only connect the device to a grounded electrical outlet.
- Never leave the device on unattended.
- This device is not suitable for use in conjunction with a timer or remote control.
- Check that the electrical system is suitable for the amperage and voltage indicated on the device.
- If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord available from the manufacturer or the manufacturer's service department.
- If an electrical extension cord is used, it must be of at least equal diameter and with an integrated grounded plug.
- Always make sure the fondue set is stable; place it on a flat surface.
- Never move the device during operation.
- Never use metal objects to stir the contents of the pot. This will damage the pot.
- The fondue pot is intended for use only on the supplied base and a gas stove. If used on/in other types of heat sources, such as an oven, the fondue pot or heat source will become damaged.
- Avoid direct contact between the heat source (like a gas stove) and the base, fondue forks and power cord.
- The parts of the set become very hot during use. Do not touch the hot parts of the set. After use, allow the parts to fully cool before touching them and putting them away.
- Incorrect use of this fondue set may cause serious bodily injury. All the parts of this fondue set as well as its contents can become very hot!
- Improper use of this set can cause fire and serious fire damage.

EXTRA WARNINGS for oil fondue

- Drain the foods you have cooked in oil in the fondue pan well over the pot.
- If frozen foods are used, they must be completely thawed before use in a fondue.
- Use new oil every time.
- Do not use a mixture of different types of oil.
- Never add water to the oil or any other oily substance.
- We recommend using sunflower oil, peanut oil or vegetable frying fat, such as coconut oil.
- Do not use grape seed oil and flavored oils with ingredients, such as garden herbs.

DANGER of electric shock from due to moisture

- Protect the heating unit from moisture, dripping or splashing water.
- Do not use the device outdoors or near containers filled with water, e.g. a sink.
- If the heating unit does fall into the water, always unplug it first. Only then remove the device from the water. In this case, do not use the device anymore, but have it checked by a specialized company.
- Do not touch the heating unit with wet hands.

DANGER due to electric shock

- Do not operate the device if the device or the power cord is visibly damaged or if the device was previously dropped.
- Extension cords must be rated for at least 10 amps.
- Position the power cord and any extension cord so that no one can step on it, get caught in it or trip over it.

- Before connecting the device, make sure the temperature controller is turned fully to the left.
- When setting the unit device down, be careful not to pinch or crush the power cord.
- To unplug, pull the plug, never the power cord.

DANGER of burn injuries

CAUTION: ALL PARTS GET HOT! DANGER OF BURNS!

- Make sure that children cannot pull the device from the work surface by its power cord.
- Danger due to explosive combustion. Use fresh, clean grease suitable for fondue. Old, used or unsuitable grease can catch fire even at low temperatures. If grease starts to burn during use, do not extinguish it with water under any circumstances. Smother the fire with an appropriate cover or use a fire extinguisher with fire class F.
- The pot, splash guard and fondue forks become very hot during use. Grasp the fondue forks only by the wooden handle and wear oven mitts when touching the other parts.
- Never transport the heating unit with the pot still on it. The pot may slip or fall off.

WARNING for material damage

- Use only the original accessories.
- During use, the grease may splatter. Therefore, always place the device on the wooden board provided and a grease-resistant pad.
- Do not pour the liquid grease down the drain: Congealed grease can clog pipes and drains.
- Make sure the device is sitting on a dry surface.
- Never place the heating unit on hot surfaces (e.g. cooktops) or near heat sources or open flames.

NL ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Neem bij het vullen van de fonduepan te allen tijde het minimum en maximumniveau aan de binnenzijde van de fonduepan in acht.
 - Kaasfondue. Minimum: nvt. Maximum: 1,5 liter/1,6 kilogram.
 - Chocoladefondue. Minimum: nvt. Maximum: 1,5 liter/1,6 kilogram.
 - Bouillonfondue/hotpot. Minimum: 0,8 liter. Maximum: 1,5 liter.
 - Oliefondue. Minimum: 0,8 liter. Maximum: 1 liter.
- De pan mag niet boven de bovenste markering voor de maximum-vulstand worden gevuld om overlopen bij het opwarmen te voorkomen.
- De pan moet bij bouillonfondue en oliefondue minstens tot de onderste markering voor minimum-vulstand worden gevuld omdat minder inhoud snel oververhit kan raken.
- Deze fondueset is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en daarmee overeenstemmend gebruik.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen van 8 jaar of ouder, of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen of dit als speelgoed gebruiken.
- Rol het snoer volledig uit.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbetiening.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker.
- Zorg dat de fondueset altijd stabiel staat; plaats deze op een vlakke ondergrond.
- Verplaats het apparaat tijdens gebruik nooit.
- Gebruik nooit metalen voorwerpen voor het roeren van de inhoud van de pan. Dit zal de pan beschadigen.
- De fonduepan is uitsluitend bedoeld voor gebruik op het geleverde onderstel en een gasfornuis. Bij gebruik in/op een andere hittebron zoals een oven, beschadigt de fonduepan of hittebron.

- Voorkom direct contact tussen een hittebron, zoals een gasfornuis, en het onderstel, de fonduevorken en het netsnoer.
- De onderdelen van de set worden tijdens gebruik zeer warm. Raak de hete delen van het apparaat niet aan. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen vast te pakken en op te bergen.
- Onjuist gebruik van deze fondueset kan ernstig lichamelijk letsel veroorzaken: alle onderdelen van deze fondueset, alsmede de eventuele inhoud, kunnen zeer heet worden!
- Onjuist gebruik van deze set kan brand en ernstige brandschade veroorzaken.

EXTRA WAARSCHUWINGEN bij oliefondue

- Laat de voedingsmiddelen die u in olie in de fonduepan heeft gegaard goed uitlekken boven de pan .
- Indien diepvriesproducten gebruikt worden, dienen deze voor gebruik in een fondue eerst volledig ontdooid te worden.
- Gebruik bij elk gebruik nieuwe olie.
- Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
- Wij raden aan om zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen druivenpitten olie en gearomatiseerde oliën met ingrediënten, zoals tuinkruiden.

GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- Bescherm de verwarmingseenheid tegen vocht, druppel- of spatwater.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde containers, zoals bijv. een wasbak.
- Mocht de verwarmingseenheid toch in het water vallen, trek de stekker dan altijd eerst uit het stopcontact. Haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- Raak de verwarmingseenheid niet met natte handen aan.

GEVAAR door een elektrische schok

- Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- Verlengsnoeren moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- Leg het aansluitsnoer en eventueel het verlengsnoer zo dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat of de temperatuurregelaar volledig naar links gedraaid is.
- Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- Om de stekker uit het stopcontact te trekken, dient er aan de stekker getrokken te worden, nooit aan het aansluitsnoer.

GEVAAR van verwondingen door verbranden

LET OP: ALLE ONDERDELEN WORDEN HEET! GEVAAR VOOR VERBRANDING!

- Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- Gevaar door explosieve verbranding. Gebruik vers, schoon en voor fondue geschikt vet. Oud, gebruikt of ongeschikt vet kan al bij lage temperaturen in brand vliegen. Als vet tijdens het gebruik begint te branden, blus dit in geen geval met water. Verstik het vuur met een passend deksel of een brandblusser met brandklasse F.
- De pan, de spatbescherming en de fonduevorken worden tijdens het gebruik erg heet. Pak de fonduevorken alleen bij de houten greep vast en draag ovenwanten bij het aanraken van de andere onderdelen.
- Vervoer de verwarmingseenheid nooit als de pan er nog op staat. De pan kan eraf glijden of vallen.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- Tijdens het gebruik kan het vet spatten. Zet het apparaat daarom altijd op de bijgeleverde houten plank en een vetbestendige onderlegger.
- Giet het vloeibare vet niet in de afvoer: Gestold vet kan leidingen en afvoeren verstopen.
- Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- Zet de verwarmingseenheid nooit op hete oppervlakken (bijv. kookplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.

DE ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- Beachten Sie beim Befüllen des Fonduetopfes immer die Mindest- und Höchstfüllstände auf der Innenseite des Fonduetopfes.
 - Käsefondue. Mindestens: nicht zutreffend Höchstens: 1,5 Liter/1,6 Kilogramm.
 - Schokoladenfondue. Mindestens: nicht zutreffend Höchstens: 1,5 Liter/1,6 Kilogramm.
 - Bouillon-Fondue/Feuertopf. Mindestens: 0,8 Liter. Höchstens: 1,5 Liter.
 - Ölfondue. Mindestens: 0,8 Liter. Höchstens: 1 Liter.
- Der Topf darf nicht über die höchste Markierung für die maximale Füllmenge hinaus befüllt werden, um ein Überlaufen beim Aufheizen zu vermeiden.
- Bei Bouillonfondue und Ölfondue muss der Topf mindestens bis zur unteren Füllstandsmarkierung gefüllt werden, da weniger Inhalt schnell überhitzen kann.
- Dieses Fondue-Set ist ausschließlich für den häuslichen und dem dafür entsprechenden Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Kindern ab 8 Jahren oder anderen Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht in der Lage sind, dieses Gerät sicher zu benutzen, ohne deren Hilfe und Aufsicht benutzt zu werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder es als Spielzeug benutzen.
- Wickeln Sie das Kabel vollständig aus.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Lassen Sie das Gerät niemals im eingeschalteten Zustand unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Verbindung mit einer Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung geeignet.
- Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation für die auf dem Gerät angegebene Stromstärke und Spannung geeignet ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder dessen Kundendienst erhältlich ist.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, so muss es mindestens den gleichen Querschnitt haben und mit einem integrierten Schutzkontaktstecker versehen sein.
- Achten Sie immer darauf, dass das Fondue-Set stabil steht; stellen Sie es auf eine ebene Fläche.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Verwenden Sie niemals Metallgegenstände, um den Inhalt des Topfes umzurühren. Dadurch wird der Topf beschädigt.
- Der Fonduetopf ist nur für den Gebrauch auf dem mitgelieferten Untergestell und einem Gasherd bestimmt. Bei der Verwendung einer anderen Hitzequelle – wie einem Backofen – kann es zu Schäden am Fonduetopf selbst oder an der Hitzequelle kommen.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen einer Wärmequelle, z. B. einem Gasherd, und dem Untergestell, den Fonduegabeln und dem Netzkabel.
- Die Komponenten des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Fassen Sie die heißen Teile des Geräts nicht an. Nach dem Gebrauch vollständig abkühlen lassen, bevor Sie die Teile anfassen und wegpacken.
- Der unsachgemäße Gebrauch dieses Fondue-Sets kann zu schweren Verletzungen führen: alle Teile des Fondue-Sets sowie sein Inhalt können sehr heiß werden!
- Die unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann Feuer und schwere Brandschäden verursachen.

ZUSÄTZLICHE WARNHINWEISE für Ölfondue

- Die im Fonduetopf in Öl gegarten Speisen über dem Topf abtropfen lassen.
- Wenn Sie tiefgekühlte Lebensmittel verwenden, müssen diese vor der Verwendung im Fondue vollständig aufgetaut werden.
- Verwenden Sie jedes Mal neues Öl.
- Verwenden Sie keine Mischung aus verschiedenen Ölsorten.
- Fügen Sie dem Öl oder einer anderen fettigen Substanz niemals Wasser zu.
- Wir empfehlen die Verwendung von Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder pflanzlichem Frittierfett, z. B. Kokosnussöl.
- Verwenden Sie kein Traubenkernöl und keine aromatisierten Öle mit Zutaten wie Gartenkräutern.

GEFAHR eines Stromschlags durch Feuchtigkeit

- Schützen Sie die Heizeinheit vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, z. B. einem Waschbecken.

- Sollte die Heizeinheit dennoch ins Wasser fallen, ziehen immer zuerst den Stecker aus der Steckdose. Erst dann nehmen Sie das Gerät aus dem Wasser. Verwenden Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einem Fachbetrieb überprüfen.
- Berühren Sie die Heizeinheit nicht mit nassen Händen.

GEFAHR durch Stromschlag

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Anschlusskabel sichtbar beschädigt ist oder das Gerät zuvor heruntergefallen ist.
- Verlängerungskabel müssen für mindestens 10 Ampere ausgelegt sein.
- Legen Sie das Anschlusskabel und eventuelle Verlängerungskabel so hin, dass niemand darauf treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob der Temperaturregler ganz nach links gedreht ist.
- Achten Sie beim Abstellen des Geräts darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie am Stecker, niemals am Kabel.

GEFAHR von Brandverletzungen

ACHTUNG: ALLE TEILE WERDEN HEISS! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an seinem Anschlusskabel von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Gefahr einer explosiven Verbrennung. Verwenden Sie frisches, sauberes, für Fondue geeignetes Fett. Altes, benutztes oder ungeeignetes Fett kann sich schon bei niedrigen Temperaturen entzünden. Wenn das Fett während des Gebrauchs zu brennen beginnt, darf es auf keinen Fall mit Wasser gelöscht werden. Ersticken Sie das Feuer mit einem geeigneten Deckel oder einem Feuerlöscher der Brandklasse F.
- Der Topf, der Spritzschutz und die Fonduegabeln werden beim Gebrauch sehr heiß. Fassen Sie die Fonduegabeln nur am Holzgriff an und tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die anderen Teile berühren.
- Transportieren Sie die Heizeinheit niemals mit darauf stehendem Topf. Der Topf kann verrutschen oder herunterfallen.

WARNUNG vor Sachschäden

- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Während des Gebrauchs kann das Fett spritzen. Stellen Sie das Gerät daher immer auf das mitgelieferte Holzbrett und eine fettbeständige Unterlage.
- Gießen Sie das flüssige Fett nicht in den Abfluss: festgewordenes Fett kann Rohre und Abflüsse verstopfen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer trockenen Oberfläche steht.
- Stellen Sie die Heizeinheit niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Kochplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenen Flammen.

FR AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Lorsque vous remplissez le caquelon, respectez toujours les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.
 - Fondue à fromage Minimum : N/A. Maximum : 1,5 litres / 1,6 kilogrammes.
 - Fondue au chocolat Minimum : N/A. Maximum : 1,5 litres / 1,6 kilogrammes.
 - Fondue au bouillon / fondue chinoise Minimum : 0,8 litre. Maximum : 1,5 litres.
 - Fondue à l'huile Minimum : 0,8 litre. Maximum : 1 litres.
- Le caquelon ne doit pas être rempli au-delà de la marque supérieure du niveau de remplissage maximal, afin d'éviter tout débordement lors de la chauffe.
- Pour la fondue au bouillon et la fondue à l'huile, le caquelon doit être rempli au moins jusqu'à la marque du niveau de remplissage inférieur, car un contenu inférieur peut rapidement surchauffer.
- Ce set à fondue est destiné exclusivement à un usage domestique et une utilisation correspondante.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans assistance et/ou surveillance par des enfants âgés de 8 ans ou plus, ou d'autres personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales les rendent incapables d'utiliser cet appareil en toute sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Déroulez complètement le cordon.

- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant reliée à la terre.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé en combinaison avec une minuterie ou une télécommande.
- Vérifiez si l'installation électrique est adaptée à l'ampérage et à la tension indiqués sur l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit avoir une section au moins égale et être équipée d'une fiche intégrée avec mise à la terre.
- Assurez-vous toujours que le set à fondue est stable ; placez-le sur une surface plane.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais d'objets métalliques pour remuer le contenu du caquelon. Cela endommagerait le caquelon.
- Le caquelon à fondue est uniquement destiné à être utilisé sur le socle fourni et sur une cuisinière à gaz. L'utiliser avec une autre source de chaleur, telle qu'un four traditionnel, peut abîmer le caquelon à fondue ou la source de chaleur.
- Évitez tout contact direct entre une source de chaleur, telle qu'une cuisinière à gaz, et le socle, les fourchettes à fondue et le cordon d'alimentation.
- Les composants de l'appareil deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Après utilisation, laissez refroidir complètement avant de manipuler et de stocker le set.
- Une utilisation incorrecte de ce set à fondue peut entraîner des blessures graves : toutes les pièces du set à fondue, ainsi que son contenu, peuvent devenir très chauds !
- Une mauvaise utilisation de ce set peut provoquer un incendie et des dégâts importants.

AVERTISSEMENTS ADDITIONNELS pour la fondue à l'huile

- Egouttez au-dessus du caquelon à fondue les aliments que vous avez fait cuire dans l'huile du caquelon.
- Si des aliments congelés sont utilisés, ils doivent être entièrement décongelés avant d'être utilisés pour une fondue.
- Utilisez une nouvelle huile à chaque nouvelle utilisation.
- N'utilisez pas un mélange de différents types d'huile.
- N'ajoutez jamais d'eau à l'huile ou à toute autre substance huileuse.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile de tournesol, de l'huile d'arachide ou une huile de friture végétale, comme l'huile de noix de coco.
- N'utilisez pas d'huile de pépins de raisin ou des huiles aromatisées avec des ingrédients, tels que des herbes aromatiques.

DANGER de choc électrique dû à l'humidité

- Protégez le réchaud de l'humidité, des gouttes ou des éclaboussures d'eau.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à proximité de récipients remplis d'eau, comme par exemple un lavabo.
- Si le réchaud devait néanmoins tomber dans l'eau, débranchez-la toujours d'abord du réseau électrique. Ce n'est qu'ensuite que vous devez le sortir de l'eau. Dans ce cas, n'utilisez plus l'appareil, mais faites-le contrôler par une entreprise spécialisée.
- Ne touchez pas le réchaud avec des mains mouillées.

DANGER en raison du risque de choc électrique

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble de raccordement sont visiblement endommagés ou si l'appareil est tombé.
- Les rallonges doivent avoir une capacité d'au moins 10 ampères.
- Placez le câble de raccordement et toute rallonge de manière à ce que personne ne puisse marcher dessus, s'y accrocher ou trébucher dessus.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le régulateur de température est tourné à fond vers la gauche.
- Lorsque vous posez l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas pincé ou écrasé.
- Pour retirer la fiche de la prise, tirez sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.

DANGER de brûlures

ATTENTION : TOUTES LES PIÈCES DEVIENNENT BRÛLANTES ! DANGER DE BRÛLURES !

- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur son cordon d'alimentation.

- Danger de combustion explosive. Utilisez de l'huile fraîche et propre, adaptée à la fondue. Les graisses / huiles anciennes, usées ou inadaptées peuvent s'enflammer même à basse température. Si la graisse commence à brûler pendant l'utilisation, ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau. Éteuffez le feu avec une couverture appropriée ou un extincteur de classe F.
- Le réchaud, la protection contre les éclaboussures et les fourchettes à fondue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Tenez les fourchettes à fondue uniquement par le manche en bois et portez des gants de cuisine lorsque vous touchez les autres parties.
- Ne transportez jamais le réchaud lorsque le caquelon est encore posé dessus. Le caquelon peut glisser ou tomber.

AVERTISSEMENT pour les dommages matériels

- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Pendant l'utilisation, l'huile peut éclabousser. Par conséquent, placez toujours l'appareil sur la planche en bois fournie et sur un dessous de plat anti-graisse.
- Ne versez pas la graisse liquide dans l'évier : la graisse solidifiée peut boucher les tuyaux et les canalisations.
- Assurez-vous que l'appareil repose sur une surface sèche.
- Ne placez jamais le réchaud sur des surfaces chaudes (par exemple, une plaque de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou de flammes nues.

ES

ADVERTENCIAS GENERALES

- Al llenar el recipiente de la fondue, respeta siempre los niveles mínimo y máximo indicados en el interior del recipiente.
 - Fondue de queso. Mínimo: N/A. Máximo: 1,5 litros/1,6 kg.
 - Fondue de chocolate. Mínimo: N/A. Máximo: 1,5 litros/1,6 kg.
 - Fondue de caldo/olla caliente. Mínimo: 0,8 litros. Máximo: 1,5 litros.
 - Fondue de aceite. Mínimo: 0,8 litros. Máximo: 1,5 litros.
- La olla no debe llenarse por encima del borde superior de la marca de nivel máximo de llenado, para evitar que se desborde al calentarse.
- Para la fondue de caldo y la fondue de aceite, la olla debe llenarse al menos hasta la marca de nivel de llenado inferior, ya que un contenido menor puede sobre calentarse rápidamente.
- Este set de fondue está destinado exclusivamente al uso doméstico y correspondiente.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado sin la asistencia y supervisión de niños de 8 años o más, o de otras personas cuya capacidad física, sensorial o mental les impida utilizar este aparato de forma segura.
- Asegúrate de que los niños no jueguen con el aparato ni lo utilicen como juguete.
- Desenrolla el cable completamente.
- Conecta el aparato solo a una toma de corriente con conexión a tierra.
- No dejes nunca el aparato sin vigilancia.
- Este dispositivo no es adecuado para su uso en combinación con un temporizador o un mando a distancia.
- Comprueba si la instalación eléctrica es adecuada para el amperaje y la tensión indicados en el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable especial disponible en el fabricante o en su servicio técnico.
- Si se utiliza un cable de extensión eléctrica, debe ser de al menos igual sección y tener un enchufe con toma de tierra integrado.
- Asegúrate siempre de que el set de fondue es estable; para ello, colócalo en una superficie plana.
- No muevas nunca el aparato durante su funcionamiento.
- No utilices nunca objetos metálicos para remover el contenido de la sartén. Esto dañará la sartén.
- La olla de la fondue solo está pensada para su uso en la base suministrada y en una cocina de gas. Cuando se utiliza otra fuente de calor, como por ejemplo un horno, la olla de fondue o la fuente de calor se dañará.
- Evita el contacto directo entre una fuente de calor, como una cocina de gas, y la base, los tenedores de fondue y el cable de alimentación.
- Las partes del set se calientan mucho cuando se utilizan. No toques las partes calientes del aparato. Al guardar las piezas después de su uso, deja que se enfrien primero del todo.

- Un uso indebido de este set puede provocar graves daños físicos: todas las partes de este set, así como su contenido, ¡pueden estar muy calientes!
- El uso inadecuado de este set puede provocar un incendio y graves daños por fuego.

ADVERTENCIAS ADICIONALES con la fondue de aceite

- Escurre los alimentos que has cocinado en aceite en la sartén de la fondue sobre la sartén.
- Si se utilizan alimentos congelados, deben descongelarse completamente antes de utilizarlos en la fondue.
- Utiliza aceite nuevo cada vez que lo uses.
- No utilices una mezcla de diferentes tipos de aceite.
- Nunca añadas agua al aceite o a cualquier otra sustancia aceitosa.
- Se recomienda utilizar aceite de girasol, aceite de cacahuete o grasa vegetal para freír, como el aceite de coco.
- No utilices aceite de semilla de uva ni aceites aromatizados con ingredientes, como hierbas de jardín.

PELIGRO de descarga eléctrica por humedad

- Protege la unidad de calefacción de la humedad, el goteo o las salpicaduras de agua.
- No utilices el aparato al aire libre ni cerca de recipientes llenos de agua, por ejemplo, un lavamanos o lavabo.
- Si, a pesar de todo, la unidad de calor cae en el agua, desconéctala siempre primero de la red eléctrica. Solo entonces debes sacarlo del agua. En este caso, no utilices más el aparato, sino que debe revisarlo una empresa especializada.
- No toques la unidad de calentamiento con las manos mojadas.

PELIGRO por descarga eléctrica

- No utilices el aparato si el aparato o el cable de conexión están visiblemente dañados o si el aparato se ha caído previamente.
- Los cables de extensión deben tener una capacidad mínima de 10 amperios.
- Coloca el cable de conexión y cualquier alargador de manera que nadie pueda pisarlo, colgarse de él o tropezar con él.
- Antes de conectar el aparato, comprueba que el regulador de temperatura está completamente girado hacia la izquierda.
- Al depositar el aparato, asegúrate de que el cable de conexión no quede pellizcado o aplastado.
- Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tira del enchufe, nunca del cable de alimentación.

PELIGRO de lesiones por quemaduras

PRECAUCIÓN: ¡TODAS LAS PIEZAS SE CALIENTAN! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Asegúrate de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo por su cable de conexión.
- Peligro de combustión explosiva. Utiliza grasa fresca, limpia y adecuada para la fondue. La grasa vieja, usada o inadecuada puede incendiarse incluso a bajas temperaturas. Si la grasa comienza a arder durante su uso, no la apagues con agua bajo ninguna circunstancia. Sofoca el fuego con una cubierta adecuada o con un extintor de clase de fuego F.
- La sartén, el protector contra salpicaduras y los tenedores de fondue se calientan mucho durante su uso. Sujee los tenedores de la fondue solo por el mango de madera, y usa guantes de cocina al tocar las otras partes.
- No transportes nunca la unidad de calentamiento con la olla puesta. La sartén puede deslizarse o caerse.

ADVERTENCIA por daños materiales

- Utiliza únicamente los accesorios originales.
- Durante el uso, la grasa puede salpicar. Por lo tanto, coloca siempre el aparato sobre la tabla de madera suministrada y una almohadilla antigrasa.
- No tires la grasa líquida por el desagüe: la grasa solidificada puede obstruir las tuberías y los desagües.
- Asegúrate de que el dispositivo está sobre una superficie seca.
- No coloques nunca la unidad de calefacción sobre superficies calientes (por ejemplo, placas de cocción) o cerca de fuentes de calor o llamas abiertas.