rotel
completing your home since 1948

FONDUESET**STEEL**0501

F0501









- Bedienungsanleitung
- Mode d'emploi
- Istruzioni per l'uso
- Instruction manual



Verkauf und Service
Distribution et service après-vente
Reparto vendita e servizio clienti
Sales and service

Schweiz/Suisse/Svizzera/Switzerland:
TAVORA Brands AG
Tramweg 35
CH-6414 Oberarth
Tel. +41 41 766 72 10
info@tavora.ch
www.tavora.ch

France:
Rotel France SARL
11–13 route de Genève
01200 Valserhone
office@rotelsuisse.fr

rotel
completing your home since 1948

INHALTSVERZEICHNIS
SOMMAIRE
INDICE
TABLE OF CONTENTS

Deutsch
- Sicherheitshinweise 4
- Produktmerkmal 5
- Vor dem ersten Gebrauch 5
- Bedienung 5
- Hinweise 5
- Nach dem Gebrauch 6
- Garantie 6

Français
- Consignes de sécurité 7
- Caracteristique du produit 8
- Avant la première utilisation 8
- Utilisation 8
- Directives 8
- Après utilisation 9
- Garantie 9

Italiano
- Avvertenze di sicurezza 10
- Caratteristich del prodotto 11
- Prima dell'uso del nuovo apparecchio 11
- Impiego 11
- Indicazioni 11
- Dopo l'uso 12
- Garanzia 12

English
- Safety instructions 13
- Product feature 14
- Before using the fondue set for the first time 14
- How to use your fondue set 14
- Note 14
- After use 15
- Warranty 15

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäss dieser Anleitung verwendet werden. Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät von Kindern fernhalten.
- Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.
- Gerät stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Gerätebasis verhindert Flecken auf dem Tisch.
- Gerät nie in die Nähe von offenem Feuer bringen.
- Vorsicht beim Transport, wenn sich heisse Flüssigkeiten im Topf befinden.
- **ACHTUNG:** Das Rechaud, der Topf und die Gabelhalterung werden während des Gebrauches sehr heiss.
- Wenn Sie ein Fondue mit Öl zubereiten, achten Sie darauf, dass die Speisen nicht nass oder gefroren sind, bevor sie eingetaucht werden.
- Erhitzen Sie den Topf nicht, wenn sich keine Flüssigkeit darin befindet.
- Vorsicht mit dem Gebrauch der Gabeln. Die Spitzen sind sehr scharf.
- Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

PRODUKTMERKMAL

- Dieses Fondue-Set ist am besten für Fondue Chinoise (mit Bouillon) oder Fondue Bourguignonne (mit Öl) geeignet.
- Das Set enthält:
  - Topf
  - Metallrechaud mit Saucen-Karussel und Brenner
  - Spritzschutz mit Gabelhalterung
  - 6 Gabeln und 6 Löffel
  - 6 weisse Keramikschalen

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie alle Teile vorsichtig aus der Verpackung.
- Waschen Sie alle Teile mit einem weichen Lappen und etwas Seifenwasser. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder kratzende Reiniger.
- Lassen Sie alles gut trocknen.
- Nicht spülmaschinenfest!

BEDIENUNG

- Platzieren Sie das Rechaud auf einem Tisch oder einer anderen Fläche, wichtig ist, dass diese eben ist.
- Füllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten und heizen Sie sie bei mittlerer Temperatur auf dem Herd vor.
- Achten Sie darauf, dass Sie bei einem Fondue Bourgignon das Öl nur bis zu der MAX Markierung einfüllen.
- Zünden Sie den Brenner mit dem geeigneten Brennstoff an.
- Den Topf vorsichtig auf das Rechaud stellen.
- Wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat können Sie die Gabelhalterung auf den Topf setzen und mit dem Fondue beginnen.

HINWEISE

- **ACHTUNG:** Das Rechaud, der Topf und die Gabelhalterung werden während des Gebrauchs sehr heiss.

- Bei Fondues mit Öl: Seien Sie vorsichtig mit gefrorenen oder nassen Speisen, da das Öl aufschäumen kann.
- Keine Speisen in die heisse Flüssigkeit werfen! Verwenden Sie nach Möglichkeit immer die Gabeln.
- Achten Sie darauf, mit den Gabeln vorsichtig im Topf zu rühren, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

NACH DEM GEBRAUCH

- Löschen Sie die Flamme immer aus, bevor Sie den Brenner entfernen, indem Sie den Deckel über die Flamme stülpen.
- Lassen Sie alles abkühlen und entsorgen Sie übrig gebliebene Flüssigkeiten umweltgerecht.
- Waschen Sie alle Teile mit einem weichen Lappen und etwas Seifenwasser. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe oder kratzende Reiniger.
- Bewahren Sie alles an einem trocknen geschützten Ort auf.

GARANTIE: 3 Jahre

- Garantieverpflichtung
  Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse auf der letzten Seite). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer et joignez-le à l'appareil si une autre personne doit l'utiliser. Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi. Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont sous surveillance ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont compris les risques pouvant en résulter.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants.
- L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Utiliser l'appareil en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'appareil prévient la formation de taches sur la table.
- Ne mettez jamais l'appareil à proximité de vives flammes.
- Prudence lors du transport quand des liquides chauds se trouvent dans le caquelon.
- **ATTENTION:** Le réchaud, le caquelon et le couvercle anti-éclaboussures deviennent très chauds durant l'utilisation.
- Avec une fondue à l'huile, faites en sorte de ne pas plonger des aliments mouillés ou congelés dans le caquelon.
- Ne chauffez pas le caquelon s'il ne contient aucun liquide.
- Prudence lors de l'utilisation des fourchettes. Les dents sont très acérées.
- Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

CARACTERISTIQUE DU PRODUIT

- Ce set à fondue est parfaitement adapté pour la fondue chinoise (avec bouillon) ou la fondue bourguignonne (avec huile).
- Cet ensemble comprend:
  - Pot
  - Metalréchaud avec carrousel à sauce et brûleur
  - Pare-éclaboussures avec porte-fourchette
  - 6 fourchettes et 6 cuillères
  - 6 bols en céramique blanche

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez avec précaution toutes les pièces de l'emballage.
- Lavez toutes les pièces avec un torchon doux et un peu d'eau de savon. N'utilisez en aucun cas des détergents puissants ou provoquant des raies.
- Laissez sécher le tout.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle!

UTILISATION

- Placez le réchaud sur une table ou sur une autre surface plane.
- Remplissez le pot avec les ingrédients souhaités et préchauffez-les sur le feu à température moyenne.
- Dans le cas d'une fondue bourguignonne, faites attention à ne remplir d'huile que jusqu'à la marque MAX.
- Allumez le brûleur avec le combustible approprié.
- Placez le pot avec précaution sur le rechaud.
- Lorsque le liquide a atteint la température désirée, vous pouvez fixer le couvercle anti-éclaboussures sur le caquelon et commencer avec la fondue.

DIRECTIVES

- **ATTENTION:** Le réchaud, le caquelon et le couvercle anti-éclaboussures deviennent très chauds durant l'utilisation.

- Pour les fondues avec huile: prudence avec les aliments mouillés ou froids; l'huile peut se mettre à mousser.
- Ne pas jeter les aliments dans le liquide chaud. Dans la mesure du possible, veuillez toujours utiliser les fourchettes.
- Faites attention à remuer avec précaution les fourchettes dans le caquelon pour ne pas rayer le revêtement.

APRÈS UTILISATION

- Éteignez toujours la flamme avant de retirer le brûleur en utilisant le couvercle d'extinction sur la flamme.
- Laissez tout refroidir et éliminez les liquides qui restent de manière conforme aux normes de la protection de l'environnement.
- Lavez toutes les pièces avec un torchon doux et un peu d'eau de savon. N'utilisez en aucun cas des détergents puissants ou provoquant des raies.
- Entreposez le tout dans un endroit sec et protégé.

GARANTIE: 3 ans

- Obligation de garantie

  Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir l'adresse à la dernière page). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative à votre envoi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere tutte le informazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. Conservare con cura il presente manuale e trasmetterlo ad utenti seguenti. L'apparecchio deve essere adoperato solamente allo scopo previsto in conformità a queste istruzioni. Osservare le direttive di sicurezza.

- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Azionare l'apparecchio in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'apparecchio, impedisce di macchiare il tavolo.
- Mai mettere l'apparecchio vicino a fiamme aperte.
- Prudenza nel trasporto quando nella pentola ci sono dei liquidi caldi.
- **ATTENZIONE:** Il rechaud, la pentola e il portaforchette si scaldano molto durante l'uso.
- Se fate una fondue con l'olio state attenti che le vivande da immergere nel liquido non siano né bagnate né surgelate.
- Non riscaldate la pentola senza che vi sia dentro del liquido.
- Prudenza con l'uso delle forchette. Le punte sono molto appuntite.
- Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

CARATTERISTICH DEL PRODOTTO

- Questo set da fondue è l'ideale per la fondue chinoise (con brodo di carne) o per la fondue bourguignonne (con olio).
- Questo set include:
  - Pentola
  - Rechaud in metallo con carosello di salsa e bruciatore
  - Paraspruzzi con portaforchette
  - 6 forchette e 6 cucchiai
  - 6 ciotole in ceramica bianca

PRIMA DELL'USO DEL NUOVO APPARECCHIO

- Togliete attentamente tutti i pezzi dall'imballaggio
- Lavate tutti i pezzi con uno strofinaccio morbido e un po' di detersivo. In nessun caso utilizzate prodotti forti o abrasivi.
- Fate asciugare bene tutti i pezzi.
- Non lavare in lavastoviglie!

IMPIEGO

- Sistemate il rechaud su un tavolo o su un'altra superficie piana.
- Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati e preriscaldarli sul fornello a media temperatura.
- Per la fondue bourguignonne riempire con olio solo fino al livello indicato.
- Accendere il bruciatore con il combustibile appropriato.
- Posizionare la pentola con attenzione sul rechaud.
- Quando il liquido ha raggiunto la temperatura desiderata potete inserire il portaforchette sulla pentola e iniziare con la fondue.

INDICAZIONI

- **ATTENIONE:** Il rechaud, la pentola e il portaforchette si scaldano molto durante l'uso.

- Per le fondue con l'olio: Prudenza con le vivande surgelate o bagnate; l'olio può formare della schiuma.
- Non versare le vivande nel liquido caldo. Utilizzate possibilmente sempre le forchette.
- Con le forchette rimestate con attenzione nella pentola per non graffiare il rivestimento.

DOPO L'USO

- Spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere il fornello con il coperchio estinguente posizionandolo sulla fiamma.
- Lasciate raffreddare il tutto ed eliminate i liquidi residui in modo rispettoso dell'ambiente.
- Lavate tutti i pezzi con uno strofinaccio morbido e un po' di detersivo. In nessun caso utilizzate prodotti forti o abrasivi.
- Riponete il tutto in un luogo asciutto e riparato.

GARANZIA: 3 anni

- Impegno di garanzia

  Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto – si fosse guastato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo nell'ultima pagina). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions. Keep the instructions carefully and pass them on to further users. The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions. Observe the notes on safety regulations.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not be allowed to play with the appliance. Keep the appliance out of reach of children.
- The appliance is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the appliance outside.
- Use appliance in an upright position on a stable surface. Allow appliance to cool before storing away.
- A heat-resistant cloth (cotton) under the appliance base prevents stains on the table.
- Never put the appliance near open flames.
- Be careful when carrying the fondue pan when it contains hot liquids.
- **CAUTION:** The rechaud, the pan and the fork holder become very hot during use.
- If you are using hot oil for cooking, make sure that the food is not wet or frozen.
- Do not heat up the pan when there isn't any liquid in it.
- Careful when using the forks. The ends are very sharp.
- No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

PRODUCT FEATURE

- This Fondue Set is ideally suited for Fondue Chinoise (with bouillon) or Fondue Bourguignonne (with oil).
- This set includes:
  - Pot
  - Metal rechaud with sauce carousel and burner
  - Splash guard with fork holder
  - 6 forks and 6 spoons
  - 6 white ceramic bowls

BEFORE USING THE FONDUE SET FOR THE FIRST TIME

- Carefully take all the parts out of the packaging.
- Wash all the parts with a soft cloth and a little bit of soapy water. Never use sharp or abrasive cleaning products.
- Allow all the parts to dry completely.
- Do not put into the dishwasher!

HOW TO USE YOUR FONDUE SET

- Place the rechaud on a table or another even surface.
- Fill the pot with the desired ingredients and preheat it on the cooker at medium temperature.
- Make sure when you are making Fondue Bourgignon that you only fill the oil up to the MAX level marked on the pan.
- Light the burner with the appropriate fuel.
- Place the pot carefully on the rechaud.
- When the liquid has reached the set temperature, you can put the fork holder on the pan and start the fondue.

NOTE

- **CAUTION:** The rechaud, the pan and the fork holder become very hot during use.

- Fondues with hot oil: Take extra care to make sure the food is not wet or frozen; this can make the oil froth up.
- Do not throw the food into the hot liquid. Always use the forks, if possible.
- Make sure that you move the forks slowly and carefully in the oil, so that you do not scratch of the protective coating of the pan.

AFTER USE

- Always extinguish the flame before removing the burner, using the extinguishing lid, by placing it on the flame.
- Let everything cool down and dispose of the leftover liquids in an environmentally friendly way.
- Wash all the parts with a soft cloth and a little bit of soapy water. Never use sharp or abrasive cleaning products.
- Store the set somewhere dry and protected.

WARRANTY: 3 years

- Warranty commitment

  We commit ourselves to repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant aftersales service (see address on the last page). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

TAVORA BRANDS

Best brands for your home

TAVORA Brands AG
Tramweg 35
6414 Oberarth
Switzerland

www.rotel.ch
www.tavora.ch

Service après-vente France:

Rotel France SARL
11–13 route de Genève
01200 Valserhone
office@rotelsuisse.fr

