

FONDUSSIMO®

Guide d'utilisation et Garantie

ENSEMBLE À FONDUE EVOLUTION MINI 3-EN-1

FME2000

Table des matières



INTRODUCTION.....	4
MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	5
DESCRIPTION DES PIECES.....	9
Poêle électrique.....	9
Accessoires pour la fondue à bouillon.....	9
Accessoires pour la fondue au fromage et au chocolat.....	10
CONSIGNES D'UTILISATION.....	11
Avant la première utilisation.....	11
Consignes d'utilisation de l'appareil.....	11
Consignes pour la préparation de fondues à bouillon.....	12
Consignes pour la préparation de fondues au fromage et au chocolat....	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	16
GARANTIES.....	17
Garantie de base de deux (2) ans.....	17
Garantie prolongée de trois (3) ans.....	20
RETOUR ET REMBOURSEMENT.....	22
ENVIRONNEMENT	22
TABLE OF CONTENTS (English Version).....	23
INHOUDSOPGAVE (Nederlandse versie).....	45
INHALTSVERZEICHNIS (Deutsche Version).....	66

Introduction



Merci d'avoir choisi Fondissimo. Nous vous souhaitons la bienvenue dans le délicieux univers de la fondue réinventée !

Pour assurer une utilisation optimale de votre appareil, veuillez lire attentivement ce Guide d'utilisation et conservez-le à des fins de référence ultérieure*.

Prenez connaissance des Mises en garde importantes qui suivent avant votre première utilisation de l'appareil.

Pour toutes questions, n'hésitez pas à contacter nos spécialistes de l'expérience client à contact@fondissimo.com.

MODÈLE : FME2000

*Les spécifications techniques de ce guide d'utilisation sont susceptibles de changer sans préavis.

Mises en garde importantes



**LIRE ATTENTIVEMENT CES MISES EN GARDE ET LES
CONSEILS D'UTILISATION DE LA SECTION CONSIGNES
D'UTILISATION
POUR VOTRE SÉCURITÉ, SUIVRE CES DIRECTIVES**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement ces consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Veillez également lire attentivement les Consignes d'utilisation qui débutent à la page 11 de ce guide et les garder à portée de main. Les enfants et les personnes qui n'ont pas lu ces consignes ne doivent pas utiliser l'appareil. Une utilisation autre que celle prévue initialement n'est pas recommandée et risque d'entraîner des accidents graves. Le fabricant ne peut être tenu responsable des conséquences d'une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT !

La base électrique et le chaudron deviennent chauds pendant l'utilisation. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

VEUILLEZ CONSERVER CES CONSIGNES

- **NE PAS** utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui est endommagé d'une quelconque façon. Écrire à contact@fondussimo.com pour demander un cordon de remplacement.
- **NE PAS** réparer l'appareil soi-même. Cet appareil ne comprend aucune pièce réparable par l'utilisateur. Dès que vous constatez un défaut quelconque, veuillez vous référer immédiatement à la section Garantie du présent Guide d'utilisation.
- **NE PAS** placer l'appareil sur une nappe synthétique ou en plastique, sur une base instable ou près de produits inflammables.
- **NE PAS** déplacer l'appareil en tirant sur son cordon d'alimentation, et veiller à ce que le cordon ne puisse être accidentellement accroché, afin d'éviter toute chute de l'appareil.



- **NE PAS** utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable.
- **NE PAS** enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- **NE PAS** placer l'appareil dans un coin ou contre un mur.
- **NE PAS** placer l'appareil dans un four chaud ou au four micro-ondes.
- **NE PAS** utiliser l'appareil pour préparer une fondue bourguignonne (fondue à l'huile). Les corps gras et l'huile peuvent être utilisés en quantité raisonnable pour préparer des recettes dans le chaudron, mais il ne faut pas mélanger différents corps gras ou faire surchauffer un corps gras dans le chaudron ou le bol en céramique.
- **NE PAS** préparer une fondue au fromage ou au chocolat sans le bol en céramique pour bain-marie prévu à cet effet (inclus).
- **NE PAS** laisser le cordon en contact avec des surfaces chaudes. Disposer le cordon ou toute autre rallonge électrique utilisée de façon à ne pas trébucher.
- **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- **NE PAS** immerger la base électrique dans l'eau pour la nettoyer. Le chaudron en acier peut être immergé pour être nettoyé, mais ne doit pas être mis au lave-vaisselle. Le bol en céramique pour bain-marie, l'anneau, les pinces et les paniers peuvent être immergés dans l'eau ou nettoyés au lave-vaisselle.
- **NE PAS** donner de coup sur l'appareil ou le laisser tomber.
- **NE PAS** toucher la base électrique ou le chaudron lorsque l'appareil est en fonction, ou avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir, même si le bouton de contrôle de la température est réglé en position d'arrêt identifiée par un point (·).
- **NE PAS** utiliser l'appareil avec un minuteur ou un dispositif programmable externe.
- **NE PAS** déposer la base électrique sur une surface chaude.
- **NE PAS** déplacer l'appareil et la base électrique avant qu'ils aient refroidi.
- **NE PAS** rincer le bol en céramique à l'eau froide lorsqu'il est encore chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- **NE PAS** utiliser de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les différentes pièces du produit.
- **NE PAS** faire chauffer l'appareil à vide.
- **NE PAS** utiliser les composants du produit Fondussimo sur un produit d'une autre marque, et vice-versa.
- **NE PAS** utiliser la base électrique sans que le chaudron y soit installé.
- Pour prévenir les chocs électriques, **NE PAS** tremper le cordon électrique, la fiche ou la base électrique de l'ensemble à fondue dans l'eau ou dans un autre liquide.



- **ÉVITER** tout contact de la peau avec les surfaces chaudes de l'appareil en utilisant toujours ses poignées.
- Si les liquides que vous faites chauffer dans le chaudron ou dans le bol en céramique venaient à prendre en feu, **NE PAS** essayer d'éteindre la flamme avec de l'eau. Bloquer complètement l'entrée d'air au-dessus du récipient avec un couvercle ou un chiffon humide pour étouffer la flamme.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Lors de périodes d'utilisation prolongée, le chaudron et la base électrique peuvent devenir chauds ; les déplacer à l'aide des poignées du chaudron ou en utilisant des gants de cuisine.
- Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous utilisez ou déplacez un chaudron à fondue contenant un liquide chaud. Un chaudron à fondue contenant des liquides chauds ne devrait jamais être laissé sans surveillance.
- L'usage de cet appareil est destiné exclusivement aux adultes, et il ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants sans la supervision d'un adulte. Maintenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Toujours s'assurer que le chaudron est bien centré sur la base électrique lors de l'utilisation de l'appareil.
- Toujours s'assurer que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toujours raccorder la prise du cordon à une prise équipée d'un contact de terre.
- Toujours raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 Ma.
- Toujours régler la température à la position d'arrêt indiquée par un point (·), débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Toujours débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, et non sur le cordon électrique.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Toujours laisser l'appareil refroidir avant d'y installer ou d'y retirer des pièces.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement intérieur. Si vous souhaitez utiliser cet appareil à l'extérieur, assurez-vous qu'il soit à l'abri des intempéries.



- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement privé et familial à l'exclusion de tout usage professionnel (notamment dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres, environnements professionnels, fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, ou environnements de type chambres d'hôtes).
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles en métal avec l'appareil, car ils pourraient endommager son revêtement.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil de 100 cm correspond aux normes en vigueur pour les appareils de ce type. Le dérouler complètement et l'inspecter avant chaque utilisation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne tentez pas de le réparer et écrivez-nous à contact@fondussimo.com.
- En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, utiliser impérativement un module équipé d'une prise de terre et de fils de section égaux ou supérieurs à 0,75 mm².

Le non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner l'annulation de la Garantie.



Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utiliser des installations de collecte séparées. Contactez votre administration locale pour obtenir des informations sur les services de collecte disponibles.

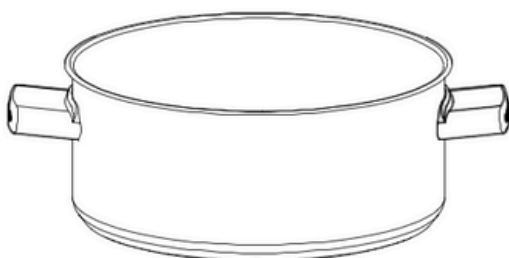
Le dépôt d'appareils électriques dans des décharges ou des dépotoirs peut entraîner des fuites de substances dangereuses dans les eaux souterraines et dans la chaîne alimentaire, et ainsi nuire à votre bien-être et à votre santé.



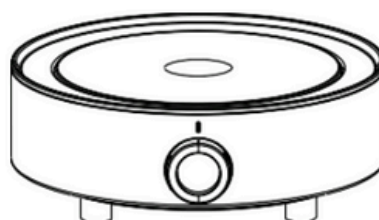
Description des pièces

POÊLE ÉLECTRIQUE

CHAUDRON EN ACIER DURABLE
D'UNE CAPACITÉ DE 2 LITRES



BASE ÉLECTRIQUE AMOVIBLE
AVEC GRADATEUR DE CHALEUR

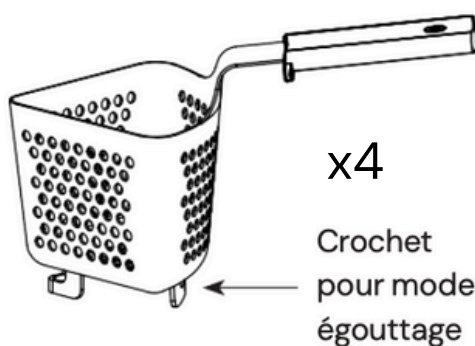


CORDON ÉLECTRIQUE DÉTACHABLE DE 100 CM



ACCESSOIRES POUR LA FONDUE À BOUILLON

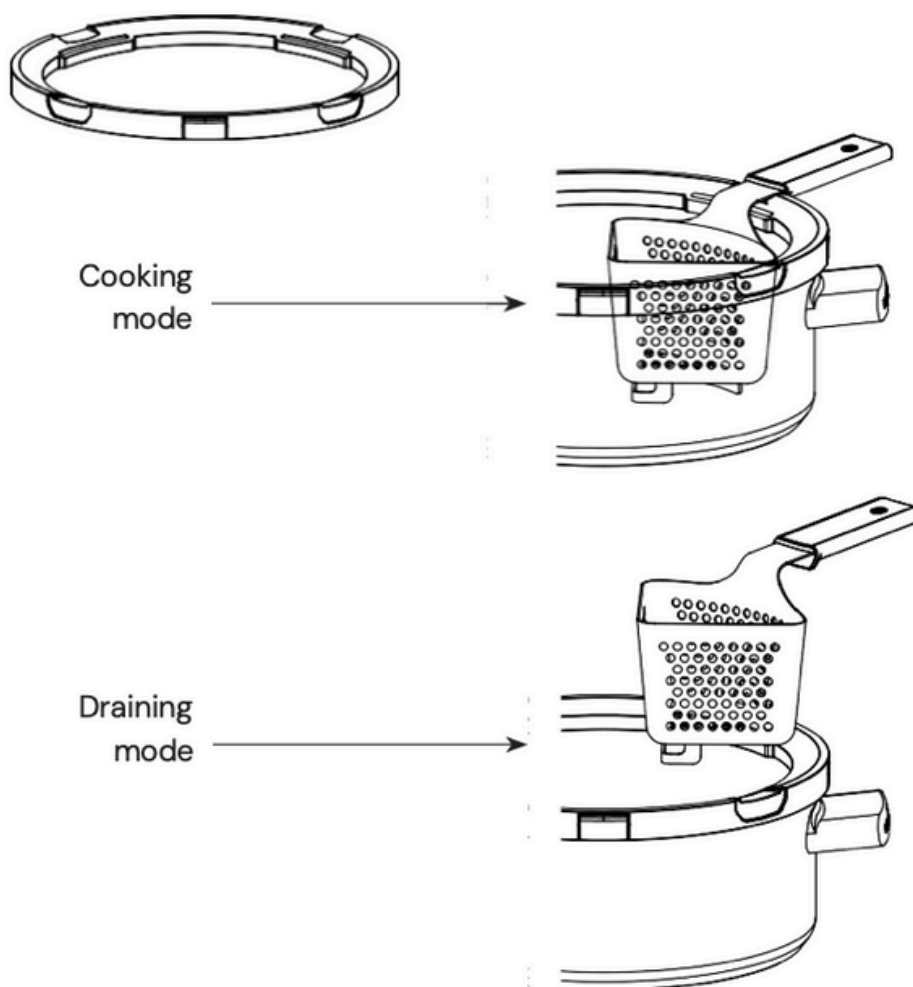
PANIER PERFORÉS EN ACIER INOXYDABLE



x4

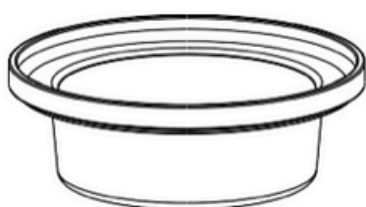
Crochet
pour mode
égouttage

ANNEAU DE FIXATION DES PANIERS



ACCESSOIRES POUR LA FONDUE AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT

BOL EN CÉRAMIQUE POUR BAIN-MARIE
D'UNE CAPACITÉ DE 700 ML



PINCES POLYVALENTES



x4

À noter que les accessoires pour la fondue au fromage et au chocolat sont vendus séparément ou dans les boîtes 3-en-1.



Consignes d'utilisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Laver le chaudron, le bol en céramique, l'anneau, les paniers et les pinces à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et essuyer. Retirer l'autocollant d'avertissement de la base électrique, passer un chiffon humide, puis essuyer.

En raison des enduits protecteurs utilisés lors de la fabrication du produit, une légère fumée et une odeur de brûlé pourraient se dégager pendant quelques minutes lors de la première utilisation.

Avant la première utilisation, veuillez lire intégralement les **Mises en garde importantes** débutant à la page 5.

CONSIGNES D'UTILISATION DE L'APPAREIL

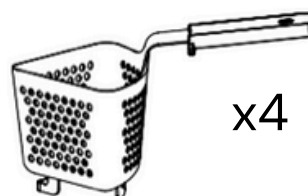
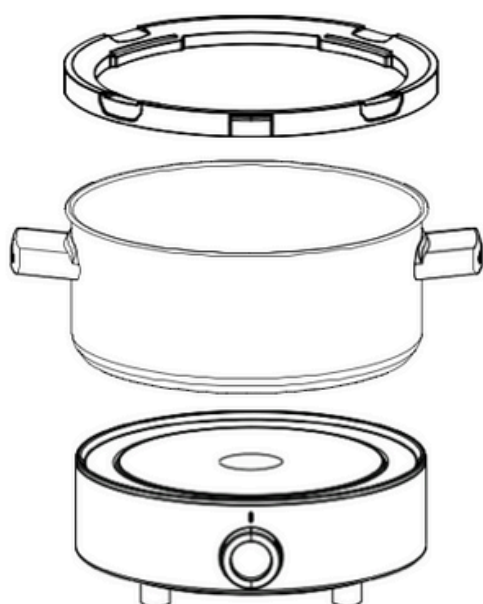
- Installer l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, dans une pièce bien ventilée.
- Avant de brancher le cordon électrique à une prise de courant électrique, s'assurer que le contrôleur de température soit au réglage d'arrêt identifié par un point (·)
- Votre appareil dispose de cinq niveaux de température allant du moins chaud (I) au plus chaud (VIII). Utilisez le gradateur de chaleur pour ajuster la température pendant la cuisson afin d'obtenir le résultat souhaité. L'élément chauffant maintiendra la température sélectionnée.
- L'indicateur lumineux s'allumera pour indiquer que l'appareil chauffe. L'élément chauffant et l'indicateur lumineux s'éteignent lorsque le niveau de température sélectionné est atteint. L'élément s'activera à nouveau lorsqu'il aura refroidi.
- Lorsque votre utilisation est terminée, régler le contrôleur de température à la position d'arrêt identifiée par un point (·). Débrancher le cordon électrique de la prise de courant.

ATTENTION : La base électrique devient très chaude lors de l'utilisation. Toujours laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.



CONSIGNES POUR LA PRÉPARATION DE FONDUES À BOUILLON

PIECES REQUISES POUR L'ASSEMBLAGE

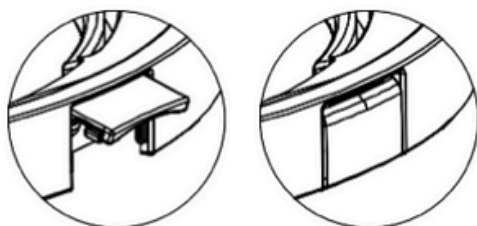


x4



ASSEMBLAGE DU PRODUIT

1. Installer l'anneau sur le chaudron à l'aide des quatre attaches de fixation.



« CLIC ! »

2. Déposer le chaudron sur la base électrique.
3. Brancher le cordon électrique à l'appareil, au moment de servir.



POUR LA PRÉPARATION DU BOUILLON SUR LA CUISINIÈRE

1. Placer le produit assemblé au centre de la table.
2. Suivre les instructions de préparation de votre recette préférée.
3. À l'aide d'un pichet, transvider la quantité de bouillon spécifiée dans chaque recette dans le chaudron.
4. Lorsque vous serez prêts à manger, régler le contrôleur de température entre les niveaux (I) et (III). Ajuster le niveau de température durant le repas pour que votre bouillon continue de frémir doucement.
5. Au besoin, ajouter du bouillon au cours du repas pour maintenir son niveau.

POUR LA PRÉPARATION DU BOUILLON DANS LE POÊLE ÉLECTRIQUE

1. Placer le produit assemblé au centre de la table.
2. Suivre les instructions de votre recette préférée ou ajouter du bouillon du commerce dans le chaudron et régler le contrôleur de chaleur à la température souhaitée.
3. Assurez-vous de préparer assez de bouillon pour pouvoir en ajouter durant le repas. Référez-vous toujours aux instructions de chaque recette.
4. Au besoin, ajouter un peu d'eau, de bouillon aromatisé (poulet, légumes, bœuf, autre) ou de bouillon du commerce pendant votre repas.

CONSEILS D'UTILISATION POUR LES FONDUES À BOUILLON

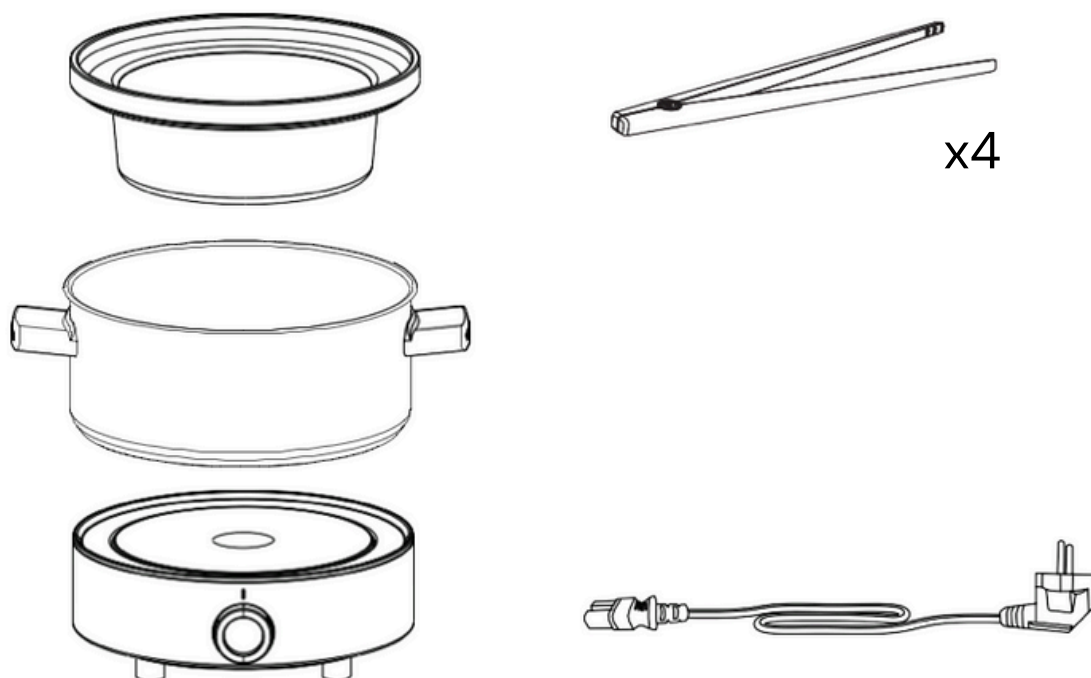
Toujours respecter les Mises en garde importantes débutant à la page 5 et les Consignes d'utilisation de l'appareil de la page 11.

- Suivez toujours les instructions de chaque recette et prévoyez la quantité de bouillon recommandée, surtout lorsque vous préparez des aliments très absorbants (tels que des pâtes ou des légumes racines).
- Pour une expérience optimale, il est préférable de maintenir un léger frémissement du bouillon plutôt qu'une ébullition trop forte.
- Utiliser les encoches dans l'anneau Fondussimo et les pieds des paniers pour les installer en mode cuisson.
- Utiliser les crochets situés sous les paniers pour les fixer à l'anneau en mode « Égouttage » au-dessus du chaudron, et ainsi assurer la propreté de votre table.
- Retirer l'anneau et les paniers de votre Fondussimo Evolution pour préparer sautés, risottos, soupes, frittatas et autres régals ! Utilisez quelques gouttes d'huile pour éviter que vos aliments ne collent dans le chaudron et garder le contrôleur de chaleur entre les niveaux (I) et (III) pour éviter de les brûler. Le chaudron peut également être utilisé directement sur un rond de votre cuisinière !



CONSIGNES POUR LA PRÉPARATION DE FONDUES AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT

PIECES REQUISES POUR L'ASSEMBLAGE



x4

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

1. Déposer le chaudron sur la base électrique. Retirer l'anneau et les paniers du chaudron au préalable.
2. Ajouter 750 ml d'eau dans le chaudron.
3. Déposer doucement le bol en céramique pour bain-marie dans le chaudron.
4. Brancher le cordon électrique à l'appareil, au moment de servir.

POUR LA PRÉPARATION D'UNE FONDUE AU FROMAGE OU AU CHOCOLAT SUR LA CUISINIÈRE

1. Placer la base électrique au centre de la table.
2. Suivre les instructions de préparation de votre recette préférée.
3. Installer le chaudron sur la base électrique et y ajouter 750 ml d'eau. Retirer l'anneau et les paniers du chaudron au préalable.
4. Déposer doucement le bol en céramique pour bain-marie dans le chaudron contenant l'eau.
5. Lorsque la préparation est prête, régler le contrôleur de température au niveau a. ou (II) et attendre que l'appareil soit chaud avant d'y ajouter votre préparation, afin d'éviter un choc thermique. Ajustez le niveau de température durant le repas si nécessaire.



POUR LA PRÉPARATION D'UNE FONDUE AU FROMAGE OU AU CHOCOLAT DANS LE POÊLE ÉLECTRIQUE

- 1.Placer la base électrique au centre de la table.
- 2.Déposer le chaudron sur la base électrique et y ajouter 750 ml d'eau. Retirer l'an-neau et les paniers du chaudron au préalable.
- 3.Déposer doucement le bol en céramique pour bain-marie dans le chaudron contenant l'eau.
- 4.Suivre les instructions de votre recette préférée, ou ajouter une préparation du commerce dans le chaudron et régler le contrôleur de température au niveau a.ou (II).
- 5.Ajustez le niveau de température durant le repas si nécessaire.

CONSEILS D'UTILISATION POUR LES FONDUES AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT

Toujours respecter les Mises en garde importantes débutant à la page 5 et les Consignes d'utilisation de l'appareil de la page 11.

- Pour un résultat plus rapide, préparez votre recette sur la cuisinière en vous référant aux instructions de la page 14.
- Prévoir 750 ml d'eau en bain-marie pour un fonctionnement optimal de l'appareil.
- Contrôler la température de l'appareil pour que l'eau continue de frémir tout au long du repas. Attention : Veillez à ce que l'eau ne s'évapore pas complètement. Les niveaux de chaleur (I) et (II) conviennent généralement bien à l'utilisation du produit en mode bain-marie.

Vivez pleinement l'expérience de la fondue réinventée en essayant les dizaines de recettes exclusives disponibles gratuitement sur [Fondissimo.com](https://fondissimo.com) !



Entretien et nettoyage

Votre ensemble à fondue ne nécessite qu'un entretien minimal. Si jamais votre appareil présentait une défectuosité, veuillez nous contacter en écrivant à l'adresse suivante : [contact@fondussimo .com](mailto:contact@fondussimo.com).

- Toujours laisser l'appareil refroidir avant de procéder à son nettoyage.
- Après l'utilisation, passer un chiffon humide sur la base électrique et bien l'essuyer.
- Faire tremper le chaudron, puis le nettoyer à la main à l'aide d'un savon à vaisselle régulier. Nous recommandons de faire tremper le chaudron et les paniers dès la fin du repas, une fois que le chaudron a refroidi.
- Si le bol en céramique est chaud, ne pas le mettre en contact avec de l'eau froide, car le choc thermique pourrait le faire fractionner en plusieurs morceaux. Nous recommandons d'attendre que les composants refroidissent avant de les rincer, soit en les laissant sur l'élément chauffant éteint, ou en les retirant à l'aide de gants de cuisine et en les disposant sur un sous-plat ou sur une planche de bois.
- Toujours ranger l'appareil dans un endroit sec et sécuritaire.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs pour l'entretien de l'appareil.

Garantie



GARANTIE DE BASE DE DEUX (2) ANS

International DCI Inc¹ . offre la garantie de base que le produit sera libre de tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée de deux (2) ans, à l'exception des exclusions prévues ci-dessous, à compter de la date de délivrance du produit. La facture originale est requise pour l'application de la garantie. La garantie est transférable, mais le réclamant devra présenter la facture pour s'en prévaloir.

COUVERTURE DE LA GARANTIE DE BASE

À l'exception des exclusions prévues ci-dessous, la garantie de base couvre tous les défauts de matériaux ou de fabrication.

Elle couvre également tous les défauts de conformité, en ce qui a trait à la description, au type, à la quantité et à la qualité du produit, ainsi qu'en ce qui concerne la fonctionnalité, la compatibilité, l'interopérabilité, ou toute autre caractéristique prévue au contrat. Tous les défauts résultants de l'emballage ou des instructions de montage sont également couverts par cette garantie.

La garantie de base couvre aussi l'usage habituellement attendu d'un bien de même type, compte tenu, s'il y a lieu, de toute disposition du droit de l'Union européenne et du droit national, ainsi que de toutes les normes techniques ou, en l'absence de telles normes techniques, des codes de conduite spécifiques applicables au secteur concerné. Tout usage spécial recherché par le consommateur, porté à la connaissance du vendeur au plus tard au moment de la conclusion du contrat et que ce dernier a accepté est également couvert.

Tous les accessoires y compris l'emballage et les instructions d'installation que le consommateur peut légitimement attendre sont également couverts.

Il est également garanti que les produits vont correspondre à la quantité, à la qualité et aux autres caractéristiques, y compris en termes de durabilité, de fonctionnalité, de compatibilité et de sécurité, que le consommateur peut légitimement attendre pour des biens de même type, en égard à la nature du bien ainsi qu'aux déclarations publiques faites par le vendeur, par toute personne en amont dans la chaîne de transaction, ou par une personne agissant pour leur compte, y compris dans la publicité ou sur l'étiquetage.

Lors d'une réclamation, nous nous réservons le droit de réparer le produit défectueux ou de le remplacer par un produit neuf ou réusiné. Si le modèle du produit défectueux n'est plus disponible, nous nous réservons le droit de le réparer ou de le remplacer par un modèle semblable de valeur équivalente ou supérieure, si la réparation du produit est impossible ou entraîne des coûts disproportionnés

¹ Société légalement constituée et régie en vertu de la Loi sur les sociétés par actions (Québec), ayant son siège social au 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) GOM 2B0.



GARANTIE DES VICES CACHÉS

International DCI Inc.² informe le consommateur de la garantie liée aux « vices cachés » du Produit, c'est-à-dire des « défauts cachés du produit vendu qui le rendent impropre à l'usage auquel on le destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquis, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ». La garantie des vices cachés permet à l'acheteur de rendre le produit et de se faire restituer le prix, ou de le garder et de se faire rendre une partie du prix. Cette action doit être exercée dans un délai de deux (2) ans à compter de la découverte du vice en question.

PROCÉDURE POUR L'EXÉCUTION DE LA GARANTIE DE BASE

En cas de défectuosité du bien ou d'une mauvaise exécution du service sur lequel porte la garantie de base, International DCI Inc. s'engage à réparer et/ou remplacer les composantes défectueuses ou à remplacer l'appareil au complet.

Peut également être offerte une réduction du prix ou la résolution du contrat en cas d'impossibilité de réparation ou de remplacement, ou de refus de réparation, ou de délai de réparation supérieur à 30 jours, ou si le consommateur doit supporter les frais d'envoi du Produit à réparer ou à remplacer, ou si les défauts de conformité persistent malgré les réparations effectuées, ou en cas de défaut de conformité qui justifie une telle réduction de prix ou résolution du contrat. La résolution peut intervenir pour l'ensemble des Produits livrés, même si un seul Produit est affecté par un défaut de conformité, et elle s'effectue aux frais de International DCI Inc., et garantit un remboursement sous quatorze jours à compter de la réception des Produits ou de la preuve de leur envoi par le consommateur. La réduction de prix offerte sera proportionnelle à la différence entre la valeur du bien délivré et la valeur de ce bien en l'absence du défaut de conformité.

La garantie de base sera automatiquement prolongée d'une durée de deux (2) ans à compter de la réception du Produit de remplacement, ou de six (6) mois à compter de la réception du Produit réparé. Pour plus de détails, veuillez vous référer au site Internet.

Veuillez vous adresser au service de l'expérience client via l'adresse suivante afin de procéder à l'exécution de votre garantie de base : contact@fondussimo.com.

Seulement International DCI Inc., ou toute autre personne désignée par cette dernière par écrit, est autorisé à exécuter la garantie de base.

La garantie de base n'affecte pas les droits légaux du consommateur découlant notamment du droit national transposant la Directive 1999/44/CE et la Directive 2019/771.

2 Société légalement constituée et régie en vertu de la Loi sur les sociétés par actions (Québec), ayant son siège social au 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0



CESSION DE LA GARANTIE DE BASE

La garantie de base peut être cédée, mais le réclamant devra présenter la facture d'achat du produit pour s'en prévaloir.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE DE BASE

La garantie de base ne s'applique pas dans les situations suivantes :

- Une utilisation du produit contraire aux dispositions du présent Guide d'utilisation ;
- Une chute du produit ou tout autre dommage causé par des facteurs humains ;
- Le démontage du produit et/ou une tentative de réparation du produit par l'utilisateur ;
- Tout dommage causé à l'appareil par un accident, une faute ou une négligence de l'utilisateur, un usage abusif de l'appareil ou des dommages intentionnels ;
- Tout dommage pouvant découler d'une utilisation de l'appareil en contravention au présent Guide d'utilisation, incluant notamment mais sans s'y limiter un sinistre, un incendie, une électrocution, une brûlure, ou un quelconque accident ; et
- La décoloration, les égratignures, l'écaillage ou la surchauffe en raison d'un usage dans un environnement commercial. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit.

LA GARANTIE EST ANNULÉE PAR :

- Une utilisation du produit ne respectant pas le Guide d'utilisation ;
- Une chute du produit ou tout autre dommage causé par des facteurs humains ;
- Le démontage du produit et/ou une tentative de réparation du produit par l'utilisateur ;
- Un accident, une mauvaise utilisation, un usage abusif du produit ou des dommages intentionnels au produit ; et
- La décoloration, les égratignures, l'écaillage ou la surchauffe en raison d'un usage dans un environnement commercial.

La présente garantie est la seule garantie, implicite ou expresse, que nous offrons, à l'exception de notre Garantie prolongée dont les termes sont énoncés plus bas.

- Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit sans préavis.
- Le contenu de ce mode d'emploi a été vérifié. Sous réserve de modification et d'erreurs.



GARANTIE PROLONGÉE DE TROIS (3) ANS

International DCI Inc.³ offre une garantie prolongée additionnelle de trois (3) ans à compter de l'expiration de la garantie de base pour tous les clients ayant acheté leur produit directement sur Fondussimo .com, ainsi qu'à tous les clients enregistrant leur produit sur le site web de Fondussimo, à l'aide du carton inclus dans la boîte, pour une durée totale de cinq (5) ans combinés avec la garantie de base.

Pour les clients ayant enregistré leur appareil, la garantie prolongée s'applique à compter de la date de fin de la garantie de base incluse avec le produit, qui prend elle-même fin deux (2) ans après la date de livraison du produit.

COUVERTURE DE LA GARANTIE PROLONGÉE

À l'exception des exclusions prévues ci-dessous, la garantie prolongée présente les mêmes couvertures que la garantie de base.

Lors d'une réclamation, nous nous réservons le droit de réparer le produit défectueux ou de le remplacer par un produit neuf ou réusiné. Si le modèle du produit défectueux n'est plus disponible, nous nous réservons le droit de le réparer ou de le remplacer par un modèle semblable de valeur équivalente ou supérieure, si la réparation du produit est impossible ou entraîne des coûts disproportionnés. Cette garantie prolongée est appliquée selon les mêmes termes que la Garantie de base détaillée plus haut.

PROCÉDURE POUR L'EXÉCUTION DE LA GARANTIE PROLONGÉE

En cas de défectuosité du bien ou d'une mauvaise exécution du service sur lequel porte la garantie prolongée, International DCI Inc. s'engage à réparer et/ou remplacer les composantes défectueuses ou à remplacer l'appareil au complet. La procédure d'exécution de la garantie prolongée est la même que celle de la garantie de base détaillée à la page 18. Pour plus de détails, veuillez vous référer au site Internet.

Veuillez vous adresser au service de l'expérience client via l'adresse suivante afin de procéder à l'exécution de votre garantie prolongée : contact@fondussimo.com.

Seulement International DCI Inc., ou toute autre personne désignée par cette dernière par écrit, est autorisé à exécuter la garantie prolongée.

La garantie prolongée n'affecte pas les droits légaux du consommateur découlant notamment du droit national transposant la Directive 1999/44/CE et la Directive 2019/771.

3 Société légalement constituée et régie en vertu de la Loi sur les sociétés par actions (Québec), ayant son siège social au 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0.



CESSION DE LA GARANTIE PROLONGÉE

La garantie prolongée peut être cédée, mais le réclamant devra présenter la facture d'achat du produit pour s'en prévaloir.

EXCLUSION DE LA GARANTIE PROLONGÉE

La garantie prolongée ne s'applique pas dans les situations suivantes :

- Une utilisation du produit contraire aux dispositions du présent guide d'utilisation ;
- Une chute du produit ou tout autre dommage causé par des facteurs humains ;
- Le démontage du produit et/ou une tentative de réparation du produit par l'utilisateur ;
- La garantie prolongée ne couvre pas le bol en céramique et les pinces ;
- Tout dommage causé à l'appareil par un accident, une faute ou une négligence de l'utilisateur, un usage abusif de l'appareil ou des dommages intentionnels ;
- La décoloration, les égratignures, l'écaillage ou la surchauffe en raison d'un usage dans un environnement commercial ; et
- Tout dommage pouvant découler d'une utilisation de l'appareil en contravention au présent Guide d'utilisation, incluant notamment mais sans s'y limiter un sinistre, un incendie, une brûlure ou un quelconque accident.



Retour et remboursement

Vous avez quatorze (14) jours suivant la réception de votre commande pour demander un remboursement. Pour que celui-ci soit offert, la marchandise doit être retournée dans son état initial, c'est-à-dire non-utilisée, emballée dans son emballage d'origine non-abîmé et contenant tous les accessoires, pièces et manuels fournis par le fabricant. au-delà des quatorze (14) jours suivant la réception de votre commande, seuls les produits défectueux pourront faire l'objet d'un retour en vue d'un échange.

POUR RETOURNER LA MARCHANDISE ET ÊTRE REMBOURSÉ :

- 1 . Communiquez avec notre service de l'expérience client en écrivant à l'adresse suivante : contact@fondussimo.com.
- 2 . Une fois que nous aurons reçu et vérifié votre demande et que les produits auront été reçus à notre entrepôt, nous vous rembourserons le prix payé pour le ou les produits retournés.
- 3 . Veuillez noter que pour qu'un retour et remboursement soit accepté, les produits ne doivent pas avoir été utilisés et doivent être retournés intacts.

Environnement

Ne jetez pas les produits électriques avec les ordures ménagères, mais rapportez-les à un point de collecte pour déchets électriques. Les équipements électriques et électroniques (EEE) doivent être collectés séparément.

Utilisez le système de collecte et de reprise des EEE mis en place dans votre région. De cette manière, certains matériaux peuvent être recyclés, réutilisés ou valorisés.

Grâce à votre participation au recyclage du produit électrique Fondussimo, les centres de recyclage peuvent démonter les différents composants afin de les trier et de les réutiliser dans la production de nouvelles matières premières pour de nouveaux produits. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique liées à la présence de substances dangereuses.

FONDUSSIMO®

User Manual & Warranty

EVOLUTION MINI 3-IN-1 FONDUE SET

FME2000

Table of contents



INTRODUCTION.....25

IMPORTANT WARNINGS26

PART DESCRIPTION.....30

 Electric Pot30

 Broth Fondue accessories30

 Cheese and Chocolate Fondue accessories31

OPERATING INSTRUCTIONS.....32

 Before First Use32

 Basic appliance instructions 32

 Instructions for Preparing Broth Fondue33

 Instructions for Preparing Cheese and Chocolate Fondues35

CARE AND MAINTENANCE 37

WARRANTIES38

 Two (2) year Basic Warranty38

 Three (3) year Extended Warranty41

RETURN AND REFUND43

ENVIRONMENT43

INHOUDSOPGAVE (Nederlandse versie)..... 45

INHALTSVERZEICHNIS (Deutsche Version).....66



Introduction

Thank you for choosing Fondussimo. We are delighted to welcome you to the delicious world of reinvented fondue!

To ensure optimal use of your appliance, please read this User Manual carefully and keep it for future reference.

Please read the following Important Warnings before using your appliance for the first time* .

If you have any questions, please do not hesitate to contact our Customer Experience Specialists at [info@fondussimo .com](mailto:info@fondussimo.com).

MODEL: FME2000

*The technical specifications of this User Manual are subject to change without notice.

Important Warnings



**READ THESE WARNINGS CAREFULLY AND THE BASIC
APPLIANCE INSTRUCTIONS
IN THE OPERATING INSTRUCTIONS SECTION
FOR YOUR SAFETY, FOLLOW THESE INSTRUCTIONS**

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Please also read the Operating Instructions starting on page 31 of this User Manual carefully and keep them handy. Children and people who have not read these instructions should not use the appliance. any use other than that intended is not recommended and may lead to serious accidents. The manufacturer cannot be held responsible for the consequences of improper use.

WARNING!

The electric base and pot get hot during use.

This appliance is not intended for commercial use.

PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS

- **DO NOT** use an appliance with a damaged plug or cord, or one that is in poor condition or damaged in any way. Write to [info@fondussimo .com](mailto:info@fondussimo.com) to request a replacement power cord.
- **DO NOT** repair the unit yourself. This appliance has no user-serviceable parts. If you notice any defect with your product, please immediately refer to the Warranty section of this User Manual.
- **DO NOT** set the appliance on a synthetic or plastic tablecloth, on an unstable surface or near flammable products.
- **DO NOT** move the appliance using its power cord, and make sure that the power cord cannot be accidentally snagged, to prevent the unit from falling.



- **DO NOT** use the appliance near curtains, wall coverings, dishcloths, clothing or other flammable materials.
- **DO NOT** wrap the cord around the appliance, do not twist it, and ensure that it does not come into contact with hot surfaces of the appliance.
- **DO NOT** use this appliance for purposes other than those for which it is intended.
- **DO NOT** place the appliance in a hot oven or microwave.
- **DO NOT** place the unit in a corner or against a wall.
- **DO NOT** use the appliance to prepare a Bourguignonne Fondue (oil fondue). Fats and oils can be used in limited amounts to prepare recipes in the pot, but do not mix different fats and oils or overheat them in the pot or ceramic bowl.
- **DO NOT** prepare cheese or chocolate Fondue without the ceramic bowl for double boil designed for this purpose (included).
- **DO NOT** allow the power cord to come into contact with hot surfaces. arrange the power cord or any extension cord used so that it cannot be tripped over.
- **DO NOT** let the power cord hang over a table or counter.
- **DO NOT** immerse the electric base or put it in the dishwasher for cleaning. The ceramic double boil bowl, ring, tongs and baskets can be immersed in water or cleaned in the dishwasher.
- **DO NOT** knock or drop the appliance.
- **DO NOT** touch the electric base or pot while the appliance is in use or before they have had time to cool down, even if the temperature control knob is set to the "off" position marked by a (·) dot.
- **DO NOT** use the appliance with an external timer or programming device.
- **DO NOT** place the electric base on a hot surface.
- **DO NOT** move the pot and the electric base until they have cooled down.
- **DO NOT** rinse the ceramic bowl with cold water while it is still hot. Wait for it to cool before cleaning.
- **DO NOT** use abrasive cleaners to clean the product.
- **DO NOT** use the appliance when it is empty.
- **DO NOT** use Fondussimo components with products made by other manufacturers, and vice versa.
- **DO NOT** use the electric base without the pot in place.
- To reduce the risk of electric shock, **DO NOT** immerse the cord, plug or electrical base of the Fondue Set in water or other liquids.



- **AVOID** any skin contact with the hot surfaces of the appliance by always using the handles.
- If the liquids you are heating in the pot or ceramic bowl catch fire, DO NOT attempt to extinguish the flame with water. Completely block the air intake above the container with a lid or damp cloth to smother the flame.
- Use of accessories that are not recommended by the manufacturer of the appliance may result in fire, electric shock or injury.
- During prolonged periods of use, the pot and electric base may become hot; use the pot handles or oven mitts to move them.
- Use extreme caution when using or moving a fondue pot containing hot liquid. a fondue pot containing hot liquids should never be left unattended.
- This appliance is intended for adult use only and should not be used by children without adult supervision. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- The 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 if they understand the hazards involved.
- Always make sure that the pot is centered on the electric base when using the appliance.
- Always verify that the line voltage matches the voltage listed on the unit's nameplate.
- Always connect the power cord plug to a grounded outlet.
- Always connect the appliance to an installation fitted with a residual current device with a tripping current not exceeding 30 Ma.
- Always set the temperature to the "off" position indicated by a (·) dot, unplug the appliance and allow it to cool before handling and cleaning.
- Always unplug the appliance by pulling on the plug, not the cord.
- Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool down before installing or removing parts.
- This appliance is designed for indoor use. If you intend to use this appliance outdoors, please ensure that it is protected from the weather.



- This appliance is intended for domestic use only and is not intended for use in any commercial or institutional environment (e.g., commercial kitchens, offices and other professional environments, farms, hotels, motels and other residential environments, and bed and breakfasts).
- It is not recommended to use metal utensils with the appliance as they may damage the coating.
- The appliance's 100 cm power cord meets the standards for this type of appliance. Unroll completely and inspect before each use.
- If the power cord is damaged, do not try to repair it and contact us at info@fondussimo.com
- If you use an extension cord, be sure to use a module equipped with a grounded plug and wires with a cross-section equal to or greater than 0.75 mm²

Failure to comply with these safety instructions may void the warranty.



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available.

Disposing of electrical equipment in landfills or dumps can cause hazardous substances to leak into groundwater and the food chain, harming your health and well-being.



Parts Description

ELECTRIC POT

DURABLE STEEL POT
WITH A CAPACITY OF 2 LITRES



REMOVABLE ELECTRIC BASE
WITH HEAT CONTROLLER

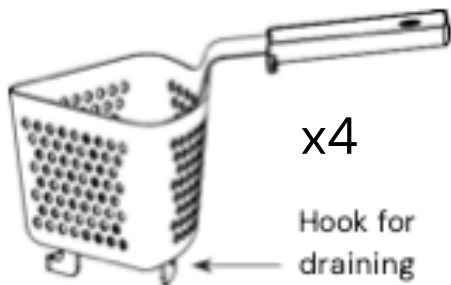


100 CM DETACHABLE POWER
CORD



BROTH FONDUE ACCESSORIES

STAINLESS STEEL PERFORATED BASKETS

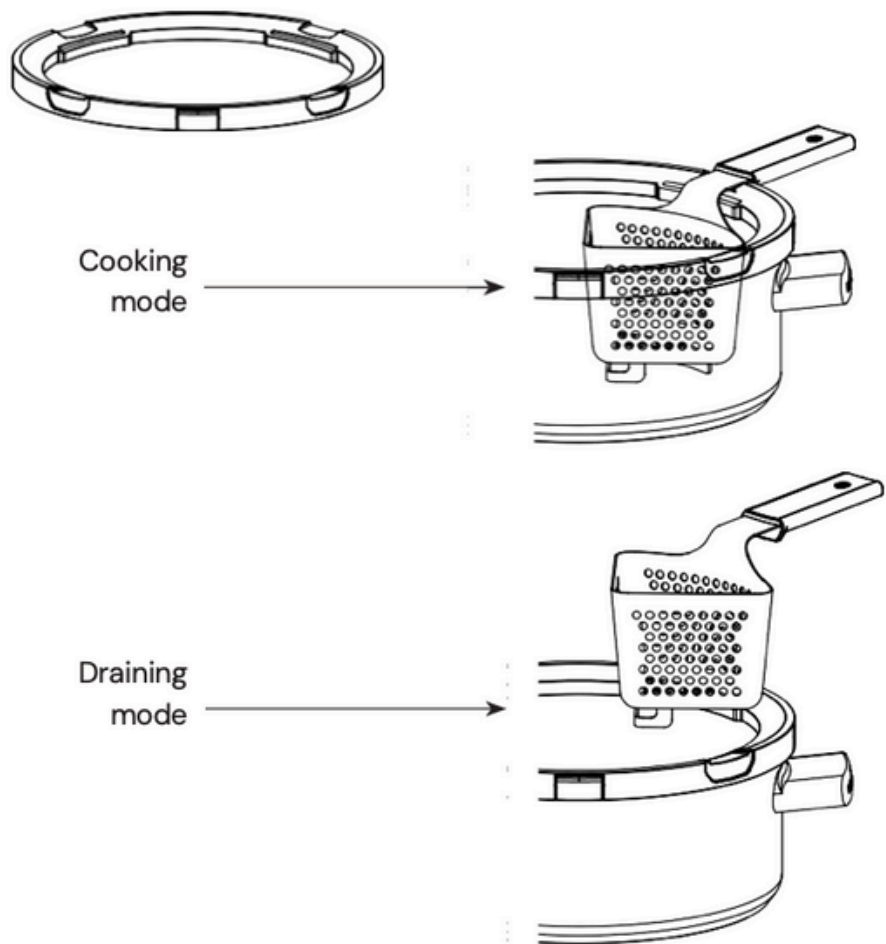


x4

Hook for
draining
mode

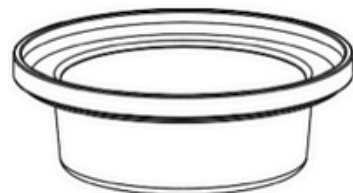


RING TO SECURE THE BASKETS



CHEESE AND CHOCOLATE FONDUE ACCESSORIES

CERAMIC BOWL FOR DOUBLE BOIL WITH 700 ML CAPACITY



VERSATILE TONGS



Please note that accessories for cheese and chocolate fondue are sold separately or in 3-in-1 sets.

Operating Instructions



BEFORE FIRST USE

Wash the pot, ceramic bowl, ring, baskets, and tongs in warm soapy water. Remove the warning sticker from the electric base, wipe it with a damp cloth and wipe dry.

Due to the protective coatings used in the manufacturing of the product, there may be a slight smoke and burnt smell for a few minutes during first use.

Carefully read the Important Warnings starting on page 25 before first use.

BASIC APPLIANCE INSTRUCTIONS

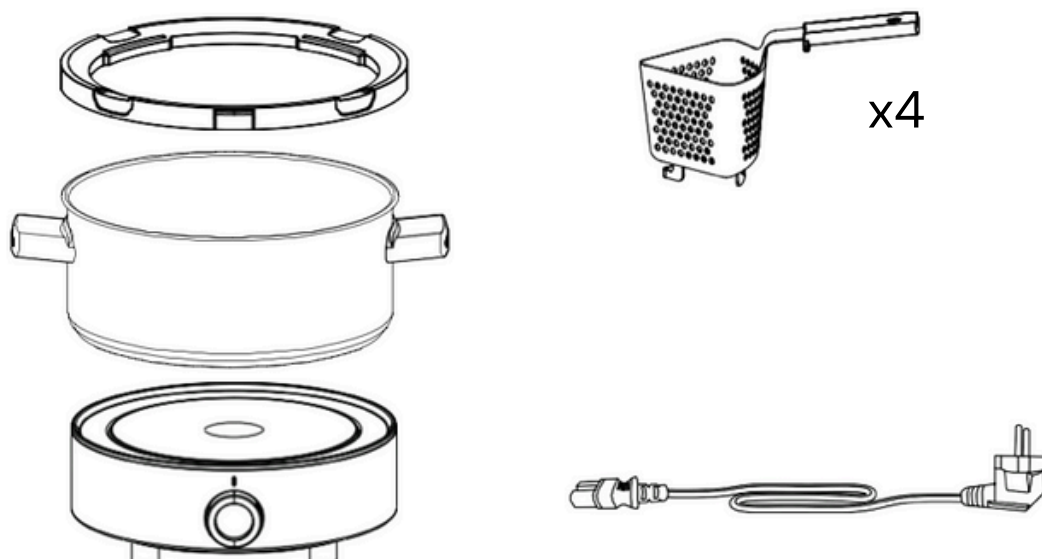
- Install the appliance on a flat, dry, heat-resistant surface in a well-ventilated room.
- Before plugging the power cord into an electrical outlet, make sure that the temperature control is in the "off" position, indicated by a (·) dot.
- Your appliance has five temperature settings ranging from lowest (I) to highest (IIII). Use the heat controller to adjust the temperature during cooking to achieve the desired result. The heating element will maintain the selected temperature.
- The indicator light will come on to show that the appliance is heating. The heating element and indicator light switch off when the selected temperature level is reached. The element will switch on again when it has cooled down.
- When you are done using the appliance, set the temperature control to the "off" position identified by a (·) dot. Unplug the power cord from the wall outlet.

WARNING : The electrical base becomes very hot during use. Always allow the appliance to cool completely before handling.



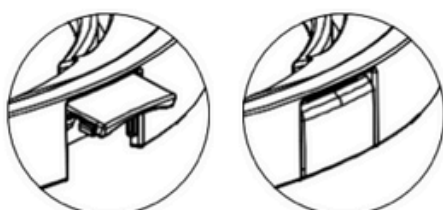
INSTRUCTIONS FOR PREPARING BROTH FONDUE

PARTS REQUIRED FOR ASSEMBLY



APPLIANCE ASSEMBLY

1. Attach the ring to the pot using the four fasteners.



"CLICK !"

2. Place the pot on the electric base.
3. Connect the power cord to the appliance when ready to serve.

FOR THE PREPARATION OF THE BROTH ON THE STOVETOP

1. Place the assembled appliance in the centre of the table.
2. Follow the preparation instructions for your favourite recipe.
3. Using a pitcher, pour the amount of broth specified in each recipe into the pot.
4. When ready to eat, set the temperature control between levels (I) and (III). Adjust the temperature level during the meal so that the broth keeps simmering gently.
5. If necessary, add some broth during the meal to maintain its level.



FOR THE PREPARATION OF THE BROTH IN THE ELECTRIC POT

1. Place the assembled appliance in the centre of the table.
2. Follow the preparation instructions for your favourite recipe or add store-bought broth to the pot and set the heat controller to the desired temperature.
3. Make sure to prepare enough broth to add some to the pot during the meal. always follow the instructions in each recipe.
4. If necessary, add a little water, aromatic stock (chicken, vegetable, beef or other) or store-bought broth during your meal.

ADVICE ON USING THE PRODUCT FOR BROTH FONDUES

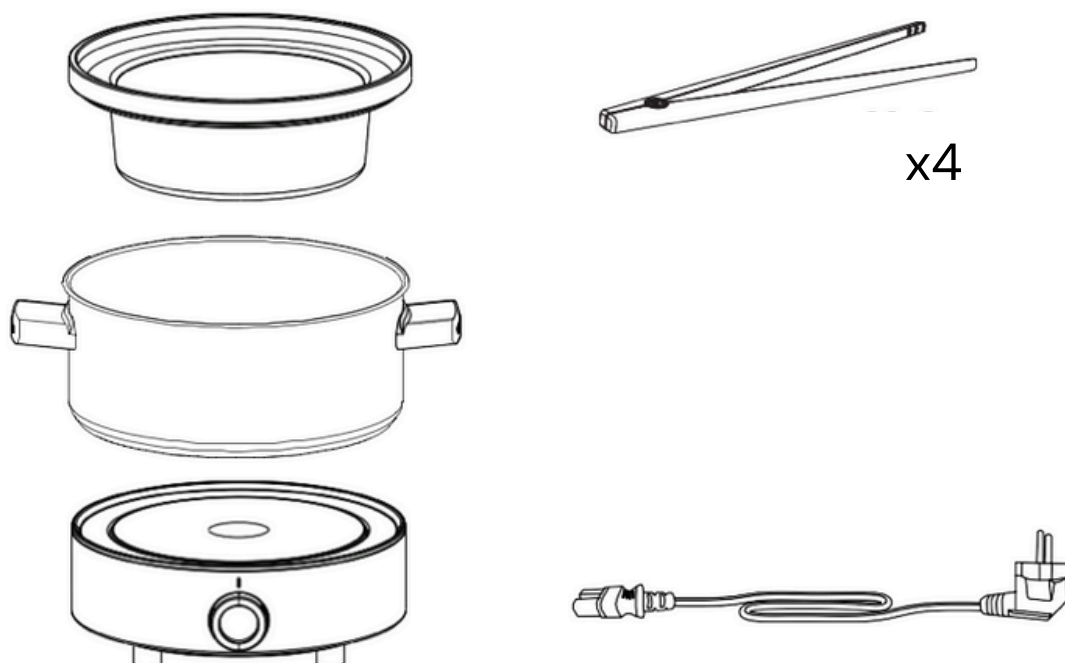
Always follow the Important Warnings starting on page 4 and the Operating Instructions on page 10.

- always follow the instructions in each recipe to prepare the correct amount of broth, especially when preparing highly absorbent foods such as pasta or root vegetables.
- For the best experience, it is better to keep the broth slightly simmering rather than boiling.
- Use the hooks on the bottom of the baskets to attach them to the ring in draining mode above the pot in order to keep your table clean.
- remove the ring and baskets from your Fondussimo Evolution to prepare sautés, risottos, soups, frittatas and other wonderful dishes! Use a few drops of oil to prevent your food from sticking to the pot and keep the heat level between (I) and (III) to avoid burning. The pot can also be used directly on your stove!



INSTRUCTIONS FOR PREPARING CHEESE AND CHOCOLATE FONDUES

PARTS REQUIRED FOR ASSEMBLY



APPLIANCE ASSEMBLY

1. Place the pot on the electric base. Remove the ring and baskets from the pot beforehand.
2. Add 750 ml of water to the pot.
3. Gently place the ceramic bowl into the pot.
4. Connect the power cord to the appliance when ready to serve.

FOR THE PREPARATION OF A CHEESE OR CHOCOLATE FONDUE ON THE STOVETOP

1. Place the electric base in the centre of the table.
2. Follow the preparation instructions for your favourite recipe.
3. Set the pot on the electric base and add 750 ml of water. Remove the ring and baskets from the pot beforehand.
4. Gently place the ceramic bowl for double boil into the pot containing the water.
5. When the preparation is ready, set the temperature control to level (I) or (II) and wait until the appliance is hot before adding the preparation to avoid thermal shock. Adjust the temperature level during the meal if necessary.



FOR THE PREPARATION OF A CHEESE OR CHOCOLATE FONDUE IN THE ELECTRIC POT

1. Place the electric base in the centre of the table.
2. Set the pot on the electric base and add 750 ml of water. Be sure to remove the ring and baskets from the pot beforehand.
3. Gently place the ceramic bowl for double boil into the pot containing the water.
4. Follow the preparation instructions for your favourite recipe or add a store- bought preparation to the pot and set the heat controller to (I) or (II).
5. Adjust the temperature level during the meal if necessary.

ADVICE ON USING THE PRODUCT FOR CHEESE AND CHOCOLATE FONDUES

Always follow the Important Warnings starting on page 4 and the Operating Instructions on page 10.

- For quicker results, prepare your recipe on the stovetop following the instructions on page 34.
- For best performance, use 750 ml of water for the double boil.
- Adjust the temperature of the appliance so that the water continues to simmer gently throughout the meal. Caution: Make sure that the water does not evaporate completely. Temperature levels (I) and (II) are typically ideal for use in double boil mode.

For the full reinvented fondue experience, try dozens of exclusive recipes available for free on [Fondussimo.com](https://fondussimo.com)!



Care and Maintenance

Your Fondue Set requires minimal maintenance. If you experience a malfunction, please contact us by emailing info@fondussimo.com.

- Always let the appliance cool down before cleaning.
- After use, wipe the electrical base with a damp cloth and dry it well.
- Soak the pot and clean it by hand using regular dishwashing soap. We recommend soaking the pot and baskets immediately after the meal, once the pot has cooled down.
- If the ceramic bowl is hot, do not put it in contact with cold water, as the thermal shock may cause it to shatter. We recommend waiting for the various parts of the appliance to cool down before rinsing them, either by leaving them on the electrical base when it is switched off or by removing them with oven mitts and placing them on a trivet or wooden board.
- Always store the appliance in a safe and dry place.
- Do not use abrasive cleaning products to clean the appliance.



Warranties

TWO (2) YEAR BASIC WARRANTY

International DCI Inc.¹ warrants that the product will be free from defects in materials and workmanship for a period of two (2) years, excluding the exclusions listed below, from the date of delivery. The original invoice is required for the application of the warranty. The warranty is transferable, but the claimant must present the invoice in order to make a claim.

BASIC WARRANTY COVERAGE

With the exception of the exclusions below, the Basic Warranty covers all defects in materials or workmanship.

It also covers any lack of conformity with the description, type, quantity and quality of the product, as well as with regard to functionality, compatibility, interoperability or any other characteristic specified in the contract. Any defects resulting from packaging or assembly instructions are also covered by this warranty.

The basic warranty also covers the use normally expected of goods of the same type, taking into account, where applicable, any provisions of the European Union and national law, as well as any technical standards or, in the absence of such technical standards, specific codes of conduct applicable to the sector concerned. any special use requested by the consumer, communicated to the seller at the latest at the time of conclusion of the contract and accepted by the seller shall also be covered.

All accessories, including packaging and installation instructions, are also covered.

It is also guaranteed that the products will correspond to the quantity, quality and other characteristics, including durability, functionality, compatibility and safety, that the consumer can legitimately expect for goods of the same type, taking into account the nature of the good as well as public statements made by the seller, by any person further up the transaction chain, or by a person acting on their behalf, including in advertising or on labelling.

In the event of a warranty claim, we reserve the right to repair the defective product or to replace it with a new or reconditioned product. If the model of the defective product is no longer available, we reserve the right to repair or replace it with a similar model of equivalent or greater value, if repair of the product is impossible or would involve unreasonable costs.

¹ Corporation legally incorporated and governed under the Loi sur les sociétés par actions (Québec), with its head office at 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) GOM 2B0.



HIDDEN DEFECTS WARRANTY

International DCI Inc .² informs the consumer of the warranty linked to "hidden defects" of the Product, i.e. "hidden defects of the product sold which render it unfit for the use for which it was intended, or which reduce this use to such an extent that the buyer would not have acquired it, or would only have paid a lower price for it, if he had known about them". The Hidden Defect Warranty allows the buyer to return the product and receive a refund, or to keep it and receive a partial refund. This action must be taken within two (2) years of the discovery of the defect in question.

PROCEDURE FOR THE EXECUTION OF THE BASIC WARRANTY

In the event of a defect in the product or improper performance of the service covered by the Basic Warranty, International DCI Inc . will repair and/or replace the defective components or replace the entire unit.

a reduction in price or termination of the contract may also be offered if repair or replacement is not possible, or if repair is refused, or if repair takes more than 30 days, or if the consumer has to bear the cost of shipping the Product to be repaired or replaced, or if the lack of conformity persists despite repairs being made, or in the event of a lack of conformity that justifies such a reduction in price or termination of the contract . Such a resolution may be made with respect to all the Products delivered, even if only one Product is affected by a lack of conformity, and is carried out at the expense of International DCI Inc ., which guarantees reimbursement within fourteen days of receipt of the Products or proof of their shipment by the consumer. The price reduction offered will be proportional to the difference between the value of the goods delivered and the value of these goods in the absence of the lack of conformity.

The Basic Warranty is automatically extended for a period of two (2) years from receipt of the replacement product or six (6) months from receipt of the repaired product. For more details, please refer to the website.

Please contact our Customer Experience Department using the following email address to execute your Basic Warranty: [info@fondussimo .com](mailto:info@fondussimo.com).

Only International DCI Inc . or any other person designated by it in writing is authorized to execute the Basic Warranty.

The Basic Warranty does not affect the consumer's statutory rights arising in particular from national legislation transposing Directive 1999/44/EC and Directive 2019/771.

2 Corporation legally incorporated and governed under the Loi sur les sociétés par actions (Québec), with its head office at 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0.



TRANSFER OF THE BASIC WARRANTY

The Basic Warranty may be transferred, but the claimant must provide the purchase invoice for the product in order to make a claim.

EXCLUSIONS FROM THE BASIC WARRANTY

The Basic Warranty does not apply in the following situations:

- Use of the product contrary to the instructions in this User Manual;
- The product being dropped or otherwise damaged by human factors;
- Disassembly of the product and/or attempt to repair the product by the user;
- any damage to the appliance caused by accident, fault or negligence of the user, misuse of the appliance or intentional damage;
- any damage resulting from use of the appliance contrary to this User Manual, including but not limited to accidents, fires, burns, electrocution or any other accident; and
- Discolouration, scratching, chipping or overheating due to use in a commercial environment. This warranty does not cover normal wear and tear of the product.

THE WARRANTY IS VOIDED BY:

- Use of the product contrary to the instructions in this User Manual;
- The product being dropped or otherwise damaged by human factors;
- Disassembly of the product and/or attempt to repair the product by the user;
- accident, misuse, abuse or intentional damage to the product; and
- Discolouration, scratching, chipping or overheating due to use in a commercial environment.

This warranty is the only warranty, whether express or implied, that we offer, except for our Extended Warranty, the terms of which are set out below.

- The manufacturer reserves the right to modify the product without prior notice.
- The contents of this guide have been checked. Subject to modifications and errors.



THREE (3) YEAR EXTENDED WARRANTY

International DCI Inc.³ offers an additional Extended Warranty of three (3) years from the date of expiration of the Basic Warranty to all customers who purchased their product directly on Fondussimo .com, as well as to all customers who register their product on Fondussimo .com using the sticker on the Fondussimo pot, for a total of five (5) years combined with the Basic Warranty.

For customers who have registered their product, the Extended Warranty applies from the expiry date of the Basic Warranty included with the product, which in turn expires two (2) years after the date of delivery of the product.

EXTENDED WARRANTY COVERAGE

Except for the exclusions listed below, the Extended Warranty provides the same coverage as the Basic Warranty.

In the event of a warranty claim, we reserve the right to repair the defective product or to replace it with a new or reconditioned product. If the model of the defective product is no longer available, we reserve the right to repair or replace it with a similar model of equivalent or greater value, if repair of the product is impossible or would involve unreasonable costs. This Extended Warranty is applied on the same terms as the Extended Warranty detailed above.

PROCEDURE FOR THE EXECUTION OF THE EXTENDED WARRANTY

In the event of a defect in the product or improper performance of the service covered by the Extended Warranty, International DCI Inc. will repair and/or replace the defective components or replace the entire unit. The Extended Warranty procedure is the same as the Basic Warranty procedure described on the page 17. For more details, please refer to the website.

Please contact our Customer Experience Department using the following email address to execute your Extended Warranty: [info@fondussimo .com](mailto:info@fondussimo.com).

Only International DCI Inc. or any other person designated by it in writing is authorized to execute the Extended Warranty.

The Extended Warranty does not affect the consumer's statutory rights arising in particular from national legislation transposing Directive 1999/44/EC and Directive 2019/771.

³ Corporation legally incorporated and governed under the Loi sur les sociétés par actions (Québec), with its head office at 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0.



TRANSFER OF THE EXTENDED WARRANTY

The Extended Warranty may be transferred, but the claimant must provide the purchase invoice for the product in order to make a claim.

EXCLUSIONS FROM THE EXTENDED WARRANTY

The Extended Warranty does not apply in the following situations:

- Use of the product contrary to the instructions in this User Manual;
- The product being dropped or otherwise damaged by human factors;
- Disassembly of the product and/or attempt to repair the product by the user;
- The Extended Warranty does not cover the ceramic bowl and the tongs;
- any damage to the appliance caused by accident, fault or negligence of the user, misuse of the appliance or intentional damage;
- any damage resulting from use of the appliance contrary to this User Manual, including but not limited to accidents, fires, burns or any other accident; and
- Discolouration, scratching, chipping or overheating due to use in a commercial environment. This warranty does not cover normal wear and tear of the product.

Return and Refund



You have fourteen (14) days following the reception of your order to request a refund. For a refund to be issued, the items must be returned in their original condition, i.e. unused, packed in their original undamaged packaging and with all accessories, parts and manuals supplied by the manufacturer.

Beyond fourteen (14) days following the reception of your order, only defective products may be returned for an exchange.

TO RETURN PRODUCTS AND RECEIVE A REFUND:

1. Contact our Customer Experience Department by email at info@fondussimo.com.
2. Once we have received and verified your request and the items have been received at our warehouse, we will refund the price paid for the returned items.
3. Please note that for a return and refund to be accepted, the items must be unused and in their original packaging.

Environment

Do not dispose of electrical products with household waste, but take them to a collection point for electrical waste. Electrical and electronic equipment (EEE) must be collected separately. Use the EEE collection and take-back system established in your region. In this way, certain materials can be recycled, reused or recovered. Thanks to your participation in recycling the Fondussimo electrical product, recycling centers can dismantle the various components in order to sort them and reuse them in the production of new raw materials for new products. By ensuring that this product is disposed of correctly, you help prevent potential harmful consequences for the environment and public health related to the presence of hazardous substances.

FONDUSSIMO®

Gebruikershandleiding en Garantie

EVOLUTION MINI 3-IN-1 FONDUE SET

FME2000

INHOUDSOPGAVE

(Nederlandse versie)



INLEIDING46

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN 47

OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN51

 Elektrische pan51

 Accessoires voor bouillonfondue 51

 Accessoires voor kaas- en chocoladefondue 52

GEBRUIKSAANWIJZING 53

 Voor het eerste gebruik.....53

 Gebruiksaanwijzing voor het apparaat 53

 Instructies voor het bereiden van bouillonfondues54

 Instructies voor het bereiden van kaas- en chocoladefondues 56

ONDERHOUD EN REINIGING58

GARANTIE59

 Basisgarantie van twee (2) jaar 59

 Verlengde garantie van drie (3) jaar62

RETOUR EN TERUGBETALING64

MILIEU 64

INHALTSVERZEICHNIS (Deutsche Version).....66

Inleiding



Bedankt dat u voor Fondissimo heeft gekozen. Wij heten u welkom in de heerlijke wereld van de heruitgevonden fondue!

Om een optimale werking van uw apparaat te garanderen, vragen wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen en voor toekomstige referentie te bewaren*.

Lees de volgende belangrijke waarschuwingen voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt.

Voor vragen kunt u altijd contact opnemen met onze klanspecialisten via info@fondussimo.com.

MODEL : FME2000

*De technische specificaties in deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Belangrijke waarschuwingen



**LEES DEZE WAARSCHUWINGEN ZORGVULDIG DOOR EN
LEES DE BASISINSTRUCTIES VAN HET APPARAAT IN HET
HOOFDSTUK GEBRUIKSAANWIJZING.
VOLG DEZE RICHTLIJNEN OM EEN VEILIG GEBRUIK VAN DIT
PRODUCT TE WAARBORGEN.**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Lees ook de Bedieningsinstructies vanaf pagina 9 van deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze binnen handbereik. Kinderen en personen die deze instructies niet hebben gelezen, mogen het apparaat niet gebruiken. Elk ander gebruik dan waarvoor het apparaat bestemd is, wordt afgeraden en kan leiden tot ernstige ongevallen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgen van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING !

De elektrische basis en de pan worden tijdens het gebruik heet. Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES :

- Gebruik **GEEN** apparaat waarvan de stekker of het netsnoer is beschadigd, dat niet goed werkt of op een andere manier is beschadigd. Stuur een e-mail via info@fondussimo.com om een vervangend netsnoer aan te vragen.
- Repareer het apparaat **NIET** zelf. Dit apparaat heeft geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Zodra u een defect constateert, raadpleeg dan onmiddellijk het hoofdstuk Garantie in deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het apparaat **NIET** op een synthetisch of plastic tafelkleed, op een onstabiel oppervlak of in de buurt van ontvlambare producten.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken. Zorg ervoor dat het netsnoer **NIET** per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt.



- Gebruik het apparaat **NIET** in de buurt van gordijnen, wandbekleding, theedoeken, kleding of ander brandbaar materiaal.
- Wikkel het netsnoer **NIET** om het apparaat, verdraai het niet en zorg ervoor dat het niet in contact komt met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Plaats het apparaat **NIET** in een hoek of tegen een muur.
- Plaats het apparaat **NIET** in een hete oven of een magnetron.
- Gebruik het apparaat **NIET** om fondue bourguignonne (oliefondue) te bereiden. Vetten en olie kunnen in een beperkte hoeveelheid worden gebruikt voor recepten in de pan, maar meng geen verschillende vetten en verhit geen vetten te sterk in de pan of de keramische kom.
- Bereid **GEEN** kaas- of chocoladefondue zonder de daarvoor bestemde keramische au bain-marie kom (meegeleverd).
- Laat het netsnoer **NIET** in contact laten komen met hete oppervlakken. Zorg ervoor dat het netsnoer of verlengsnoer zodanig ligt dat niemand erover kan struikelen.
- Laat het netsnoer **NIET** van een tafel of het aanrecht hangen.
- Dompel de elektrische basis **NIET** onder in water om te reinigen. De stalen pan kan ondergedompeld worden voor reiniging, maar mag niet in de vaatwasser. De keramische au bain-marie kom, ring, tang en mandjes kunnen worden ondergedompeld of in de vaatwasser worden gereinigd.
- Stoot het apparaat **NIET** om of laat het **NIET** vallen.
- Raak de elektrische basis of de pan **NIET** aan wanneer het apparaat in werking is of nog niet is afgekoeld, ook niet als de temperatuurregelaar op de uit-stand (punt ·) staat.
- Gebruik het apparaat niet met een timer of een afstandsbediening.
- Plaats de elektrische basis **NIET** op een heet oppervlak.
- Verplaats het apparaat en de elektrische basis **NIET** voordat ze zijn afgekoeld.
- Spoel de keramische kom **NIET** met koud water als deze nog warm is; wacht totdat deze is afgekoeld.
- Gebruik **GEEN** schurende schoonmaakmiddelen voor het reinigen van de onderdelen van dit apparaat.
- Zet het apparaat **NIET** zonder inhoud aan (verhitting zonder inhoud).
- Gebruik de onderdelen van Fondussimo **NIET** voor producten van andere merken en omgekeerd.
- Gebruik de elektrische basis **NIET** zonder dat de pan erop is geplaatst.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het netsnoer, de stekker of de elektrische basis van het fondueapparaat **NIET** in water of andere vloeistoffen onderdompelen.



- Vermijd huidcontact met de hete oppervlakken van het apparaat door altijd de handgrepen te gebruiken.
- Indien de vloeistoffen die u verwarmt in de pan of de keramische kom in brand zouden vliegen, probeer dan **NIET** de vlam met water te doven. Sluit de luchttoevoer boven de pan volledig af met een deksel of een vochtige doek om de vlam te verstikken.
- Het gebruik van accessoires die **NIET** door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Bij langdurig gebruik kunnen de pan en de elektrische basis heet worden; verplaats ze met de handgrepen van de pan of gebruik hittebestendige handschoenen.
- Wees zeer voorzichtig bij het gebruik of het verplaatsen van een fonduepan met hete vloeistof. Een fonduepan met hete vloeistoffen mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor volwassenen en mag nooit door kinderen worden gebruikt zonder toezicht van een volwassene. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat mag **NIET** worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- Zorg er altijd voor dat bij het gebruik van het apparaat de pan correct gecentreerd is op de elektrische basis.
- Controleer altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Sluit de stekker altijd aan op een geaard stopcontact.
- Sluit het apparaat altijd aan op een installatie met een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van maximaal 30 mA.
- Zet de temperatuur altijd uit (positie aangegeven door een punt ·), trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- Trek altijd aan de stekker om het apparaat uit te schakelen, nooit aan het netsnoer.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het **NIET** wordt gebruikt en vóór het reinigen.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik binnenshuis. Indien u het buitenshuis wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het tegen weersinvloeden is beschermd.



- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor professioneel gebruik (bijvoorbeeld in keukentjes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, op boerderijen, door klanten van hotels, motels en andere residentiële of bed & breakfast-achtige omgevingen).
- Het wordt afgeraden om metalen keukengerei voor dit apparaat te gebruiken omdat dit de coating kan beschadigen.
- Het netsnoer van het apparaat is 100 cm lang en voldoet aan de geldende normen voor apparaten van dit type. Rol het snoer volledig uit en controleer deze vóór elk gebruik.
- Als het netsnoer is beschadigd is, probeer deze dan niet te repareren maar neem contact met ons op via info@fondussimo.com.
- Bij gebruik van een verlengsnoer moet deze voorzien zijn van een geaard stopcontact en moeten de draden een doorsnede van minimaal 0,75 mm² hebben.

Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies kan leiden tot het vervallen van de garantie.



Gooi elektrische apparaten niet weg bij het huisvuil, maar gebruik aparte inzamelpunten. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over beschikbare inzamelingsdiensten.

Als elektrische apparaten worden weggegooid op stortplaatsen, kunnen gevaarlijke stoffen in het grondwater lekken en in de voedselketen komen, met schade aan uw gezondheid en welzijn als gevolg.

Beschrijving van de onderdelen



ELEKTRISCHE PAN

DUURZAME STALEN PAN MET
EEN INHOUD VAN 2 LITER



AFNEEMBARE ELEKTRISCHE
BASIS MET WARMTEREGELAAR

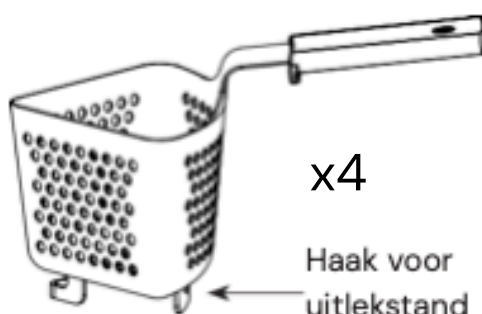


AFNEEMBAAR NETSNOER VAN 100 CM



ACCESSOIRES VOOR BOUILLONFONDUE

GEPERFOREERDE MANDJES VAN ROESTVRIJ STAAL

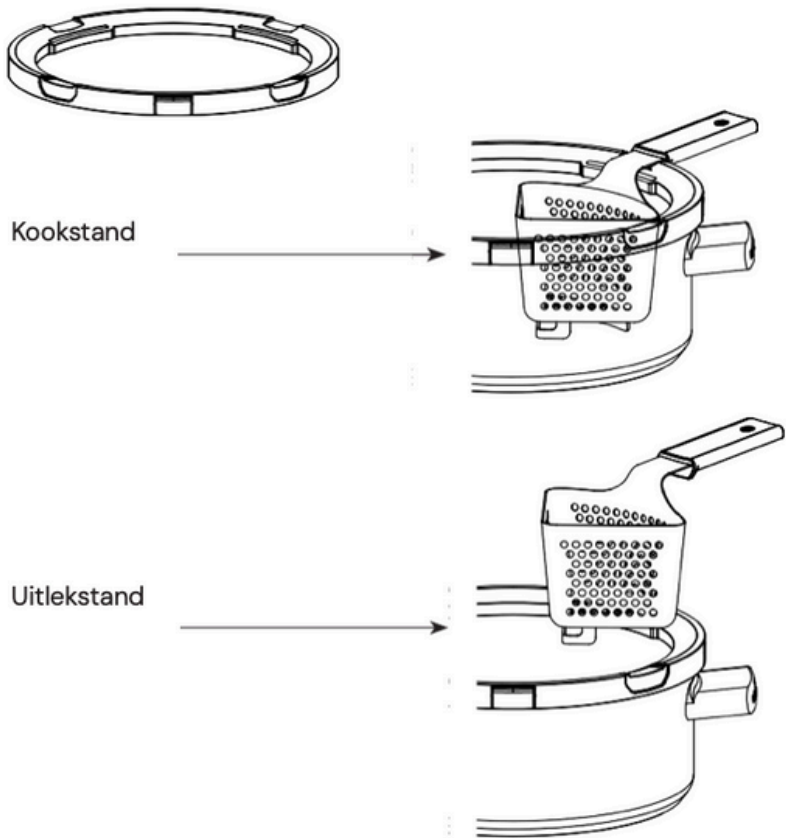


x4

Haak voor
uitlekstand

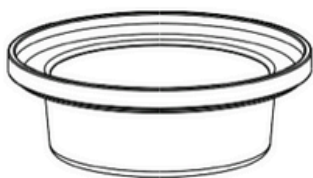


BEUGEL VOOR HET BEVESTIGEN VAN DE MANDJES



ACCESSOIRES VOOR KAAS-EN
CHOCOLADEFONDUE

KERAMISCHE KOM VOOR AU-BAIN-MARIE MET EEN INHOUD VAN 700
ML



MULTIFUNCTIONELE TANGEN



x4

Let op: accessoires voor kaas- en chocoladefondue worden afzonderlijk verkocht of in 3-in-1 sets.



GEBRUIKSAANWIJZING

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Was de pan, de keramische kom, de ring, de mandjes en de tang grondig met een warm sopje. Spoel goed af en droog na met een zachte doek. Verwijder de waarschuwingsticker van de elektrische basis en maak deze schoon met een vochtig doekje. Droog af met een zachte doek.

Door de beschermlagen, die tijdens de productie zijn aangebracht, kan er bij het eerste gebruik enkele minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.

Lees voor het eerste gebruik zorgvuldig de belangrijke waarschuwingen, die op pagina 5 van deze handleiding worden opgesomd.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR HET APPARAAT

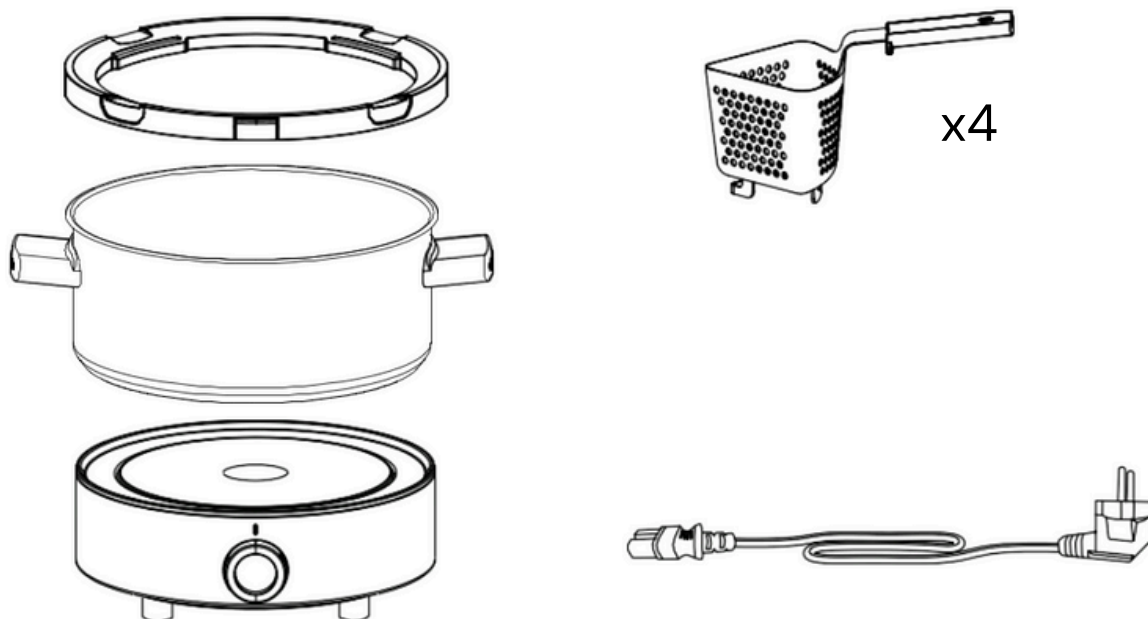
- Plaats het apparaat op een vlakke, droge en hittebestendige ondergrond, in een goed geventileerde ruimte.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleert u of de temperatuurregelaar op de uitstand staat, aangeduid met een puntje (·).
- Uw apparaat heeft vijf temperatuurstanden, van de laagste (I) tot de hoogste (IIII). Gebruik de draaiknop om de temperatuur tijdens het koken aan te passen, zodat u het gewenste resultaat bereikt. Het verwarmingselement houdt de ingestelde temperatuur aan.
- Het controlelampje gaat branden zodra het apparaat begint te verwarmen. Het verwarmingselement en het lampje schakelen uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt. Het verwarmingselement zal opnieuw aanslaan zodra het afkoelt.
- Wanneer u klaar bent, draait u de temperatuurregelaar terug naar de uitstand (·) en trekt u de stekker uit het stopcontact.

OPGELET: de elektrische basis wordt zeer warm tijdens het gebruik. Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het verplaatst of aanraakt.



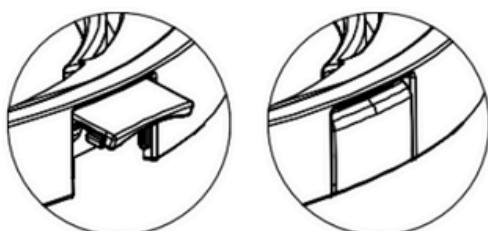
Instructies voor de voorbereiding van een bouillonfondue

PIECES BENODIGDE ONDERDELEN VOOR DE MONTAGE



Montage van het apparaat

1. Plaats de ring op de kookpan met behulp van de vier bevestigingsklemmen



«**KLIK !**»

2. Plaats de kookpan op de elektrische basis.
3. Sluit het netsnoer aan op het apparaat op het moment van serveren.



VOOR HET VOORBEREIDEN VAN DE BOUILLON OP HET FORNUIS

1. Plaats het samengestelde apparaat in het midden van de tafel.
2. Volg de bereidingsinstructies van uw favoriete recept.
3. Giet met een kan de hoeveelheid bouillon die in elk recept staat vermeld in de pan.
4. Wanneer u klaar bent om te gaan eten, stelt u de temperatuurregelaar tussen niveau (I) en (III) in. Pas het temperatuurniveau tijdens de maaltijd aan zodat uw bouillon zachtjes blijft sudderen.
5. Voeg indien nodig tijdens de maaltijd extra bouillon toe om het niveau te behouden.

Voorbereiding van de bouillon in de elektrische pan

1. Plaats het samengestelde apparaat in het midden van de tafel.
2. Volg de instructies van uw favoriete recept of voeg commerciële bouillon aan de pan toe en stel de warmteregelaar in op de gewenste temperatuur.
3. Zorg ervoor dat u voldoende bouillon bereidt om tijdens de maaltijd bij te vullen. Raadpleeg altijd de instructies van elk recept.
4. Voeg indien nodig wat water, smaakvolle bouillon (kip, groenten, rundvlees, andere) of commerciële bouillon tijdens de maaltijd toe.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR BOUILLONFONDUES

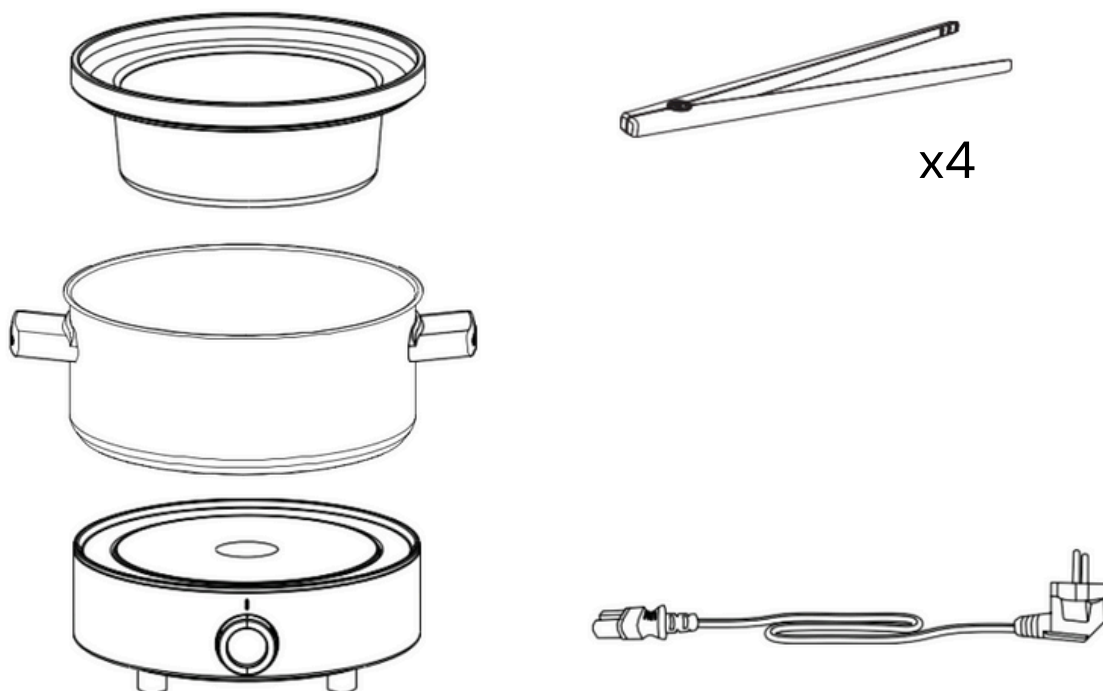
Volg steeds de belangrijke waarschuwingen van pagina 5 en de gebruiksinstructies van het apparaat van pagina 11 nauwgezet op.

- Volg steeds de instructies van elk recept en zorg voor de aanbevolen hoeveelheid bouillon, vooral bij het bereiden van sterk absorberende voedingsmiddelen zoals pasta of wortelgroenten.
- Voor een optimale ervaring is het beter om de bouillon lichtjes te laten sudderen in plaats van krachtig te laten koken.
- Gebruik de inkepingen in de Fondussimo-ring en de pootjes van de mandjes om ze in de kookstand te plaatsen.
- Gebruik de haken onder de mandjes om ze in de «uitlekstand» aan de ring boven de pan te bevestigen, zodat uw tafel netjes blijft.
- Verwijder de ring en de mandjes van uw Fondussimo Evolution om roerbakgerechten, risotto's, soepen, frittata's en andere lekkernijen te bereiden! Gebruik een paar druppels olie om plakken te voorkomen en houd de warmteregelaar tussen niveau (I) en (III) om verbranding te vermijden. De pan kan ook rechtstreeks op een pit van uw kookplaat worden gebruikt!



DEBRUIKSAANWIJZING VOOR HET BEREIDEN VAN KAAS- EN CHOCOLADEFONDUE

BENODIGDE ONDERDELEN VOOR DE MONTAGE



MONTAGE VAN HET APPARAAT

1. Plaats de pan op de elektrische basis. Verwijder vooraf de ring en de mandjes uit de pan.
2. Voeg 750 ml water toe aan de pan.
3. Plaats voorzichtig de keramische au bain-marie kom in de pan.
4. Sluit het netsnoer aan op het apparaat op het moment van opdienen.

VOOR HET BEREIDEN VAN EEN KAAS- OF CHOCOLAFONDUE OP HET FORNUIS

1. Plaats de elektrische basis in het midden van de tafel.
2. Volg de bereidingsinstructies van uw favoriete recept.
3. Plaats de pan op de elektrische basis en voeg 750 ml water toe. Verwijder vooraf de ring en de mandjes uit de pan.
4. Plaats voorzichtig de keramische bain-marie kom in de pan met water.
5. Wanneer de bereiding klaar is, stelt u de temperatuurregelaar in op niveau (I) of (II) en wacht u tot het apparaat warm is voordat u uw bereiding toevoegt om een thermische schok te vermijden. Pas het temperatuurniveau tijdens de maaltijd aan indien nodig.



VOOR DE BEREIDING VAN EEN KAAS- OF CHOCOLADEFONDUE IN DE ELEKTRISCHE PAN

1. Plaats de elektrische basis in het midden van de tafel.
2. Zet de pan op de elektrische basis en voeg 750 ml water toe. Verwijder vooraf de ring en de mandjes uit de pan.
3. Plaats voorzichtig de keramische kom voor au bain-marie in de pan met water.
4. Volg de instructies van uw favoriete recept of voeg een kant-en-klare bereiding toe aan de pan en stel de temperatuurregelaar op niveau (I) of (II) in.
5. Pas indien nodig het temperatuurniveau tijdens de maaltijd aan.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR KAAS- EN CHOCOLADEFONDUES

Volg steeds de belangrijke waarschuwingen van pagina 5 en de gebruiksinstructies van het apparaat van pagina 11 nauwgezet op.

- Voor een sneller resultaat, bereid u uw recept op het fornuis volgens de instructies op pagina 14.
- Doe 750 ml water in de pan voor een optimale werking van het apparaat tijdens het au-bain-marie gebruik.
- Regel de temperatuur van het apparaat zodat het water zachtjes blijft pruttelen tijdens de maaltijd.
- Let op: zorg ervoor dat het water niet volledig verdampt. De warmtestanden (I) en (II) zijn over het algemeen geschikt voor het gebruik van het apparaat in au-bain-marie stand.

Beleef de heruitgevonden fondue-ervaring ten volle door de tientallen exclusieve recepten te proberen, die gratis beschikbaar zijn op [Fondussimo.com](https://fondussimo.com)!



Onderhoud en reiniging

Uw fondue-set vereist slechts minimaal onderhoud. Indien uw apparaat een defect vertoont, neem dan contact met ons op via: info@fondussimo.com.

Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Veeg na gebruik de elektrische basis af met een vochtig doekje en droog dit goed na.

Laat de pan weken en was deze met de hand af met wat afwasmiddel. Wij raden aan om de pan en de mandjes direct na de maaltijd te laten weken, zodra de pan is afgekoeld.

Als de keramische kom nog warm is, breng deze dan niet in contact met koud water, want de temperatuurschok kan ervoor zorgen dat ze in stukken breekt. Wij raden aan te wachten tot de onderdelen zijn afgekoeld voordat u ze afspoelt, bijvoorbeeld door ze op het uitgeschakelde verwarmingselement te laten staan of door ze met ovenwanten te verwijderen en op een onderzetter of een houten plank te plaatsen.

Berg het apparaat altijd op een droge en veilige plaats op.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van het apparaat.

Garantie

BASISGARANTIE VAN TWEE (2) JAAR



International DCI Inc.¹ garandeert dat het apparaat gedurende een periode van twee (2) jaar vrij zal zijn van materiaal- en fabricagefouten, met uitzondering van de hieronder vermelde uitsluitingen, te rekenen vanaf de datum van aflevering van het product. Het originele aankoopbewijs is vereist om aanspraak op de garantie te maken. De garantie is overdraagbaar maar de aanvrager moet het aankoopbewijs kunnen overleggen om er gebruik van te maken.

Dekking van de basisgarantie

Met uitzondering van de hieronder vermelde uitsluitingen dekt de basisgarantie alle materiaal- en fabricagefouten.

Ze dekt ook alle conformiteitsfouten met betrekking tot de beschrijving, het type, de hoeveelheid en de kwaliteit van het apparaat, evenals de functionaliteit, compatibiliteit, interoperabiliteit of andere kenmerken zoals voorzien in het contract. Alle fouten voortvloeiend uit de verpakking of montage-instructies vallen eveneens onder deze garantie.

De basisgarantie dekt ook het normaal te verwachten gebruik van een product van hetzelfde type, rekening houdend met, indien van toepassing, de bepalingen van het EU-recht en het nationale recht, alsook alle technische normen of, bij gebrek aan dergelijke normen, de specifieke gedragscodes die gelden voor de betrokken sector. Elk speciaal gebruik dat door de consument wordt verlangd en uiterlijk bij het sluiten van het contract aan de verkoper is medegedeeld en door deze is aanvaard, valt eveneens onder de garantie.

Alle accessoires, inclusief de verpakking en de installatie-instructies, die de consument terecht mag verwachten, worden ook gedekt.

Het wordt ook gegarandeerd dat de producten overeenkomen met de hoeveelheid, kwaliteit en andere eigenschappen, waaronder duurzaamheid, functionaliteit, compatibiliteit en veiligheid, die de consument terecht mag verwachten van apparaten van hetzelfde type, rekening houdend met de aard van het product en de openbare verklaringen van de verkoper, van elke partij hoger in de transactieketen of van een daartoe gemachtigde persoon, onder meer in reclame of op etikettering.

Bij een claim behouden wij ons het recht voor om het defecte product te repareren of te vervangen door een nieuw of gerefurbished apparaat. Indien het model van het defecte product niet meer beschikbaar is, behouden wij ons het recht voor het te repareren of te vervangen door een gelijkwaardig of beter model indien reparatie onmogelijk is of als het buitensporige kosten met zich meebrengt.

¹ Rechtspersoon opgericht en geregeld krachtens de Wet op de Naamloze Vennootschappen (Québec), met statutaire zetel gevestigd op 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) GOM 2B0.



Garantie voor verborgen gebreken

International DCI Inc.² informeert de consument over de garantie met betrekking tot 'verborgen gebreken' van het apparaat, dat wil zeggen 'verborgen defecten aan het verkochte apparaat, die het ongeschikt maken voor het beoogde gebruik of die dit gebruik zo sterk verminderen dat de koper het product niet zou hebben aangeschaft of er een lagere prijs voor zou hebben betaald als hij hiervan op de hoogte was geweest.'

De garantie voor verborgen gebreken stelt de koper in staat het product terug te geven en de prijs terug te krijgen of het product te behouden en een deel van de prijs terug te vorderen.

Deze vordering moet binnen een termijn van twee (2) jaar vanaf de ontdekking van het gebrek worden ingesteld.

PROCEDURE VOOR HET UITVOEREN VAN DE BASISGARANTIE

Bij een defect aan het product of een slechte uitvoering van de service waarop de basisgarantie van toepassing is, verbindt International DCI Inc. zich ertoe om de defecte onderdelen te repareren en/of te vervangen of het volledige apparaat te vervangen.

Een prijsvermindering of ontbinding van het contract kan eveneens worden aangeboden in geval van onmogelijkheid tot reparatie of vervanging, weigering van reparatie, reparatietermijn langer dan 30 dagen, of indien de consument de verzendkosten van het product voor reparatie of vervanging moet dragen, of indien de gebreken ondanks reparaties aanhouden, of bij een gebrek dat een dergelijke prijsvermindering of ontbinding rechtvaardigt. De ontbinding kan gelden voor alle geleverde producten, zelfs als slechts één product een gebrek vertoont en gebeurt op kosten van International DCI Inc., met een terugbetaling binnen veertien dagen na ontvangst van de producten of het bewijs van verzending door de consument. De aangeboden prijsvermindering is evenredig met het verschil tussen de waarde van het geleverde goed en de waarde ervan zonder het gebrek.

De basisgarantie wordt automatisch verlengd met een periode van twee (2) jaar vanaf ontvangst van het vervangproduct of zes (6) maanden vanaf ontvangst van het gerepareerde product. Voor meer details verwijzen wij u naar onze website.

Gelieve contact op te nemen met de klantenservice via info@fondussimo.com om uw basisgarantie uit te voeren.

Alleen International DCI Inc. of een door hen schriftelijk aangewezen persoon, is bevoegd om de basisgarantie uit te voeren.

De basisgarantie doet geen afbreuk aan de wettelijke rechten van de consument, voortvloeiend uit onder meer het nationale recht dat Richtlijn 1999/44/EG en Richtlijn 2019/771 omzet.

2 Vennootschap rechtmatig opgericht en geregeld volgens de Wet op de Naamloze Vennootschappen (Québec), met statutaire zetel op 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0.



OVERDRACHT VAN DE BASISGARANTIE

De basisgarantie kan worden overgedragen, maar de aanvrager moet het aankoopbewijs van het apparaat kunnen overleggen om hiervan gebruik te maken.

Uitsluitingen van de basisgarantie

De basisgarantie is niet van toepassing in de volgende situaties:

- Gebruik van het apparaat in strijd met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing;
- Het laten vallen van het apparaat of enige andere schade veroorzaakt door menselijke factoren;
- Het demonteren van het apparaat en/of een poging tot reparatie door de gebruiker;
- Schade aan het apparaat veroorzaakt door een ongeluk, fout of nalatigheid van de gebruiker, oneigenlijk gebruik van het apparaat of opzettelijke beschadiging;
- Schade die voortvloeit uit het gebruik van het apparaat in strijd met deze gebruiksaanwijzing, waaronder maar niet beperkt tot brand, elektrische schokken, brandwonden of andere ongevallen;
- Verkleuring, krassen, afbladdering of oververhitting door gebruik in een commerciële omgeving.

Deze garantie dekt geen normale slijtage van het apparaat.

DE GARANTIE WORDT GEANNULEERD DOOR:

- Een gebruik van het apparaat dat niet in overeenstemming is met de Gebruiksaanwijzing;
- Een val van het apparaat of enige andere schade veroorzaakt door menselijke factoren;
- Het demonteren van het apparaat en/of een poging tot reparatie door de gebruiker;
- Een ongeluk, verkeerd gebruik, misbruik van het apparaat of opzettelijke schade aan het apparaat; en
- Verkleuring, krassen, afbladdering of oververhitting door gebruik in een commerciële omgeving.

Deze garantie is de enige garantie, uitdrukkelijk of impliciet, die wij aanbieden, behalve onze verlengde garantie waarvan de voorwaarden hieronder zijn beschreven.

- De fabrikant behoudt zich het recht voor het apparaat zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- De inhoud van deze handleiding is gecontroleerd. Wijzigingen en fouten voorbehouden.



VERLENGDE GARANTIE VAN DRIE (3) JAAR

International DCI Inc.³ biedt een extra verlengde garantie van drie (3) jaar aan, te rekenen vanaf het einde van de basisgarantie, voor alle klanten die hun apparaat rechtstreeks hebben gekocht op Fondussimo.com, evenals voor alle klanten die hun apparaat registreren op de Fondussimo-website via de bijgevoegde doos, voor een totale garantieperiode van vijf (5) jaar, inclusief de basisgarantie.

Voor klanten die hun apparaat registreren, geldt de verlengde garantie vanaf de datum waarop de basisgarantie eindigt, die twee (2) jaar na de leveringsdatum van het apparaat afloopt.

DEKKING VAN DE VERLENGDE GARANTIE

Met uitzondering van de hieronder vermelde uitsluitingen, biedt de verlengde garantie dezelfde dekking als de basisgarantie.

Bij een klacht behouden wij ons het recht voor om het defecte apparaat te herstellen of te vervangen door een nieuw of gereviseerd apparaat. Indien het model van het defecte apparaat niet meer beschikbaar is, behouden wij ons het recht voor om het te repareren of te vervangen door een soortgelijk model van gelijke of hogere waarde, indien reparatie onmogelijk is of onevenredige kosten met zich meebrengt. Deze verlengde garantie wordt toegepast onder dezelfde voorwaarden als de hierboven beschreven basisgarantie.

PROCEDURE VOOR HET UITVOEREN VAN DE VERLENGDE GARANTIE

Bij een defect aan het apparaat of een slechte uitvoering van de service die onder de verlengde garantie valt, verbindt International DCI Inc. zich ertoe om de defecte onderdelen te herstellen en/of te vervangen, of het volledige apparaat te vervangen. De procedure voor het uitvoeren van de verlengde garantie is dezelfde als die voor de basisgarantie, die staat beschreven op pagina 18. Raadpleeg voor meer details de website.

Gelieve contact op te nemen met de klantenservice via info@fondussimo.com om uw verlengde garantie aan te vragen.

Alleen International DCI Inc., of een door hen schriftelijk aangewezen persoon, is bevoegd om de verlengde garantie uit te voeren.

De verlengde garantie tast de wettelijke consumentenrechten niet aan, met name die voortvloeien uit de nationale wetgeving die de Richtlijn 1999/44/EG en Richtlijn 2019/771 omzet.

³ Vennootschap rechtmatig opgericht en geregeld volgens de Wet op de Naamloze Vennootschappen (Québec), met statutaire zetel op 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) GOM 2B0.



Overdracht van de verlengde garantie

De verlengde garantie kan worden overgedragen, maar de aanvrager moet de aankoopfactuur van het apparaat kunnen overleggen om hiervan gebruik te kunnen maken.

Uitsluitingen van de verlengde garantie

De verlengde garantie is niet van toepassing in de volgende situaties:

- Gebruik van het apparaat in strijd met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing;
- Een val van het apparaat of andere schade veroorzaakt door menselijke factoren;
- Het demonteren van het apparaat en/of een poging tot reparatie door de gebruiker;
- De verlengde garantie dekt niet de keramische kom en de tangen;
- Elke schade aan het apparaat veroorzaakt door een ongeval, fout of nalatigheid van de gebruiker, oneigenlijk gebruik van het apparaat of opzettelijke schade;
- Verkleuring, krassen, afschilferen of oververhitting als gevolg van gebruik in een commerciële omgeving;
- Elke schade die voortvloeit uit gebruik van het apparaat in strijd met deze gebruiksaanwijzing, waaronder maar niet beperkt tot brand, verbranding of enig ander ongeval.



Retour en terugbetaling

U heeft na ontvangst van uw bestelling veertien (14) dagen om een terugbetaling aan te vragen. Om hiervoor in aanmerking te komen, moet het apparaat in originele staat worden geretourneerd, dat wil zeggen ongebruikt, verpakt in de oorspronkelijke, onbeschadigde verpakking en met alle accessoires, onderdelen en handleidingen die door de fabrikant zijn meegeleverd.

Na deze veertien (14) dagen na ontvangst van uw bestelling kunnen alleen defecte apparaten worden geretourneerd voor een omruiling.

OM HET APPARAAT TE RETOURNEREN EN EEN TERUGBETALING TE ONTVANGEN:

1. Neemt u contact op met onze klantenservice via info@fondussimo.com.
2. Zodra wij uw aanvraag hebben ontvangen en gecontroleerd en het apparaat in ons magazijn is aangekomen, zullen wij de betaalde prijs voor het geretourneerde apparaat of de geretourneerde producten terugbetalen.
3. Houd er rekening mee dat producten niet gebruikt mogen zijn en onbeschadigd moeten worden teruggestuurd om in aanmerking te komen voor retour en terugbetaling.

Milieu

Gooi elektrische producten niet weg bij het gewone huisvuil, maar breng ze binnen in een inzamelpunt voor elektrisch afval. Elektrische en elektronische apparatuur (EEA) moet apart worden ingezameld.

Maak gebruik van het inzamel- en terugnamesysteem voor EEA dat in uw regio is ingesteld. Op deze manier kunnen bepaalde materialen worden gerecycleerd, hergebruikt of teruggewonnen.

Dankzij uw deelname aan de recycling van het elektrische Fondussimo-product kunnen recyclingcentra de verschillende componenten ontmantelen om ze te sorteren en opnieuw te gebruiken bij de productie van nieuwe grondstoffen voor nieuwe producten. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen te voorkomen.

FONDUSSIMO®

Bedienungsanleitung und Garantie

EVOLUTION MINI 3-IN-1 FONDUE SET

FME2000



INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG67

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 68

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE72

 Elektrische Pfanne72

 Zubehör für Brühe Fondue72

 Zubehör für Käse- und Schokoladenfondue73

GEBRAUCHSANWEISUNG.....74

 Vor der ersten Benutzung.....74

 Anweisungen zur Verwendung des Geräts74

 Hinweise zur Zubereitung von Brühefondues75

 Hinweise zur Zubereitung von Käse- und Schokoladenfondues.77

PFLEGE UND REINIGUNG79

GARANTIE80

 Zweijährige Standardgarantie80

 Dreijährige erweiterte Garantie83

RÜCKGABE UND ERSTATTUNG 85

UMWELT.....85



Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für Fondussimo entschieden haben. Wir heißen Sie willkommen in der köstlichen Welt des zeitgemäßen Fondue!

Um eine optimale Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten, lesen Sie bitte dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf*.

Bitte machen Sie sich vor der ersten Benutzung mit den nachfolgenden wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unsere Kundenservice-Spezialisten unter info@fondussimo.com.

MODELL : FME2000

*Die technischen Angaben in diesem Benutzerhandbuch können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



Wichtige Sicherheitshinweise

**LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE UND DIE
GEBRAUCHSANWEISUNGEN IM ABSCHNITT
„GEBRAUCHSANWEISUNG“ SORGFÄLTIG DURCH. ZU IHRER
SICHERHEIT BEFOLGEN SIE SIE BITTE GENAUSTENS.**

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Lesen Sie außerdem aufmerksam die Nutzungshinweise ab Seite 11 dieses Handbuchs und bewahren Sie es in Reichweite auf. Kinder sowie Personen, die diese Hinweise nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht verwenden. Jede andere als die vorgesehene Verwendung wird nicht empfohlen und kann zu schweren Unfällen führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Folgen einer unsachgemäßen Nutzung.

WARNUNG!

Die elektrische Basis und der Kochtopf werden während des Betriebs heiß. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

- Verwenden Sie kein Gerät, dessen Stecker oder Kabel beschädigt ist, das **NICHT** einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Schreiben Sie an info@fondussimo.com, um ein Ersatzkabel anzufordern.
- Reparieren Sie das Gerät **NICHT** selbst. Das Gerät enthält keine vom Benutzer reparierbaren Teile. Sobald Sie einen Defekt feststellen, lesen Sie bitte umgehend den Abschnitt „Garantie“ in diesem Benutzerhandbuch.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf eine Kunststoff- oder Synthetik-Tischdecke, auf eine instabile Unterlage oder in die Nähe brennbarer Materialien.
- Ziehen Sie das Gerät **NICHT** am Netzkabel und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht versehentlich gezogen oder eingehakt wird, um ein Umkippen des Geräts zu vermeiden.



- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in der Nähe von Vorhängen, Wandverkleidungen, Geschirrtüchern, Kleidung oder anderen brennbaren Materialien.
- Wickeln Sie das Netzkabel **NICHT** um das Gerät, knicken Sie es nicht und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** in eine Ecke oder direkt an eine Wand.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** in einen heißen Ofen oder eine Mikrowelle.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** zur Zubereitung von Fondue Bourguignonne (Öl-Fondue). Fette und Öle dürfen in angemessener Menge zum Kochen im Kochtopf verwendet werden, aber unterschiedliche Fette dürfen nicht gemischt oder überhitzt werden – weder im Kochtopf noch im Keramikbehälter.
- Bereiten Sie kein Käse- oder Schokoladenfondue ohne das mitgelieferte Keramikgefäß für das Wasserbad zu.
- Lassen Sie das Kabel **NICHT** mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen. Legen Sie das Kabel oder verwendete Verlängerungen so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Lassen Sie das Netzkabel **NICHT** über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen.
- Tauchen Sie die elektrische Basis **NICHT** in Wasser, um sie zu reinigen. Der Edelstahltopf kann gewaschen, aber nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Keramikschale für das Wasserbad, der Ring, die Klammern und die Körbchen können gewaschen oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Schlagen Sie **NICHT** auf das Gerät und lassen Sie es nicht fallen.
- Berühren Sie die elektrische Basis oder den Kochtopf **NICHT**, während das Gerät in Betrieb ist oder solange sie noch heiß sind – selbst wenn der Temperaturregler bereits auf die Aus-Position (gekennzeichnet mit einem Punkt „•“) gestellt wurde.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** mit einer Zeitschaltuhr oder einem externen Steuergerät.
- Stellen Sie die elektrische Basis **NICHT** auf eine heiße Oberfläche.
- Bewegen Sie das Gerät oder die elektrische Basis **NICHT**, solange sie noch heiß sind.
- Spülen Sie die Keramikschale **NICHT** mit kaltem Wasser, wenn sie noch heiß ist. Warten Sie, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie sie reinigen.



- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung der Geräteteile.
- Heizen Sie das Gerät **NICHT** leer auf.
- Verwenden Sie die Fondussimo-Komponenten **NICHT** mit Produkten anderer Marken und umgekehrt.
- Benutzen Sie die elektrische Basis **NICHT**, ohne dass der Kochtopf eingesetzt ist.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie weder das Stromkabel, den Stecker noch die elektrische Basis des Fondue-Sets in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vermeiden Sie jeglichen Hautkontakt mit heißen Oberflächen des Geräts, indem Sie stets die Griffe verwenden.
- Falls Flüssigkeiten im Topf oder im Keramikgefäß Feuer fangen, löschen Sie die Flammen **NICHT** mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer stattdessen, indem Sie die Luftzufuhr von oben mit einem Deckel oder einem feuchten Tuch vollständig blockieren.
- Die Verwendung von **NICHT** vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Brandgefahr, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Bei längerer Nutzung können der Kochtopf und die elektrische Basis heiß werden – bewegen Sie sie mit den Griffen des Topfs oder mit Ofenhandschuhen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie einen Fondue-Topf mit heißer Flüssigkeit benutzen oder bewegen. Ein solcher Topf darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung durch Erwachsene bestimmt. Kinder dürfen es nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät darf **NICHT** von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit fehlender Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie wurden in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Risiken.
- Achten Sie stets darauf, dass der Kochtopf genau im Zentrum auf der elektrischen Basis steht.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit Schutzerdung an.



- Verwenden Sie das Gerät nur an einem Stromkreis, der mit einem Fehlerstromschutzschalter mit einem Auslösestrom von maximal 30 mA ausgestattet ist.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie den Temperaturregler immer auf die Aus-Position (·), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Ziehen Sie den Stecker immer an der Steckdose, **NICHT** am Kabel.
- Wenn das Gerät **NICHT** verwendet wird und vor der Reinigung, müssen Sie immer den Stecker ziehen.
- Bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Innenbereich bestimmt. Wenn Sie es im Freien verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass es vor Witterungseinflüssen geschützt ist.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten und familiären Gebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Einsatz vorgesehen (insbesondere nicht in Teeküchen für Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen, auf Bauernhöfen, durch Hotel- oder Motalgäste oder in anderen wohnähnlichen Umgebungen wie Gästezimmern).
- Die Verwendung von Metallutensilien wird nicht empfohlen, da sie die Beschichtung des Geräts beschädigen könnten.
- Das 100 cm lange Netzkabel entspricht den geltenden Normen für Geräte dieser Art. Rollen Sie es vor jeder Benutzung vollständig ab und kontrollieren Sie es auf Schäden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, versuchen Sie nicht, es zu reparieren, sondern schreiben Sie uns an info@fondussimo.com.
- Wenn eine Verlängerung verwendet wird, muss diese unbedingt mit einem Schutzkontakt (Erdung) ausgestattet sein und eine Leiterquerschnittsfläche von mindestens 0,75 mm² haben.



Werfen Sie elektrische Geräte nicht in den Restmüll, sondern nutzen Sie getrennte Sammelstellen. Wenden Sie sich an Ihre Kommune, um Informationen über verfügbare Sammeldienste zu erhalten.

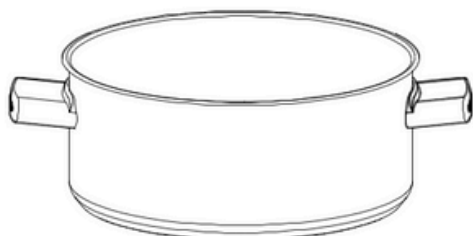
Die Entsorgung elektrischer Geräte auf Mülldeponien oder Abfallhalden kann dazu führen, dass gefährliche Substanzen ins Grundwasser und in die Nahrungskette gelangen und somit Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden beeinträchtigen.



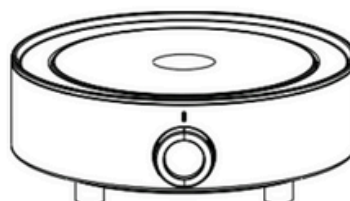
Teilebeschreibung

ELEKTRISCHE PFANNE

Robuster Edelstahltopf mit einem Fassungsvermögen von 2 Litern



Abnehmbare elektrische Basis mit Temperaturregler

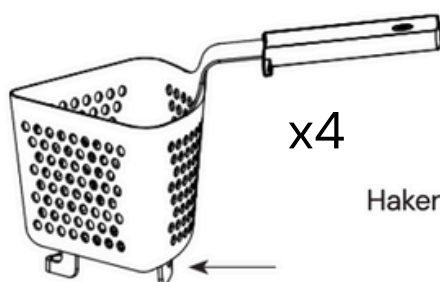


Abnehmbares 100 cm langes Stromkabel.



Zubehör für Brühefondue

Perforierte Körbchen aus Edelstahl

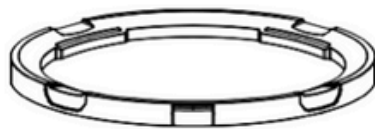


x4

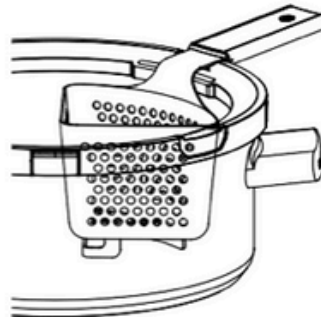
Haken für Abtropfmodus



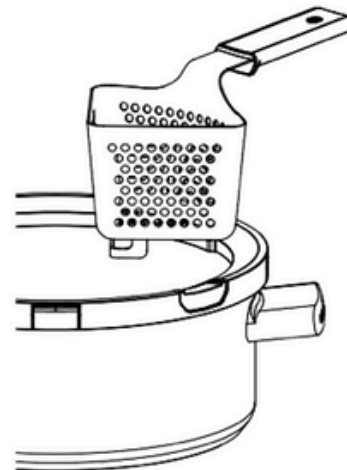
Befestigungsring für die Körbchen



Kockmodus

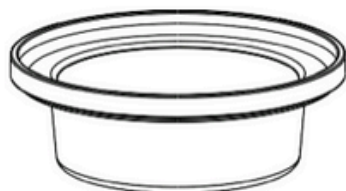


Abtropfmodus



Zubehör für Käse- und Schokoladenfondue

Keramikschaale für Wasserbad mit einem Fassungsvermögen von 700 ml



Multifunktionale Zangen



x4

Bitte beachten Sie, dass das Zubehör für Käse- und Schokoladenfondue separat oder in 3-in-1-Sets verkauft wird.



Gebrauchsanweisung

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Waschen Sie den Kochtopf, die Keramikschale, den Befestigungsring, die Körbchen und die Zangen mit warmem Seifenwasser. Gut abspülen und abtrocknen. Entfernen Sie den Warnaufkleber von der elektrischen Basis, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend.

Aufgrund der beim Herstellungsprozess verwendeten Schutzbeschichtungen kann bei der ersten Benutzung für einige Minuten leichter Rauch und ein verbrannter Geruch auftreten.

Lesen Sie vor der ersten Verwendung bitte vollständig die wichtigen Sicherheitshinweise ab Seite 5.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN FÜR DAS GERÄT

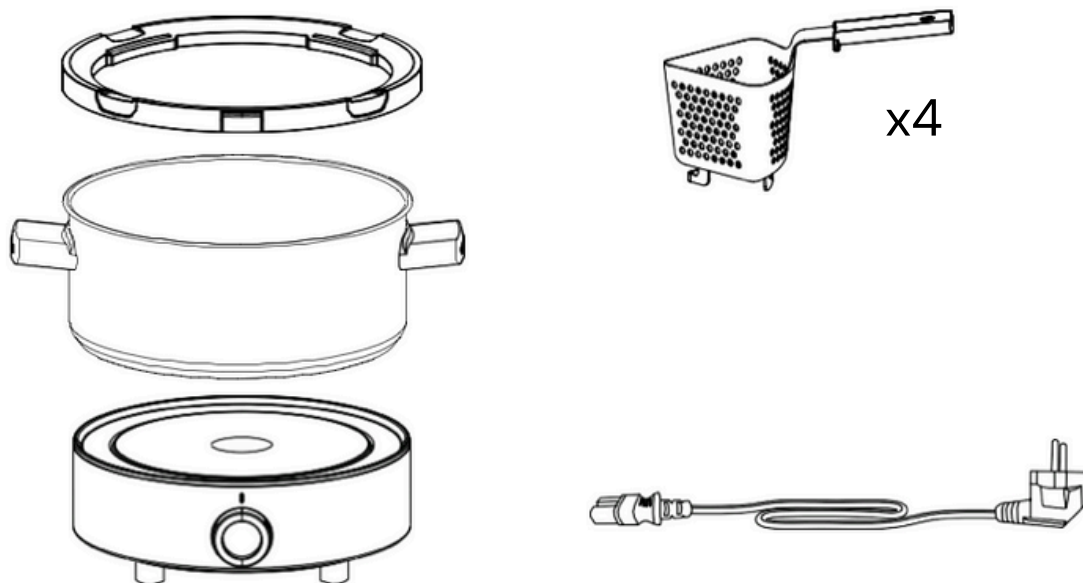
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Fläche in einem gut belüfteten Raum.
- Stellen Sie vor dem Einstecken des Netzkabels in die Steckdose sicher, dass der Temperaturregler auf der Aus-Position (·) steht.
- Ihr Gerät verfügt über fünf Temperaturstufen, von der niedrigsten (I) bis zur höchsten (IIII). Verwenden Sie den Temperaturregler, um die Temperatur während des Kochens anzupassen und das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Das Heizelement hält die eingestellte Temperatur.
- Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn das Gerät heizt. Heizelement und Kontrollleuchte schalten sich aus, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Heizelement schaltet sich wieder ein, wenn es abgekühlt ist.
- Nach Gebrauch stellen Sie den Temperaturregler auf die Aus-Position (·) und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

ACHTUNG: Die elektrische Basis wird während des Betriebs sehr heiß. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen.



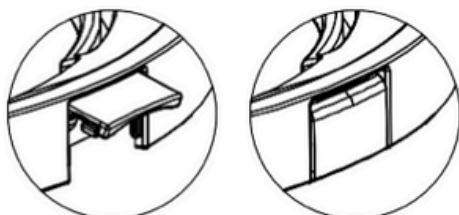
Hinweise zur Zubereitung von Brühfondues

Benötigte Teile für die Montage



Montage des Produkts

1. Befestigen Sie den Ring mit den vier Halteklammern am Kochtopf.



«**KLIK!**»

2. Stellen Sie den Kochtopf auf die elektrische Basis.
3. Schließen Sie das Netzkabel beim Servieren an das Gerät an.



Zubereitung der Brühe auf dem Herd

1. Stellen Sie das montierte Gerät in die Tischmitte.
2. Befolgen Sie die Anweisungen Ihres Lieblingsrezepts.
3. Gießen Sie mit einem Krug die in jedem Rezept angegebene Menge Brühe in den Kochtopf.
4. Wenn Sie bereit sind zu essen, stellen Sie den Temperaturregler zwischen Stufe (I) und (III) ein. Passen Sie die Temperatur während des Essens so an, dass die Brühe leicht köchelt.
5. Fügen Sie bei Bedarf während des Essens Brühe hinzu, um den Füllstand zu halten.

Zubereitung der Brühe in der elektrischen Pfanne

1. Stellen Sie das montierte Gerät in die Tischmitte.
2. Befolgen Sie die Anweisungen Ihres Lieblingsrezepts oder geben Sie fertige Brühe in den Kochtopf und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Achten Sie darauf, genügend Brühe vorzubereiten, damit Sie während des Essens nachgießen können. Beachten Sie stets die Anweisungen des jeweiligen Rezepts.
4. Fügen Sie während des Essens bei Bedarf Wasser, aromatisierte Brühe (Huhn, Gemüse, Rind, andere) oder Fertigbrühe hinzu.

Gebrauchstipps Brühe-Fondue

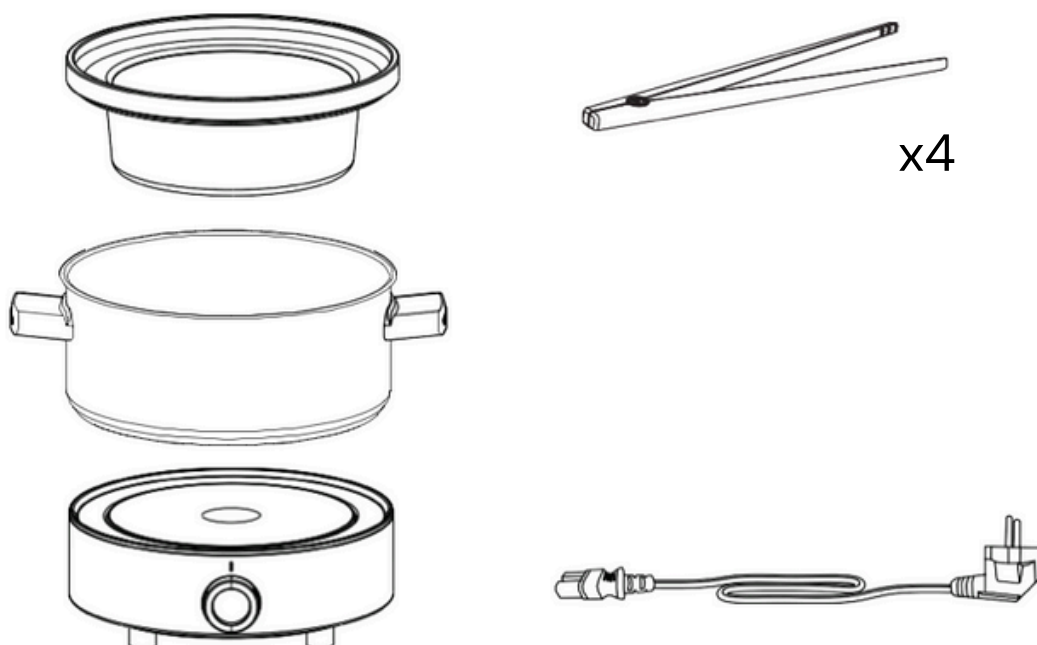
Beachten Sie stets die wichtigen Sicherheitshinweise ab Seite 5 und die Gebrauchsanweisungen ab Seite 11.

- Folgen Sie immer den Rezeptanweisungen und verwenden Sie die empfohlene Menge Brühe, besonders bei stark saugfähigen Zutaten wie Pasta oder Wurzelgemüse.
- Für ein optimales Erlebnis sollte die Brühe leicht köcheln und nicht stark kochen.
- Verwenden Sie die Einkerbungen im Fondussimo-Ring und die Füße der Körbchen, um diese im Kochmodus zu befestigen.
- Nutzen Sie die Haken unter den Körbchen, um sie im Abtropfmodus am Ring über dem Kochtopf zu befestigen und so die Sauberkeit des Tisches zu gewährleisten.
- Entfernen Sie Ring und Körbchen von Ihrem Fondussimo Evolution, um Pfannengerichte, Risotto, Suppen, Frittatas und andere Köstlichkeiten zuzubereiten! Geben Sie ein paar Tropfen Öl hinzu, damit nichts am Topfboden klebt, und halten Sie den Temperaturregler zwischen Stufe (I) und (III), um Anbrennen zu vermeiden. Der Kochtopf kann auch direkt auf einer Herdplatte verwendet werden!



Hinweise zur Zubereitung von Käse- und Schokoladen- Fondues

Benötigte Teile für den Aufbau



Aufbau des Produkts

1. Stellen Sie den Kochtopf auf die elektrische Basis. Entfernen Sie vorher den Ring und die Körbchen aus dem Kochtopf.
2. Füllen Sie 750 ml Wasser in den Kochtopf.
3. Setzen Sie vorsichtig die Keramikschale für das Wasserbad in den Kochtopf.
4. Schließen Sie das Netzkabel beim Servieren an das Gerät an.

Zubereitung eines Käse- oder Schokoladen-Fondues auf dem Herd

1. Stellen Sie die elektrische Basis in die Mitte des Tisches.
2. Befolgen Sie die Anweisungen Ihres Lieblingsrezepts.
3. Stellen Sie den Kochtopf auf die elektrische Basis und geben Sie 750 ml Wasser hinein. Entfernen Sie vorher den Ring und die Körbchen aus dem Kochtopf.
4. Setzen Sie vorsichtig die Keramikschale für das Wasserbad in den Kochtopf mit Wasser.
5. Wenn die Zubereitung fertig ist, stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe (I) oder (II) und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt ist, bevor Sie Ihre Mischung hinzufügen. So lässt sich, ein Hitzeschock vermeiden. Passen Sie die Temperatur während des Essens bei Bedarf an.



Zubereitung eines Käse- oder Schokoladen-Fondues im elektrischen Kocher

1. Stellen Sie die elektrische Basis in die Mitte des Tisches.
2. Stellen Sie den Kochtopf auf die Basis und geben Sie 750 ml Wasser hinein. Entfernen Sie vorher den Ring und die Körbchen aus dem Kochtopf.
3. Setzen Sie vorsichtig die Keramikschale für das Wasserbad in den mit Wasser gefüllten Kochtopf.
4. Befolgen Sie die Anweisungen Ihres Lieblingsrezepts oder geben Sie eine fertige Mischung in die Keramikschale und stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe (I) oder (II).
5. Passen Sie die Temperatur während des Essens bei Bedarf an.

Nützliche Hinweise für Käse- und Schokoladen-Fondues

Beachten Sie stets die wichtigen Sicherheitshinweise ab Seite 5 sowie die Gebrauchsanleitung des Geräts auf Seite 11.

- Für schnellere Ergebnisse bereiten Sie Ihr Rezept auf dem Herd zu, siehe Anleitung auf Seite 14.
- Verwenden Sie 750 ml Wasser im Wasserbad für eine optimale Nutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, die Temperatur so einzustellen, dass das Wasser während der gesamten Mahlzeit leicht köchelt. Achtung: Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht vollständig verdampft. Die Wärmestufen (I) und (II) eignen sich im Allgemeinen gut für den Betrieb im Wasserbadmodus.

Tauchen Sie in die Welt des modernen Fondue ein!

Entdecken Sie viele exklusiven Rezepte kostenlos auf [Fondussimo.com](https://www.fondussimo.com) – für ein unvergessliches Geschmackserlebnis!



Pflege und Reinigung

Ihr Fondueset erfordert nur minimale Pflege. Sollte Ihr Gerät dennoch einen Defekt aufweisen, kontaktieren Sie uns bitte unter folgender E-Mail-Adresse: info@fondussimo.com.

- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die elektrische Basis nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Weichen Sie den Kochtopf ein und reinigen Sie ihn anschließend von Hand mit handelsüblichem Spülmittel. Wir empfehlen, den Kochtopf und die Körbchen direkt nach dem Essen einzuweichen, sobald der Kochtopf abgekühlt ist.
- Wenn die Keramikschale noch heiß ist, bringen Sie sie nicht mit kaltem Wasser in Kontakt, da der Temperaturschock die Schale zerspringen lassen könnte. Wir empfehlen, die Komponenten vollständig abkühlen zu lassen, bevor Sie sie spülen – entweder indem Sie sie auf dem ausgeschalteten Heizgerät stehen lassen oder sie mit Ofenhandschuhen abnehmen und auf einem Untersetzer oder Holzbrett ablegen.
- Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen und sicheren Ort auf.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel zur Pflege des Geräts.



Garantie

GRUNDGARANTIE VON ZWEI (2) JAHREN

International DCI Inc.¹ eine Grundgarantie, dass das Produkt für einen Zeitraum von zwei (2) Jahren ab dem Ausstellungsdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, mit Ausnahme der unten aufgeführten Ausschlüsse. Für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Originalrechnung erforderlich. Die Garantie ist übertragbar, jedoch muss der Anspruchsteller die Rechnung vorlegen, um sie geltend zu machen.

UMFANG DER GRUNDGARANTIE

Mit Ausnahme der unten genannten Ausschlüsse deckt die Grundgarantie alle Material- oder Herstellungsfehler ab.

Sie deckt ebenfalls alle Konformitätsmängel ab, insbesondere in Bezug auf die Beschreibung, die Art, die Menge und die Qualität des Produkts sowie in Bezug auf Funktionalität, Kompatibilität, Interoperabilität oder jede andere im Vertrag vorgesehene Eigenschaft. Auch Mängel, die aus der Verpackung oder aus Montageanleitungen resultieren, sind durch diese Garantie gedeckt.

Die Grundgarantie umfasst außerdem die gewöhnlich zu erwartende Nutzung eines Gutes gleicher Art, unter Berücksichtigung gegebenenfalls einschlägiger Vorschriften des Unionsrechts und des nationalen Rechts sowie aller technischen Normen oder, falls solche fehlen, branchenspezifischer Verhaltenskodizes. Jede besondere Verwendung, die der Verbraucher spätestens zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses dem Verkäufer mitgeteilt hat und die dieser akzeptiert hat, ist ebenfalls abgedeckt.

Alle Zubehörteile, einschließlich Verpackung und Montageanleitungen, die der Verbraucher berechtigterweise erwarten darf, sind ebenfalls inbegriffen.

Es wird zudem garantiert, dass die Produkte hinsichtlich Menge, Qualität und anderer Merkmale – einschließlich Haltbarkeit, Funktionalität, Kompatibilität und Sicherheit – dem entsprechen, was der Verbraucher berechtigterweise für Waren gleicher Art erwarten darf, unter Berücksichtigung der Beschaffenheit des Produkts sowie öffentlicher Äußerungen des Verkäufers, einer vorgelagerten Partei in der Vertriebskette oder einer Person, die in deren Namen handelt, einschließlich Werbung oder Etikettierung.

Im Falle eines Garantieanspruchs behalten wir uns das Recht vor, das defekte Produkt zu reparieren oder durch ein neues oder wiederaufbereitetes Produkt zu ersetzen. Sollte das Modell des defekten Produkts nicht mehr verfügbar sein, behalten wir uns das Recht vor, es zu reparieren oder durch ein ähnliches Modell mit gleichwertigem oder höherem Wert zu ersetzen, wenn eine Reparatur nicht möglich oder mit unverhältnismäßigen Kosten verbunden ist.

¹ Rechtmäßig gegründetes Unternehmen, das dem Gesetz über Kapitalgesellschaften (Québec) unterliegt und seinen Geschäftssitz unter folgender Adresse hat: 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0.



GARANTIE BEI VERSTECKTEN MÄNGELN

International DCI Inc.² informiert den Verbraucher über die Garantie bezüglich „versteckter Mängel“ des Produkts, das heißt „versteckter Fehler des verkauften Produkts, die es für den vorgesehenen Gebrauch unbrauchbar machen oder die Nutzung so stark beeinträchtigen, dass der Käufer das Produkt nicht oder nur zu einem geringeren Preis gekauft hätte, wenn er diese Mängel gekannt hätte“. Die Garantie bei versteckten Mängeln erlaubt es dem Käufer, das Produkt zurückzugeben und den Kaufpreis erstattet zu bekommen oder das Produkt zu behalten und eine teilweise Rückerstattung zu erhalten. Dieser Anspruch muss innerhalb von zwei (2) Jahren ab Entdeckung des betreffenden Mangels geltend gemacht werden.

VERFAHREN ZUR INANSPRUCHNAHME DER GRUNDGARANTIE

Im Falle eines Mangels am Produkt oder einer mangelhaften Ausführung der Dienstleistung, die durch die Grundgarantie abgedeckt ist, verpflichtet sich International DCI Inc., die defekten Komponenten zu reparieren und/oder zu ersetzen oder das gesamte Gerät auszutauschen.

Eine Preisminderung oder Vertragsauflösung kann ebenfalls angeboten werden, falls eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich ist, abgelehnt wird, die Reparaturzeit mehr als 30 Tage beträgt, der Verbraucher die Versandkosten für die Reparatur oder den Austausch tragen muss, trotz durchgeführter Reparaturen weiterhin Mängel bestehen oder ein Mangel vorliegt, der eine solche Preisminderung oder Vertragsauflösung rechtfertigt. Die Vertragsauflösung kann für alle gelieferten Produkte erfolgen, auch wenn nur ein Produkt betroffen ist, und erfolgt auf Kosten von International DCI Inc. mit Rückerstattung innerhalb von vierzehn Tagen ab Erhalt der Produkte oder Nachweis des Versands durch den Verbraucher. Die angebotene Preisminderung ist proportional zum Wertunterschied zwischen dem gelieferten Produkt und einem mängelfreien Produkt.

Die Grundgarantie wird automatisch um zwei (2) Jahre ab Erhalt des Ersatzprodukts oder um sechs (6) Monate ab Erhalt des reparierten Produkts verlängert. Für weitere Details besuchen Sie bitte die Webseite.

Bitte wenden Sie sich zur Inanspruchnahme der Grundgarantie an unseren Kundenservice unter: info@fondussimo.com.

Nur International DCI Inc. oder eine von ihr schriftlich beauftragte Person ist berechtigt, die Grundgarantie durchzuführen.

Die Grundgarantie berührt nicht die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, insbesondere jene aus dem nationalen Recht, das die Richtlinie 1999/44/EG und die Richtlinie 2019/771 umsetzt.

2 Rechtlich gegründetes Unternehmen, das dem Gesetz über Kapitalgesellschaften (Québec) unterliegt und seinen Geschäftssitz unter folgender Adresse hat: 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0.



ÜBERTRAGUNG DER GRUNDGARANTIE

Die Grundgarantie kann übertragen werden, jedoch muss der Anspruchsteller die Kaufrechnung des Produkts vorlegen, um die Garantie in Anspruch zu nehmen.

AUSSCHLIESSGRÜNDE FÜR DIE GRUNDGARANTIE

Die Grundgarantie gilt nicht in folgenden Fällen:

- Nutzung des Produkts entgegen den Bestimmungen dieser Gebrauchsanleitung;
- Sturz des Produkts oder sonstige Schäden, die durch menschliches Fehlverhalten verursacht wurden;
- Zerlegung des Produkts und/oder eigenständiger Reparaturversuch durch den Benutzer;
- Jegliche Schäden am Gerät, die durch Unfälle, Fehler oder Nachlässigkeit des Benutzers, missbräuchliche Nutzung oder vorsätzliche Beschädigung verursacht wurden;
- Schäden, die aus einer Nutzung des Geräts unter Missachtung der Gebrauchsanleitung resultieren, einschließlich aber nicht beschränkt auf Brand, Stromschlag, Verbrennungen oder sonstige Unfälle;
- Verfärbungen, Kratzer, Abplatzungen oder Überhitzung aufgrund von Nutzung in einem gewerblichen Umfeld. Die Garantie deckt keine normalen Gebrauchsspuren ab.

DIE GARANTIE ERLISCHT BEI:

- Nutzung des Produkts unter Missachtung der Gebrauchsanleitung;
- Sturz des Produkts oder sonstige Schäden, die durch menschliches Fehlverhalten verursacht wurden;
- Zerlegung des Produkts und/oder eigenständiger Reparaturversuch durch den Benutzer;
- Unfall, unsachgemäßer Gebrauch, Missbrauch oder vorsätzliche Beschädigung des Produkts;
- Verfärbung, Kratzer, Abplatzungen oder Überhitzung infolge gewerblicher Nutzung.

Diese Garantie ist die einzige, stillschweigende oder ausdrückliche Garantie, die wir anbieten, mit Ausnahme unserer erweiterten Garantie, deren Bedingungen weiter unten aufgeführt sind.

- Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt ohne Vorankündigung zu ändern.
- Der Inhalt dieser Bedienungsanleitung wurde geprüft. Änderungen und Fehler vorbehalten.



ERWEITERTE GARANTIE VON DREI (3) JAHREN

International DCI Inc.³ bietet eine zusätzliche erweiterte Garantie von drei (3) Jahren nach Ablauf der Grundgarantie für alle Kunden, die ihr Produkt direkt über Fondussimo.com gekauft haben, sowie für alle Kunden, die ihr Produkt auf der Fondussimo-Website mit Hilfe der im Karton enthaltenen Verpackung registrieren, für eine Gesamtdauer von fünf (5) Jahren kombiniert mit der Grundgarantie.

Für Kunden, die ihr Gerät registriert haben, beginnt die erweiterte Garantie mit dem Ende der im Produkt enthaltenen Grundgarantie, die zwei (2) Jahre nach dem Lieferdatum des Produkts endet.

UMFANG DER ERWEITERTEN GARANTIE

Mit Ausnahme der unten genannten Ausschlüsse bietet die erweiterte Garantie denselben Umfang wie die Grundgarantie.

Im Falle einer Reklamation behalten wir uns das Recht vor, das defekte Produkt zu reparieren oder durch ein neues oder generalüberholtes Produkt zu ersetzen. Falls das Modell des defekten Produkts nicht mehr verfügbar ist, behalten wir uns das Recht vor, es durch ein gleichwertiges oder höherwertiges Modell zu reparieren oder zu ersetzen, falls eine Reparatur unmöglich oder mit unverhältnismäßigen Kosten verbunden ist. Diese erweiterte Garantie gilt unter denselben Bedingungen wie die oben beschriebene Grundgarantie.

VERFAHREN ZUR INANSPRUCHNAHME DER ERWEITERTEN GARANTIE

Im Falle eines Mangels oder einer mangelhaften Erbringung der Dienstleistung, die von der erweiterten Garantie abgedeckt ist, verpflichtet sich International DCI Inc., defekte Komponenten zu reparieren und/oder zu ersetzen oder das Gerät komplett auszutauschen. Das Vorgehen zur Inanspruchnahme der erweiterten Garantie ist identisch mit dem der Grundgarantie, wie auf Seite 18 beschrieben. Für weitere Details verweisen wir auf die Website.

Bitte wenden Sie sich an den Kundenservice unter folgender Adresse, um die Durchführung Ihrer erweiterten Garantie zu veranlassen: info@fondussimo.com.

Nur International DCI Inc. oder eine von dieser schriftlich benannten Person ist berechtigt, die erweiterte Garantie durchzuführen.

Die erweiterte Garantie berührt nicht die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, insbesondere solche, die sich aus dem nationalen Recht ergeben, dass die Richtlinie 1999/44/EG und die Richtlinie 2019/771 umsetzt.

3 Rechtlich gegründetes Unternehmen, das dem Gesetz über Kapitalgesellschaften (Québec) unterliegt und seinen Geschäftssitz unter folgender Adresse hat: 435, route 108 Est, Saint-Victor (Québec) G0M 2B0.



ÜBERTRAGUNG DER ERWEITERTEN GARANTIE

Die erweiterte Garantie kann übertragen werden, jedoch muss der Anspruchsteller die Kaufrechnung des Produkts vorlegen, um die Garantie geltend zu machen.

AUSSCHLUSSGRÜNDE FÜR DIE ERWEITERTE GARANTIE

Die erweiterte Garantie gilt nicht in folgenden Fällen:

- Eine Nutzung des Produkts, die den Bestimmungen dieses Benutzerhandbuchs widerspricht;
- Ein Herunterfallen des Produkts oder jeglicher anderer Schaden, der durch menschliches Verschulden verursacht wurde;
- Das Zerlegen des Produkts und/oder ein Reparaturversuch durch den Benutzer;
- Die erweiterte Garantie deckt weder die Keramikschüssel noch die Zangen ab;
- Jeglicher Schaden am Gerät, der durch einen Unfall, Fahrlässigkeit des Benutzers, unsachgemäßen Gebrauch oder vorsätzliche Beschädigung verursacht wurde;
- Verfärbungen, Kratzer, Abplatzungen oder Überhitzung infolge der Verwendung in einer gewerblichen Umgebung; und
- Jeglicher Schaden, der durch eine Nutzung des Geräts entgegen diesem Benutzerhandbuch entstehen kann, insbesondere, aber nicht ausschließlich, durch Feuer, Brand, Verbrennung oder andere Unfälle.



RÜCKGABE UND RÜCKERSTATTUNG

Sie haben vierzehn (14) Tage nach Erhalt Ihrer Bestellung Zeit, eine Rückerstattung zu beantragen. Damit diese gewährt wird, muss die Ware im Originalzustand zurückgesendet werden, d.h. unbenutzt, in der unbeschädigten Originalverpackung und mit sämtlichem Zubehör, allen Teilen und Handbüchern des Herstellers.

Nach Ablauf der vierzehn (14) Tage nach Erhalt Ihrer Bestellung können nur defekte Produkte zum Umtausch zurückgesendet werden.

UM EINE WARE ZURÜCKZUGEBEN UND EINE RÜCKERSTATTUNG ZU ERHALTEN:

1. Wenden Sie sich an unseren Kundenservice unter folgender E-Mail-Adresse: info@fondussimo.com
2. Sobald wir Ihre Anfrage geprüft und die Produkte in unserem Lager erhalten haben, erstatten wir Ihnen den Kaufpreis der zurückgesendeten Produkte.
3. Bitte beachten Sie, dass die Produkte unbenutzt und unversehrt sein müssen, damit eine Rückgabe und Rückerstattung akzeptiert werden kann.

UMWELT

Werfen Sie dieses Produkt nicht mit dem unsortierten Hausmüll weg. Elektro- und Elektronikaltgeräte (EAG) müssen separat entsorgt werden.

Nutzen Sie das Rückgabe- und Sammelsystem für EAG in Ihrer Region. So können bestimmte Materialien recycelt, wiederverwendet oder zurückgewonnen werden.

Mit Ihrer Teilnahme am Recycling des Fondussimo Elektrogeräts ermöglichen Sie es Recyclingzentren, die verschiedenen Komponenten zu zerlegen, zu sortieren und erneut als Rohstoffe für die Herstellung neuer Produkte zu verwenden.

Wenn Sie dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie mit, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche enthaltene Stoffe zu vermeiden.

