

essentiel 

Fondue électrique

GOURMANDINE



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cet appareil à Fondue vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 base chauffante
- 1 caquelon
- 1 support avec encoches pour fourchettes
- 8 fourchettes
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1200 W
- Caquelon en inox
- Capacité : 1,3 L
- 8 fourchettes à fondue de 4 couleurs différentes
- Indicateur lumineux de température atteinte
- Pieds antidérapants
- Longueur du cordon : 1,35 m
- Range-cordon

Fiche technique

Voici la feuille de plaque de cuisson domestique selon la réglementation européenne n° 66/2014.

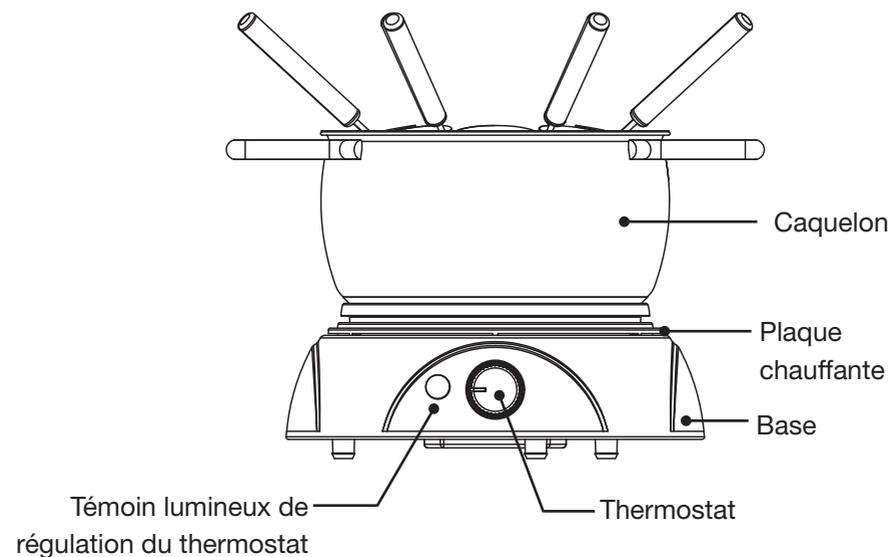
Identification du modèle	8004989
Type de plaque	Fondue set
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	1
Technologie de chauffe (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques)	Plaques
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près	Ø 162 mm
Consommation énergétique par zone ou aire de cuisson calculée par kg	NA
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson calculée par kg	186,5 Wh/kg

Il est recommandé de sélectionner le 400 W pour atteindre une efficacité énergétique maximale.

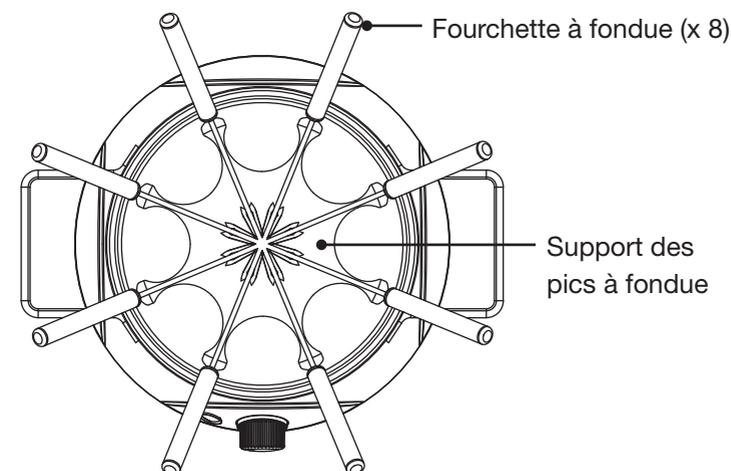
La méthode d'essai est en conformité avec les exigences de EN60350-2: 2013.

Description de l'appareil

VUE DE FACE



VUE DU DESSUS



avant la première utilisation

- Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Lavez le **caquelon, le support des fourchettes à fondue et les fourchettes** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Essuyez la **base et la plaque chauffante** avec un chiffon doux et sec.

ATTENTION : N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide.

- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est tout à fait normal et se résorbera rapidement.

assemblage de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Placez le caquelon sur la plaque chauffante avec les ingrédients à l'intérieur.
3. Le niveau de préparation (fromage, huile, chocolat, etc.) dans le bol doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi du caquelon. Ne dépassez pas le niveau maximum car des projections chaudes pourraient vous brûler en cours d'utilisation.
4. Posez le support des fourchettes et les fourchettes à fondue sur le caquelon.

utilisation

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation, puis branchez-le sur une prise secteur équipée d'une terre.
2. Préchauffez l'appareil en tournant le bouton du thermostat sur la position « maximum » ou sur une position moyenne selon la préparation que vous souhaitez réaliser*. Le témoin lumineux de régulation du thermostat s'allume pendant la phase de chauffe de la plaque et s'éteint lorsque la plaque atteint la température demandée. En cours d'utilisation, le témoin s'allume et s'éteint en fonction des phases de chauffe.



*Réglage du thermostat :

- Pour la fondue bourguignonne, vous pouvez placer le thermostat sur la position maximum.
- Pour les fondues au fromage (ex : savoyarde) et au chocolat, nous vous recommandons pour un gain de temps, de faire fondre les fromages ou le chocolat dans le caquelon directement sur votre foyer de cuisson (sauf induction) ou dans une casserole à part. Versez ensuite la préparation dans le caquelon et posez celui-ci sur la plaque chauffante. Réglez le thermostat sur une position moyenne pour le maintien au chaud.

3. Chaque convive utilise une fourchette à fondue pour plonger l'aliment dans la préparation. Les pics peuvent être reposés dans les encoches sur le support des pics.
4. En fin d'utilisation, placez le bouton du thermostat sur la position minimum et débranchez l'appareil de la prise de courant.
5. Laissez refroidir complètement tous les éléments de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger.

nettoyage et entretien

Nettoyage

Il est indispensable de toujours garder l'appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.

ATTENTION :

- Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et attendez que tous les éléments soient complètement refroidis.

- N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide et veillez à ce qu'aucun liquide ne coule sur les parties électriques sous la plaque chauffante.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage afin de ne pas endommager l'appareil et ses accessoires.
- Lavez le **caquelon, le support des fourchettes à fondue et les fourchettes** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Vous pouvez essuyer la **base et la plaque chauffante** avec une éponge douce légèrement imbibée d'eau chaude savonneuse. Séchez-les ensuite soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- Si les aliments ont attaché dans le caquelon, remplissez celui-ci d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant quelques heures. Les aliments se détacheront ainsi plus facilement.

recettes

Fondue savoyarde (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 300 g de beaufort
- 300 g de tomme de savoie
- 300 g d'emmental
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 verre à liqueur de kirsch
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de poivre
- 1 gros pain

PRÉPARATION

1. Coupez le pain en petits morceaux et placez les sauces dans les sauciers.
2. Coupez les 3 fromages en fines lamelles.
3. Dissoudre la maïzena dans un petit verre de kirsch.
4. Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail.

5. Versez le vin blanc dans une grande casserole et faites chauffer à feu moyen.
6. Lorsque le vin frémit, baissez le feu et ajoutez les lamelles de fromage petit à petit tout en remuant la préparation à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Lorsque le fromage est fondu, ajoutez le kirsch avec la maïzena, poivrez à votre convenance et remuez la préparation.
8. Versez la préparation dans le caquelon puis, placez-le sur la plaque chauffante.
9. Allumez l'appareil et placez le thermostat en position moyenne. Remuez de temps en temps pendant l'utilisation de l'appareil.
10. La fondue est prête à être dégustée ! A l'aide d'une fourchette métallique, piquez un morceau de pain et trempez-le dans le fromage.

Fondue bourguignonne (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 600 g de viande de boeuf tendre
- 1 gousse d'ail
- 1 dl d'huile de cuisson (arachide, par ex.)
- 1 brin de romarin
- 1 feuille de laurier
- Sauces (tartare, béarnaise, bourguignonne, barbecue, ketchup, etc.)
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Placez les sauces dans les sauciers.
2. Découpez la viande en petits morceaux.
3. Versez l'huile dans le caquelon.
4. Émincez la gousse d'ail et versez-la dans l'huile.
5. Ajoutez le romarin et le laurier dans le caquelon.
6. Salez et poivrez à votre convenance.
7. Placez le caquelon sur l'appareil à fondue, allumez l'appareil et placez le thermostat sur la position « MAX ».
8. Lorsque l'huile frémit, la fondue est prête. A l'aide d'une fourchette métallique, piquez un morceau de viande et laissez la viande tremper dans l'huile le temps qu'elle soit saisie. Utilisez le support des pics prévu à cet effet.

Fondue au chocolat (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat (noir, au lait...)
- 25 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de lait
- 75 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- Fruits : ananas, pommes, poires, bananes, fraises, abricots...
- 1 citron

PRÉPARATION

1. Épluchez les fruits en morceaux et arrosez-les de jus de citron. Disposez-les dans un plat ou placez-les dans les sauciers.
2. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre dans une casserole à part.
3. Lorsque le chocolat est ramolli, ajoutez la crème, le lait, le beurre et le rhum, puis mélangez la préparation régulièrement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Allumez l'appareil et placez le thermostat en position moyenne. Placez la préparation dans le caquelon et remuez de temps en temps.
5. La fondue est prête à être dégustée ! A l'aide d'une fourchette métallique, piquez un morceau de fruit et trempez-le dans le chocolat.
Vous pouvez également rouler les fruits recouverts de chocolat dans de la poudre de coco, d'amande, de noisette, etc.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Fondue électrique GOURMANDINE



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste
eco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie.



consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

- **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.
 - Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Avant chaque utilisation, vérifiez le bon état général de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de

travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Faites attention à ce que l'appareil ne soit pas disposé au coin d'une table pour éviter qu'il ne bascule.
- N'utilisez jamais l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable. Le cas échéant, les poignées doivent être positionnées de manière à éviter toute éclaboussure de liquides chauds.
- Laissez un espace libre minimum de 15 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne posez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon s'enrouler ou s'emmêler.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
- Gardez cet appareil à l'intérieur et dans un endroit sec. Ne pas utiliser à l'extérieur.

- Utilisez uniquement le caquelon fourni avec l'appareil et utilisez le caquelon uniquement sur la base chauffante pour laquelle il a été conçu. Ne placez pas le caquelon dans un four, sur le gaz, des plaques électriques, etc.
- Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme les radiateurs, afin d'éviter la déformation des parties en plastique.
- La graisse peut s'enflammer à des températures élevées. Ne jamais verser d'eau dessus.
- Pour éteindre la graisse ou l'huile brûlante :
 - En cas de danger, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise.
 - Étouffez les flammes, en posant un couvercle en métal, une cuve en métal ou une couverture extinctrice.
- Évitez les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Pour ne pas endommager le bol, ne frottez pas les fourchettes dans le fond du bol et ne coupez pas des aliments directement dans le bol. Utilisez uniquement des ustensiles en métal, en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- N'interposez jamais de papier d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque chauffante et le caquelon.

Risques de brûlures

- **ATTENTION** : Ne déplacez jamais l'appareil en cours d'utilisation (par exemple lorsque le caquelon est rempli d'huile bouillante, etc.).
- **ATTENTION** : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne touchez jamais les parties métalliques de l'appareil lors de la chauffe ou de l'utilisation ! Saisissez uniquement les poignées et bouton.
- Nous vous recommandons d'utiliser des maniques de cuisine pour saisir les poignées du caquelon lors de l'utilisation.
- En fin d'utilisation, remplacez toujours le bouton du thermostat sur la position « MIN » et attendez que l'appareil refroidisse

complètement avant de le manipuler et de le nettoyer.

- Le niveau d'huile (ou autre préparation) dans le bol doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi du caquelon. Ne dépassez jamais le niveau maximum car des projections d'huile ou de graisse pourraient vous brûler.
- **AVERTISSEMENT** : Éviter tout déversement sur le connecteur.
- Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
- La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de cette notice.