

essentiel 

---

## Fondue électrique

EFE3



---

## 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 : 800 W
- Caquelon en inox
- Capacité : 1,2 L
- 8 fourchettes à fondue
- Indicateur lumineux de chauffe
- Pieds antidérapants
- Longueur du cordon : 1 m
- Range-cordon

### Fiche technique

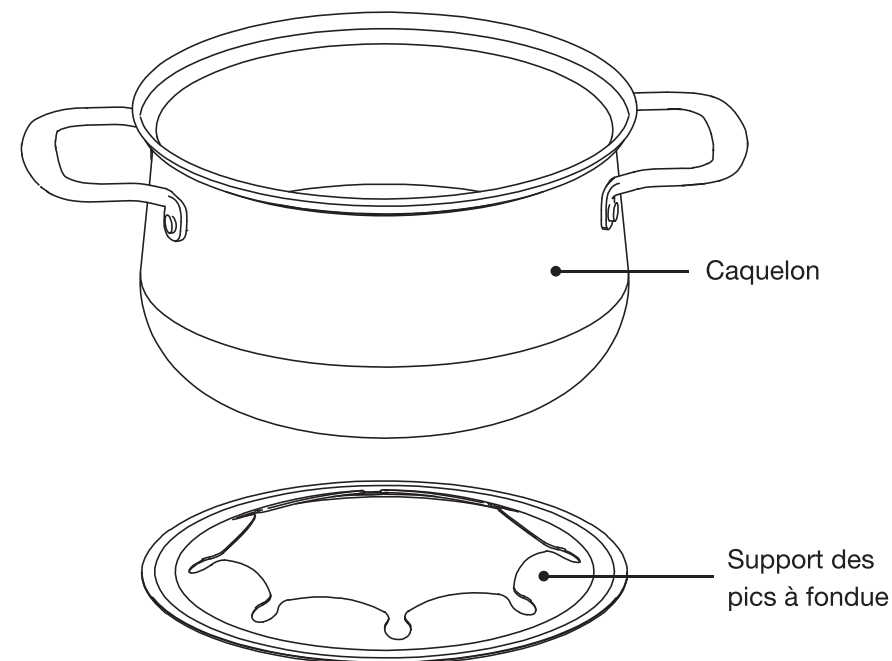
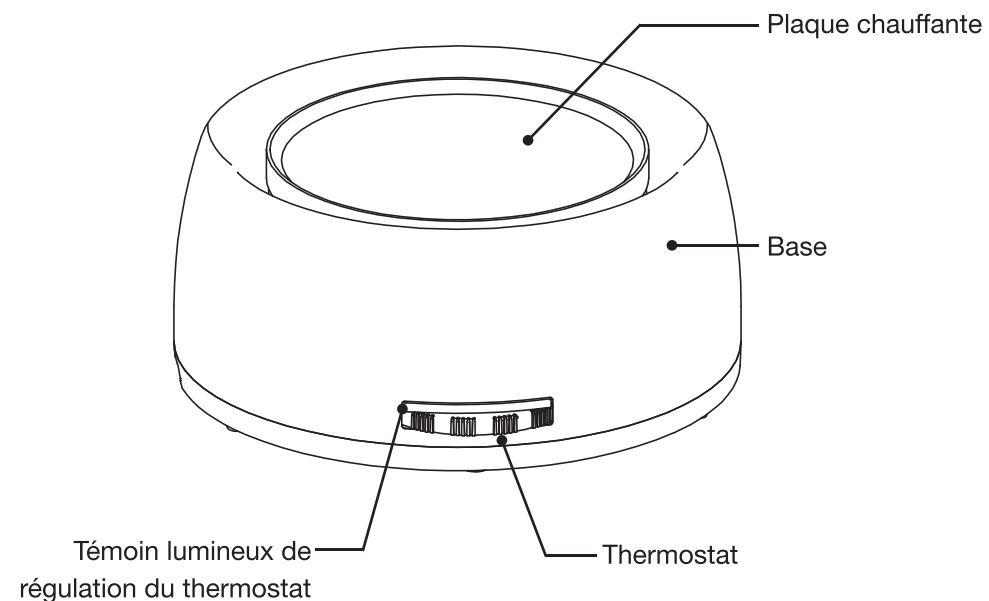
Voici la feuille de plaque de cuisson domestique selon la réglementation européenne n° 66/2014.

Identification du modèle	8008425
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 130 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



## 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 selon la préparation que vous souhaitez réaliser. Ne réglez pas systématiquement le thermostat sur la position maximum. En effet, il est plus facile d'augmenter la température du bain d'huile que de la faire descendre. 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, tournez le bouton du thermostat vers 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. Découpez la viande en petits morceaux.
2. Versez l'huile dans le caquelon.
3. Émincez la gousse d'ail et versez-la dans l'huile.
4. Ajoutez le romarin et le laurier dans le caquelon.
5. Salez et poivrez à votre convenance.
6. Placez le caquelon sur l'appareil à fondue, allumez l'appareil et tournez le thermostat vers la position maximum.
7. Le temps de chauffe de l'huile pour la fondue bourguignonne peut attendre 30 à 40 minutes suivant les conditions.
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.
9. En cours de cuisson, ajustez le réglage de température en fonction de la quantité de viande mise à cuire.
10. Évitez d'utiliser la même huile trop souvent car elle-ci se dégrade rapidement.

## 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.
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

EFE3



### 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.

