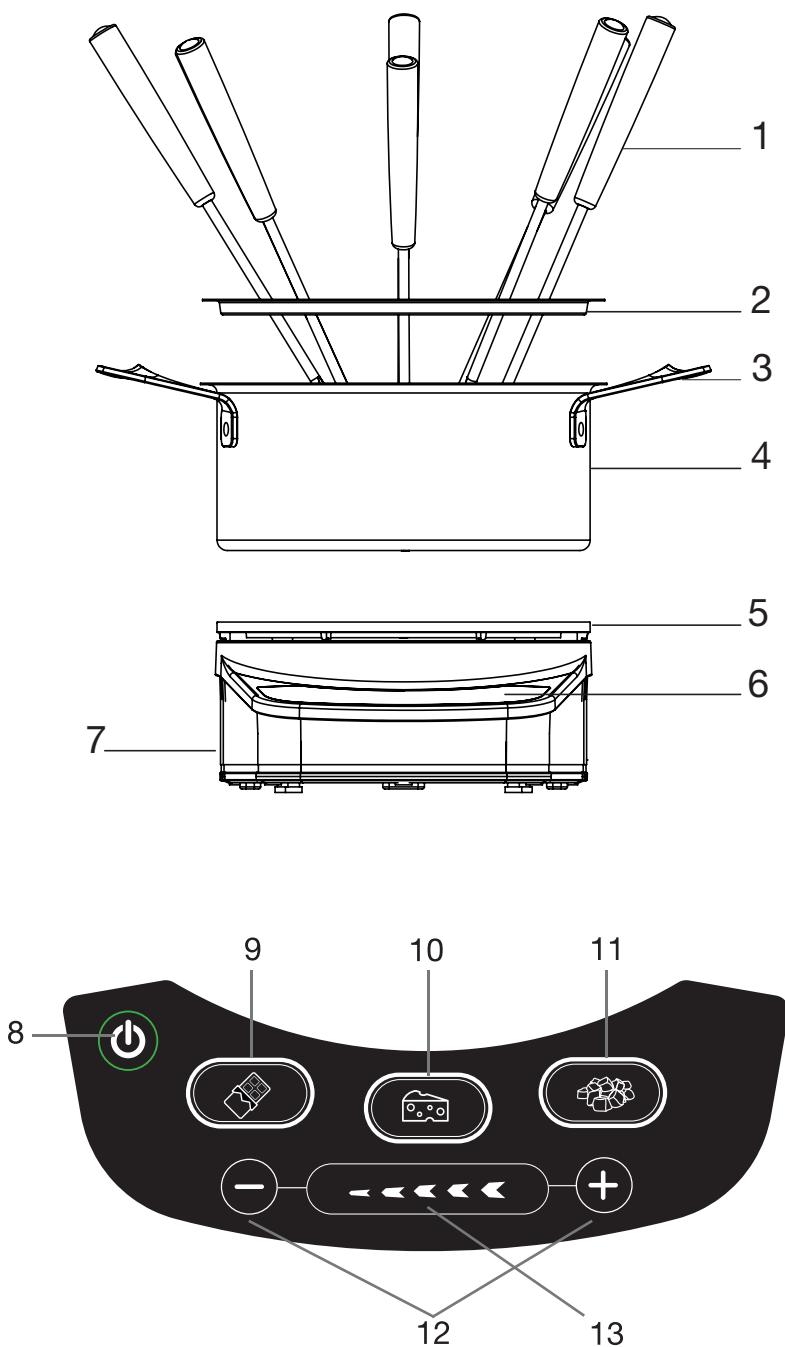


Fondue électrique
Electric fondue set
Fondue eléctrica
Elektrisches Fondue
Elektrische Fondue



MANUEL D'UTILISATION
USER GUIDE
MANUAL DE USO
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKSAANWIJZING

miogo



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Fourchettes à fondue	Fondue forks	Tenedores para fondue	Fonduegabeln	Fonduevorken
2	Support des fourchettes	Fork support	Soporte para tenedores	Gabelhalterung	Houder voor de vorken
3	Poignées du caquelon	Pot handles	Asas del cuenco	Griffe des Fonduetopfs	Handgrepen van de fonduepan
4	Caqueleon	Pot	Cuenco	Fonduetopf	Fonduepan
5	Plaque chauffante	Hotplate	Placa calefactora	Heizplatte	Verwarmingssplaat
6	Écran tactile avec voyants lumineux	Touch screen with indicator lights	Pantalla táctil con indicadores luminosos	Touch-Display mit Leuchtanzeigen	Aanraakscherm met controlelampjes
7	Base	Base	Base	Sockel	Basis

	FR	EN	ES	DE	NL
8	Bouton marche/arrêt	On/off switch	Botón de encendido/apagado	Ein-/Aus-Taste	Aan/uit-knop
9	Fondue au chocolat	Chocolate fondue	Fondue de chocolate	Schokoladenfondue	Chocoladefondue
10	Fondue au fromage	Cheese fondue	Fondue de queso	Käsefondue	Kaas fondue
11	Fondue bourguignonne ou chinoise	Burgundy or Chinese fondue	Fondue borgoñona o china (hot pot)	Burgunder oder chinesisches Fondue	Bourgondische of Chinese fondue
12	Boutons de réglage de la température	Temperature control buttons	Botones de ajuste de la temperatura	Taste zur Temperaturinstellung	Toetsen voor het instellen van de temperatuur
13	Échelle de température	Temperature scale	Escala de temperatura	Temperaturskala	Temperatuurschaal

Votre produit

CONTENU DE LA BOÎTE

- 1 base chauffante
- 1 caquelon
- 8 fourchettes à fondue
- 1 pochette de rangement pour les fourchettes
- 1 support avec encoches pour les fourchettes
- 1 notice d'utilisation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance max : 1200 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Capacité du caquelon : 1,2 litre
- 8 personnes
- 3 programmes automatiques avec possibilité d'ajuster la température
- Panneau de commandes tactile avec retroéclairage des fonctions
- Caquelon gradué en inox avec poignées de transport avec repose fourchettes intégré
- 8 fourchettes à fondue en inox fournies avec pochette de rangement
- Caquelon et accessoires compatibles lave-vaisselle

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.

Installation de l'appareil et préparation

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
3. Posez le caquelon (4) sur la plaque chauffante de l'appareil (5) avec les ingrédients à l'intérieur. Veillez à ce qu'il soit bien stable. Le niveau de préparation 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. Placez ensuite le support à fourchettes sur le dessus du caquelon. Assurez-vous qu'il est placé correctement.
5. Branchez l'appareil sur une prise secteur équipée d'une terre.

**Cet appareil n'est pas une friteuse.
Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets, etc. dans le caquelon.**

Pour la fondue à l'huile :

- Vérifiez que les aliments à cuire soient bien égouttés.
- En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifiez que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Ne pas toucher le caquelon durant le fonctionnement car il est très chaud.

Utilisation

6. Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et les trois boutons de fondue clignotent en blanc.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

7. Appuyez sur le type de fondue choisi : chocolat , fromage  ou bourguignonne/ chinoise  et choisissez le niveau de puissance désirée à l'aide des touches  et .

Chacune des barres représente un niveau de température. Laissez la plaque chauffer, cela peut prendre quelques minutes. Ensuite, la plaque chauffante maintient la température à un niveau constant.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE

La température idéale pour chaque type de fondue se situe environ au milieu de l'échelle de température.

Ne réglez pas systématiquement la température au maximum, en effet il est plus facile d'augmenter la température que de la faire diminuer.

Toutefois pour la fondue bourguignonne (avec huile), nous vous conseillons de régler la température au maximum durant environ 15 minutes, avant de réajuster le réglage au milieu de l'échelle de température. Cela réduira de moitié le temps de préchauffage pour ce mode.

Pour augmenter la température, appuyez une ou plusieurs fois sur la touche . Chaque appui sur la touche augmente la température d'un niveau et allume une barre de l'échelle de température. Un signal sonore retentit à chaque appui.

Pour réduire la température, appuyez une ou plusieurs fois sur la touche . Chaque appui sur la touche diminue la température d'un niveau. Un signal sonore retentit et la touche du programme en cours clignote pour indiquer que la chaleur de la plaque chauffante diminue. Les barres sur l'échelle de température s'éteignent progressivement en fonction du nombre d'appuis sur la touche  jusqu'à obtention de la température demandée. Lorsque la température inférieure est atteinte, le clignotement de la touche du programme en cours cesse.

8. Chaque convive utilise une fourchette à fondue pour piquer et plonger l'aliment dans la préparation. Les fourchettes peuvent être reposées dans les encoches sur le support.
9. Lorsque l'aliment est cuit, vous le déposez dans votre assiette et vous recommencez.
10. En fin d'utilisation, appuyez sur la touche marche/arrêt  pour éteindre l'appareil.
11. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez refroidir complètement tous les éléments avant de les nettoyer et de les ranger.

NOTES

- Après avoir choisi un type de fondue, notez que les deux autres touches de fondue sont verrouillées et ne peuvent plus être sélectionnées. Si vous avez sélectionné le mauvais type de fondue par inadvertance, appuyez sur la touche marche/arrêt  pour éteindre l'appareil. Appuyez de nouveau sur la touche marche/arrêt  pour rallumer l'appareil et sélectionner le nouveau type de fondue.

CONSEILS PRATIQUES

- Il est recommandé de couper les aliments en petits dés avant le repas pour passer un moment convivial.
- Chaque convive retrouve sa fourchette avec les repères de couleur sur les fourchettes.

Nettoyage

Il est indispensable de toujours garder l'appareil propre, ce dernier étant 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 (non abrasive) 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.
- Notez que le **caquelon** et les **fourchettes** sont compatibles lave-vaisselle.
- 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.

Rangement

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec. N'enroulez jamais le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait exercer une pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et cela pourrait l'endommager. Enroulez uniquement le cordon autour de l'appareil de façon lâche.

Your product

BOX CONTENTS

- 1 heating base
- 1 fondue pot
- 8 fondue forks
- 1 storage pocket for the forks
- 1 support with notches for the forks
- 1 user manual

TECHNICAL FEATURES

- Maximum power: 1200 W
- Power supply: 220 - 240 V ~ 50-60 Hz
- Pot capacity: 1.2 litres
- 8 people
- 3 automatic programmes with the option of adjusting the temperature
- Touchscreen control panel with backlighting of functions
- Graduated stainless-steel pot with carry handles and built-in fork rest
- 8 stainless-steel fondue forks supplied with storage pouch
- Dishwasher-safe pot and accessories

Before first use

- Remove all packing materials found inside and outside the appliance.
- Wash **the fondue pot, the fork holder and the forks** with a soft sponge and hot soapy water. Rinse with clear water and dry carefully with a soft cloth.
- Wipe **the base and hotplate** with a soft, dry cloth.

IMPORTANT: Never immerse the base in water or any other liquid.

- A slight odour and a little smoke might be emitted the first time the appliance is used. This is completely normal and won't last long.

Installing and preparing the device

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.

Use only the fondue pot supplied with the appliance.

2. Fully unwind the power cable.
3. Place the pot (4) on the hotplate of the appliance (5) with the ingredients inside. Make sure it's stable. The preparation level must always be between the "MIN" and "MAX" marks indicated on the wall of the pot. Do not exceed the maximum level because hot splashes could burn you during use.
4. Then place the fork holder on top of the fondue pot. Make sure it's positioned correctly.
5. Plug the appliance into an earthed electrical outlet.

This appliance is not a deep fat fryer.

It must therefore never be used to make chips, donuts etc in the fondue pot.

For oil fondue:

- Check that the food to be cooked is well drained.

- If using frozen products, check that they're perfectly thawed.
- Do not touch the pot during operation as it gets very hot.

Use

6. Press the on/off button  to turn on the device. An audible signal sounds and all three fondue buttons flash white.

Never use the appliance empty.

7. Press the type of fondue chosen: chocolate , cheese  or Burgundy/Chinese  and select the intensity level desired using the  and  buttons.

Each of the bars represents a temperature level. Leave the hob device to heat, which may take a few minutes. Then the hot plate keeps the temperature at a constant level.

ADJUSTING THE TEMPERATURE

The ideal pre-programmed temperature for each type of fondue tends to be in the middle of the temperature scale.

Do not systematically set the temperature to the maximum; in fact, it's easier to increase the temperature than reduce it.

Nevertheless, for the Bourguignonne fondue (with oil), we would advise adjusting the temperature to the highest setting for at least 15 minutes, before readjusting the setting to the middle of the temperature scale. This will halve the pre-heating time for this mode.

To increase the temperature, press the  button one or more times. Each press on the button increases the temperature by one level and a bar on the temperature scale will light up. An audible signal will sound each time you press the button.

To reduce the temperature, press one or more times on the  button. Each press on the button reduces the temperature by one level. An audible signal sounds and the button for the programme in use flashes to indicate that the heat of the hotplate is decreasing. The bars on the temperature scale gradually go out depending on the number of times the button  is pressed - until the required temperature is reached. When the lower temperature is reached, the button for the programme in use will stop flashing.

You can return to the ideal temperature at any time by pressing the selected fondue button. An audible signal sounds and the temperature of the hotplate adjusts to reach the ideal temperature. This may take a few minutes.

8. Each guest uses a fondue fork to skewer and dip their food in the preparation. The forks can be rested in the notches of the holder.
9. When the food is cooked, put it on your plate and start again.
10. At the end of use, press the on/off button  to turn off the appliance.
11. Unplug the device from the power outlet and allow all items to cool completely before cleaning and storing them away.

NOTES

- After choosing a fondue type, note that the other two fondue buttons are locked and can no longer be selected. If you have inadvertently selected the wrong type of fondue, press the on/off  button to turn off the appliance. Press the on/off  button again to turn the device back on and select the new type of fondue.

PRACTICAL TIPS

- It is recommended that you cut the food into small cubes before the meal to make sure you have a great time.
- Each guest can find their fork using the coloured markings on the forks.

Cleaning

It is essential to always keep the appliance clean since it is in direct contact with food.

IMPORTANT:

- Before cleaning, always unplug the appliance from the power outlet and wait until all parts have cooled down completely.

- Never immerse the base in water or any other liquid, and make sure that no liquid spills onto the electrical parts under the hotplate.
- Do not use abrasive detergents or a scouring sponge for cleaning, as this will damage the device and its accessories.
- Wash the pot, the fondue fork support and the forks with a soft sponge (non-abrasive) and hot water with washing-up liquid. Then rinse them with clean water and dry carefully with a soft, dry cloth.
- Note that the fondue pot and forks are dishwasher-safe.
- You can wipe the base and hotplate with a soft sponge lightly moistened with hot soapy water. Then dry them thoroughly with a soft, dry cloth.
- If food has become stuck to the fondue pot, fill it with hot soapy water and leave it to soak for a few hours. The food will then come away more easily.

Storage

Make sure all parts are clean and dry before putting them away. Store the appliance in a clean, dry place. Never wrap the cord tightly around the device, as this may exert pressure where the cord is attached to the device and damage it. Only wrap the cord loosely around the appliance.

Su producto

CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 base calefactora
- 1 recipiente
- 8 tenedores para fondue
- 1 funda para guardar los tenedores
- 1 soporte con ranuras para los tenedores
- 1 manual de instrucciones

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potencia máxima: 1200 W
- Alimentación: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Capacidad del cuenco : 1,2 litros
- 8 personas
- 3 programas automáticos con posibilidad de regular la temperatura
- Panel de mandos táctil con retroiluminación de las funciones
- Cuenco graduado de acero inoxidable con asas de transporte y con soporte para tenedores integrado
- 8 tenedores de fondue de acero inoxidable con una funda para guardarlo
- Cuenco y accesorios lavables en lavavajillas

Antes de usar el aparato por primera vez

- Retire todos los embalajes que se encuentran en el interior y el exterior del aparato.
- Lave el **recipiente, el soporte para tenedores de fondue y estos últimos** con una esponja suave y agua caliente con lavavajillas. A continuación, enjuague con agua limpia y seque bien las piezas con un paño suave.
- Seque la **base y la placa calefactora** con un paño suave y seco.

ATENCIÓN: No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

- La primera vez que se utilice este producto, es posible que se desprenda un poco de olor y humo. Esto es algo normal y desaparecerá rápidamente.

Instalación del aparato y preparación

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

Utilizar únicamente el cuenco incluido con el aparato.

2. Desenrolle por completo el cable de alimentación.
3. Ponga el cuenco (4), con los ingredientes su interior, sobre la placa calefactora del aparato (5). Asegúrese de que quede bien estable. El nivel de la preparación siempre debe situarse entre las marcas «MIN» y «MAX» indicados en la pared del cuenco. No supere el nivel máximo, ya que durante el uso puede quemarse debido a salpicaduras calientes.
4. Luego, ponga el soporte para tenedores sobre el cuenco. Asegúrese de que esté bien puesto.
5. Enchufe el aparato a una toma de corriente equipada con conexión a tierra.

Este aparato no es una freidora.

Por ello, se excluye completamente la preparación de patatas fritas, buñuelos, etc. en el cuenco.

Para la fondue con aceite:

- Verifique que los alimentos para cocer se hayan escurrido correctamente.
- En caso de uso de productos congelados, verifique que estos estén perfectamente descongelados.
- No toque el cuenco durante el funcionamiento del aparato, ya que su temperatura es muy elevada.

Utilización

6. Pulse el botón de Encendido/Apagado  para encender el aparato. Se escucha una señal sonora y los tres botones de fondue parpadean de color blanco.

Nunca use el aparato vacío.

7. Pulse el tipo de fondue que deseé: chocolate , queso  o borgoñona/china (hot pot)  y elija el nivel de potencia deseado con las teclas  y .

Cada una de las barras representa un nivel de temperatura. Espere a que la placa se caliente, esto puede tardar unos minutos. Esto puede tardar unos minutos. Luego, la placa calefactora mantiene la temperatura a un nivel constante.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

La temperatura ideal preprogramada para cada tipo de fondue se encuentra en medio de la escala de temperatura.

No ajuste sistemáticamente la temperatura en el máximo, ya que es más fácil que aumente la temperatura a que disminuya.

Sin embargo, para la fondue de Borgoña (con aceite), le recomendamos ajustar la temperatura al máximo durante aproximadamente 15 minutos, antes de reajustar la configuración al medio de la escala de temperatura. Esto reducirá el tiempo de precalentamiento a la mitad para este modo.

Para aumentar la temperatura, pulse una o varias veces el botón . Cada vez que pulsa el botón, aumenta la temperatura en un nivel y se encenderá una barra de la escala de temperatura. Sonará una señal acústica cada vez que pulse.

Para reducir la temperatura, pulse una o varias veces en el botón . Cada vez que pulse el botón, disminuye la temperatura en un nivel. Sonará una señal acústica y la tecla del programa en curso parpadeará para indicar que el calor de la placa calefactora disminuye. Las barras de la escala de temperatura desaparecen gradualmente según la cantidad de veces que se presiona el botón , hasta que se alcanza la temperatura requerida. Cuando se alcance la temperatura inferior, el parpadeo de la tecla del programa en curso se detendrá.

Puede volver en cualquier momento a la temperatura ideal, pulsando el botón de la fondue seleccionada. Se escucha una señal sonora y la temperatura de la placa calefactora se ajusta para alcanzar la temperatura ideal. Esto puede tardar unos minutos.

8. Cada invitado utiliza un tenedor para fondue para pinchar e introducir el alimento en la mezcla. Los tenedores se pueden apoyar en las muescas del soporte.
9. Cuando el alimento esté cocido, póngalo en su plato y vuelve a empezar.
10. Al finalizar el uso, pulse el botón de encendido/apagado  para apagar el aparato.
11. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje enfriarse completamente todos los elementos antes de limpiarlos y guardarlos.

NOTAS

- Despues de haber seleccionado el tipo de fondue, se bloquean los otros dos botones de fondue, por lo que no puede seleccionarse más. Si por accidente ha seleccionado el tipo de fondue incorrecto, pulse el botón de encendido/apagado  para apagar el aparato. Luego, vuelva a pulsar el botón de encendido/apagado  para encender el aparato y seleccionar el tipo de fondue que desea.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Se recomienda cortar los alimentos en pequeños cubos antes de la comida para pasar un momento agradable.
- Cada comensal puede reconocer su tenedor gracias a las marcas de colores en cada uno de ellos.

Limpieza

Es indispensable mantener siempre limpio el aparato, ya que este último está en contacto directo con los alimentos.

ATENCIÓN:

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y espere a que todos sus elementos se hayan enfriado por completo.
- No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido y asegúrese de que no se vierta ningún líquido sobre las piezas eléctricas que hay debajo de la placa calefactora.
- No utilice productos detergentes abrasivos ni estropajos para realizar la limpieza para no dañar el aparato ni sus accesorios.
- Lave **el cuenco, el soporte para los tenedores de fondue y estos últimos** con una esponja suave (no abrasiva) y agua caliente con lavavajillas. Aclare con agua limpia y seque bien con un paño suave y seco.
- El **cuenco** y los **tenedores** son lavables en lavavajillas.
- Puede frotar la **base y la placa calefactora** con una esponja suave humedecida con un poco de agua caliente jabonosa. A continuación, séquelas minuciosamente con un paño suave y seco.
- Si se han quedado alimentos adheridos al recipiente, llénelo de agua caliente con jabón y déjelo en remojo durante varias horas. Así los alimentos se despegarán más fácilmente.

Almacenamiento

Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas. Guarde el aparato en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable muy apretado alrededor del aparato, ya que esto puede ejercer presión en el sitio donde el cable se fija al aparato y, por lo tanto, puede dañarlo. Al enrollar el cable alrededor del aparato, siempre debe quedar suelto.

Ihr Produkt

VERPACKUNGsinHALT

- 1 Heizsockel
- 1 Fonduetopf
- 8 Fonuegabeln
- 1 Aufbewahrungstasche für die Gabeln
- 1 Halterung mit Aussparungen für die Gabeln
- 1 Gebrauchsanweisung

TECHNISCHE DATEN

- Max. Leistung 1200 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Fassungsvermögen des Fonduetopfs: 1,2 Liter
- 8 Personen
- 3 automatische Programme zur Temperatureinstellung
- Touch-Bedienfeld mit Hintergrundbeleuchtung der Funktionen
- Edelstahl-Fonduetopf mit Messskala, Tragegriffen und integrierter Gabelablage
- 8 Fonuegabeln aus Edelstahl mit Aufbewahrungstasche
- Fonduetopf und Zubehör sind spülmaschinenfest

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien von der Innen- und Außenseite des Geräts.
- Reinigen Sie den **Fonduetopf**, die **Gabelhalterung** und die **Gabeln** mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser unter Zusatz von Geschirrspülmittel. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Wischen Sie den **Sockel** und die **Heizplatte** mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

ACHTUNG: Den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch auftreten und sich etwas Rauch bilden. Das ist völlig normal und wird sich schnell von selber legen.

Installation des Geräts und Vorbereitung

1. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.

Ausschließlich den mit dem Gerät gelieferten Fonduetopf verwenden.

2. Wickeln Sie das Stromkabel vollständig ab.
3. Stellen Sie den Fonduetopf (4) mit den Zutaten auf die Heizplatte des Geräts (5). Vergewissern Sie sich, dass er stabil steht. Der Füllstand der eingefüllten Zubereitung muss zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" an der Wand des Fonduetopfs liegen. Den maximalen Füllstand keinesfalls überschreiten, da Sie sich beim Gebrauch an heißen Spritzern verbrennen könnten.
4. Setzen Sie dann die Gabelhalterung auf den Fonduetopf. Achten Sie darauf, dass sie ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Netzsteckdose an.

Dieses Gerät ist keine Fritteuse.

Die Zubereitung von Pommes Frites, Krapfen usw. im Fonduetopf ist daher keinesfalls möglich.

Für das Öl fondue:

- Achten Sie darauf, dass das Gargut gut abgetropft ist.
- Wenn Sie gefrorene Lebensmittel verwenden, achten Sie darauf, dass diese vollständig aufgetaut sind.
- Den Fonduetopf während des Betriebs nicht berühren, da er sehr heiß wird.

Gebrauch

6. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten. Ein akustisches Signal erklingt und die drei Fonduetasten blinken weiß.

Das Gerät niemals leer benutzen.

7. Drücken Sie auf die Taste für die gewünschte Fondueart: Schokoladenfondu , Käsefondu  oder Burgunder / chinesisches Fondu  und die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten  und  einstellen.

Jeder einzelne Balken steht für eine Temperaturstufe. Die Balken werden fest angezeigt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dies kann einige Minuten dauern. Dann hält die Heizplatte die Temperatur auf einem konstanten Niveau.

ANPASSUNG DER TEMPERATUR

Die ideale Temperatur für jede Art von Fondu liegt ungefähr in der Mitte der Temperaturskala. Stellen Sie die Temperatur nicht immer auf die Maximaltemperatur ein, da es einfacher ist, die Temperatur zu erhöhen, als sie zu senken.

Für das Fleischfondu (mit Öl) empfehlen wir jedoch, die Temperatur für etwa 15 Minuten auf die höchste Stufe zu stellen, bevor Sie die Einstellung auf die Mitte der Temperaturskala zurückstellen. Dadurch verkürzt sich die Vorheizzeit für diesen Modus um die Hälfte.

Um die Temperatur zu erhöhen, drücken Sie die Taste  einmal oder mehrmals. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Temperatur um eine Stufe und es leuchtet jeweils ein Balken auf der Temperaturskala auf. Bei jedem Tastendruck ertönt ein akustisches Signal.

Um die Temperatur zu senken, drücken Sie einmal oder mehrmals auf die Taste .

Mit jedem Tastendruck wird die Temperatur um eine Stufe gesenkt. Ein akustisches Signal ertönt und die Taste des laufenden Programms blinkt, um anzudeuten, dass die Hitze der Kochplatte abnimmt. Die Balken auf der Temperaturskala erlöschen allmählich, je nachdem wie oft die -Taste gedrückt wird, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn die niedrigere Temperatur erreicht ist, hört die Taste des laufenden Programms auf zu blinken.

Sie können jederzeit zur idealen Temperatur zurückkehren, indem Sie die Taste der gewählten Fonduearbeit drücken. Ein akustisches Signal ertönt und die Temperatur der Heizplatte stellt sich auf die ideale Temperatur ein. Dies kann einige Minuten dauern.

8. Jeder Gast benutzt eine Fonuegabel, um die Lebensmittel aufzuspießen und in die Zubereitung zu tauchen. Die Gabeln können in den Kerben der Gabelhalterung abgelegt werden.
9. Wenn das Lebensmittel gar ist, dieses auf dem Teller ablegen und den Vorgang wiederholen.
10. Nach dem Gebrauch die Ein-/Aus-Taste  drücken, um das Gerät auszuschalten.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Komponenten vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und lagern.

HINWEISE

- Beachten Sie, dass die beiden anderen Fonuetasten nach der Auswahl einer Fonduearbeit gesperrt sind und nicht mehr ausgewählt werden können. Wenn Sie versehentlich die falsche Fonduearbeit gewählt haben, drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um das Gerät auszuschalten. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste  erneut, um das Gerät wieder einzuschalten und die gewünschte Fonduearbeit auszuwählen.

PRAKTISCHE TIPPS

- Es wird empfohlen, die Speisen vor dem Essen in kleine Würfel zu schneiden, um die gesellige Tischrunde in Ruhe genießen zu können.
- Jeder Tischgast kann seine Gabel anhand der farbigen Markierungen erkennen.

Reinigung

Es ist wichtig, das Gerät immer sauber zu halten, da es direkten Kontakt mit Lebensmitteln hat.

ACHTUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker und warten Sie, bis alle Teile vollständig abgekühlt sind.
- Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit auf die elektrischen Teile unter der Heizplatte läuft.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Scheuerschwämme, um das Gerät und sein Zubehör nicht zu beschädigen.
- Spülen Sie **den Fonuetopf, die Fonuegabelhalterung und die Gabeln** mit einem weichen (nicht scheuernden) Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Beachten Sie, dass der **Fonuetopf** und die **Gabeln** spülmaschinenfest sind.
- Den **Heizsockel Sockel und die Heizplatte** mit einem weichen, leicht in heißem Seifenwasser getränkten Schwamm abwischen. Dann sorgfältig mit einem sauberen, trockenen Tuch abtrocknen.
- Wenn Speisereste im Topf haften, füllen Sie den Topf mit heißem Seifenwasser und lassen Sie ihn einige Stunden einweichen. So lassen sich die Speisereste leichter ablösen.

Lagerung

Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Lagerung sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort. Wickeln Sie das Kabel niemals eng um das Gerät, um zu verhindern, Druck auf die Befestigung des Kabels am Gerät auszuüben und das Gerät dadurch beschädigt werden kann. Wickeln Sie das Kabel nur locker um das Gerät.

Uw product

INHOUD VAN DE DOOS

- 1 verwarmingsbasis
- 1 fonduepan
- 8 fondevorken
- 1 opbergzakje voor de vorken
- 1 steun met inkepingen voor de vorken
- 1 gebruiksaanwijzing

TECHNISCHE KENMERKEN

- Max. vermogen: 1200 W
- Voeding: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Capaciteit van de fonduepan: 1,2 liter
- 8 personen
- 3 automatische programma's met mogelijkheid om de temperatuur aan te passen
- Tactiel bedieningspaneel met achtergrondverlichting van de functies
- Inox fonduepan met maatstreeppjes, transporthandgrepen en ingebouwde vorkenhouders
- 8 inox fondevorken met opbergzakje
- Vaatwasmachinebestendige fonduepan en accessoires

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingselementen die zich aan de binnen- en buitenzijde van het toestel bevinden.
- Was **de fonduepan, de houder voor de fondevorken en de vorken** af met een zachte spons en warm water waar een beetje afwasmiddel is aan toegevoegd. Spoel vervolgens af met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Wrijf **de basis en de verwarmingsplaat** af met een zachte en droge doek.

OPGELET: Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is volkomen normaal en zal snel verdwijnen.

Installatie van het toestel en voorbereiding

1. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.

Gebruik enkel de met het toestel meegeleverde fonduepan.

2. Rol het voedings snoer volledig af.
3. Plaats de fonduepan (4) op de verwarmingsplaat van het toestel (5) met de ingrediënten erin. Controleer dat ze goed stabiel staan. Het bereidingsniveau moet zich altijd tussen de streeppjes "MIN" en "MAX" bevinden die aangegeven staan op de wand van de fonduepan. Zorg ervoor dat het maximumniveau niet wordt overschreden aangezien spatten hete vloeistof u zouden kunnen verbranden tijdens het gebruik.
4. Plaats vervolgens de vorkenhouders op de bovenkant van de fonduepan. Zorg ervoor dat deze correct geplaatst is.
5. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Dit toestel is geen frituurketel. Het is dus totaal uitgesloten om frietjes, beignets, enz. in de fonduepan te bereiden.

Voor de fondue met olie:

- Controleer of de te bereiden voedingswaren goed uitgelekt zijn.
- Wanneer diepgevoren producten worden gebruikt, controleer of deze volledig ontdooid zijn.
- Raak de fonduapan tijdens de werking niet aan omdat ze zeer warm is.

Gebruik

6. Druk op de aan/uit-toets  om het toestel aan te zetten. Er weerklankt een geluidssignaal en de fondueknoppen knipperen wit.

Gebruik het toestel nooit wanneer het leeg is.

7. Druk op het gekozen fonduetype: chocolade , kaas  of bourguignonne / Chinees  en kies het gewenste vermogensniveau met behulp van de toetsen  en .

Elk streepje vertegenwoordigt een temperatuurniveau. Laat de plaat opwarmen. Dit kan enkele minuten duren. Vervolgens behoudt de verwarmingsplaat de temperatuur op een constant niveau.

AANPASSING VAN DE TEMPERATUUR

De ideale voorgeprogrammeerde temperatuur voor elk fonduetype bevindt zich in het midden van de temperatuurschaal.

Stel de temperatuur niet systematisch in op het maximum. Het is namelijk eenvoudiger om de temperatuur te verhogen dan te verlagen.

Voor bourguignonne fondue (met olie) raden we u evenwel aan de temperatuur gedurende ongeveer 15 minuten op het maximum niveau in te stellen alvorens de instelling opnieuw aan te passen naar het midden van de temperatuurschaal. Hierdoor vermindert de voorverwarmtijd voor deze modus met de helft.

Om de temperatuur te verhogen, druk een of meerdere keren op de toets . Met elke druk op de toets verhoogt de temperatuur met één niveau en gaat er een streepje op de temperatuurschaal branden. Bij elke druk weerklankt er een geluidssignaal.

Om de temperatuur te verlagen, druk een of meerdere keren op de toets . Met elke druk op de toets verlaagt de temperatuur met één niveau. Er weerklankt een geluidssignaal en de toets van het lopende programma knippert om aan te geven dat de warmte van de verwarmingsplaat afneemt. De balken op de temperatuurschaal gaan geleidelijk uit, afhankelijk van het aantal keren dat de -toets wordt ingedrukt totdat de gewenste temperatuur is bereikt. Wanneer de lagere temperatuur is bereikt, stopt de toets van het lopende programma met knipperen.

U kunt op elk moment naar de ideale temperatuur terugkeren door op de geselecteerde fonduetoets te drukken. Er weerklankt een geluidssignaal en de temperatuur van de verwarmingsplaat wordt aangepast naar de ideale temperatuur. Dit kan enkele minuten duren.

8. Elke tafelgenoot gebruikt een fonduevork om in de voeding te prikken en deze in de bereiding te dompelen. De vorken kunnen rusten in de uitsparingen van de houder.
9. Wanneer de voeding klaar is, kunt u deze op uw bord leggen en beginnen eten.
10. Druk na gebruik op de aan/uit-knop  om het toestel uit te schakelen.
11. Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat alle onderdelen volledig afkoelen alvorens ze te reinigen en weg te bergen.

OPMERKINGEN

- Na een fonduetype te hebben gekozen, houd er dan rekening mee dat de twee andere toetsen vergrendeld zijn en niet meer geselecteerd kunnen worden. Indien u per ongeluk het verkeerde fonduetype hebt gekozen, druk op de toets aan/uit  om het toestel uit te zetten. Druk opnieuw op de toets aan/uit  om het toestel opnieuw aan te zetten en selecteer het nieuwe fonduetype.

HANDIGE TIPS

- Het is aanbevolen om de voedingswaren vóór de maaltijd in kleine blokjes te snijden om een gezellig moment te beleven.
- Elke tafelgenoot heeft een vorkje met een kleurmarkering erop.

Reiniging

Het is onontbeerlijk om het toestel altijd proper te houden omdat het in rechtstreeks contact komt met de voeding.

OPGELET:

- Alvorens het toestel te reinigen, trek altijd de stekker van het toestel uit het stopcontact en wacht tot alle onderdelen volledig afgekoeld zijn.
- Dompel de basis nooit onder in water of in een andere vloeistof en zorg ervoor dat er geen enkele vloeistof op de elektrische onderdelen onder de verwarmingsplaat stroomt.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsje om het toestel te reinigen om het toestel en de accessoires niet te beschadigen.
- Was de **fonduepan**, de **houder voor de fonduevorkjes** en de **vorkjes** af met een zachte spons (geen schuurspons) en warm water waar een beetje afwasmiddel is aan toegevoegd. Spoel vervolgens af met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte en droge doek.
- Merk op dat de **fonduepan** en de **vorkjes** vaatwasmachinebestendig zijn.
- U kunt de **basis** en de **verwarmingsplaat** afvegen met een zachte licht met zeepwater bevochtigde spons. Droog daarna zorgvuldig af met een droge en zachte doek.
- Wanneer er voedingswaren aan de fonduepan blijven kleven, vul de fonduepan dan met warm zeepwater en laat enkele uren weken. Zo zullen de voedingsmiddelen gemakkelijker loskomen.

Opberging

Zorg ervoor dat alle onderdelen proper en droog zijn alvorens ze weg te bergen. Berg het toestel weg op een schoon en droge plaats. Rol het voedingssnoer nooit strak rond het toestel. Hierdoor kan er druk worden uitgeoefend op de plaats waar het snoer aan het toestel is bevestigd en kan het beschadigd raken. Rol het snoer enkel los rond het toestel.



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.

Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, uso indebido o desgaste normal del producto.

In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Getestet in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.



Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenadfelng

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8009413
Réf. MFE 1

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN CHINA /
FABRICADO EN R.P.C. / HERGESTELLT
IN VR CHINA / GEFABRICEERD IN VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE



Faites un geste éco-citoyen.
Recyclez ce produit en fin de vie.
Please behave responsibly towards
the environment. Recycle this product
at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con
el medio ambiente. Recicle este producto
al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie
dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.
Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit
product aan het einde van zijn levensduur.



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.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahmee- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Müldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor gedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegozen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggestaan worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.