



# Fondue-Set kompakt

## Appareil à fondue compact

Art.-Nr. 248483



# BETRIEBSANLEITUNG

## MODE D'EMPLOI

CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG · CHURERSTRASSE 82 · CH-8808 PFÄFFIKON/SZ

**03 – 13    BETRIEBSANLEITUNG**

**15 – 26    MODE D'EMPLOI**

## INHALTSVERZEICHNIS

---

- 4 Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät
- 5 Gerätebeschreibung
- 6 Vor der Inbetriebnahme
- 6 Inbetriebnahme
- 9 Reinigung
- 10 Wichtige Sicherheitshinweise
- 12 Entsorgung und Garantie
- 13 Technische Daten
- 27 Konformitätserklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Fondues für 6 Personen, mit dem Sie sicher und unkompliziert Fondue mit Öl, Bouillon, Käse oder Schokolade zubereiten können.

Bitte lesen Sie vor der Montage und Inbetriebnahme diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen und maximale Betriebssicherheit zu erzielen. Besonders müssen die Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt werden, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Wir empfehlen, die Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig aufzubewahren.

## SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE ZU DIESEM GERÄT

---

- **Achtung – Verbrennungsgefahr:** Die Oberflächen des Geräts und des Fonduetopfes werden während des Betriebs heiss und bleiben es auch noch einige Zeit danach.  
Deshalb unbedingt beachten:
  - Berühren Sie das Gerät nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen.
  - Solange der Fonduetopf und dessen Inhalt heiss ist, Gerät nicht verstellen.
  - Vor der Reinigung Gerät komplett abkühlen lassen.
- Seien Sie im Umgang mit heissem Fett oder Öl immer extrem vorsichtig, denn es kann leicht in Brand geraten, vor allem, wenn es mehrmals verwendet wird. Niemals Wasser in das heisse oder brennende Fett/Öl giessen. Sollte das Fett/Öl im Fonduetopf in Brand geraten, legen Sie einen passenden Deckel auf den Topf, um den Brand zu löschen. Legen Sie den Deckel schon vorher in Griffnähe. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker und benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Bei direktem Kontakt mit Feuer oder nachdem Öl in Brand geraten ist, können Flecken auf dem Fonduetopf entstehen, dies fällt nicht unter die Garantie.
- Benutzen Sie den Fonduetopf nur zusammen mit dem Spritzschutz, sonst könnte heisse Flüssigkeit/Öl herausspritzen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heissen Geräteteilen in Kontakt kommt.
- Verwenden Sie den Fonduetopf nur zusammen mit der mitgelieferten Heizeinheit. Sie können den Fonduetopf auch auf einem Gasherd erhitzen, allerdings könnten hierdurch die Griffe heiss werden.

- Der Fonduetopf ist nur zur Zubereitung von Fondue mit dieser Heizeinheit bestimmt, verwenden Sie ihn nicht als normalen Kochtopf.
- Nach jeder Benutzung sofort den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.

## GERÄTEBESCHREIBUNG



- |   |                     |   |   |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Rutschhemmende Füße | 6 | Fonduetopf  |
| 2 | Heizplatte          | 7 | Heizeinheit   |
| 3 | Griffe              | 8 | Bedienfeld mit EIN/AUS-Taste, Funktionsleuchte, Menü-Taste und Anzeigeneuchten für die 3 Modi |
| 4 | Gabeln              | 9 | Netzkabel (nicht abgebildet)  |
| 5 | Spritzschutz        |   |   |

## ■ DIE 3 WÄHLBAREN FONDUE-MODI



FLÜSSIGKEIT	MODUS
Öl/Bouillon	210°C
Käse	90°C
Schokolade	60°C

**Hinweis:** Sollte die Bouillon bei der Einstellung 210°C zu sehr kochen, wählen Sie die mittlere Einstellung 90°C.

## VOR DER INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und evtl. Aufkleber (ausser den Warnaufklebern und dem Typenschild).
- Das Verpackungsmaterial muss umweltgerecht entsorgt werden, achten Sie darauf, dass keine Kinder damit spielen (Erstickungsgefahr bei Plastiktüten!).
- Reinigen Sie den Fonduepotf, den Spritzschutz und die Gabeln wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Wischen Sie die Heizeinheit mit einem leicht feuchten Tuch ab.

## INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, unempfindliche und stabile Fläche, ausser Reichweite von Kindern. Schützen Sie die Unterlage vor Spritzern. Halten Sie die Mindestabstände von rundum 10 cm zum nächsten Gegenstand ein und achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren/entflammaren Materialien in der Nähe befinden.
- Füllen Sie den Fonduepotf mit Öl, Bouillon, Käse oder Schokolade. Die Menge sollte sich zwischen der MIN- und MAX-Markierung befinden. Niemals die MAX-Markierung überschreiten, um ein Spritzen und Überlaufen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Fonduepotf auf die Heizplatte.
- Rollen Sie das Netzkabel komplett ab und achten Sie darauf, dass es keine Teile des Geräts berührt, die heiss werden. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

- Sobald das Gerät eingeschaltet ist, d.h. der Netzstecker steckt, leuchtet die Funktionsleuchte rot auf.
- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, über den drei Modi blinken Anzeigeleuchten. Mit der MENU-Taste können Sie einen der 3 Modi auswählen. Die Anzeigeleuchte beim gewählten Modus blinkt 3 Sekunden und leuchtet dann konstant, die Heizplatte heizt sich auf. Nach ca. 2 bis 5 Minuten, je nach eingestellter Temperatur, hat die Heizplatte ihre Temperatur erreicht.
- Lassen Sie nun den Topfinhalt heiss werden, bevor Sie die Zutaten mit der Gabel hineinhalten. Dies dauert auf der Heizplatte ca. 25 Minuten. Sie können den Fondue-Topf auch auf einer Herdplatte erhitzen und dann auf die vorgeheizte Heizplatte stellen, wenn Sie schneller mit dem Fondue starten wollen. Beachten Sie dazu unsere nachfolgenden Hinweise.
- Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke oder Scheiben und spießen Sie sie mit den Fonduegabeln auf. Tauchen Sie die Zutaten mit den Gabeln in die heisse Flüssigkeit und schieben Sie sie in die vorgesehene Einkerbung im Gabelhalter.

**Wichtig:** Lassen Sie den heissen und eingeschalteten Fondueopf nie unbeaufsichtigt oder in Reichweite von Kindern.

- Das Öl sollte nicht kochen, sondern nur leicht Bläschen werfen.

#### ■ HINWEISE ZUM ERWÄRMEN DES TOPFES:

- Sie können den Topf auf der Heizeinheit erwärmen (unsere Empfehlung), oder auf einem Küchenherd, auch einem Gasherd. Allerdings könnte sich auf einem Gasherd der Fondueopf durch den direkten Kontakt mit den Flammen verfärben.

#### Beachten Sie beim Erwärmen folgende Punkte:

- Verwenden Sie eine Plattengröße, die dem Durchmesser des Fondueopfs entspricht. Beachten Sie, dass die Griffe des Topfes heiss werden können und verwenden Sie Ofenhandschuhe.
- Wärmen Sie den Topfinhalt bei einer niedrigen Temperatureinstellung auf.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heissen Flüssigkeiten und heissem Öl.
- Decken Sie den Topf beim Erhitzen von Öl oder Fett nicht mit einem Deckel ab.

**Hinweis:** Der Fondueopf ist nicht für den dauerhaften Gebrauch auf einem Ceran- oder Gaskochfeld geeignet.

## ■ FONDUE BEENDEN

- Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und lassen Sie es komplett abkühlen, bevor Sie den Fonduepfopf abnehmen oder das Gerät reinigen.

**Wichtig:** Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss der Netzstecker gezogen sein.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.

## ■ TIPPS FÜR FONDUE MIT FETT/ÖL ODER BOUILLON (210 °C)

- Füllen Sie maximal 1,2 Liter Öl/Bouillon in den Topf, um Spritzer oder ein Überlaufen zu vermeiden. Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen.
- Wählen Sie den Modus „210 °C“.
- Verwenden Sie hoch erhitzbares Pflanzenöl, spezielles Frittierfett oder anderes, zum Braten geeignetes Öl.
- Verwenden Sie immer frisches Öl, mischen Sie keine verschiedenen Ölsorten. Wir empfehlen die Verwendung von Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Niemals Wasser in das Öl oder Fett mischen.
- Verwenden Sie keine aromatisierten Öle mit Zusätzen (z.B. Traubenkernen oder Kräutermischungen), geben Sie keine Gewürze in das Öl.
- Verwenden Sie immer den Spritzschutz, um sich vor Ölspritzern zu schützen.
- Wenn sich an der Fonduegabel im heißen Pflanzenöl/Speiseöl Bläschen bilden, hat das Öl seine ideale Temperatur erreicht.
- Gefrorene Zutaten müssen komplett aufgetaut sein, bevor Sie in das Öl getaucht werden. Eiskristalle oder überschüssiges Wasser immer mit einem Küchentuch vorher entfernen.
- Wir empfehlen, Fleisch in Zimmertemperatur zu verwenden.
- Topf nie abdecken, solange das Gerät in Betrieb ist. Einzige Ausnahme: Wenn Flammen entstehen sollten.

## ■ TIPPS FÜR KÄSE-FONDUE (90 °C)

- Der Käse schmilzt am besten, wenn er in kleine Stücke geschnitten wird, bevor er in den Fonduepfopf gegeben wird.
- Wählen Sie den Modus „90 °C“.
- Füllen Sie maximal 1,2 Liter geschmolzenen Käse in den Topf, um Spritzer oder ein Überlaufen zu vermeiden. Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen.
- Rühren Sie die Käsemasse immer wieder um, damit sie leichter schmilzt, und achten Sie darauf, dass der Käse nicht anbrennt.

## ■ TIPPS FÜR SCHOKOLADEN-FONDUE (60 °C)

- Schokolade schmilzt am besten, wenn sie in kleine Stücke gebrochen wird, bevor sie in den Fonduepotf gegeben wird.
- Wählen Sie den Modus „60 °C“.
- Füllen Sie maximal 1,2 Liter Schokolade in den Topf, um Spritzer oder ein Überlaufen zu vermeiden. Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen.
- Rühren Sie die Schokomasse immer wieder mit einem Schneebesen um, damit sie leichter schmilzt, und achten Sie darauf, dass die Schokolade nicht anbrennt.

## REINIGUNG

---

- Vor der Reinigung muss das Gerät komplett abgekühlt und der Netzstecker gezogen sein.
- Entsorgen Sie das verwendete Öl oder Fett umweltgerecht, giessen Sie es nicht in den Ausguss.
- Reinigen Sie den Fonduepotf, den Spritzschutz und die Gabeln mit einem milden Spülmittel in warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder einer Kunststoffbürste. Trocknen Sie alle Teile gründlich. Der Fonduepotf und der Spritzschutz bestehen aus Edelstahl und können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Gabeln sind nicht spülmaschinengeeignet!
- Benutzen Sie niemals kratzende, aggressive oder abrasive Reinigungsmittel, oder Lösungsmittel!
- Die Heizeinheit darf zur Reinigung niemals in Wasser getaucht werden! Reinigen Sie die Heizeinheit nur mit einem leicht feuchten Lappen, evtl. mit etwas mildem Spülmittel, und lassen Sie sie trocknen.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um Verletzungen durch Strom wie Stromschlag, Kurzschluss oder Brand zu vermeiden, bitten wir Sie, folgende Sicherheitsbestimmungen immer zu berücksichtigen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme.
- Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren! Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Schliessen Sie das Fondue-Set nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220–240 V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère, beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild. Bitte beachten Sie unbedingt die geltenden örtlichen Verordnungen und Vorschriften.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von höchstens 30 mA versorgt werden.
- Wenn das Gerät gereinigt, verstellt, zusammengebaut oder gelagert werden soll, schalten Sie es immer aus, lassen Sie es vollständig abkühlen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Bei Nichtbenutzung oder während Sie das Gerät auseinanderbauen oder zusammensetzen bzw. das Gerät reinigen oder verstellen, muss der Netzstecker gezogen sein.
- Niemals das Gerät abdecken oder in der Nähe von brennbaren Materialien anwenden; von Flammen und offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät muss mindestens 70 cm von brennbaren Materialien wie Vorhängen platziert werden. Stellen Sie das Gerät auch niemals auf hitzeempfindliche Oberflächen wie lackierte Möbel oder Glastische bzw. Tischdecken.
- Gerät oder Netzkabel niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Ofen, Herd, Heizungen oder von Wärme abgebenden Geräten lagern oder stellen. Gerät niemals in explosionsgefährdeten Räumen einsetzen.
- Gerät niemals in die Nähe von Badewannen oder mit Wasser gefüllten Spülbecken stellen, wo die Gefahr besteht, dass es ins Wasser fallen könnte. Stromschlaggefahr!
- Gerät niemals im Freien betreiben und Feuchtigkeit bzw. Regen aussetzen. Gerät, Netzkabel oder Netzstecker nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen. Das Fondue nie auf einen nassen Untergrund stellen. Stromschlaggefahr!
- Das Gerät ist nicht zur gewerblichen Nutzung konzipiert. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
- Gerät in sicherer Umgebung aufstellen, der Untergrund sollte eben, hitzeunempfindlich, stabil und trocken sein.

- **Achtung:** Die Oberflächen und der Topfinhalt werden während des Gebrauchs sehr heiss und bleiben es noch eine Weile, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde! Berühren Sie das Gerät oder den Inhalt nur mit Ofenhandschuhen!
- Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör bzw. Original-Zubehör benutzen, sonst könnte das Gerät beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag, Brand und Personenschäden!
- Ziehen Sie im Falle einer Gefahr oder eines Defektes sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Die Steckdose sollte deshalb zu jeder Zeit gut erreichbar sein.
- Alle Geräteteile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, müssen nach jeder Benutzung gründlich gereinigt werden.
- Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie das Fondue niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb bzw. eingesteckt ist oder wenn Kinder zugegen sind bzw. stellen Sie das Gerät ausser Reichweite von Kindern auf. Gerät und auch das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren generell fernhalten. Auch mit dem Verpackungsmaterial sollten Kinder niemals spielen dürfen, es besteht Ersticken- gefahr durch Plastiktüten!
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen. Der Netzstecker darf nie mit nas- sen Händen ein- oder ausgesteckt werden. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose, sondern immer mit dem Netzstecker.
- Keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel stellen, Netzkabel so verlegen, dass es nicht über scharfe Kanten führt, man nicht darauf treten, es einklemmen oder darüber stolpern kann. Netzkabel generell von heissen Oberflächen fernhalten.
- Bei Nichtgebrauch, für die Reinigung oder während eines Gewitters Gerät immer vom Stromnetz trennen, d. h. Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen werden.
- Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise speziell zu diesem Gerät. Diese fin- den Sie auf Seite 4/5.

- Für Reparaturen am Gerät immer Rücksprache mit der Verkaufsstelle nehmen. Niemals Abdeckungen entfernen oder Reparaturen selbst vornehmen! Stromschlaggefahr!
- Prüfen Sie Ihr Gerät vor jedem Gebrauch.
- Gerät nur mit einwandfreiem Stromkabel und Netzstecker benutzen und dieses vor Feuchtigkeit schützen. Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, oder beschädigt sein, nehmen Sie dieses auf keinen Fall in Betrieb und lassen Sie es von Ihrer Verkaufsstelle kontrollieren.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels bitte die Verkaufsstelle konsultieren, da zum Auswechseln Spezialwerkzeug notwendig ist.
- **Durch unsachgemäße Reparaturen oder Handhabung können erhebliche Gefahren für den Benutzer und das Umfeld entstehen. Für Schäden, welche durch falschen Gebrauch, Nicht-Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften, oder durch eine nicht in dieser Anleitung vorgesehenen Verwendung verursacht werden, wird jegliche Haftung abgelehnt.**

## ENTSORGUNG UND GARANTIE

---

### ■ ENTSORGUNG

- Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung, damit recyclebares Material wieder verwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird. Entfernen Sie dazu vorab das Netzkabel vom Gerät.



### ■ GARANTIE

- Das Gerät hat zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. (Rechnung aufbewahren!)
- Schäden die von falschem Gebrauch herrühren fallen nicht unter die Garantieverträge.

## TECHNISCHE DATEN

---

<b>Modell</b>	Fondue-Set kompakt
<b>Art-Nr.</b>	248483
<b>Betriebsspannung</b>	220–240 V~ 50/60 Hz
<b>Nennleistung</b>	1200 W
<b>Abmessungen (Ø x H)</b>	27,5 x 17,5 cm
<b>Gewicht</b>	1,6 kg
<b>Volumen Topf</b>	min 0,6 l, max. 1,2 l
<b>Schutzklasse</b>	I
<b>Geprüft</b>	S+ CE
<b>Erfüllt EU-Vorschriften</b>	Ja
<b>Produkt-Garantie</b>	2 Jahre

**Technische Änderungen vorbehalten.**

DEUTSCH





## SOMMAIRE

---

- 16 Consignes de sécurité spéciales
- 17 Description de l'appareil
- 18 Avant la mise en service
- 19 Mise en service
- 22 Nettoyage
- 23 Consignes de sécurité importantes
- 25 Elimination et garantie
- 26 Données techniques
- 27 Déclaration de conformité

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cette fondue pratique pour 6 personnes, qui vous permettra de préparer en toute sécurité et en toute simplicité des fondues à l'huile, au bouillon, au fromage ou au chocolat.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant le montage et la mise en service, pour vous familiariser avec cet appareil et obtenir une sécurité de fonctionnement optimale. Prenez particulièrement compte des directives de sécurité, pour éviter des accidents et dommages. Nous recommandons de conserver soigneusement ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES

- **Attention – risque de brûlure** : Les surfaces de l'appareil et du caquelon à fondue deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent pendant un certain temps après. Il est donc impératif de respecter les consignes suivantes :
  - Ne touchez l'appareil qu'avec des maniques ou des gants de cuisine.
  - Ne déplacez pas l'appareil tant que le caquelon à fondue et son contenu sont chauds.
  - Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous manipulez de la graisse ou de l'huile chaude, car elle peut facilement s'enflammer, surtout si elle est utilisée plusieurs fois. Ne versez jamais d'eau dans la graisse/l'huile chaude ou enflammée. Si la graisse/l'huile dans le caquelon à fondue s'enflamme, placez un couvercle approprié sur le caquelon pour éteindre le feu. Gardez le couvercle à portée de main à l'avance. Débranchez immédiatement l'appareil et ne continuez pas à l'utiliser.
- En cas de contact direct avec le feu ou après que l'huile a pris feu, des taches peuvent apparaître sur le caquelon à fondue, ce qui n'est pas couvert par la garantie.
- N'utilisez le caquelon à fondue qu'avec la protection anti-éclaboussures, sinon du liquide/huile chaude pourrait éclabousser.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- N'utilisez le caquelon à fondue qu'avec la base chauffante fournie. Vous pouvez également chauffer le caquelon sur une cuisinière à gaz, mais cela pourrait chauffer les poignées.


- Le caquelon à fondue est uniquement destiné à la préparation de fondue avec cette base chauffante, ne l'utilisez pas comme une casserole normale.
- Débranchez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- |   |                               |   |  |
|---|-------------------------------|---|--|
| 1 | Pieds antidérapants           | 6 | Caquelon à fondue  |
| 2 | Plaque chauffante             | 7 | Base chauffante  |
| 3 | Poignées                      | 8 | Panneau de commande avec touche ON/OFF, lampe de fonction, touche de menu et voyants lumineux pour les 3 modes |
| 4 | Fourchettes                   | 9 | Câble d'alimentation (non illustré)  |
| 5 | Protection anti-éclaboussures |   |  |

## ■ LES 3 MODES DE FONDUE SÉLECTIONNABLES

	<b>LIQUIDE</b>	<b>MODE</b>
	<b>Huile/Bouillon</b>	<b>210°C</b>
	<b>Fromage</b>	<b>90°C</b>
	<b>Chocolat</b>	<b>60°C</b>

**Remarque :** Si le bouillon bout trop avec le réglage 210°C, sélectionnez le réglage intermédiaire 90°C.

## AVANT LA MISE EN SERVICE

- Retirez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage ainsi que les éventuels autocollants (à l'exception des autocollants d'avertissement et de la plaque signalétique).
- Le matériel d'emballage doit être mis au rebut en respectant l'environnement. Faites attention que les enfants ne jouent pas avec (risque d'étouffement avec les sacs en plastique !).
- Nettoyez le caquelon à fondue, la protection anti-éclaboussures et les fourchettes comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».
- Essuyez la base chauffante avec un chiffon légèrement humide.

## MISE EN SERVICE

---

- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, robuste et résistant à la chaleur, hors portée des enfants. Respectez un écart minimum tout autour de l'appareil de 10 cm avec tout autre objet et prenez soin qu'il n'y ait pas de matériaux inflammables/combustibles à proximité.
  - Remplissez le caquelon à fondue avec de l'huile, du bouillon, du fromage ou du chocolat. La quantité doit se situer entre les marques MIN et MAX. Ne dépassez jamais la marque MAX pour éviter les éclaboussures et les débordements.
  - Placez le caquelon à fondue sur la plaque chauffante.
  - Déroulez complètement le câble d'alimentation et assurez-vous qu'il ne touche aucune partie de l'appareil qui devient chaude. Branchez la fiche dans une prise appropriée.
  - Dès que l'appareil est allumé, c'est-à-dire que la fiche est branchée, le témoin lumineux s'allume en rouge.
  - Touchez la touche ON/OFF, des voyants lumineux clignotent au-dessus des 3 modes. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner l'un des trois modes. Le voyant lumineux du mode sélectionné clignote pendant 3 secondes puis reste allumé, la plaque chauffante se réchauffe. Après environ 2 à 5 minutes, selon la température réglée, la plaque chauffante a atteint sa température.
  - Laissez maintenant le contenu du caquelon devenir chaud avant d'y plonger les ingrédients avec la fourchette. Cela dure environ 25 minutes sur la plaque chauffante. Vous pouvez également faire chauffer le caquelon sur une plaque de cuisson et le placer ensuite sur la plaque chauffante préchauffée si vous souhaitez commencer la fondue plus rapidement. Pour cela, suivez nos conseils suivants.
  - Coupez les ingrédients en petits morceaux ou en tranches et piquez-les avec les fourchettes à fondue. Plongez les ingrédients dans le liquide chaud avec les fourchettes et poussez-les dans l'encoche prévue dans le porte-fourchettes.
- Important :** Ne laissez jamais le caquelon à fondue chaud et allumé sans surveillance ou à la portée des enfants.
- L'huile ne doit pas bouillir, mais seulement former de légères bulles.

## ■ INSTRUCTIONS POUR CHAUFFER LE CAQUELON :

- Vous pouvez chauffer le caquelon sur la base chauffante (notre recommandation), ou sur une cuisinière, y compris une cuisinière à gaz. Cependant, sur une cuisinière à gaz, le caquelon à fondue pourrait se décolorer en raison du contact direct avec les flammes.

### Lors du chauffage, tenez compte des points suivants :

- Utilisez une taille de plaque correspondant au diamètre du caquelon à fondue. Notez que les poignées du caquelon peuvent devenir chaudes et utilisez des gants de cuisine.
- Chauffez le contenu du caquelon à une température basse.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez des liquides chauds et de l'huile chaude.
- Ne couvrez pas le caquelon lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse.

**Remarque :** Le caquelon à fondue n'est pas adapté à une utilisation permanente sur une plaque vitrocéramique ou à gaz.

## ■ TERMINER LA FONDUE

- Éteignez l'appareil avec la touche ON/OFF et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le caquelon à fondue ou de nettoyer l'appareil.

**Important :** Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

## ■ CONSEILS POUR LA FONDUE AVEC DE LA GRAISSE/HUILE/ DU BOUILLON (210 °C)

- Remplissez le caquelon avec un maximum de 1,2 litre d'huile ou du bouillon pour éviter les éclaboussures ou les débordements. La quantité doit se situer entre les marques MIN et MAX.
- Sélectionnez le mode « 210 °C ».
- Utilisez de l'huile végétale pouvant être chauffée à haute température, de la graisse de friture spéciale ou une autre huile adaptée à la cuisson.
- Utilisez toujours de l'huile fraîche, ne mélangez pas différents types d'huiles. Nous recommandons l'utilisation d'huile de tournesol, d'huile d'arachide ou de graisse végétale.
- Ne mélangez jamais de l'eau avec l'huile ou la graisse.
- N'utilisez pas d'huiles aromatisées avec des additifs (par exemple, des pépins de raisin ou des mélanges d'herbes), ne mettez pas d'épices dans l'huile.

- Utilisez toujours la protection anti-éclaboussures pour vous protéger des éclaboussures d'huile.
- Lorsque des bulles se forment sur la fourchette à fondue dans l'huile végétale/huile de cuisson chaude, l'huile a atteint sa température idéale.
- Les ingrédients congelés doivent être complètement décongelés avant d'être plongés dans l'huile. Éliminez toujours les cristaux de glace ou l'excès d'eau avec une serviette de cuisine au préalable.
- Nous recommandons d'utiliser de la viande à température ambiante.
- Ne couvrez jamais le caquelon pendant que l'appareil est en fonctionnement. Seule exception : lorsque des flammes se forment.

### ■ CONSEILS POUR LA FONDUE AU FROMAGE (90 °C)

- Le fromage fond mieux s'il est coupé en petits morceaux avant d'être mis dans le caquelon à fondue.
- Sélectionnez le mode « 90 °C ».
- Remplissez le caquelon avec un maximum de 1,2 litre de fromage fondu pour éviter les éclaboussures ou les débordements. La quantité doit se situer entre les marques MIN et MAX.
- Remuez régulièrement la masse de fromage pour qu'elle fonde plus facilement et assurez-vous que le fromage ne brûle pas.

### ■ CONSEILS POUR LA FONDUE AU CHOCOLAT (60 °C)

- Le chocolat fond mieux s'il est cassé en petits morceaux avant d'être mis dans le caquelon à fondue.
- Sélectionnez le mode « 60 °C ».
- Remplissez le caquelon avec un maximum de 1,2 litre de chocolat pour éviter les éclaboussures ou les débordements. La quantité doit se situer entre les marques MIN et MAX.
- Remuez régulièrement la masse de chocolat avec un fouet pour qu'elle fonde plus facilement et assurez-vous que le chocolat ne brûle pas.

## NETTOYAGE

---

- L'appareil doit être entièrement refroidi et débranché avant de commencer le nettoyage.
- Éliminez l'huile ou la graisse usagée de manière écologique, ne la versez pas dans l'évier.
- Nettoyez le caquelon à fondue, la protection anti-éclaboussures et les fourchettes avec un détergent doux dans de l'eau chaude et une éponge douce ou une brosse en plastique. Séchez soigneusement toutes les pièces. Le caquelon à fondue et la protection anti-éclaboussures sont en acier inoxydable et peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. Les fourchettes ne peuvent pas être mises au lave-vaisselle !
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou détergents récurant, agressifs ou abrasifs !
- Ne plongez jamais la base chauffante dans de l'eau pour la nettoyer !
- Nettoyez la base chauffante seulement avec un chiffon légèrement humide et éventuellement un peu de liquide vaisselle et laissez la sécher.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour éviter des blessures dues à l'électricité comme une décharge, un court-circuit ou un incendie, nous vous prions de toujours prendre en compte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première mise en service.
- Veillez à ne jamais toucher les pièces porteuses de courant ! Une décharge électrique peut entraîner de graves blessures ou même la mort.
- Branchez l'appareil à fondue à une prise de courant alternatif avec une tension de 220-240 V/50 Hz. La sécurité minimale est de 6 ampères. Vérifiez les données indiquées sur la plaque signalétique. Veuillez absolument respecter les règles et réglementations valables localement.
- L'appareil doit être alimenté par un disjoncteur différentiel (RCD) avec un courant de défaut nominal de 30 mA maximum.
- Lorsque l'appareil doit être nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours tout d'abord et laissez-le entièrement refroidir et débranchez-le de la prise secteur.
- L'appareil doit être débranché lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, que vous démontez, montez, nettoyez ou déplacez l'appareil.
- Ne jamais recouvrir l'appareil ou utiliser à proximité de matériaux inflammables. Tenez l'appareil à l'écart des flammes ou du feu.
- L'appareil doit être placé à au moins 70 cm de tous matériaux inflammables comme des rideaux. Ne placez également jamais l'appareil sur une surface sensible à la chaleur comme un meuble vernis, une table en verre ou une nappe.
- Ne jamais poser ou ranger l'appareil ou le cordon près de sources de chaleur telles que four, cuisinière, chauffage, ou d'appareils libérant de la chaleur. Ne jamais mettre en marche l'appareil dans des pièces à risque d'explosion.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une baignoire ou d'un évier ou lavabo rempli d'eau. L'appareil pourrait tomber dans l'eau. Risque d'électrocution !
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Ne le mettez jamais en contact avec de l'humidité ou de la pluie. Ne mettez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne placez jamais l'appareil sur une surface humide. Risque d'électrocution !
- L'appareil n'est pas conçu pour l'utilisation industrielle. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou sur un bateau.
- Placez l'appareil dans un endroit sécurisé, le support doit être plat, résistant à la chaleur, stable et sec.

- **Attention** : Pendant l'utilisation, les parois intérieure et extérieure de l'appareil ainsi que le contenu du caquelon à fondue sont très chaudes et le restent encore un certain temps, même après avoir éteint l'appareil ! Ne touchez l'appareil et son contenu qu'après avoir enfilé des gants de cuisine !
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis ou des accessoires d'origine. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution, d'incendie ou de blessures en cas de non-respect de cette consigne !
- En cas de danger ou de défauts, débranchez l'appareil de la prise secteur. C'est pourquoi la prise secteur doit être à tout moment accessible.
- Tous les éléments de l'appareil qui sont entrés en contact avec des aliments doivent être nettoyés en profondeur après chaque utilisation.
- Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais l'appareil à fondue sans surveillance lorsqu'il est en marche ou simplement branché ou lorsque des enfants sont à proximité ou placez-le hors portée des enfants. Maintenez l'appareil et le cordon dans tous les cas à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez également pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Risque d'étouffement avec les sacs en plastique !
- Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental (et les enfants de plus de 8 ans) ainsi que les personnes inexpérimentées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement et avoir compris les dangers qui émanent de l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou effectuer des travaux de maintenance sans surveillance.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les personnes sous influence d'alcool et de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil seulement avec les mains sèches. Les pièces d'alimentation électrique ne doivent jamais être branchées ou débranchées avec les mains mouillées. Ne tirez jamais la fiche d'alimentation électrique de la prise en tirant sur le cordon, mais toujours en vous servant des surfaces de la fiche.
- Ne posez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation, posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne passe pas sur des angles aigus, qu'on ne puisse pas marcher dessus, les coincer ou trébucher dessus. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique, c.à.d. tirez la fiche lors d'une non-utilisation, pour le nettoyage ou pendant un orage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche avec une minuterie externe ou une télécommande.

- Respectez scrupuleusement les consignes de sécurité spéciales pour cet appareil. Celles-ci se trouvent pages 16/17.
- Toujours consulter votre point de vente si des réparations à l'appareil sont nécessaires. Ne jamais retirer le cache ou faire les réparations vous-mêmes ! Risque de décharge électrique !
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation.
- Seulement utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation et une fiche en parfait état, et le protéger de l'humidité. Si l'appareil ne fonctionne pas bien ou est mouillé, ne l'allumez en aucun cas et laissez-le vérifier par votre point de vente.
- Dans le cas d'un cordon d'alimentation endommagé, veuillez consulter votre point de vente, car il faut des outils spéciaux pour le changer.
- **Des réparations ou manipulations inappropriées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et son environnement. Toute responsabilité est déclinée pour tous dommages occasionnés par une mauvaise utilisation, un non-respect des consignes de sécurité locales, ou par une utilisation non prévue dans ce manuel.**

## ELIMINATION ET GARANTIE

### ■ ELIMINATION

- Les appareils qui ne servent plus doivent être rendus inutilisables et ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez apporter votre appareil à la prochaine déchèterie, pour que les matières recyclables puissent être réutilisées et que votre appareil soit éliminé en respectant les normes anti-polluantes. Pour cela, retirez auparavant le cordon d'alimentation de l'appareil.



### ■ GARANTIE

- Votre appareil a une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. (Conservez la facture !)
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

**DONNÉES TECHNIQUES**

---

<b>Modèle</b>	Appareil à fondue compact
<b>No. d'article</b>	248483
<b>Tension</b>	220–240 V~ 50/60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	1200 W
<b>Dimensions (Ø x h)</b>	27,5 x 17,5 cm
<b>Poids</b>	1,6 kg
<b>Volume du caquelon</b>	min. 0,6 l, max. 1,2 l
<b>Classe de protection</b>	I
<b>Certifié</b>	S+, CE
<b>Répond aux normes européennes</b>	oui
<b>Garantie du produit</b>	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.



## EG-Konformitätserklärung / UE Déclaration de conformité

Wir, die Max Trada AG, Churerstrasse 82, CH-8808 Pfäffikon erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt

Nous, Max Trada AG, Churerstrasse 82, CH-8808 Pfäffikon déclarons sous notre seule responsabilité que le produit

**Fondue-Set kompakt, wellcraft (LMFC18-03B) / Artikel Nr. 248483**

Appareil à fondue compact / Article no. 248483

die einschlägigen Harmonisierungsvorschriften der Union erfüllt:  
est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable:

**2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie (LVD)**

2014/35/EU Directive basse tension (LVD)

**2014/30/EU EMV-Richtlinie (Elektromagnetische Verträglichkeit)**

2014/30/EU Directive Écodesign (base du règlement 2023/826)

**2009/125/EG Ökodesign-Richtlinie (Basis für Verordnung 2023/826)**

2006/42/EG Directive Machines

**2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)**

2015/863/EU Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)

**Angabe der einschlägigen harmonisierten Normen, die zugrunde gelegt wurden:**

Référence des normes harmonisées pertinentes appliquées :

EN 60335-1:2012 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021 / A16:2023 ; EN 60335-2-15:2016 / A11:2018 / A1:2021 / A2:2021 / A12:2021 ; EN 60335-2-13:2010 / A11:2012 / A1:2019 ; EN 62233:2008 ; EN IEC 55014-1:2021 ; EN IEC 55014-2:2021 ; EN IEC 61000-3-2:2019 / A1:2021 / A2:2024 ; EN 61000-3-3:2013 / A1:2019 / A2:2021 ; Verordnung (EU) 2023/826 ; EN 50564:2011 ; DIN VDE 0620-2-1:2016-01 / A1:2017-09 ; EN 50525-2-21:2011 / VDE 0285-525-2-21:2012-01 ; EN IEC 60320-1:2021

Die technischen Unterlagen werden bei der QS der Max Trada AG verwahrt.

Les documents techniques sont archivés par le service d'assurance qualité de Max Trada SA.

**Unterzeichnet für und im Namen von:**

Signé par et au nom de:

*Kevin Fankhauser*

Pfäffikon, 25.04.2025

Kevin Fankhauser, Senior Produktmanager Max Trada AG

**Ort und Datum**

Lieu et date

**Name, Unterschrift und Funktion des Befugten**

Nom, signature et fonction du signataire autorisé

