



FONDUE – MANUAL DE INSTRUCCIONES

FONDUE - INSTRUCTION MANUAL

FONDUE – MANUEL D'INSTRUCTIONS

FONDUE - MANUAL DE INSTRUÇÕES



FDR 14

Sonifer,S.A.

Avenida de Santiago, 86

30007 Murcia España

sonifer@sonifer.es / web: www.orbegozo.com

Made in PRC

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.



INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones de uso de este aparato antes de su puesta en funcionamiento y procure guardar este manual, la garantía, el recibo y la caja con su embalaje.

Generales:

1. Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que éste implica. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.



5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en nuestra página web: www.orbegozo.com
14. ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

Específicas:

- Mantenga a los niños alejados mientras que se está utilizando la fondue e incluso después, ya que el



propio producto mantiene el calor durante mucho tiempo.

- No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes o cuelgue sobre el borde de un banco de trabajo, ya que un niño podría tirar del cable y hacer caer la freidora.
- No toque el recipiente o la carcasa de plástico.
- Después de limpiar la fondue asegúrese de que todas las piezas están completamente secas.
- No deje la fondue desatendida mientras está funcionando.
- No utilice la fondue si tiene algún tipo de daño, ya sea en el cable o en el enchufe.
- No coloque el aparato cerca de placas de cocción calientes o sobre éstas.
- La fondue está destinada únicamente al uso doméstico.
- Los niños deben estar vigilados para evitar que jueguen con el producto.
- No sumerja la fondue en agua para limpiarla.
- No utilice la fondue en el exterior.
- Siempre desenchufe la fondue después de utilizarla.
- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas



para evitar lesiones.

- Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del disyuntor térmico no se tiene que alimentar el aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, temporizador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica ni a un sistema de control remoto separado.

- **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.**
La superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.



ANTES DE ENCHUFAR LA FONDUE

- Asegúrese de que el suministro eléctrico coincide con el que aparece en la parte inferior del aparato

ANTES DE UTILIZAR LA FONDUE POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el embalaje.
- Lave las piezas: consulte el apartado "limpieza".
- Colóquelo en una superficie plana y estable.

FUNCIONAMIENTO DE LA FONDUE

1. Gire el selector de temperatura a "MIN". Asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté colocado correctamente en la olla con la parte redondeada hacia arriba. Inserte el enchufe de red en una toma de corriente.
2. Llena la olla con aceite, caldo o queso. No llene por debajo de la marca de Min. o por encima de la marca de Max. marcado dentro de la olla.
3. Ponga el selector en la temperatura deseada para la fondue. La luz indicadora se iluminará y el aparato se calentará.
4. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, podrá comenzar a preparar la fondue.



5. Pinche la comida en los tenedores de fondue (recomendamos 1 o 2 trozos por tenedor de fondue) e introducir en el interior de la fondue hasta que estén cocidas. Puede colocar los mangos del tenedor de fondue en las muescas provistas en el protector contra salpicaduras.
6. Una vez que la comida haya alcanzado el nivel deseado (dorado, medio, bien cocido) retire con cuidado el tenedor de fondue de la olla. Deje que el exceso de líquido gotee para evitar salpicaduras de grasa.
7. Cuando haya terminado con la fondue, gire el selector de temperatura al ajuste más bajo "MIN".
8. Desenchufe el aparato

Nota: el termostato se encenderá y se apagará automáticamente para mantener el calor de la fondue en la temperatura seleccionada. La luz indicadora se encenderá y apagará durante el proceso.

Uso con aceite, caldo o agua

Gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste más alto "MAX".

Tardará aprox. 20-25 minutos para alcanzar la temperatura deseada, dependiendo de la cantidad de aceite o caldo en la olla.

Cuando use caldo, verá que se forman burbujas en la olla (similar al agua hirviendo), lo que indica que se ha alcanzado la temperatura.

Uso con queso

Para derretir el queso en la olla, gire el selector de temperatura a "MAX".

Ahora, derrita el queso removiendo continuamente hasta que esté completamente derretido.

Dependiendo de la cantidad, esto puede tardar unos minutos.

Puede ir ajustando la temperatura para evitar que el queso se pegue en el fondo de la olla.

. Sigue revolviendo ocasionalmente

Una vez esté el queso derretido podrá empezar a usarlo.

PRECAUCIONES

-No mueva el aparato con el recipiente lleno de aceite, caldo o alimentos calientes, ya que cualquier derrame podría provocar quemaduras graves.

- Deje siempre enfriar la fondue

- No comer directamente de los tenedores de fondue. pueden estar muy calientes y tener bordes afilados. ¡peligro de lesiones!

Antes de comer, espere hasta que la comida y / o el queso se hayan enfriado a una temperatura adecuada.

- Cambie el aceite frecuentemente. el aceite viejo o contaminado puede arder espontáneamente si se sobrecalienta.

- Nunca vierta agua sobre aceite caliente o en llamas: ¡peligro de explosión! si hay un incendio, desenchufe el enchufe inmediatamente e intente cerrar la olla con una tapa para sofocar las llamas.

- Nunca use la olla sin la base adjunta.

- Asegúrese de que el aceite que está utilizando sea el adecuado



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de moverlo y / o limpiarlo.
- Limpiar la base con un paño seco o, si es necesario, ligeramente húmedo.
- La olla de acero inoxidable, el protector contra salpicaduras y los tenedores para fondue se pueden limpiar con agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia y secar bien. También se pueden lavar en el lavavajillas.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos ni objetos afilados (por ejemplo, cepillo o cuchillo para fregar) para limpiar.
- NO SUMERJA LA BASE DEL APARATO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

RECETAS

1. FONDUE DE QUESO GRUYERE

1 diente de ajo	1/8 de cucharada de té de nuez moscada
190ml de leche	rallada (opcional)
450 gramos de queso gruyere rallado	1/8 de cucharada de té de pprika
3 cucharas soperas de harina	(opcional)
190ml de vino blanco seco tibio	1 hogaza de pan tipo italiano o francés
1/8 de cucharada de t de pimienta	cortado en cubos
(opcional)	

Frote el interior de la olla para fondue con el ajo. Añada la leche a la olla. Gire el dial de temperatura y lleve la leche a punto de cocción. Mezcle el queso y la harina, añada a la leche y mezcle con movimientos en forma de número 8. Revuelva constantemente hasta que el queso est derretido. Incorpore el vino lentamente. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Espolvoree con pimienta, nuez moscada y pprika. Para servir, pinche cubos de pan y sumrjalos en el queso.

2. CREMA DE QUESO MEXICANA

900 gramos de pasta de queso cheddar pasteurizada
 280 gramos de tomates en cubos y ajíes verdes
 450 gramos de salchicha, con condimento medio, tostada y escurrida

Mezcle el queso y los tomates en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la entibiar. Revuelva de vez en cuando hasta que el queso est derretido. Agregue la salchicha tostada. Sirva con tortillas o con hojuelas de maíz

3. FONDUE DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

60ml de leche
 170 gramos de caramelos de leche a trocitos
 170 gramos de chispas de chocolate
 400 gramos de leche condensada
 1 cucharada de t de vainilla



Mezcle la leche, el caramelo y el chocolate. Gire el dial de temperatura hasta entibiar. Revuelva hasta que las chispas estén derretidas. Remueva hasta que se derritan el chocolate y el caramelo. Añada la leche condensada y la vainilla. Sirva con trozos de bizcocho o pastel de mantequilla, nubes o trocitos de fruta fresca.

4. FONDUE DE POSTRE DE CHOCOLATE

360g de chocolate negro
60ml de leche
10 nubes
60ml de nata

Coloque las barras de chocolate y la leche en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Revuelva constantemente mientras añade los malvaviscos, hasta que estén derretidos. Añada gradualmente la nata para batir. Sirva con trozos de fruta, bizcocho o pastel de mantequilla.

Frutas aptas para acompañar: frutos rojos, plátano, cerezas, naranja, melocotón, piña...

5. FONDUE BOURGUIGNONNE

150 a 225 gramos de solomillo
450ml de aceite vegetal

Recorte el exceso de grasa de la carne y corte en cubos. Deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Seque con una toalla de papel. Vuelque el aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura al máximo y caliente hasta que empiece a hervir. Para servir, pinche un cubo y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se torne marrón y se cocine al grado deseado: 1 minuto para jugoso, 2 minutos para medio, 3 minutos para bien cocido.

6. FONDUE ORIENTAL DE CALDO DE TERNERA

150 a 225 gramos de solomillo por persona

410 gramos de caldo de carne de ternera

60 ml de salsa de soja

250ml de jerez

3 cebollas verdes, en rodajas

1/2 cuchara de té de polvo de ají picante

1 diente de ajo, picado



1/2 cuchara de té de jengibre rallado

Corte rodajas delgadas de carne en trozos del tamaño de un bocado. Deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Seque con una toalla de papel antes de servir. Mezcle los ingredientes restantes y vuelque dentro de la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura al máximo y lleve a hervor. Para servir, pinche una rebanada de carne y colóquela en el líquido hirviendo. Cocine 2 ó 3 minutos o hasta el grado de cocción deseado. Nota: No use más de 8 tenedores de fondue en el caldo a la vez.

Eliminación del electrodoméstico viejo.



En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU



SAFETY WARNINGS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

General Safety Instructions

1. This appliance must not be used by children aged between 0 and 8. This appliance can be used by children aged 8 and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience and knowledge, if they are supervised or they have been instructed about the safe use and they understand the hazards which its use involves. Cleaning and maintenance work must not be done by children.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and its cable out of the reach of children aged below 8
4. WARNING: In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent to avoid any hazard.
6. Never pull on the cord when unplugging.



7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask find it in our website: www.orbegozo.com
14. WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

Special Safety Instructions

- Never plug in the fondue before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after –fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge – a child could grab it and pull the fryer down.
- Never touch the bowl, SUS shell, pour away oil or



move your fryer while the oil's hot.

- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fondue on unattended.
- Do not use if there is any damage to the fondue, cord or plug.
- Never put your fondue near or on cooker hot plates.
- This product is for domestic use only.
- The appliances not intended to be immersed in water for cleaning.
- Do not use the device outdoors.
- Always unplug the fryer after use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- This kind of appliance should be placed on a stable surface with the handles (if has) put to avoid a spill of hot liquids.

- **CAUTION: HOT SURFACE** The surface can remain hot during or after use.



BEFORE USE

Read these instructions fully and keep them for future reference. Check whether the mains voltage in your home corresponds to that of the appliance (220-240V). Only connect this appliance to an earthed socket.

Remove any stickers. Wash all parts in soapy water before use (except for the heating base) and rinse thoroughly.

Do not use any sharp objects in the pot or on the heating plate as these may damage the appliance. Only prick

the ingredients with the forks, taking care not to scratch the pot.

NOTE: The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time.

This is normal and will stop soon.

USE

1. Turn the temperature selector to "MIN". Be sure the splash guard is correctly attached to the pot with the

rounded part up. Insert the mains plug into a power socket.

2. Fill the pot with oil or fat, broth or cheese. Do not fill below the Min. or above the Max. marking inside the

pot. Set the temperature selector to the desired fondue temperature. The indicator light will illuminate

and the appliance will heat up.

3. Once the desired temperature is reached, you may begin making your fondue.

4. Impale dry pieces of food on the fondue forks (we recommend 1 or 2 pieces per fondue fork) and hold

them in the fondue liquid until they are cooked. You can place the handles of the fondue fork to the notches provided on the splash guard.

5. Once your food have reached the desired level (browned, medium, well done) carefully remove the

fondue fork from the pot. Let the excessive liquid drip off the food to avoid any fat splatters.

6. When you have finished with the fondue, turn the temperature selector to the lowest setting "MIN".

7. Unplug the power supply after each use.

Note: the thermostat will automatically turn the heat on and off to keep the fondue liquid at the selected

temperature. You can see the indicator light goes on and off during the process.

USE WITH OIL OR BROTH

Rotate the temperature selector clockwise to the highest setting "MAX".

It will take approx. 20-25 minutes to reach the desired temperature, depending on the amount of oil or



broth in the pot.

(1) When using broth, you will see bubbles forming in the pot (similar to boiling water) indicating that the temperature has been reached.

(2) When using oil, you can use the handle of a wooden cooking spoon and dip it into the oil. If small

- 6 -

bubbles form, the oil has reached the temperature.

Only then may you insert the food into the pot using the forks provided.

You may reduce the temperature if the food browns too quickly. Cooking time depends greatly on the size

and consistency of the food selected.

USE WITH CHEESE

In order to melt the cheese in the pot, turn the temperature selector to "MAX".

Now, melt the cheese by stirring continuously until it is completely melted. Depending on the amount, this can take a few minutes.

Reduce the temperature in order to prevent cheese sticking to the bottom of the pot.

Keep checking with your wooden spoon to see whether the cheese is starting to stick to the bottom of the pot. Keep stirring occasionally and reduce the temperature further if needed.

You can now dip suitable ingredients into the melted cheese.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the appliance and allow cooling before moving and/or cleaning.
2. Clean the base with a dry or, if necessary, a slightly wet cloth.
3. The stainless steel pot, splash guard and fondue forks can be cleaned in warm soapy water. Rinse with clear water and dry thoroughly. They can also be cleaned in a dishwasher.
4. Do not use abrasive cleaning agents or sharp objects (e.g. scrubbing brush or knife) for cleaning.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids.



Disposal of old electrical appliances.



The European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC 2014/30/EU.



MESURES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire ces instructions avant toute utilisation.

Vous devez toujours respecter les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques, telles que les suivantes :

CONSEILS GENERAUX DE SECURITE

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus s'ils sont supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience et de connaissance si elles sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et si elles comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par un enfant.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Attention: par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. En cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à www.orbegozo.com
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

CONSEILS GÉNÉRAUX IMPORTANTS

- Ne branchez jamais votre fondue avant d'avoir rempli la cuve d'huile.



- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation : l'huile reste chaude très longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, qui est en acier inoxydable, ne videz pas l'huile et ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile est encore chaude.
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre fondue en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais la fondue, le cordon d'alimentation ou la prise s'ils sont endommagés. Faites-les contrôler ou réparer : voir « service ».
- Prenez garde à la vapeur pendant la cuisson et lors de l'ouverture du couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou sur des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La fondue est destinée uniquement à un usage domestique.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour



être nettoyé.

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Débranchez toujours votre fondue après utilisation.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Les appareils de cuisine doivent être posés sur un endroit stable avec les anses (s'il y en a) bien placées pour éviter l'écoulement de liquide chaud.

• **ATTENTION: SURFACE CHAUDE.** La surface peut rester chaude pendant ou après l'utilisation.



AVANT USAGE

Lisez ces instructions complètement et conservez les pour y référer à l'avenir. Vérifiez si le voltage de l'alimentation électrique de votre domicile correspond à celui de l'appareil (220-240Volt). Ne connectez cet

appareil qu'à une prise de terre.

Enlevez les étiquettes. Lavez toutes les parties dans l'eau chaude avant l'usage (sauf la base chauffante) et

rincez abondamment.

Ne pas utiliser des objets tranchants dans la casserole ou sur la plaque chauffante, car une telle action pourrait

endommager l'appareil. N'embrochez les aliments qu'avec les fourchettes, en évitant de rayer la casserole.

Remarque: Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et

une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.



UTILISATION

1. Tourner le sélecteur de température à « MIN ». Veillez à ce que le couvercle antiprojection soit correctement assemblé sur la cuve avec sa partie convexe en haut. Insérer le cordon d'alimentation dans la prise murale.
 2. Remplir la casserole d'huile ou de la graisse, de bouillon ou de fromage. Ne remplissez pas la cuve sous la marque min. ou au-dessus de la marque max. internes de la cuve. Régler le sélecteur de température à la température de fondue désirée. Le voyant s'illuminera et l'appareil s'échauffera.
 3. Une fois la température désirée atteinte, vous pouvez commencer votre fondue.
 4. Insérez des morceaux d'aliment secs sur les piques à fondue (nous recommandons d'insérer 1 ou 2 morceaux par piques à fondue) et maintenez-les dans le liquide de la fondue jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Vous pouvez placer les poignées des piques à fondue dans les encoches du couvercle antiprojection.
5. Une fois les aliments cuits au niveau désiré (dorés, moyen ou à point), retirez délicatement les piques à fondue de la cuve. Laissez le liquide en excès s'égoutter des aliments pour éviter des éclaboussures de graisse.
 6. Lorsque vous avez fini avec la fondue, tourner le sélecteur de température au réglage le plus bas « MIN ».
 7. Débrancher l'alimentation après chaque utilisation.

Remarque : le thermostat activera/désactivera automatiquement la chaleur pour conserver le liquide fondu à la bonne température. Vous pouvez constater que ceci survient parce que le voyant s'allume et s'éteint régulièrement.

Utilisation avec de l'huile ou du bouillon

Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens horaire sur le réglage maximal « MAX ».

- 20 -

Il faut 20~25 minutes environ pour atteindre la température désirée, selon la quantité d'huile ou de bouillon dans la cuve.

(1) Quand vous utilisez du bouillon, vous verrez des bulles se former dans la cuve (comme de l'eau en ébullition) indiquant que la température de cuisson a été atteinte.

(2) Quand vous utilisez de l'huile, trempez le manche d'une cuillère de cuisson en bois dans l'huile. Si des

bulles se forment, cela indique que l'huile a atteint la température de cuisson.

À ce moment-là seulement, vous pouvez mettre les aliments dans la cuve avec les piques fournies.



Vous pouvez baisser la température si les aliments brunissent trop vite. La durée de cuisson dépend grandement de la taille et de la consistance des aliments.

Utilisation avec du fromage

Pour que le fromage fonde dans la cuve, tournez le bouton de réglage de la température sur « MAX ».

Puis, remuez le fromage en continu pendant qu'il fond jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Selon la quantité de fromage, cela peut prendre plusieurs minutes.

Baissez la température pour éviter que le fromage ne colle au fond de la cuve.

Continuez de remuer avec votre cuillère en bois pour voir si le fromage commence à coller au fond de la cuve. Continuez de remuer occasionnellement et baissez la température davantage si nécessaire. Vous pouvez maintenant plonger les ingrédients dans le fromage fondu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Toujours débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
2. Nettoyez la base avec un chiffon sec et, si nécessaire, légèrement humidifié.
3. La cuve en inox, le couvercle antiprojection et les piques à fondue peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les intégralement. Ils peuvent aussi être nettoyés dans un lave-vaisselle.
4. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets coupants (ex: brosses à récuser ou couteau) pour le nettoyage.
5. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Enlèvement des appareils ménagers usagés.



La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

PORTUGUÊSE

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Quando utilizar electrodomésticos, deve seguir sempre as seguintes:

Precauções de segurança básicas:

1. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças entre 0 e 8 anos de idade. O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais caso tenham supervisão constante. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso tenham supervisão ou lhes tenham sido fornecidas as devidas instruções acerca do uso seguro do aparelho e compreendam os riscos relacionados com o seu uso. Mantenha o equipamento e o respetivo cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças não devem efetuar as tarefas de limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. Precaução: para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) Ao alcance dos mesmos.



5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para www.orbegozo.com
14. ATENÇÃO: Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

Precauções de segurança importantes

- Nunca ligue o fondue antes de encher a taça com óleo.



- Mantenha as crianças afastadas durante a utilização – a gordura que se forma posteriormente permanece durante muito tempo.
- Nunca deixe que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou fique pendurado na esquina de um balcão – uma criança poderia agarrá-lo e deitar a fritadeira ao chão.
- Nunca toque na taça e na superfície em aço inoxidável, deite o óleo fora ou transporte a fritadeira enquanto o óleo está quente.
- Depois de limpar, assegure-se de que todas as peças estão completamente secas antes de as utilizar.
- Nunca deixe o fondue sem ser supervisionada.
- Não utilize o fondue, cabo de alimentação ou ficha se estiverem danificados. Leve-os a ser inspeccionados ou reparados: consulte “Assistência Técnica”.
- Tenha cuidado com o vapor durante a cozedura e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque o fondue perto ou sobre discos quentes de um fogão.
- Esta fondue é só para utilização doméstica.
- O aparelho não se destina a ser colocado em água para ser lavado.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Desligue sempre a fritadeira depois de a utilizar.



- Com o objectivo de evitar um perigo devido à reactivação não desejada do disjuntor térmico, não é necessário alimentar o aparelho através de um dispositivo de interruptor externo, tal como um programador, ou ligá-lo a um circuito que se ligue e desligue regularmente através da empresa de distribuição de energia eléctrica.
- Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados de maneira estável com as pegas (se existentes) instaladas para evitar o derrame de líquidos quentes.

ATENÇÃO: SUPERFÍCIE QUENTE. A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.



ANTES DE USAR

Leia estas instruções na íntegra e guarde-as para referência futura. Verifique se a tensão da rede em seu

casa corresponde ao do aparelho (220-240V). Ligue este aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.

Remova todos os adesivos. Lave todas as peças com água e sabão antes de usar (exceto para a base de aquecimento) e enxágue completamente.

Não use objetos pontiagudos na panela ou na placa de aquecimento, pois podem danificar o aparelho. Só picar

os ingredientes com os garfos, tomando cuidado para não arranhar a panela.

NOTA: O aparelho pode emitir algum fumo e cheiros característicos quando o liga pela primeira vez. Isso é normal e irá parar em breve.



USAR

1. Rode o seletor de temperatura para "MIN". Certifique-se de que a proteção contra respingos esteja corretamente fixada na panela com o parte arredondada para cima. Insira o plugue de alimentação em uma tomada.
 2. Encha a panela com óleo ou gordura, caldo ou queijo. Não preencha abaixo do mín. ou acima do lance máximo marcação dentro do Panela. Ajuste o seletor de temperatura para a temperatura de fondue desejada. A luz indicadora acenderá e o aparelho aquece.
 3. Quando a temperatura desejada for atingida, você pode começar a fazer seu fondue.
 4. Empale os pedaços secos de comida nos garfos de fondue (recomendamos 1 ou 2 pedaços por garfo de fondue) e segure no líquido de fondue até que estejam cozidos. Você pode colocar as alças do garfo de fondue no entalhes fornecidos na proteção contra respingos.
 5. Assim que a comida atingir o nível desejado (dourado, médio, bem passado) remova cuidadosamente garfo de fondue da panela. Deixe o líquido em excesso escorrer da comida para evitar respingos de gordura.
 6. Quando terminar de comer o fondue, gire o seletor de temperatura para a configuração mais baixa "MIN".
 7. Desconecte a fonte de alimentação após cada uso.
- Nota: o termostato irá ligar e desligar automaticamente o aquecimento para manter o líquido de fondue no nível selecionado temperatura. Você pode ver que a luz indicadora acende e apaga durante o processo.

USE COM ÓLEO

- Gire o seletor de temperatura no sentido horário até a configuração mais alta "MAX".
- Isso levará aprox. 20-25 minutos para atingir a temperatura desejada, dependendo da quantidade de óleo ou caldo na panela.
- (1) Ao usar caldo, você verá bolhas se formando na panela (semelhante à água fervente), indicando que o temperatura foi atingida.
- (2) Ao usar óleo, você pode usar o cabo de uma colher de madeira para cozinhar e mergulhá-la no óleo. Se pequenose formarem bolhas, o óleo atingiu a temperatura.
- Só então pode colocar os alimentos na panela com os garfos fornecidos.
- Você pode reduzir a temperatura se os alimentos dourarem muito rapidamente. O tempo de cozimento depende muito do tamanho e consistência do alimento selecionado.

USE COM QUEIJO

- Para que o queijo derreta na tigela, gire o botão de controle de temperatura para "MAX".
- Em seguida, mexa o queijo continuamente enquanto ele derrete até que esteja completamente derretido. De acordo com quantidade de queijo, pode demorar vários minutos.
- Baixe a temperatura para evitar que o queijo grude no fundo da frigideira.
- Continue mexendo com a colher de pau para ver se o queijo começa a grudar no fundo do tanque. Continue mexendo ocasionalmente e abaixe ainda mais a temperatura, se necessário.



Agora você pode mergulhar os ingredientes no queijo derretido.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Sempre desligue o aparelho e deixe-o esfriar antes de limpar.
2. Limpe a base com um pano seco e, se necessário, ligeiramente umedecido.
3. A tigela de aço inoxidável, a tampa à prova de respingos e os palitos de fondue podem ser limpos com água sabão quente. Enxágue-os com água limpa e seque-os completamente. Eles também podem ser limpos na máquina de lavar louça.
4. Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou objetos pontiagudos (ex: escovas ou faca) para limpeza.
5. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

Más información sobre este texto de origenPara obtener más información sobre la traducción, se necesita el texto de origen

Recolha dos eletrodomésticos.



A diretiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contatar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.