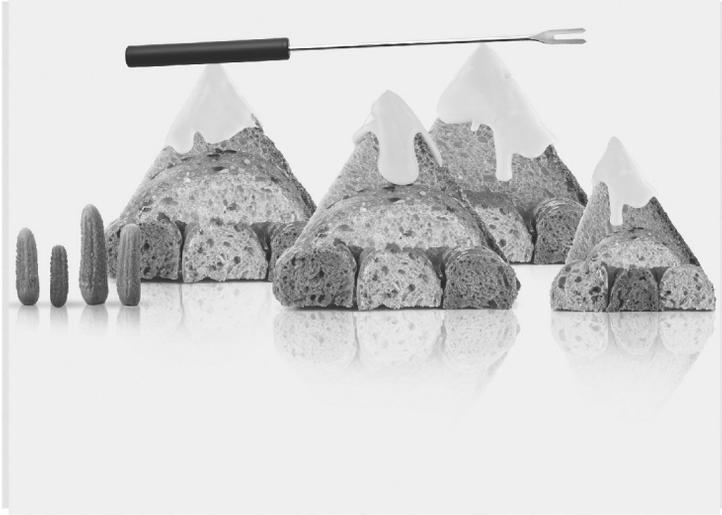


Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN

Fondue
Fondue Set



FON1500

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	5
a) Consignes de sécurité.....	8
b) Données techniques.....	10
c) Protection de l'environnement.....	10
2/ PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL.....	11
a) Description de la Fondue.....	11
b) Avant La Première Utilisation.....	11
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	12
4/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	14
5/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE.....	15
ENGLISH INSTRUCTION MANUAL.....	16

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



- Attention, surface très chaude
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 14.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques,

sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.
- L'appareil ne doit être utilisée qu'avec le socle qui lui est associé.
- **ATTENTION:** S'assurer que l'appareil est hors tension avant de la retirer de son socle.
- **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

a) Consignes de sécurité

- N'utilisez en aucun cas l'appareil en plein air.
- Mettez toujours le bouton du thermostat sur la position MIN et débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le monter, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle des prises de votre domicile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- L'appareil doit reposer sur une surface plane et stable lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge : cela risquerait de provoquer un incendie ou choc électrique, et par ailleurs quelqu'un risquerait de trébucher sur la rallonge.
- N'utilisez pas l'appareil à une finalité autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du haut d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être à l'origine de blessures.
- D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'appareils à fondue contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquid bouillant.
- Veillez à laisser un espace suffisant autour de l'appareil et au-dessus lorsque vous l'utilisez, afin de permettre une bonne circulation de l'air.

- Cet appareil ne doit pas être placé ou utilisé à proximité de matériaux inflammables (ex : des rideaux).
- L'appareil, le câble et la prise ne doivent pas être mis dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil à vide.
- Le contenu du caquelon (eau, huile, fromage ou chocolat) reste chaud pendant plusieurs minutes une fois l'appareil éteint. N'essayez en aucun cas de déplacer l'appareil avant qu'il n'ait refroidi à température ambiante. RISQUE DE GRAVES BRULURES !
- Ne mettez en aucun cas le câble sur la base chauffante lorsqu'elle est chaude, cela risquerait d'endommager le câble. Mettez toujours le thermostat sur la position MIN avant de brancher l'appareil.
- Ne posez en aucun cas l'appareil sur une nappe en plastique sans protection ou sur une surface fragile ou en pente.
- N'utilisez pas le caquelon s'il est endommagé.
- Ne couvrez en aucun cas l'appareil quand il est en marche.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil quand il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire de la viande congelée afin d'éviter tout risque d'éclaboussures brûlantes du fait du contact entre l'eau et l'huile bouillante. Les éclaboussures résultant du contact entre l'huile bouillante et l'eau gelée peuvent causer de graves brûlures cutanées.

- Faites attention à la vapeur brûlante et aux éclaboussures d'huile lorsque l'appareil est en marche.
- Pour une fondue bourguignonne, évitez de mélanger des huiles de types différents, et de l'huile neuve avec de l'huile usagée. Utilisez toujours de l'huile neuve.
- Cet appareil n'est PAS une friteuse. Il est donc interdit de l'utiliser pour faire cuire des frites, des beignets etc.

b) Données techniques

Modèle	FON1500
Tension et fréquence nominales	220-240V~ 50Hz
Consommation	1500W
Dimensions	H195 x L285 x P230 mm
Poids net	1,8kg

c) Protection de l'environnement

 Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.



2/ PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de la Fondue

1. Fourchettes à fondue (8)
2. Porte-fourchettes
 - Se monte en haut du caquelon et comporte des encoches destinées à recevoir les fourchettes.
3. Poignée
4. Caquelon
5. Base chauffante
6. Bouton du thermostat
7. Témoin lumineux rouge



b) Avant La Première Utilisation

Enlevez tous les matériaux d'emballage et assurez-vous que toutes les pièces sont en bon état.

Lavez le caquelon, les fourchettes et le porte-fourchettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.

Nettoyez les surfaces de la base chauffante en les frottant avec un chiffon légèrement imbibé d'eau, puis séchez-les.

3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Cet appareil peut servir à faire de la fondue savoyarde, bourguignonne, chinoise (à l'eau) ou au chocolat.

1. Placez la base chauffante sur une surface plane, stable et thermorésistante. Ne la mettez pas près d'un rebord.
2. Selon le type de fondue à préparer, mettez le chocolat, le fromage, l'huile ou l'eau dans le caquelon, en respectant les marques de niveau minimum et maximum à l'intérieur.
 - **Attention : L'eau et l'huile ne doivent en aucun cas être mélangées. Cela peut être très dangereux.**
 - Afin d'assurer une fonte rapide et homogène, il est conseillé d'utiliser du chocolat coupé en morceaux et du fromage râpé ou en dés.
3. Placez le porte-fourchettes sur le caquelon.
 - Veillez à bien positionner le bord du porte-fourchettes sur le bord du caquelon.
4. Branchez l'appareil après vous être assuré que le câble ne risquait pas de se coincer ou de faire tomber l'appareil. L'appareil doit être mis à la terre.
 - Assurez-vous que le bouton du thermostat est bien sur MIN.
5. Mettez le bouton du thermostat sur la position souhaitée.
 - Le témoin rouge s'allume, indiquant que l'appareil est en marche.
 - Lors de la première utilisation de l'appareil, vous remarquerez peut-être une légère odeur accompagnée d'une émission de fumée.
Ce phénomène est normal et doit normalement s'estomper au bout de quelques minutes.
 - Pour une fondue bourguignonne classique, mettez le bouton du thermostat sur la position MAX.
Pour une fondue savoyarde, chinoise ou au chocolat, il est conseillé de mettre le thermostat sur la position intermédiaire.
 - Pendant la cuisson, le témoin rouge s'allume et s'éteint par intermittence, indiquant que l'appareil fonctionne de manière à maintenir la température.

6. Plongez délicatement vos aliments (en morceaux ou coupés en dés) dans le caquelon à l'aide des fourchettes fournies. Appuyez les fourchettes dans les encoches prévues à cet effet sur le porte-fourchettes.
Attention : Veillez à bien égoutter les aliments afin d'éviter tout risque d'éclaboussures d'huile. Les aliments surgelés doivent au préalable avoir été complètement décongelés.
7. Une fois les aliments cuits, sortez les fourchettes et mettez les aliments dans votre assiette.
Attention : N'essayez en aucun cas de mettre directement dans votre bouche les aliments cuits à la fondue, vous risqueriez de vous brûler grièvement !
8. Après usage, mettez le bouton du thermostat sur la position MIN et débranchez l'appareil.
 - Le témoin rouge s'éteint.

4/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mettez le bouton du thermostat sur la position MIN puis débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir à température ambiante avant de le nettoyer.

Lavez le caquelon, les fourchettes et le porte-fourchettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.

Nettoyez la base chauffante en la frottant avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Ne le mettez pas dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux. Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

5/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- Consulter notre site : www.brandt.fr
- Nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- Nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de
100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531. »

Brandt

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

CONTENTS

1/ NOTICES TO THE USER.....	18
a) Safety instructions.....	20
b) Technical data.....	22
c) Environmental protection.....	23
2/ APPLIANCE DESCRIPTION.....	24
a) Fondue set description.....	24
b) Before the first use.....	24
3/ USING YOUR APPLIANCE.....	25
4/ CLEANING AND MAINTENANCE.....	27

1/ NOTICES TO THE USER



Keep these instructions with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this instruction manual. Please familiarise yourself with these instructions before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



- **Caution: Hot Surface.**
- The surfaces are liable to get hot during use.
- Do not place the appliance in or near hot gas or

electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

- Do not touch hot surface. Use the handle while moving the product.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE" on page 27 of the manual.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 year. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised, if they have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision, unless they aged from 8 years and above, if they are continuously supervised.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision if they have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Children should be supervised to ensure that they

- do not play with the appliance.
- Cooking appliances should not be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
 - This appliance must not be immersed.
 - The appliance is only to be used with the stand provided.
 - CAUTION: Insure that the appliance is switched off before removing it from its stand.
 - WARNING: Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
 - The heating element surface is subject to residual heat after use.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.

a) Safety Instructions

- Never use the appliance outdoors.
- Always turn the thermostat knob to the MIN position and then unplug the appliance from the mains socket when not in use and before assembling, disassembling, moving or cleaning. Do not unplug from the mains socket by pulling on the mains lead.
- Check that the voltage marked on the appliance rating plate matches your mains supply.

- Never leave the appliance unattended while in use.
- Place the appliance on a stable flat surface while in use.
- Do not use an extension cable, it may result in fire, electric shock and/or personal injury due to a tripping hazard.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- The use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injury.
- Extreme caution must be used when moving fondue containing hot oil or other hot liquids.
- When using the appliance, please make sure that adequate air space is provided above and on all sides of the appliance for circulation.
- Do not position and use this appliance near flammable materials such as curtains.
- Do not immerse the appliance, its cord or the plug in water or any other liquid.
- Never heat the appliance when empty.
- The content of the pot (chocolate, cheese, oil or water) will stay hot for some time after the appliance has been switched off. Never attempt to move your appliance until it has cooled to room temperature. **RISK OF SERIOUS BURNING!**
- Never place the power cord on top of the heating base while it is hot because the power cord may get damaged. Make sure that the thermostat

is set to the MIN position before plugging the appliance in the mains socket.

- Never place the appliance directly on a plastic tablecloth or on a fragile or sloping surface.
- Do not use the pot if it is damaged.
- Never cover the appliance while it is operating.
- Do not touch the hot items of the appliance while it is in use.
- Do not use frozen meat to avoid oil splashing or spillage due to contact between water and hot oil. Oil splashing due to contact with frozen water can lead to serious skin burning.
- Beware of grease splashing and hot steam that may occur when using the appliance.
- If you are doing a meat fondue, do not mix different oils and do not mix new oil with oil that has been used before. Use only new oil.
- The appliance is NOT a fryer. It is therefore forbidden to use it to make French fries, donuts, etc.

b) Technical Data

Model	FON1500
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Consumption	1500W
Dimensions	H195 x W285 x D230mm
Net weight	1.8kg

c) Environmental Protection



At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2/ APPLIANCE DESCRIPTION

a) Fondue set description

1. Fondue forks (8)
2. Fondue fork ring
 - Sits on top of the fondue top and is notched to hold fondue forks
3. handle
4. Fondue pot
5. Heating base
6. Thermostat knob
7. Red indicator light



b) Before the first use

Remove all packaging materials and make sure all items are in good condition.

Clean the fondue pot, fondue fork ring and forks in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly.

Wipe surfaces of heating base with a slightly damp cloth and dry.

3/ USING YOUR APPLIANCE

This appliance can be used for a Cheese fondue, a meat fondue (with oil), a Chinese fondue (with water) or a chocolate fondue.

1. Place the heating base on a level, stable, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Depending on the type of fondue you would like to prepare, put the chocolate, cheese, oil or water into the pot, observing the minimum and maximum filling levels marked inside the pot.
 - **Caution: Never mix water and oil. This can be very dangerous.**
 - To melt quickly and evenly, it is recommended to use diced or grated cheese and chocolate broken in small pieces.
3. Position the fork ring on the top of the fondue pot.
 - Make sure that the rim of the fork ring sits firmly on the edge of the fondue pot.
4. Plug the appliance into the mains socket, making sure that the cable cannot be trapped or make the appliance tip over. The appliance must be grounded.
 - Make sure that the thermostat knob is set at the MIN position.
5. Turn the thermostat knob to the desired position.
 - The red indicator light will illuminate, indicating that the appliance is operating.
 - When you using the appliance for the first time, there may be a slight odour and smoke emitted. This should disappear after a few minutes and it is normal.
 - For the classic meat fondue, turn the thermostat knob to the MAX position.
 - For cheese, Chinese and chocolate fondue, it is recommended to set the thermostat knob to the medium position.
 - During cooking, the red indicator light will cycle on and off to maintain the set temperature.
6. Gently dip your food (sliced/cut in cubes or small bit pieces) into the pot, using the supplied forks. Lay the forks on the dedicated notches on the fork ring.

Caution: to prevent oil from splattering, make sure that the food has been perfectly drained. If you are using frozen food, you must first ensure that they have defrosted completely.

7. After cooking, take the forks out and drop the food on your plate.
Caution: never put the fondue fork directly in your mouth, you could get seriously burnt!
8. Once finished, turn the thermostat knob to the MIN position and unplug the appliance.
 - The red indicator light will go out.

4/ CLEANING AND MAINTENANCE

Turn the thermostat knob to the MIN position and then unplug the appliance from the mains socket. Allow it to cool down to room temperature before cleaning.

Clean the fondue pot, fondue fork ring and forks in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly. Clean the heating base using a slightly damp cloth. Do not immerse it in water or any other liquid. Never use any abrasive or chemical cleaning agents.

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of warm clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning/cross contamination.