

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Fondue

FON800NR



Brandt

Chère Cliente, Cher Client

Vous venez d'acquérir un appareil à fondue **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvel appareil à fondue.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.



BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



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 | 4 |
| a) | Consignes de sécurité | 4 |
| b) | Données techniques | 8 |
| c) | Protection de l'environnement | 8 |
| 2) | PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL | 9 |
| a) | Description de votre appareil à fondue | 9 |
| b) | Avant la première utilisation | 9 |
| 3) | UTILISATION DE VOTRE APPAREIL | 9 |
| a) | Mise en service | 9 |
| b) | Guide de cuisson | 10 |
| 4) | ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL | 11 |
| 5) | GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS | 11 |
| a) | Garantie | 11 |
| b) | Relations consommateurs..... | 11 |

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.

a) Consignes de sécurité

Installation et branchement :

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient

indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.

- 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 séparée.
- Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Lors de l'utilisation :

- Placez cet appareil sur une surface stable afin d'éviter le déversement du liquide chaud.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers encourus.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

- Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets,...dans le caquelon.
- Lors du remplissage du caquelon, respectez impérativement les niveaux minimums et maximums indiqués à l'intérieur du caquelon.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre le caquelon et la base de l'appareil.
- Ne pas couper les aliments directement dans le caquelon.
- Pour une fondue avec utilisation d'huile : toujours utiliser une nouvelle huile. Ne pas faire de mélange d'huiles. Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras. Ne pas ajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple de type nappe plastique.
- Si le caquelon est utilisé au centre de la table, veillez à le mettre hors de portée des enfants.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Ne jamais débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en chauffe.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

Entretien et nettoyage :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez en aucun cas la base de l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L'utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond

pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.



Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement.

b) Données techniques

| | |
|--------------|----------------------|
| Modèle | FON800NR |
| Alimentation | 230V~50/60Hz |
| Consommation | 1000W |
| Dimensions | H237 x L305 x P210mm |
| Poids net | 2.1 Kg |

c) Protection de l'environnement

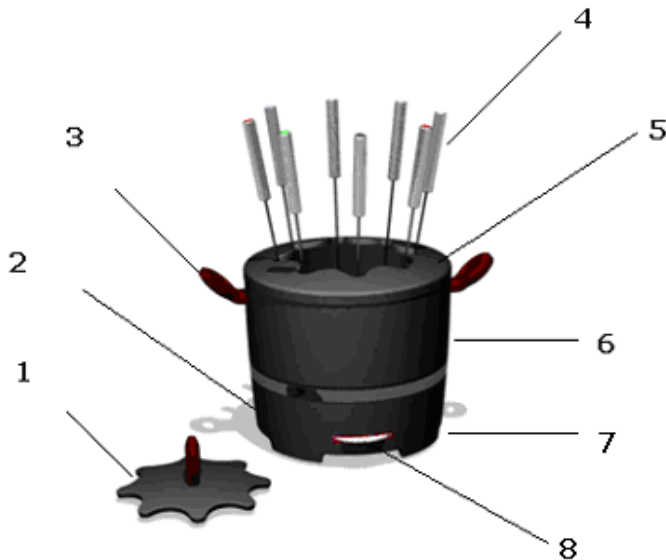


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux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



1. Couvercle
2. Base de l'appareil
3. Poignées froides
4. Fourchettes
5. Support à fourchettes
6. Caquelon
7. Voyant lumineux marche/arrêt
8. Thermostat réglable

b) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifier qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Attention à bien enlever l'intercalaire situé sous le caquelon.
- Lavez le caquelon, le support à fourchette, les fourchettes et le couvercle avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Placez l'appareil sur une surface propre, plane et ferme, à l'endroit où il sera utilisé lors du repas.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Mise en service

1. Mettez l'huile, le fromage ou tout autre ingrédient dans le caquelon en respectant les niveaux « MIN/MAX » indiqués sur la paroi.

Remarque : Vous pouvez préchauffer la préparation au préalable sur votre cuisinière ou table de cuisson, pour un résultat plus rapide.

2. Posez le réchaud au centre de la table.
3. Posez le caquelon sur le réchaud.

4. Branchez l'appareil.
5. Réglez le bouton du thermostat sur la position indiquée dans le guide de cuisson page 10.
6. Laissez préchauffer environ 10minutes jusqu'à ce que la préparation arrive à la température désirée. Lorsque celle-ci sera atteinte, le voyant lumineux s'éteindra.
7. Piquez les aliments avec les fourchettes et plongez-les délicatement dans le caquelon. Positionnez les fourchettes dans les espaces prévus à cet effet dans le support à fourchettes

Remarque : Si la préparation se met à bouillir, réduisez la température en amenant le bouton du thermostat sur une position plus basse

Conseils :

- Pour des raisons de sécurité évitez de croiser les fourchettes et d'égoutter les aliments avant de les mettre dans votre assiette.
 - Pour éviter les risques de brûlures, ne portez pas les fourchettes à fondue directement en bouche.
 - N'endommagez pas le revêtement du caquelon avec les fourchettes.
8. En fin d'utilisation, éteignez l'appareil en ramenant le bouton du thermostat sur la position minimale.
 9. Débranchez le câble d'alimentation.
 10. Attendez le refroidissement complet du liquide à fondue contenu dans le caquelon avant de le déverser.

Remarque :

A la fin de la cuisson, l'appareil est chaud et le reste un certain temps.

b) Guide de cuisson

| TYPE DE FONDUE | TEMPERATURE | POSITION THERMOSTAT |
|-----------------------|--------------------|----------------------------|
| Chocolat | 40°C | ● |
| Savoyarde | 60-70°C | ●● |
| Chinoise | 80-85°C | ●●● |
| Bourguignonne | 160-180°C | ●●●● |

Les températures pour chaque type de fondue sont préprogrammées à chaque point de la molette. Ainsi, si vous voulez préparer une fondue savoyarde, ajustez la molette sur « ●● ».

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- Avant toute opération de nettoyage, assurez-vous que l'appareil soit éteint, complètement refroidi et que le cordon d'alimentation soit débranché.
- Ne jamais plonger la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez-la avec un chiffon légèrement humide et séchez-la soigneusement.
- Lavez le caquelon, le support à fourchette et les fourchettes avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Notez que les éléments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle.
- Si des aliments ont brûlé, laissez tremper le caquelon quelques temps dans l'eau avant de le laver.
- Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.

5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com
Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :



BRANDT FRANCE - SAS au capital de 1.000.000 euros
89 Boulevard Franklin Roosevelt, 92854 Rueil-Malmaison CS 30002

Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** fondue and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** fondue.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service department is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development



Be careful : Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation

www.brandt.com

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|----|
| 1) INFORMATION FOR THE USER | 14 |
| a) Safety recommendations | 14 |
| b) Technical Data..... | 18 |
| c) Protecting the environment | 18 |
| 2) APPLIANCE PRESENTATION | 18 |
| a) Fondue description | 18 |
| b) Before the first use | 19 |
| 3) USING YOUR APPLIANCE | 19 |
| a) Functioning..... | 19 |
| b) Cooking guide | 20 |
| 4) CLEANING AND MAINTENANCE | 20 |
| 5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS | 20 |
| a) Warranty..... | 20 |
| b) Customer relations..... | 20 |

1) INFORMATION FOR THE USER



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

a) Safety recommendations

Safety tips when connecting the appliance:

- This appliance is intended for household use only. It can only be used in covered, closed and warmed environment such as kitchen or a room with the same specifications.
- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition and especially that the power cord is not damage. In doubt, contact the nearest After Sales Service.
- Before connecting the appliance, make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- The use of adaptors, multiple sockets or extension cables is not recommended. If theses elements were essential, only use adaptors or extension cable that comply with the safety standards.

- This appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
- Place the appliance on a dry, stable and smooth surface.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.
- Children shall not play with the appliance.

Safety tips when using the appliance:

- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. It can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.
- This appliance 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.
- The surfaces are liable to get hot during use.
- Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given.
- This appliance is not a deep fryer. Never cook fries, donuts,...in the fondue pot.
- Do not fill the fondue pot above "MAX" level. Do not operate the appliance if the liquid is below "MIN" level.

- Do not use aluminium foil or other objects under the fondue pot, or between the heating coil.
- Do not slice directly food on the fondue pot.
- Important tips when cooking fondue with oil: always use fresh, new oil. Do not mix different types of oils. Never add water in oil or other fat. Do not add herbs or other seasoning to the oil.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture...) or on a soft surface such as a tea-towel.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out the reach of children.
- Do not move the hot appliance when it is used.
- Never pull the power cord when the appliance is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance's manufacturer may cause hazard or injury.

Cleaning and Maintenance:

- Unplug the appliance before cleaning and allow the appliance to cool down.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped. This product is covered by your distributor. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- To protect against electric shock, do not place the base unit in water or other liquid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean your fondue.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Improper use:

- Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from improper use.
- The appliance is intended for domestic use only in private housing environments. The use of this appliance in common or professional's area such as staff kitchen areas in shop, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and restaurants or any other shops; by clients in kitchen areas or campsite; are not a proper use as defined by the manufacturer.



Hot surfaces during use

b) Technical Data

| | |
|--------------|------------------|
| Model no | FON800NR |
| Power supply | 230V~50/60Hz |
| Power | 1000W |
| Dimensions | H237xW305xL210mm |
| Net wt. | 2.1Kg |

c) Protecting the environment

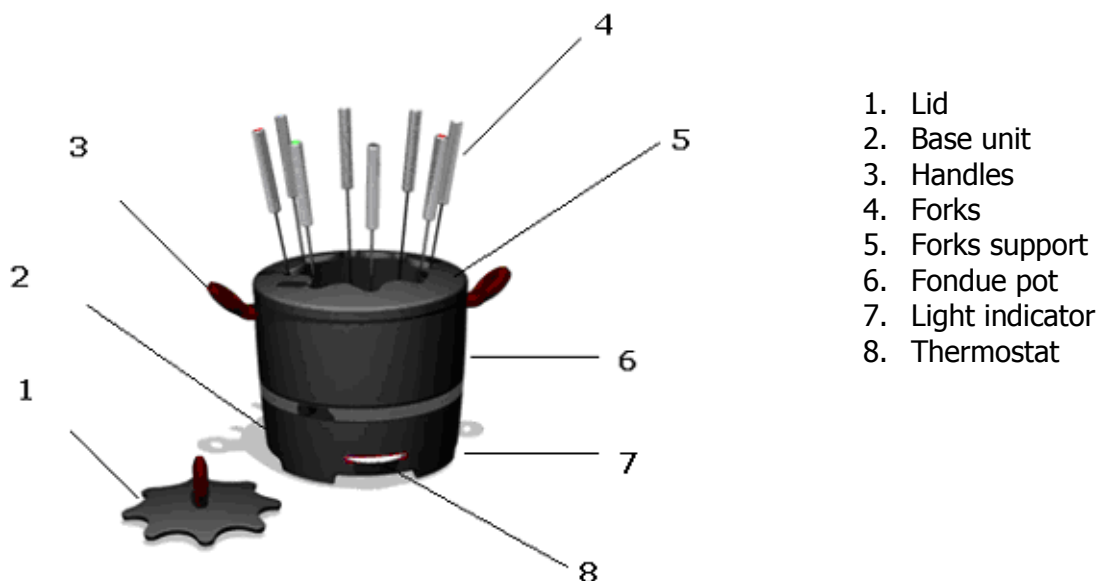


At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

2) APPLIANCE PRESENTATION

a) Fondue description



b) Before the first use

- When unpacking your unit, make sure that you carefully remove all of the packaging materials.
- Clean the lid, the fondue pot, the forks support and the forks with a soft sponge and soapy water. Then, rinse and dry the entire component thoroughly.
- Put the unit on a dry, smooth and stable surface where it will be used during the meal.

3) USING YOUR APPLIANCE

a) Functioning

1. Put oil, cheese or any other ingredients in the fondue pot. Be careful to comply with "MIN/MAX" level listed on the fondue pot.

Note: the liquid to be used for the fondue set shall be pre-heated first on an oven and then filled into the Fondue pot in order to achieve the best performance.

2. Place the base onto a dry and stable surface, in the centre of the table.
3. Place the fondue with the lid in place, on top of the hot plate.
4. Plug in the appliance.
5. Set the temperature by sliding the temperature control. The preheating temperature depends on the recipe.
6. When the ingredients reach the preheating temperature (approx. 10 minutes, depending on the amount of ingredients, the initial temperature and the type of ingredient) the indicator light goes off and the fondue will automatically set an on-and-off cycle in order to maintain the selected temperature.
7. Gently put the forks into the pot, with a small piece of food on the tip of the fork.
8. When the food is to taste, remove it by holding the handle of the fork. Be careful as the metal parts of the fork will be hot and the tips of the forks are very sharp. Do not eat the food directly off the forks.
9. When you have finished cooking, turn the appliance off by sliding the temperature control to the MIN position. Unplug the fondue.
10. Leave the fondue to cool down completely before moving it and cleaning it.

b) Cooking guide

| FONDUE | TEMPERATURE | THERMOSTAT POSITION |
|---------------|--------------------|----------------------------|
| Chocolat | 40°C | • |
| Cheese | 60-70°C | •• |
| Chinese | 80-85°C | ••• |
| Beef | 160-180°C | •••• |

Temperatures for each type of fondue are pre-programmed at each point of the wheel. So, if you want to prepare a cheese fondue, adjust the wheel on “••” position.

4) CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before cleaning it and allow the fondue to cool down.
- Never immerse the base into water or any other liquid for any reason whatsoever. Use a damp cloth to clean it.
- Clean the fondue pot, the lid and forks in soapy water. Rinse and dry them properly. Note that all these elements can be washed in the dishwasher.
- If food has burned, soak the fondue pot in water before washing it.
- If you had prepared a cheese fondue, soak the fondue pot in water all night.

5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS

a) Warranty

This product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.

When you call, mention your appliance’s “Service” reference, as well as its serial number “Nr”.

This information appears on the manufacturer’s nameplate which can be found stuck behind the machine.

b) Customer relations

To find out more about all the brand’s products you can visit our website: www.brandt.com

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: *relations.consommateurs@groupebrandt.com*
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :



BRANDT FRANCE –SAS with a capital of 1.000.000 euros –
89, bd Franklin Roosevelt –92500 Rueil-Malmaison