



MIO★STAR



FONDUE 6 WOOD

Fleisch-/Gemüsefondue-Set

Set à fondue pour la viande/les légumes

Set da fondue per carne/verdura





Mio Star Fleisch-/Gemüsefondue-Set FONDUE 6 WOOD

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung

gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

| | Seite | | Seite |
|---|-------|--------------------------|-------|
| Sicherheitshinweise | 2 | Störungen | 12 |
| Hinweise zu dieser Anleitung | 4 | Pflege und Reinigung | 12 |
| Auspacken | 4 | Aufbewahrung und Wartung | 13 |
| Auf einen Blick | 5 | Entsorgung / Recycling | 13 |
| Schnellstart | 5 | Technische Daten | 14 |
| Übersicht der Geräte- und Bedienteile | 6 | Konformität | 14 |
| Inbetriebnahme | 7 | | |
| - Vor der ersten Inbetriebnahme | 7 | | |
| - Verwendungszweck | 7 | | |
| - Standortwahl | 8 | | |
| - Hinweise zur Fondue-Pfanne | 9 | | |
| - Hinweise zum Rechaud | 9 | | |
| - Fondue-Pfanne befüllen | 9 | | |
| - Anwendungen als «Bourguignonne» oder «Chinoise» | 10 | | |
| - Gemüse-Tipp | 11 | | |
| - Vegetarisches Fondue | 11 | | |
| - Nach dem Garen | 11 | | |

Wussten Sie schon?

Unter www.migros-service.ch finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.



Sicherheitshinweise

Deutsch



Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

⚠ **WARNUNG!** Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise vor Gebrauch durchlesen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!

- Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung vollständig durchlesen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Gerät so aufstellen, dass es von Kleinkindern nicht berührt werden kann

⚠ **VORSICHT!** Die Heizplatte und Oberflächen werden während des Betriebs sehr heiss. Nicht berühren!

⚠ **VORSICHT!** Niemals in das heisse Caguelon fassen. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!

- **ACHTUNG!** Die Fondue-Pfanne kann auf der Heizplatte rutschen, wenn mit Gabel im Öl/Fett oder Bouillon gerührt wird

- **ACHTUNG!** Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall sofort Netzstecker ziehen und die Fondue-Pfanne mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und Flammen ersticken. Niemals Wasser in heisses oder brennendes Fett schütten!

⚠ **WARNUNG!** Gerät während des Betriebs niemals verrücken. Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!

- **ACHTUNG!** Sichern Sie das Netzkabel, damit das heisse Gerät daran nicht heruntergerissen werden kann

- Sicherheitsabstand von 50 cm von brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhängen, Kerzen) einhalten

- Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen und Erwärmung untersuchen. Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Netzstecker verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch den MIGROS-Service ersetzen lassen

⚠ **WARNUNG!** Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen. Brand- und Kurzschlussgefahr!



Sicherheitshinweise

- Das Netzkabel nicht herunterhängen lassen und niemals über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Netzkabel nicht über heiße Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
 - Netzstecker niemals mit nassen Händen oder am Netzkabel aus der Steckdose ziehen
 - Gerät nur unter Aufsicht betreiben
 - Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden
 - Das Gerät ist nicht spritzwassergeschützt
 - Beim Zubereiten von Gerichten kann Fett spritzen. Es ist deshalb äusserste Vorsicht geboten. Schützen Sie dementsprechend auch Ihre Kleidung und Umgebung
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche stellen. Nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Verwenden Sie nur Original Ersatzteile
 - Vor der Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen und vollständig abkühlen lassen
- ⚠ **WARNUNG!** Rechaud und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Verletzungs-, Feuer- oder Stromschlaggefahr!
- Gerät darf nur in Privathaushalten und in trockenen Räumen angewendet werden
 - Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren und allenfalls an Nachbarbenutzer weitergeben
 - Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, wird jegliche Haftung abgelehnt



Hinweise zu dieser Anleitung

Deutsch

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken

- **Gerät aus der Verpackung nehmen**
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Abbildung Seite 6)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **⚠️ WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

Tipp:

- Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter www.migros-service.ch können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.



Auf einen Blick

Schnellstart

1. Stabile, ebene, trockene und hitzebeständige Standfläche wählen
2. Fondue-Pfanne zuerst mit Öl, Fett oder Bouillon füllen
3. Gabelhalter mit Spritzschutz aufsetzen
4. Fondue-Pfanne auf Heizplatte stellen
5. Netzstecker einstecken (220-240 V)
6. Temperatur wählen («O» bis «MAX»). (Blaue Kontrollanzeige leuchtet auf)

- ACHTUNG! Niemals Pfanne mit einem Deckel abdecken (Überhitzung des Gabelhalters)
7. Nach dem Kochen Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und Netzstecker ziehen

⚠ VORSICHT! Rechaud mit Heizplatte wird während des Betriebs sehr heiss! Nicht berühren. Verbrennungsgefahr!

1. Rechaud aufstellen



2. Fondue-Pfanne füllen



3. Gabelhalter aufsetzen

4. Pfanne auf Heizplatte stellen



5. Netzstecker einstecken



6. Temperatur auf «MAX»



7. Fleisch- oder Gemüsestücke auf Gabel stecken



8. Gabel in die Halter stellen





Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



1. Fonduegabeln
2. Gabelhalter mit Spritzschutz
– **⚠ VORSICHT!** Während des Betriebs sehr heiss. Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!
3. Fondue-Pfanne aus Edelstahl:
– **⚠ VORSICHT!** Während des Betriebs sehr heiss. Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!
4. Heizplatte **⚠ VORSICHT!** Während des Betriebs sehr heiss. Verbrennungsgefahr!
5. Rechaud **⚠ VORSICHT!** Während des Betriebs sehr heiss. Nicht verschieben! Verbrennungsgefahr!
6. Temperaturregler mit Thermostat («0» bis «MAX»). Kontrollanzeige leuchtet während des Heizvorgangs blau
7. Netzkabel/-stecker (220-240 V) (ohne Abbildung) **⚠ VORSICHT!** Netzkabel sichern, damit Gerät daran nicht heruntergerissen werden kann





Inbetriebnahme



Vor der ersten Inbetriebnahme

WARNUNG! Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise ab Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- **VORSICHT!** Gerät während des Betriebs nicht verrücken. Verbrennungsgefahr!
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- **VORSICHT!** Das Gerät hat während des Betriebs heisse Oberflächen! Verbrennungsgefahr!
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch Rechaud mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Vor dem ersten Gebrauch Fondue-Pfanne, Gabelhalter mit Spritzschutz und Gabeln mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Anschliessend gut abtrocknen, damit sich beim Gebrauch kein Wasser mit Öl oder Fett vermischt.

Verwendungszweck

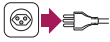
- Das Gerät ist zum Erwärmen und Warmhalten von Fondue «Bourguignonne» oder «Chinoise» und unter bestimmten Voraussetzungen auch zum Kochen am Tisch geeignet
- **Hinweis:** Das Rechaud ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt






Inbetriebnahme

Deutsch



Standortwahl

Bevor Sie das Gerät aufstellen, sind folgende Punkte zu beachten:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät niemals direkt unter einer Steckdose aufstellen
- Rechaud an den gewünschten Standort stellen
- **ACHTUNG!** Gerät und Netzkabel dürfen nicht in der Nähe von heißen Standorten (Herdplatte etc.) sein oder mit Wasser in Berührung gelangen
- Stabile, ebene und trockene Standfläche wählen
- Gerät auf eine hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen, da Fettspritzer unvermeidlich sind
- **ACHTUNG!** Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmebeständigen Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
- **ACHTUNG!** Darauf achten, dass das Netzkabel nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangt oder eingeklemmt wird
-  **VORSICHT!** Darauf achten, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und niemand über das Netzkabel stolpern und das Gerät herunterreißen kann
- Wir empfehlen das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschließen. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Fachperson
- Gerät erst einschalten, wenn die gefüllte Fondue-Pfanne auf der Heizplatte steht



Inbetriebnahme



Hinweise zur Fondue-Pfanne

- Die Pfanne kann auf der Herdplatte, im Ofen oder über einer Flamme erhitzt werden. Verwenden Sie ein Flammensieb oder eine Wärmeverteilterplatte, um eine gleichmässige Verteilung der Hitze zu gewähren

Deutsch



Hinweise zum Rechaud

- Das Gerät ist zum Erwärmen und Warmhalten von Fondue und unter bestimmten Voraussetzungen auch zum Kochen am Tisch geeignet. Hierbei spielt die Menge des Kochgutes eine Rolle. Sollten Sie eine gewünschte Temperatur nicht erreichen, verringern Sie die Menge des Kochgutes
- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet und schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Erst nach einer gewissen Zeit, die das Gerät zum Abkühlen benötigt, ist es wieder einsatzfähig

Fondue-Pfanne befüllen

- Öl, Fett oder Bouillon gemäss Rezeptangaben in die Fondue-Pfanne geben (empfohlene Füllmenge entspricht ca. 1.8 Liter resp. $\frac{3}{4}$ des Pfannenvolumens)
- Gabelhalter mit Spritzschutz aufsetzen

Hinweise:

- Pfanne nicht überfüllen
- Während des Vorheizens und bei aufgesetztem Gabelhalter, niemals Fondue-Pfanne mit einem Deckel abdecken (Überhitzung des Gabelhalters)
- Ausschliesslich reine Pflanzenöle- oder -fette verwenden, die hochoerhitzbar und geschmacksneutral sind. Sie dürfen nicht qualmen und nicht spritzen. Tierische Öle oder Fette sind daher nicht geeignet
- Nie mehrere Öl- oder Fettsorten untereinander mischen
- Die Öl- oder Fettfüllung nur 3- bis 4-Mal verwenden. Verbrauchtes Öl oder Fett riecht unangenehm, schäumt, ist dickflüssig und dunkel. Es wird nicht besser durch die Zugabe von frischem Öl oder Fett. Daher verbrauchtes Öl oder Fett rechtzeitig komplett wechseln



Inbetriebnahme

Deutsch

HINWEIS!

- Verbrauchtes Öl oder Fett nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Altöl-Sammelstelle in Ihrer Gemeinde abgeben. Umweltschutz!

Anwendungen als «Bourguignonne» oder «Chinoise»

- 2- bis 3 cm grosse Fleischwürfelchen schneiden und zuge-
deckt in den Kühlschrank stellen
- Tiefgefrorenes Gargut vor der Verwendung auftauen und
sorgfältig abtrocknen, sonst überschäumt das Öl oder Fett
im Fonduetopf
- Fondue-Pfanne mit Öl/Fett oder Bouillon auf Heizplatte
stellen
- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn auf «0» drehen



- Netzstecker einstecken (220-240 V)

- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf «MAX» drehen (blaue
Kontrollanzeige leuchtet auf)
- Öl, Fett oder Bouillon unter Aufsicht ca. 20 Minuten aufko-
chen
- Fleischstücke einzeln auf Fonduegabeln spießen und in die
Gabelhalter stellen. Je nach Gusto in der heissen Flüssigkeit
à point (d.h. innen ist es noch rosa) oder ganz durchgaren
lassen
- Die Zubereitungszeit bei der Anwendung von «Bourgui-
gnonne» beträgt ca. 1½ bis 3 Minuten und beim «Chinoise»
ca. 3 bis 4 Minuten
- Zum Essen das Fleischstückchen in einer pikanten Sauce
wenden. Hierzu eignen sich z.B. Mayonnaisen, Cocktail-,
Senf- und Dipsaucen und fertige Saucen, wie Ketchups, Soya
etc.
- **Hinweis:**
- Gabeln werden im Öl/Fett sehr heiss; Fleisch im Teller ab-
streifen





Inbetriebnahme

Gemüse-Tipp

- Gemüse wie Karotten, Sellerie, Lauch, Wirz, Schalotten und Champignons würfeln und dem Fondue beigegeben

Vegetarisches Fondue

- Praktisch jede Art von Gemüse sowie Pilze eignet sich zum Garen in einer leichten Gemüsebouillon mit einer Knoblauchzehe und einem Schuss Weisswein. Sehr festes Gemüse wie Karotten, Sellerie oder Süsskartoffeln sollte schon vor dem Servieren in der Bouillon bissfest blanchiert werden
- **Hinweis:** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollanzeige. Sie leuchtet während des Betriebs regelmässig wieder auf und zeigt so an, dass die richtige Betriebstemperatur gehalten wird

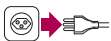


⚠ VORSICHT!

- Während des Betriebs sind die Heizplatte, einige Gehäuse-teile, die Fondue-Pfanne, der Gabelhalter und das Öl, Fett oder Bouillon sehr heiss. Nicht berühren und Pfanne nicht verschieben!

Nach dem Garen

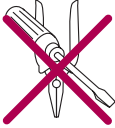
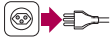
- Gerät wieder ausschalten (Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn auf «0» drehen)
- Gerät durch Ziehen des Netzsteckers ausschalten. **Das Rechaud ist nur durch Ziehen des Netzsteckers ganz ausgeschaltet**
- Bouillon in kleinen Suppentassen verteilen und geniessen
- Gerät und Fondue-Pfanne komplett abkühlen lassen und danach reinigen (s. «Reinigung»)
- Öl oder Fett bis zum nächsten Garen verschlossen und kühl aufbewahren





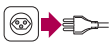
Störungen

Deutsch



- Ziehen Sie bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät durch den MIGROS-Service überprüfen und allenfalls reparieren
- ⚠ VORSICHT! Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

Pflege und Reinigung

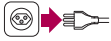


- **Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen**
- ⚠ **WARNUNG! Rechaud und Netzkabel/-stecker niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- Heizplatte und Netzkabel mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden
- Überlaufenes Kochgut auf der Heizplatte mit einem feuchten Tuch entfernen
- Fondue-Pfanne, Gabelhalter und Gabeln mit heissem Wasser und einem Spülmittel von Hand reinigen. Teile können auch in den Geschirrspüler gegeben werden
- **ACHTUNG:** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden





Aufbewahrung und Wartung



- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf
- Untersuchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gehäuse regelmässig auf Beschädigungen
- Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt das Rechaud keinerlei Wartung

Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen.

Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.



Technische Daten

Deutsch

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Nennspannung | 220-240 Volt~ / 50/60 Hz |
| Nennleistung | 1200-1400 Watt |
| Abmessungen | 24 x 25 x 7,5 cm (B x T x H) |
| Länge Netzkabel | ca. 120 cm |
| Nettogewicht | ca. 1200 g |
| Funkentstört | Nach EU-Norm |
| Zulassung | CE |
| Schutzklasse | I |
| M-Garantie | 3 Jahre |

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

Konformität CE

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

| | |
|--------------------|--|
| 2014/35/EU | Niederspannungsrichtlinie (LVD) |
| 2014/30/EU | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC) |
| 2011/65/EU | Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) |
| (EG) Nr. 1275/2008 | Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand |
| LVD | EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 62233 |
| EMC | EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 |

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich



Mio Star Set à fondue pour la viande/les légumes FONDUE 6 WOOD

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes qui n'ont pas pris connaissance du mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.

Français

Sommaire

| | Page | | Page |
|---|------|-------------------------|------|
| Consignes de sécurité | 16 | Problèmes | 26 |
| A propos de ce mode d'emploi | 18 | Entretien et nettoyage | 26 |
| Déballage | 18 | Rangement et entretien | 27 |
| En un coup d'œil | 19 | Elimination / Recyclage | 27 |
| Démarrage rapide | 19 | Données techniques | 28 |
| Éléments de l'appareil et de commande | 20 | Conformité | 28 |
| Fonctionnement | 21 | | |
| - Avant la 1ère mise en marche | 21 | | |
| - Usages de l'appareil | 21 | | |
| - Emplacement | 22 | | |
| - Recommandations pour le caquelon | 23 | | |
| - Recommandations pour le réchaud | 23 | | |
| - Remplir le caquelon | 23 | | |
| - Fondue à la viande («bourguignonne» ou «chinoise») | 24 | | |
| - Conseil pour les légumes | 25 | | |
| - Fondue végétarienne | 25 | | |
| - Après la fondue pour la viande/les légumes | 25 | | |

Le saviez-vous?

Sur le site www.migros-service.ch, vous trouverez une large gamme d'accessoires et de pièces de rechange, ce qui vous permettra d'augmenter considérablement la durée de vie de votre appareil.

Pour commander et recevoir l'accessoire ou la pièce de rechange nécessaire, il suffit de taper dans la barre de recherche le nom du produit ou le numéro de l'article.



Consignes de sécurité



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

Français

⚠ AVERTISSEMENT! Avant l'utilisation de l'appareil, lisez soigneusement les consignes de sécurité détaillées. Le non respect de ces consignes représente un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!

- Avant la mise en marche, lire attentivement ce mode d'emploi
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous la surveillance de personnes responsables
- Placer l'appareil de façon à ce que les enfants ne puissent pas y toucher
- ⚠ PRÉCAUTION! Quand l'appareil est en marche, la plaque et les surfaces sont brûlantes. Ne pas toucher! Risques de brûlures!
- ⚠ PRÉCAUTION! Ne jamais toucher le caquelon brûlant. Risque de brûlures et de blessures!

- ATTENTION! Le caquelon peut glisser de la plaque chauffante, quand on remuer avec la fourchette dans la fondue

- ATTENTION! La graisse peut prendre feu en cas de surchauffe. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil et couvrir le caquelon avec un couvercle ou autre pour étouffer les flammes. Ne jamais verser d'eau sur la graisse bouillante ou sur les flammes!

⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais débrancher l'appareil en marche. Risque de décharge électrique et de brûlure!

- ATTENTION! Veiller à ce que personne ne puisse faire tomber l'appareil chaud à cause du cordon d'alimentation
- Garder toujours une distance de sécurité de 50 cm avec les objets inflammables (par ex. les rideaux)
- Contrôler régulièrement le bon état du cordon et de la fiche. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Remplacer immédiatement cordons et fiches défectueux auprès de MIGROS-Service

⚠ AVERTISSEMENT! Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'appareil en marche. Risque d'incendie et de court-circuit!



Consignes de sécurité

- Ne jamais laisser pendre le cordon d'alimentation, ne pas le faire passer sur des angles ou des endroits pointus, ne pas le coincer. Ne pas poser ni suspendre le cordon au-dessus d'objets brûlants; le protéger de l'huile
 - Ne jamais débrancher l'appareil avec les mains mouillées ou en tirant sur le cordon
 - Faire fonctionner l'appareil uniquement sous surveillance
 - Utiliser uniquement des cordons d'alimentation pour un courant min. de 10 A
 - L'appareil n'est pas protégé contre les éclaboussures d'eau
 - La graisse peut gicler durant la préparation des plats. De ce fait, il convient de faire preuve d'une extrême prudence. Protégez vos vêtements et votre entourage
 - Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane. Ne pas le placer sur une surface chaude ou près d'une flamme. Garder toujours une distance min. de 50 cm
 - N'utiliser que des pièces de rechange originales
 - Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement
- ⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le réchaud ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou autres liquides. Risque de blessures, d'incendie et de décharge électrique!
- L'appareil est réservé à un usage domestique et ne doit être utilisé que dans des endroits secs
 - Conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout autre utilisateur
 - Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme à ce mode d'emploi



A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment traité dans ce mode d'emploi ou ne l'étant pas du tout, merci de vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Français

Déballage

- **Sortir l'appareil de l'emballage**
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page 20)
- **Contrôler que la tension de réseau** (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)
- **⚠ AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!

Conseil:

- Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.)

Besoin d'un accessoire ou d'une pièce de rechange?

Vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil sur le site www.migros-service.ch.



En un coup d'œil

Démarrage rapide

1. Choisir une surface stable, plane, sèche et résistant à la chaleur
2. D'abord remplir le caquelon à fondue d'huile, de graisse ou de bouillon
3. Mettre le cache anti-projections avec support-fourchettes
4. Mettre le caquelon à fondue sur la plaque
5. Brancher l'appareil (220-240V)
6. Régler la température («O» - «MAX»). (Le témoin lumineux bleu s'allume)

- ATTENTION! Ne jamais mettre de couvercle sur le caquelon (le cache anti-projections surchaufferait)
7. Après utilisation, tourner à fond le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et débrancher l'appareil

⚠ PRÉCAUTION! Réchaud avec plaque électrique: Brûlant quand l'appareil est en marche! Ne pas toucher! Risques de brûlures!

Français

1. Placer le réchaud électrique



2. Remplir le caquelon à fondue



3. Mettre le support-fourchettes

4. Mettre le caquelon à fondue sur la plaque



5. Brancher l'appareil



6. Régler la température sur «MAX»



7. Enfiler des morceaux de la viande et des légumes sur les fourchettes à fondue



8. Placer les fourchettes à fondue sur leur support





Éléments de l'appareil et de commande

Français



1. Fourchette à fondue
2. Cache anti-projections avec support-fourchettes
– ⚠ PRÉCAUTION! Brûlant quand l'appareil est en marche. Ne pas toucher! Risques de brûlures!
3. Caquelon à fondue en acier inox:
– ⚠ PRÉCAUTION! Brûlant quand l'appareil est en marche. Ne pas toucher! Risques de brûlures!
4. Base avec plaque électrique ⚠ PRÉCAUTION! Brûlant quand l'appareil est en marche. Risques de brûlures!
5. Réchaud ⚠ PRÉCAUTION! Brûlant quand l'appareil est en marche. Ne pas déplacer! Risques de brûlures!
6. Sélecteur de température avec thermostat («O» – «MAX»). Pendant le processus de chauffage le témoin bleu s'allume
7. Cordon d'alimentation/fiche (220-240 V) (sans image) ⚠ PRÉCAUTION! S'assurer que l'on ne risque pas de faire tomber l'appareil à cause du cordon d'alimentation



Fonctionnement



Avant la 1ère mise en marche

AVERTISSEMENT! Attention, une utilisation non conforme du courant électrique peut être mortelle. Lisez donc attentivement les consignes de sécurité de la page 16 et les mesures de sécurité qui suivent:

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- **PRÉCAUTION!** Ne jamais déplacer l'appareil durant son fonctionnement. Risque de brûlures!
- Les enfants ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil
- **PRÉCAUTION!** Durant le fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent très chaudes! Risque de brûlures!
- Avant toute opération de nettoyage, il est impératif de débrancher la fiche du secteur et d'attendre le refroidissement complet de l'appareil

Avant la 1ère mise en marche, frotter l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer soigneusement le caquelon, le cache anti-projections et les fourchettes à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ensuite, bien les essuyer, afin d'éviter que l'eau ne se mélange à l'huile ou au gras durant la cuisson.



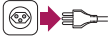
Usages de l'appareil

- Cet appareil servant à chauffer et maintenir chaud de la Fondue «Bourguignonne» ou «Chinoise» peut donc, dans certaines conditions, être utilisé pour la cuisson à table
- **Remarque:** L'appareil est conçu pour une utilisation domestique




Fonctionnement

Français



Emplacement

Avant d'installer l'appareil, respecter les consignes suivantes:

- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser l'appareil pas directement sous une prise de courant
- Placer le réchaud électrique à l'endroit désiré
- ATTENTION! Ne pas placer l'appareil ou le cordon près d'une source de chaleur (plaque, etc.). Veiller à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec l'eau
- Choisir une surface stable, plane et sèche
- Installer l'appareil sur une surface résistant à la chaleur et aux projections (inévitables avec le gras ou l'huile)
- ATTENTION! Maintenir absolument une distance min. de 50 cm entre l'appareil et les objets inflammables (ex. rideaux) ou ne résistant pas à la chaleur (ex. bougies, décorations)
- ATTENTION! Veiller à ce que le câble d'alimentation ne soit jamais en contact avec l'eau ou tout autre liquide; veiller également à ce qu'il ne soit pas écrasé
-  **PRÉCAUTION!** Durant le fonctionnement de l'appareil, s'assurer que ce dernier est placé de façon bien stable, afin que personne ne puisse trébucher sur le cordon et faire tomber l'appareil
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- Avant d'allumer l'appareil, remplir le caquelon et l'installer sur la plaque du réchaud



Fonctionnement



Recommandations pour le caquelon

- Le caquelon peut être posé directement sur une plaque électrique, sur une flamme ou mis au four. Utiliser une grille métallique ou une plaque de répartition de chaleur pour garantir une chaleur régulière

Recommandations pour le réchaud

- Cet appareil servant à chauffer et maintenir au chaud de la fondue, peut donc, dans certaines conditions, être utilisé pour la cuisson à table. Dans ce cas, la quantité de aliments à cuire joue un rôle important. Si vous n'arrivez pas à obtenir la température désirée, diminuez la quantité d'aliments à cuire
- L'appareil est doté d'une protection anti-surchauffe et s'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Une fois le temps nécessaire au refroidissement de l'appareil écoulé, celui-ci est à nouveau prêt à fonctionner



Remplir le caquelon

- Verser la graisse ou le bouillon selon les indications de la recette dans le caquelon à fondue (le volume de remplissage recommandé correspond à 1.8 litre, ou encore à $\frac{3}{4}$ du volume du caquelon environ)
- Mettre le cache anti-projections avec support-fourchettes

Conseils:

- Ne pas trop remplir le caquelon
- Durant la phase préchauffage: ne jamais mettre de couvercle sur le poêlon si le cache avec support fourchettes est déjà mis. Le cache surchaufferait!
- N'employer que des huiles ou des graisses végétales pures, car elles peuvent être chauffées à haute température et ont un goût neutre. Elles ne dégagent pas de fumée ni d'éclaboussures. Huiles et graisses animales ne sont donc pas adaptées
- Ne jamais mélanger différents types d'huile ou de graisse
- L'huile et la graisse peuvent être utilisées 3 ou 4 fois. Une fois usées, elles moussent, dégagent une odeur désagréable, deviennent denses et plus foncées. Ajouter de l'huile ou de la graisse neuve ne les améliore pas: nous conseillons donc de changer l'huile ou la graisse régulièrement et complètement



Fonctionnement

Français



ATTENTION!

- Ne pas jeter l'huile et la graisse dans l'évier: veuillez les jeter dans les containers prévus à cet effet au centre de collecte de votre commune (protection de l'environnement!)

Fondue à la viande («bourguignonne» ou «chinoise»)

- Couper la viande en petits morceaux de 2-3 cm, les couvrir et les mettre au réfrigérateur
 - Bien décongeler et essuyer la viande avant de la faire cuire, sinon l'huile ou la graisse mousse beaucoup
 - Poser le poêlon plein d'huile/graisse ou de bouillon sur la plaque
 - Tourner le sélecteur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «0»
-
- Brancher l'appareil (220-240 V)
 - Tourner le sélecteur de température dans le sens des aiguilles d'une montre sur «MAX» (le témoin bleu s'allume) et faire chauffer, sous surveillance, l'huile, la graisse ou le bouillon pendant 20 minutes env.
 - Enfiler un par un les morceaux de viande sur les fourchettes à fondue, puis les placer sur leur support. Laisser cuire la viande dans le liquide bouillant suivant les goûts (bien cuite ou saignante, c'est-à-dire encore rose à l'intérieur)
 - Pour la fondue bourguignonne, le temps de cuisson varie entre env. 1½ minute et 3 minutes; pour la chinoise il varie entre 3 et 4 minutes
 - Nous vous conseillons d'assaisonner la viande avec des sauces, comme par ex. mayonnaise, cocktail, moutarde, sauces crémeuses et autres sauces toutes prêtes (ketchup, soja, etc.)
 - **Recommandation:**
 - Les fourchettes deviennent très chaudes dans l'huile/graisse; déposer la viande sur l'assiette



Fonctionnement

Conseil pour les légumes

- Couper les légumes comme les carottes, le céleri, le poireau, le chou vert, l'échalote et champignons finement et les ajouter dans la fondue

Fondue végétarienne

- Pratiquement tous les légumes ou champignons conviennent et peuvent être cuits dans un léger bouillon de légumes avec une gousse d'ail et un peu de vin blanc. Les légumes plus durs comme les carottes, le céleri ou les patates douces doivent être blanchies 'al dente' dans le bouillon auparavant
- **Conseils:** Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Celui-ci se rallume régulièrement montrant ainsi que l'appareil rechauffe pour atteindre la bonne température



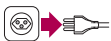
Français

⚠ PRÉCAUTION!

- Pendant le fonctionnement, la plaque, certains éléments de l'appareil, le caquelon, le cache anti-projections et l'huile, la graisse ou le bouillon sont très chauds. Ne pas toucher et ne pas déplacer!

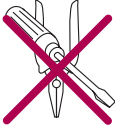
Après la fondue pour la viande/les légumes

- Eteindre l'appareil (tourner le sélecteur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur «0»)
- Débrancher l'appareil pour l'éteindre. **L'appareil n'est éteint que lorsqu'il est débranché**
- Verser le bouillon dans de petites tasses et le déguster
- Laisser refroidir complètement l'appareil et le caquelon, puis les nettoyer (voir «Nettoyage»)
- Verser l'huile ou la graisse dans un récipient, le fermer et le conserver au frais





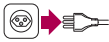
Problèmes



- En cas de pannes, d'appareil défectueux ou de soupçon de dysfonctionnement après une chute, débranchez immédiatement la fiche électrique. Faites vérifier, et le cas échéant réparer, l'appareil par le MIGROS-Service
- **⚠ PRÉCAUTION!** Les réparations doivent impérativement être exécutées par le MIGROS-Service. Les réparations effectuées de manière incorrecte peuvent engendrer des risques pour l'utilisateur
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de réparation non conforme. Le cas échéant, les droits liés à la garantie expirent

Français

Entretien et nettoyage

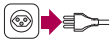


- **Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et le laisser complètement refroidir**
- **⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais immerger l'appareil et la fiche dans l'eau ou les passer sous l'eau courante. Risque de court-circuit ou de décharge électrique!**
- Nettoyer le réchaud et le cordon d'alimentation avec un chiffon doux légèrement humide; ne pas utiliser d'objets pointus ou coupants, ni de produits corrosifs
- Eliminer les résidus d'aliments sur la plaque à l'aide d'un chiffon humide
- Laver le caquelon, le cache anti-projections et les fourchettes à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. On peut les mettre dans le lave-vaisselle
- **ATTENTION:** Ne pas utiliser des produits abrasifs pour le nettoyage





Rangement et entretien



- En cas de non-utilisation, éteindre l'appareil et retirer la fiche
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et hors de portée des enfants
- Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation, la fiche et le boîtier ne sont pas endommagés
- À l'exception d'un contrôle occasionnel des fonctions, le réchaud ne demande aucune maintenance

Français

Élimination / Recyclage



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En tant que consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques chez votre commerçant pour leur élimination en bonne et due forme. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils électriques et électroniques usagés faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des êtres vivants.

Pour de plus amples informations sur les points de collecte, l'élimination et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques, veuillez contacter l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté cet appareil ou le fabricant du produit en question.



Données techniques

| | |
|----------------------|------------------------------|
| Tension de réseau | 220-240 Volt~ / 50/60 Hz |
| Puissance nominale | 1200-1400 Watt |
| Dimensions | 24 × 25 × 7,5 cm (l × p × h) |
| Longueur du cordon | env. 120 cm |
| Poids net | env. 1200 g |
| Antiparasité | selon la norme UE |
| Homologation | CE |
| Classe de protection | I |
| M-Garantie | 3 ans |

Sous réserve de modifications de construction et de fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.

Conformité CE

Ce produit est certifié conforme aux dispositions des directives mentionnées ci-après. Sa conformité est garantie par le respect des normes énoncées.

2014/35/UE

Directive «Basse tension» (DBT)

2014/30/UE

Compatibilité électromagnétique (CEM)

2011/65/UE

Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)

(EG) Nr. 1275/2008

Exigences d'écoconception pour la consommation d'énergie des équipements ménagers et de bureau, électriques et électroniques, en état de veille et en mode d'arrêt

LVD

EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 62233

EMC

EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES Migros, CH-8031 Zurich



Mio Star Set da fondue per carne/verdura FONDUE 6 WOOD

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

| | Pagina | | Pagina |
|--|--------|---------------------------|--------|
| Avvertenze di sicurezza | 30 | Guasti | 40 |
| A proposito delle istruzioni d'uso | 32 | Cura e pulizia | 40 |
| Disimballaggio | 32 | Custodia e manutenzione | 41 |
| In breve | 33 | Smaltimento / Riciclaggio | 41 |
| Avvio rapido | 33 | Dati tecnici | 42 |
| Elenco delle parti e degli elementi di comando | 34 | Conformità | 42 |
| Messa in funzione | 35 | | |
| - Prima dell'uso iniziale | 35 | | |
| - Uso dell'apparecchio | 35 | | |
| - Collocazione | 36 | | |
| - Note in merito al caquelon | 37 | | |
| - Note in merito al rechaud elettrico | 37 | | |
| - Riempire il caquelon | 37 | | |
| - Fondue di «bourguignonne» o «chinoise» | 38 | | |
| - Consiglio per le verdure | 39 | | |
| - Fondue vegetariana | 39 | | |
| - Dopo la fondue | 39 | | |

Lo sapevate già?

Su www.migros-service.ch è disponibile un'ampia gamma di accessori e pezzi di ricambio, ciò che vi consentirà di prolungare notevolmente la durata di vita del vostro apparecchio.

Basta inserire nel campo della ricerca il nome del prodotto o il numero dell'articolo e ordinare il pezzo di ricambio o l'accessorio desiderato.



Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, soffermarsi a leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

⚠ AVVERTENZA! Prima della messa in funzione leggere le avvertenze di sicurezza dettagliate. In caso di non osservanza sussiste il pericolo di scossa elettrica, incendio e/o di lesioni!

- Prima della messa in funzione leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso
- Le persone, compresi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio a causa di inesperienza o di scemata capacità psichica, fisica o mentale, possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza oppure seguendo le indicazioni di una persona responsabile
- Posizionare l'apparecchio in modo che i bambini non riescano a toccarlo

⚠ PRECAUZIONE! Quando l'apparecchio è acceso la piastra e le superfici sono roventi. Non toccarle

⚠ PRECAUZIONE! Non toccare mai il caquelon bollente. Pericolo di scottature e ustioni!

- ATTENZIONE! Il caquelon può scivolare via dalla piastra quando mescolare il brodo, l'olio o il grasso

- ATTENZIONE! Il grasso usato può prendere fuoco in caso di surriscaldamento. In questo caso estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e coprire il caquelon con un coperchio o simili per soffocare le fiamme. Non versare mai dell'acqua sul grasso bollente o in fiamme!

⚠ AVVERTENZA! Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione. Pericolo di scossa elettrica e ustioni!

- ATTENZIONE! Sistemare il cavo in maniera tale da evitare che qualcuno possa far cadere l'apparecchio rovente
- Mantenere una distanza di sicurezza di 50 cm da oggetti infiammabili (p. es. tende)
- Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di cavo o spina danneggiati. Far sostituire immediatamente cavi e spine difettosi presso un MIGROS-Service

⚠ AVVERTENZA! Il cavo non deve entrare in contatto con l'apparecchio quando questo è in funzione. Pericolo di incendio e di corto circuito!

- Non lasciare mai pendere il cavo, non farlo passare su angoli o spigoli vivi, non incastrarlo. Non appoggiare né appendere il cavo sopra oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Non estrarre mai la spina con le mani bagnate né tirando per il cavo



Avvertenze di sicurezza

- Far funzionare l'apparecchio solo sotto sorveglianza
- Utilizzare esclusivamente cavi di allacciamento per un'intensità di corrente minima di 10 A
- L'apparecchio non è protetto contro gli spruzzi d'acqua
- Quando si preparano delle pietanze, è possibile che il grasso schizzi. Si raccomanda pertanto la massima attenzione. Proteggere adeguatamente anche i vestiti e l'ambiente circostante
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana. Non collocarlo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme aperte. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente
- △ AVVERTENZA! Non immergere mai la piastra o il cavo in acqua o in altri liquidi. Pericolo di lesioni, incendio e scossa elettrica!
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato e va utilizzato in locali asciutti
- Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Si declina ogni responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni d'uso



A proposito delle presenti istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio

Italiano

- **Togliere l'apparecchio dalla confezione**
- Dopo il disimballaggio verificare che tutti i pezzi siano disponibili (vedi illustrazione della pagina 34)
- **Controllare che la tensione di rete** (220-240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- **⚠ AVVERTENZA! Distruggere eventuali sacchetti di plastica**, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento!

Suggerimento:

- Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

Serve un accessorio o un pezzo di ricambio?

Su www.migros-service.ch è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio.



In breve

Avvio rapido

1. Scegliere una superficie stabile, piana, asciutta e resistente al calore
2. Prima di tutto, riempire il caquelon d'olio, grasso o brodo
3. Mettere il supporto per le forchettine con funzione antispruzzo
4. Mettere il caquelon sulla piastra
5. Inserire la spina nella presa di corrente (220-240 V)
6. Selezionare la temperatura («O»-«MAX»). (Spia di controllo blu si accende).

ATTENZIONE! Non coprire mai il caquelon con un coperchio (altrimenti il supporto per le forchettine si surriscalda)

7. A cottura terminata girare il selettore della temperatura in senso antiorario fino alla battuta d'arresto ed estrarre la spina

⚠ PRECAUZIONE! Rechaud con piastra diventano molto caldi! Non toccare. Pericolo di ustioni!

1. Collocare l'apparecchio



2. Riempire il caquelon



3. Mettere il supporto per le forchettine

4. Mettere il caquelon sulla piastra



5. Inserire la spina nella presa di corrente



6. Girare il selettore di temperatura su «MAX»



7. Infilzare uno ad uno i pezzettini di carne o verdura



8. Appoggiare le forchettine nell'apposito supporto





Elenco delle parti e degli elementi di comando



1. Forchetta per fondue
2. Supporto per le forchettine con funzione antispuzzo
– **⚠ PRECAUZIONE!** Quando l'apparecchio è acceso, scotta. Non toccare! Pericolo di ustioni!
3. Caquelon per fondue in acciaio inox:
– **⚠ PRECAUZIONE!** Quando l'apparecchio è acceso, scotta. Non toccare! Pericolo di ustioni!
4. Piastra riscaldante **⚠ PRECAUZIONE!** Quando l'apparecchio è acceso, scotta. Pericolo di ustioni!
5. Rechaud elettrico **⚠ PRECAUZIONE!** Quando l'apparecchio è acceso, scotta! Non spostare! Pericolo di ustioni!
6. Selettore della temperatura con termostato («O»-«MAX»). Durante il processo di riscaldamento si accende la spia di controllo blu
7. Cavo d'alimentazione/spina (220-240 V) (senza illustrazione) **⚠ PRECAUZIONE!** Sistemare il cavo in maniera tale da evitare che qualcuno possa far cadere l'apparecchio



Messa in funzione



Prima dell'uso iniziale

AVVERTENZA! Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 30 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e sotto sorveglianza
- **PRECAUZIONE!** Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione. Rischio di ustioni!
- L'apparecchio non può essere utilizzato dai bambini
- **PRECAUZIONE!** Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano calde! Pericolo di ustioni!
- Effettuare la pulizia solo dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e dopo il completo raffreddamento dell'apparecchio

Prima dell'uso iniziale, pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido.

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire accuratamente con acqua calda e un po' di detersivo il caquelon, il supporto e le forchette. Successivamente asciugare bene, per evitare che durante la cottura l'acqua si mischi all'olio o al grasso.

Uso dell'apparecchio

- L'apparecchio è concepito per riscaldare e per tenere in caldo il fondue «Bourguignonne» o «Chinoise» e, a certe condizioni, anche per cuocere il fondue in tavola
- **Nota:** L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato




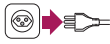


Messa in funzione

Collocazione

Prima di installare l'apparecchio si prega di osservare i seguenti punti:

- **Inserire la spina nella presa di corrente**
- Non collocare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente
- Collocare il rechaud nel luogo di utilizzo desiderato
- ATTENZIONE! Non collocare l'apparecchio o il cavo vicino a fonti di calore (piastre di cottura ecc.) né farli entrare in contatto con l'acqua
- Scegliere una superficie stabile, piana e asciutta
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli spruzzi (inevitabili quando si usano grassi e oli)
- ATTENZIONE! Non mettere mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (ad es. tende) o a oggetti non termostabili (ad es. candele, decorazioni). Mantenere la distanza minima di 50 cm
- ATTENZIONE! Badare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con l'acqua o altri liquidi, prestare attenzione affinché non venga schiacciato
-  **PRECAUZIONE!** Badare che l'apparecchio in funzione sia posizionato in modo stabile, che nessuno inciampi nel cavo facendo cadere l'apparecchio
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare un tecnico
- Prima di accendere l'apparecchio riempire il caquelon e metterlo sulla piastra



Italiano



Messa in funzione



Note in merito al caquelon

- È possibile riscaldare il caquelon sulla piastra della stufa, nel forno o sulla fiamma libera. Per ottenere una distribuzione del calore uniforme, utilizzare la piastra o la griglia metallica previste a tale scopo



Note in merito al rechaud elettrico

- Quest'apparecchio è indicato per riscaldare e per tenere in caldo il fondue e, a certe condizioni, anche per cuocere il fondue in tavola osservando comunque la giusta quantità di alimenti; se non si riesce ad ottenere la temperatura desiderata, infatti è necessario ridurre la quantità di vivande
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo che in caso di surriscaldamento lo spegne automaticamente. Trascorso il tempo necessario per il raffreddamento l'apparecchio sarà di nuovo pronto all'uso

Italiano

Riempire il caquelon

- Aggiungere olio, grasso o brodo nel caquelon della fondue secondo le istruzioni della ricetta (la capacità consigliata è di circa 1,8 litri o $\frac{3}{4}$ del volume della padella)
- Montare il supporto per le forchettine con funzione anti-spruzzo

Note:

- Non riempire troppo il caquelon
- Durante la fase di pre-riscaldamento e il supporto per le forchettine è già montato, non coprire mai il caquelon con un coperchio (altrimenti il supporto per le forchettine si surriscalda)
- Utilizzare esclusivamente oli o grassi vegetali puri, poiché possono essere scaldati a temperature elevate e hanno un gusto neutro. Non producono fumo e non schizzano. Gli oli e i grassi animali non sono quindi adatti
- Non mischiare mai diversi tipi di oli e grassi
- L'olio e il grasso possono essere riutilizzati 3 o 4 volte. Una volta usati, emettono un odore sgradevole, spumeggiano, diventano densi e scuri. Non migliorano aggiungendo nuovo olio o grasso. Si consiglia pertanto di sostituire regolarmente e completamente l'olio e il grasso



Messa in funzione

ATTENZIONE!

- Non versare l'olio e il grasso usato nello scarico di casa, bensì gettarlo negli appositi contenitori presso i centri di raccolta del proprio comune (tutela dell'ambiente!)

Fondue di carne «bourguignonne» o «chinoise»

- Tagliare la carne a cubetti di 2-3 cm, coprirla e metterla in frigorifero
- Prima di cuocere la carne, farla scongelare e asciugarla accuratamente, altrimenti l'olio o il grasso nella pentola fanno molta schiuma
- Appoggiare sulla piastra riscaldante il caquelon contenente l'olio, il grasso o il brodo
- Girare il regolatore della temperatura in senso antiorario su «0»

Italiano



Inserire la spina nella presa di corrente (220-240 V)

- Girare il regolatore della temperatura in senso orario su «MAX» (la spia di controllo blu si accende) e far scaldare l'olio, il grasso o il brodo per ca. 20 minuti, controllandolo
- Infilzare uno ad uno i pezzettini di carne con le forchettine e appoggiarle nell'apposito supporto. Lasciar cuocere la carne nel liquido bollente in base ai gusti (al sangue, ovvero all'interno è ancora rosa, o ben cotta)
- Con la bourguignonne il tempo di cottura va da ca. 1½ fino a 3 minuti; con la chinoise va dai 3 ai 4 minuti
- Si consiglia di accompagnare la carne con delle salse, come p.es. maionese, salsa da cocktail, salsa di senape e altre salse già pronte (ketchup, soia ecc.)
- **Nota:**
- Le forchette appena tolte dall'olio/grasso sono molto calde; appoggiare la carne dapprima nel piatto





Messa in funzione

Consiglio per le verdure

- Tagliare a dadini verdure quali carote, sedano, porro, verza, scalogno oppure i funghi e aggiungere alla fondue

Fondue vegetariana

- In pratica qualsiasi tipo di verdura e i funghi sono indicati per la cottura nel brodo vegetale leggero con l'aggiunta di uno spicchio d'aglio e un goccio di vino bianco. La verdura molto soda, ad es. carote, sedano e patate dolci, andrebbero cotte al dente ancor prima di servire il brodo in tavola
- **Note:** Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne. Durante l'uso dell'apparecchio la spia si riaccende regolarmente, ciò che indica il mantenimento della temperatura

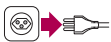


⚠ PRECAUZIONE!

- Quando l'apparecchio è acceso, la piastra riscaldante, alcune parti del fornello, il caquelon per fondue, il supporto per le forchettine e l'olio/grasso o il brodo scottano. Non toccare né spostare!

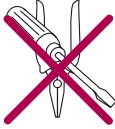
Dopo la fondue

- Spegner l'apparecchio (girando il regolatore della temperatura in senso antiorario su «0»)
- Spegner l'apparecchio estraendo la spina dalla presa di corrente. **Il rechaud elettrico si spegne soltanto estraendo la spina dalla presa di corrente**
- Versare il brodo in piccole tazze e gustarselo
- Prima di pulire l'apparecchio e il caquelon, aspettare che siano completamente raffreddati (v. «Pulizia»)
- Versare l'olio o il grasso in un recipiente, chiuderlo e conservare al fresco





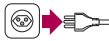
Guasti



- In caso di guasti, di apparecchio difettoso o di sospetto di guasto in seguito a caduta, estrarre subito la spina dalla presa di corrente. Fare controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal MIGROS-Service
- ⚠ PRECAUZIONE! Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia

Italiano

Cura e pulizia

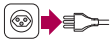


- **Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio**
- ⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai l'apparecchio o il cavo in acqua né lavarli sotto l'acqua corrente. Pericolo di scossa elettrica e di cortocircuito!
- Pulire la piastra e il cavo con un panno morbido leggermente inumidito; non usare oggetti appuntiti o abrasivi né sostanze corrosive
- Togliere con un panno umido eventuali residui di fondue rimasti sulla piastra
- Lavare a mano, con acqua calda e detersivo, il caquelon, il supporto e le forchette. Possono essere lavati in lavastoviglie
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi





Custodia e manutenzione



- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato
- Fare sempre raffreddare completamente l'apparecchio
- Custodire l'apparecchio in un luogo asciutto, privo di polvere e non accessibile ai bambini
- Verificare regolarmente che il cavo di alimentazione, la spina e l'involucro dell'apparecchio non siano danneggiati
- Fatta eccezione per un controllo occasionale del funzionamento, l'apparecchio non necessita di alcuna manutenzione

Smaltimento / Riciclaggio



Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici in modo da garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere - senza costi aggiuntivi - gli apparecchi elettrici ed elettronici che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali.

Inoltre, grazie al riciclaggio di questi apparecchi vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.



Dati tecnici

| | |
|----------------------------------|------------------------------|
| Tensione nominale | 220-240 Volt~ / 50/60 Hz |
| Potenza nominale | 1200-1400 Watt |
| Dimensioni | 24 × 25 × 7,5 cm (l × p × a) |
| Lunghezza del cavo | ca. 120 cm |
| Peso netto | ca. 1200 g |
| Schermato contro i radiodisturbi | secondo le norme EU |
| Approvato da | CE |
| Classe di protezione | I |
| M-Garanzia | 3 anni |

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

Italiano

Conformità CE

Il prodotto soddisfa le disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dal rispetto delle norme elencate.

2014/35/UE

Direttiva bassa tensione (LVD)

2014/30/UE

Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)

2011/65/UE

Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)

(EG) Nr. 1275/2008

Specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio

LVD

EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 62233

EMC

EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:

Federazione delle cooperative Migros, CH-8031 Zurigo









Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen | Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen | Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind | Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen | Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren | Bei Fehlen desselben wird jeder Garantianspruch hinfällig.

MIGROS

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter www.migros-service.ch

 **M-INFOLINE**
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen?
Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.
0800 84 0848: Montag bis Freitag 08.00 - 18.30 Uhr; Samstag 08.30 - 17.30 (8 Rp./Min. 08.00 - 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 - 18.30 Uhr und Samstag).
www.migros.ch/kontakt

Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de trois ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé | Toutes les autres prétentions sont exclues | La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures | La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS | Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) | Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.
Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site:
www.migros-service.ch

Vous avez des questions?
M-Infoline est là pour vous aider:
0800 84 0848
du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts / min. de 8 h à 17 h, 4 cts / min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).
www.migros.ch/contact

Garanzia

La MIGROS si assume per tre anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.
Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch.

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848
dal lunedì ai venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).
www.migros.ch/contacto