

Brentwood[®] **Appliances**

©2023 Brentwood Appliances, Inc.

ELECTRIC FONDUE SET MÁQUINA ELÉCTRICA PARA FONDUE APPAREIL À FONDUE ÉLECTRIQUE

ITEM NO.: TS-604W



Operating and Safety Instructions
FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY
Instrucciones de Operación y Seguridad
SOLO PARA USO DOMESTICO
Consignes de Sécurité et de Fonctionnement
POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury, and property damage please note the following:

- This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- **Do not leave the appliance unattended while it is in use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use and before cleaning**
- Do not immerse or expose the Base, Power Cord, or Plug of this appliance in water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and protective oven mitts or gloves when handling product to avoid burns, fire, and personal or property damage
- Do not use attachments not recommended or sold by the Manufacturer.
- Do not place appliance on or near a hot gas burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or sturdy flat surface. Keep the appliance away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
- This appliance is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the motor housing is dropped in or exposed to water.
- This appliance has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this appliance yourself. Please review the Warranty Policy on Page 8.

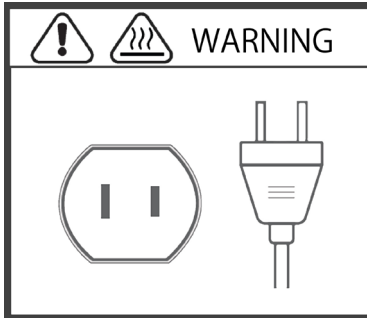
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.

SPECIAL INSTRUCTIONS: Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



**FOR HOUSEHOLD USE ONLY!
PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE
USE & SAVE FOR FUTURE REFERENCE.**

Parts and Assembly Steps:

Easy Steps...

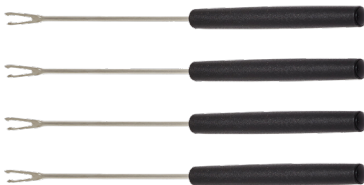
- 1 Heating Base with Power Dial**
Place on a level counter.



- 2 Serving Tray**
Place tray on top of the Heating Base and Power Dial.



- 3 Heating Bowl**
Place the stainless-steel bowl in the center of the Serving Tray.



**4 Stainless Steel
Dipping Forks
Included**



Specs: 120V~60 Hz, 25 Watts

Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

1. Wipe all pieces with a damp cloth prior to use and dry well before assembling. (Do not place any parts of this appliance in the dishwasher.)
2. Before plugging in, check to see that the electric circuit is not overloaded with other appliances.
3. Be certain that your unit is resting on a level flat countertop.
4. Follow the 'Parts and Assembly' Easy Steps section in this manual to properly set up for use.

Introduction:

You can use a variety of foods, chocolates, and sauces with your new Fondue machine to create any flavor you desire.

Chocolate Fondue:

You can use milk chocolate, dark chocolate, or white chocolate with any type of fruit to dip in. Some popular items are strawberries, marshmallows, apple wedges, cookies, ice cream balls, peanuts, graham crackers etc. For a nice kick you may add liqueurs for specific flavors.

Cheese Fondue:

The most used cheeses are Gruyère, Emmental, Vacherin Fribourgeois and Vacherin Mont D'or. However, any of your favorite local cheeses, cream cheeses and spreads will do. Pair that up with your favorite dipping items such as: grapes, apples, breads, crackers, pretzels, etc.

BBQ Sauces:

Bar-B-Q sauces work well too! Use your favorite sauce and have chicken cubes, pork cubes, rib tips and a variety of Salame to dip. Use wine, liquor, or other liquids to dilute the sauce if they are too thick.

Using Your Fondue Maker:

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Avoid contact with hot parts. Always use it on a sturdy table or counter.

1. After you have assembled your Fondue Maker according to the Easy Steps on Page 5, check that the Power Dial is on the 'OFF' position prior to plugging in the machine to an electrical outlet.
2. Plug the appliance into an electrical outlet and turn the Power Dial to the 'MELT' position. The Power Indicator Light will light up letting you know it is heating.

3. Place your desired fondue dipping sauce into the 'Heating Bowl' first. The Heating Bowl should be placed in the center of the 'Serving Tray'. Allow the dipping sauce to heat and melt (about 15-20 minutes, this time will vary depending on the dipping sauce ingredients) the dipping sauce should reach 140°F (60°C) before changing the Power Dial to warm.
4. While dipping sauce of your choice is heating, gather your favorite dipping ingredients to the side on the counter.
5. If you notice your Fondue is not melting fast enough or does not have a fluid texture, you may need to add butter or oil to obtain a fluid texture.
Note: do not overheat the dipping sauce to where it gets dry. If so, turn the Power Dial to 'Warm' immediately and add a fat-based ingredient to help liquify.
6. Once your dipping sauce is ready, move the 'Power Dial' to 'Warm' and place your dipping ingredients onto the 'Serving Tray'. These dipping ingredients would be best if they are bite size and pair nicely with your dipping choice.
7. Once ready, have everyone gather around the Fondue Maker and with the 'Roasting Forks' included, push the bite size food ingredient into the fork and dip into the dipping sauce and enjoy!
8. Once dipping sauce is finished, turn 'Power Dial' to the "OFF" position and unplug from electrical outlet.

Cleaning Your Fondue Maker:

WARNING: Always unplug the product and allow it to cool before cleaning or storing.


NOTICE: Never immerse the Heating Base or cord in water or any other liquid.

- Turn Power Switch to "OFF" position, unplug unit from the electrical socket before cleaning.
- Allow the unit to cool for at least 10 minutes before cleaning. Check that the Heating Bowl is not hot to the touch.
- If any bite size food items are still on the Serving Tray, please remove and store for further use.
- Raise the Serving Tray so it separates from the 'Heating Base' and slightly tip to one side so the Heating Bowl will tip forward.
- Wash stainless steel Heating Bowl and Dipping Forks in warm soapy water and a soft sponge. Serving Tray can also be washed under running water. If needed, wipe Heating Base with a warm damp cloth.

NOTE: We do not recommend placing any part of this item in a dishwasher.

- Dry completely before storing in a cool dry environment and store out of reach of children.
- Never use harsh abrasives or steel wool pads on any part of the unit.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY


 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____


Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace it with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 Monday through Friday: 9:00 am – 5:00 pm PT

 U.S. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com

 Canadian Customers Please Email: canada.warranty@brentwoodus.com

 Go online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR



ADVERTENCIA– Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

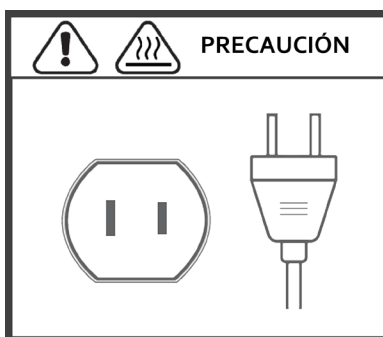
- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- **No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.**
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas al manipular el producto. Use guantes protectores o guantes de horno al retirar la tapa o el manejo de contenedores calientes para evitar quemaduras o lesiones personales.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilizar aparato sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuesto al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente inspeccionar o reparar este producto usted mismo. **Por favor lea la Póliza de Garantía en la Pagina 8.**

- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y romperse.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si uno se debe utilizar:

- La clasificación eléctrica marcada debe ser al menos tan grande como la del producto.
- Organizar el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda tropezarse con él o se tira.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en el tomacorriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. Nunca use el enchufe con un cable de extensión a menos que usted puede insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.



**SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y
GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

Partes y Pasos de Montaje:

Pasos F aciles...

- 1 Base Calefactora con Dial de Potencia**
Colóquelo sobre una encimera nivelada.



- 2 Bandeja de Servir**
Coloque la bandeja encima de la base calefactora con la abertura por encima del dial de encendido.



- 3 Calentar el bol**
Coloque el bol de acero inoxidable en el centro de la bandeja de servir.



**4 Acero Inoxidable
Tenedores para Mojar
Incluido**



Specs: 120V~60 Hz, 25 Watts

Antes del primer uso

IMPORTANTE: Compruebe detenidamente todo el material de embalaje antes de desecharlo, ya que puede contener piezas accesorias.

1. Limpie todas las piezas con un paño húmedo antes de usarlas y séquelas bien antes de montarlas. (No coloque ninguna pieza de este aparato en el lavavajillas).
2. Antes de enchufarlo, compruebe que el circuito eléctrico no está sobrecargado con otros aparatos.
3. Asegúrese de que su aparato está apoyado sobre una encimera plana y nivelada.
4. Siga los sencillos pasos de la sección "Piezas y montaje" de este manual para instalar correctamente el aparato.

Introducción:

Puede utilizar una variedad de alimentos, chocolates y salsas con su nueva máquina de Fondue para crear cualquier sabor que desee.

Fondue de chocolate:

Puede utilizar chocolate con leche, chocolate negro o chocolate blanco con cualquier tipo de fruta para mojar. Algunos productos populares son fresas, malvaviscos, trozos de manzana, galletas, bolas de helado, cacahuets, galletas graham, etc. Para darle un toque especial, se pueden añadir licores de sabores específicos.

Fondue de queso:

Los quesos más utilizados son el Gruyère, el Emmental, el Vacherin Fribourgeois y el Vacherin Mont D'or. Sin embargo, cualquiera de sus quesos locales favoritos, quesos cremosos y para untar servirá. Acompañelo con sus ingredientes favoritos para mojar, como uvas, manzanas, pan, galletas, pretzels, etc.

Salsas BBQ:

¡Las salsas Bar-B-Q también funcionan bien!. Use su salsa favorita y tenga cubos de pollo, cubos de cerdo, puntas de costilla y una variedad de Salame para mojar. Utiliza vino, licor u otros líquidos para diluir la salsa si son demasiado espesas.

Uso de su Fondue Eléctrica:

Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Evite el contacto con las partes calientes. Utilícelo siempre sobre una mesa o encimera resistente.

1. Después de haber montado su máquina de Fondue según los Pasos Fáciles de la Página 11, compruebe que el Dial de Encendido está en la posición 'OFF' antes de enchufar la máquina a una toma eléctrica.
2. Enchufe el aparato a una toma de corriente y gire el selector de potencia a la posición "MELT". El indicador luminoso de encendido se encenderá para avisarle de que está calentando.

3. Coloque primero la salsa para fondue que desee en el "recipiente calentador". El bol calentador debe colocarse en el centro de la bandeja de servir. Deje que la salsa se caliente y se derrita (aproximadamente 15-20 minutos, este tiempo variará dependiendo de los ingredientes de la salsa) la salsa debe alcanzar 140°F (60°C) antes de cambiar el selector de potencia a caliente.
4. Mientras se calienta la salsa para mojar de su elección, reúna sus ingredientes favoritos para mojar a un lado del mostrador.
5. Si observa que la fondue no se derrite lo suficientemente rápido o no tiene una textura fluida, es posible que tenga que añadir mantequilla o aceite para obtener una textura fluida.

Nota: no sobre caliente la salsa hasta que se seque. En ese caso, gire inmediatamente el selector de potencia a "Caliente" y añada un ingrediente a base de grasa para ayudar a licuarla.

6. Cuando la salsa esté lista, ponga el selector de potencia en la posición "Warm" y coloque inmediatamente los ingredientes en la bandeja. Lo mejor es que estos ingredientes sean del tamaño de un bocado y combinen bien con la salsa elegida.
7. Una vez listo, reúna a todo el mundo alrededor de la fondue y, con los "Tenedores para asar" incluidos, pídale que empujen el ingrediente del tamaño de un bocado en el tenedor, lo sumerjan en la salsa y ¡a disfrutar!
8. Una vez terminada la salsa, gire el botón de encendido a la posición "OFF" y desenchúfelo de la toma de corriente.

Limpieza de su Fondue Eléctrica:

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el producto y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

AVISO: Nunca sumerja la Base Calentadora o el cable en agua o cualquier otro líquido.

- Gire el interruptor de encendido a la posición "OFF" y desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 10 minutos antes de limpiarlo. Compruebe que el bol calentador no esté caliente al tacto.
- Si aún quedan bocados en la bandeja, retírelos y guárdelos para su uso posterior.
- Levante la bandeja para servir de modo que se separe de la "base calefactora" e inclínela ligeramente hacia un lado para que la cubeta calefactora se incline hacia delante.
- Lave el bol calentador y los tenedores de inmersión de acero inoxidable con agua jabonosa tibia y una esponja suave. La bandeja también puede lavarse con agua corriente. Si es necesario, limpie la Base Calentadora con un paño húmedo caliente.

NOTA: No recomendamos meter ninguna pieza de este artículo en el lavavajillas.

- Séquelo completamente antes de guardarlo en un lugar fresco y seco y guárdelo fuera del alcance de los niños.
- Nunca utilice abrasivos fuertes o estropajos de acero en ninguna parte de la unidad.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

⚠ AVERTISSEMENT – Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

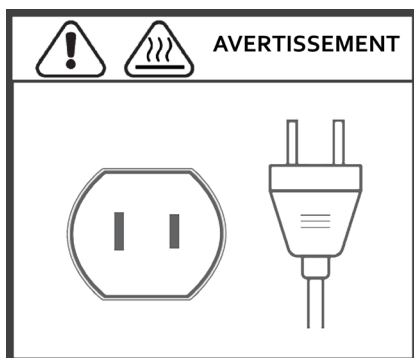
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- **Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.**
- N'immergez pas la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'eau ou tout autre liquide chaud.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane ou une table. Gardez l'appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez ni ne débranchez le produit avec les mains mouillées.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Évitez que le cordon touche les surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont à découvert, s'il fonctionne mal, s'il a subi une chute ou est endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé par terre ou a été exposé à l'eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. **Veuillez consulter la politique de garantie Page 8.**
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation là où il se connecte à l'appareil, car il pourrait s'effiloche ou se briser.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES : Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long.

L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée :

- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil;
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.



**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!
VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT
UTILISATION ET LES CONSERVER POUR
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

Partes et étapes d'Assemblage:

Étapes faciles.....

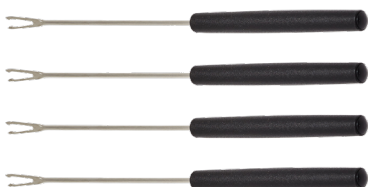
- 1** **Base Chauffante**
Placer l'appareil sur un plan de travail horizontal.



- 2** **Plateau de Service**
Placer le plateau sur la base chauffante en plaçant l'ouverture au-dessus du cadran de puissance.



- 3** **Chauffer le bol**
Placer le bol en acier inoxydable au centre du plateau de service.



Comprend 4 fourchettes à tremper en acier inoxydable
F ourchettes à tremper



Specs: 120 V ~ 60 Hz, 25 Watts

Avant la première utilisation

IMPORTANT : Veuillez vérifier soigneusement tous les matériaux d'emballage avant de les jeter, car ils peuvent contenir des pièces accessoires.

1. Essuyez toutes les pièces avec un chiffon humide avant de les utiliser et séchez-les bien avant de les assembler. (Ne placez aucune pièce de cet appareil dans le lave-vaisselle).
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le circuit électrique n'est pas surchargé par d'autres appareils.
3. Assurez-vous que votre appareil repose sur un plan de travail plat et horizontal.
4. Suivez les étapes simples de la section "Pièces et assemblage" de ce manuel pour installer correctement l'appareil.

Introduction:

Avec votre nouvel appareil à fondue, vous pouvez utiliser une grande variété d'aliments, de chocolats et de sauces pour créer toutes les saveurs que vous souhaitez.

Fondue au chocolat :

Vous pouvez utiliser du chocolat au lait, du chocolat noir ou du chocolat blanc avec n'importe quel type de fruit à tremper. Les fraises, les guimauves, les quartiers de pommes, les biscuits, les boules de crème glacée, les cacahuètes, les biscuits Graham, etc. sont très appréciés. Pour donner un coup de fouet, vous pouvez ajouter des liqueurs pour des saveurs spécifiques.

Fondue au fromage :

Les fromages les plus utilisés sont le gruyère, l'emmental, le vacherin fribourgeois et le vacherin mont d'or. Cependant, tous les fromages locaux, les fromages à la crème et les pâtes à tartiner préférés conviennent. Accompagnez-les de vos trempettes préférées, telles que raisins, pommes, pains, crackers, bretzels, etc.

Sauces barbecue :

Les sauces barbecue conviennent également ! Utilisez votre sauce préférée et disposez des cubes de poulet, des cubes de porc, des bouts de côtes et une variété de Salame à tremper. Utilisez du vin, de la liqueur ou d'autres liquides pour diluer la sauce si elle est trop épaisse.

Utilisation de l'appareil à Fondue:

Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. Évitez tout contact avec les pièces chaudes. Utilisez toujours l'appareil sur une table ou un comptoir solide.

1. Utilisez toujours l'appareil sur une table ou un comptoir solide. Après avoir assemblé votre appareil à fondue en suivant les étapes simples de la Page 16, vérifiez que le

bouton d'alimentation est sur la position "OFF" avant de brancher l'appareil sur une prise électrique.

2. Branchez l'appareil sur une prise électrique et tournez le bouton d'alimentation sur la position "MELT". Le voyant d'alimentation s'allume pour vous indiquer que l'appareil est en train de chauffer.
3. Placez d'abord la sauce à fondue de votre choix dans le bol chauffant. Le bol chauffant doit être placé au centre du plateau de service. Laissez la sauce chauffer et fondre (environ 15 à 20 minutes, ce temps varie en fonction des ingrédients de la sauce). La sauce doit atteindre 140°F (60°C) avant de passer le sélecteur de puissance en position " warm " (chaud).
4. Pendant que la sauce à tremper de votre choix chauffe, rassemblez vos ingrédients de trempage préférés sur le comptoir.
5. Si vous remarquez que votre fondue ne fond pas assez vite ou n'a pas une texture fluide, vous devez peut-être ajouter du beurre ou de l'huile pour obtenir une texture fluide.

Remarque : ne surchauffez pas la sauce au point qu'elle devienne sèche. Si c'est le cas, mettez immédiatement le sélecteur de puissance sur "Warm" et ajoutez un ingrédient à base de graisse pour l'aider à se liquéfier.

6. Une fois que la sauce est prête, placez le sélecteur de puissance sur "Warm" et placez immédiatement les ingrédients à tremper sur le "Serving Tray". Il est préférable que ces ingrédients soient de la taille d'une bouchée et qu'ils se marient bien avec la sauce choisie.
7. Une fois que tout est prêt, rassemblez tout le monde autour de l'appareil à fondue et, à l'aide des "fourchettes à rôtir" incluses, demandez-leur d'enfoncer la bouchée dans la fourchette, de la tremper dans la sauce et de la savourer !
8. Une fois que la sauce est terminée, tournez le bouton d'alimentation sur la position "OFF" et débranchez l'appareil de la prise électrique.

Nettoyage de l'appareil à Fondue:

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

AVIS: Ne jamais immerger la base chauffante ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

- Mettez l'interrupteur d'alimentation en position "OFF" et débranchez l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes avant de le nettoyer. Vérifiez que le bol chauffant n'est pas chaud au toucher.
- Si des aliments de la taille d'une bouchée se trouvent encore sur le plateau de service, retirez-les et conservez-les pour un usage ultérieur.
- Soulevez le plateau de service pour qu'il se sépare de la "base chauffante" et basculez légèrement d'un côté pour que le bol chauffant bascule vers l'avant.

- Lavez le bol chauffant et les fourchettes en acier inoxydable à l'eau chaude savonneuse et avec un chiffon doux. Le plateau de service peut également être lavé à l'eau courante. Si nécessaire, essuyer la base chauffante avec un chiffon chaud et humide.
- REMARQUE : Il est déconseillé de mettre une quelconque partie de cet article au lave-vaisselle.
- Sécher complètement avant de le ranger dans un endroit frais et sec et le conserver hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de laine d'acier sur les pièces de l'appareil.



© 2023 Brentwood Appliances, Inc.