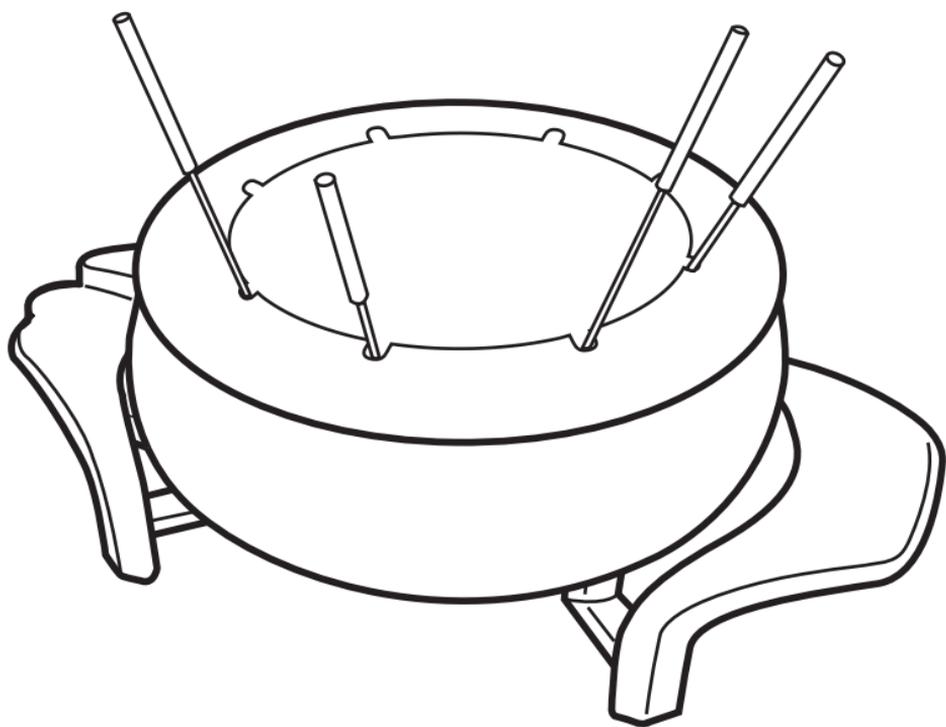
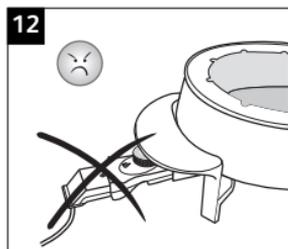
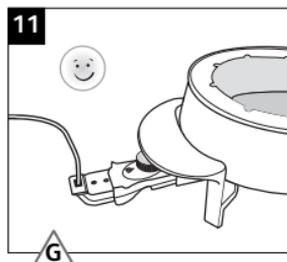
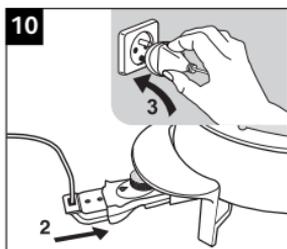
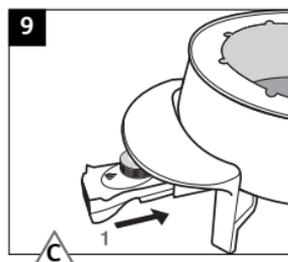
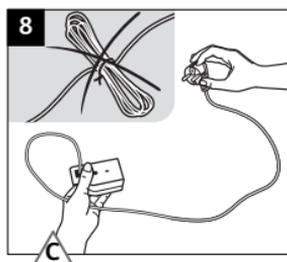
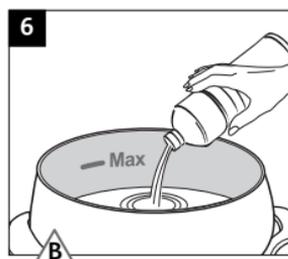
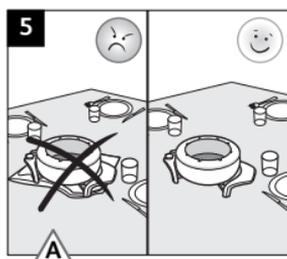
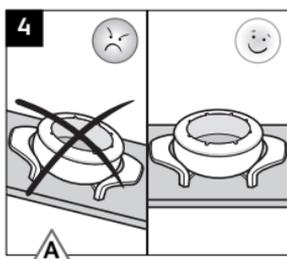
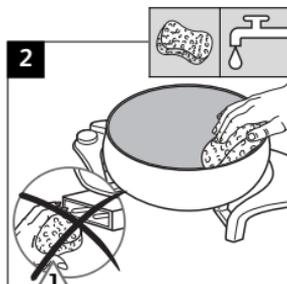
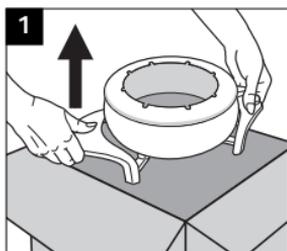


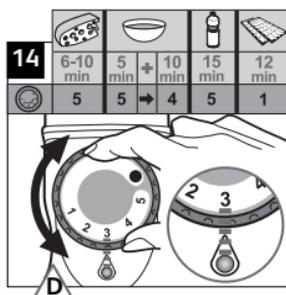
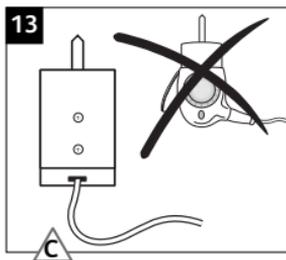
EN

FR

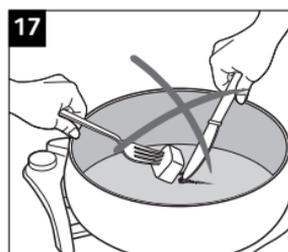
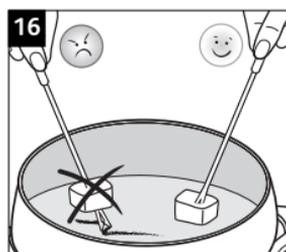
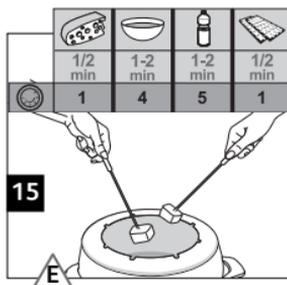
ES



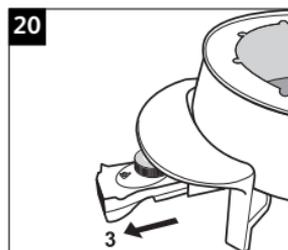
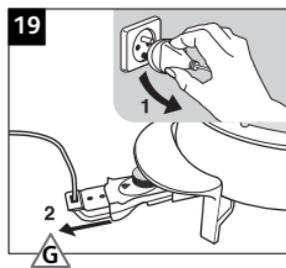
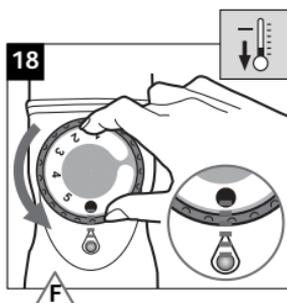
**I-**

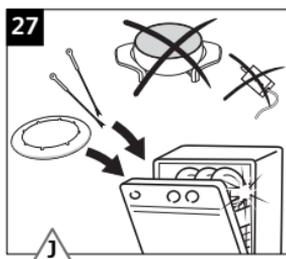
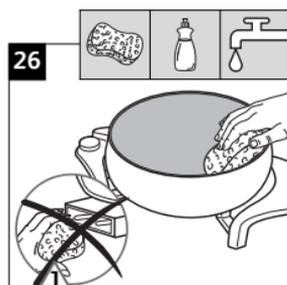
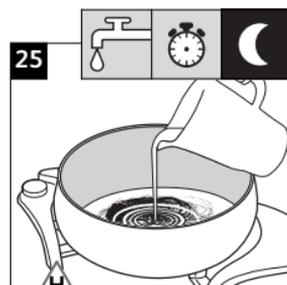
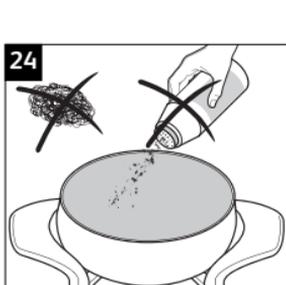
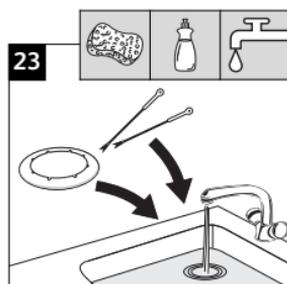
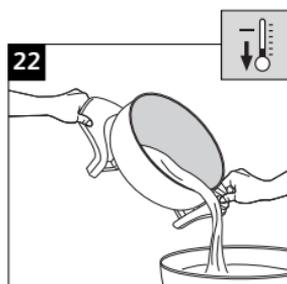
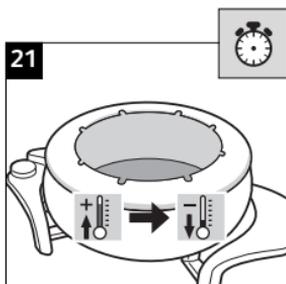


## II-



## III-





# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse appliance, cord, electrical box or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. Do not use accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (for models with removable cord), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" (for selected models with On/Off switch or adjustable thermostat), then remove the plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance may have a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
15. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A. A short power-supply cord has been provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) the marked electrical rating of the cord set or the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- D. Do not clean this product with a water spray or the like.
- E. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

**Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.**

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations ((Electrical Safety, Food Compliant Materials, Environment, ...).

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

- A** Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.). Avoid using your appliance on a soft surface such as a tea-towel. **4 5**

**B** **Important tips when cooking FONDUE WITH OIL:** **6**

- Always use fresh, new oil.
- Do not mix different types of oils.
- Never add water in oil or other fat.
- Do not add herbs or other seasoning, to the oil.
- We recommend using sunflower, groundnut or vegetable oil.
- Do not use oil with added ingredients (e.g. herbs).

**When washing-up the fondue pot, ensure that you rinse and dry it thoroughly, before re-using.**

When filling the pan, it is important to respect the minimum and maximum levels indicated inside the pan.

**6**

- C** Fully unwind the power cord. **8**

Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.

Always plug the appliance into an earthed socket.

If an extension cord is used: it must have an earth connection.

Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it. **8**

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Plug the power cord into the appliance then into the mains socket. Only the appropriate connector must be used. **9**

Never leave the appliance plugged in when not in use.

Never run the appliance empty.

To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

Do not use a different plug from the one delivered with the appliance. **10**

- D** Before first use, wash the fondue dish, pour a little cooking oil onto the inside face and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.

On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.

If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.

Never leave the appliance unattended when in use.

After pre-heating, the appliance is ready for use.

**E** Do not attempt to move the appliance when filled with hot oil.  
 This appliance is not a fryer. The fondue dish must never be used for cooking chips, doughnuts, etc.  
 Ensure that the food to be cooked is well drained.  
 When using frozen food, ensure that it is properly defrosted and dried.  
 Do not slice directly on the dish. **14**

**F** Place the thermostat in the min. position. **15**  
 At the end of use, the appliance is hot; handle it with care (if filled with hot oil, it should not be moved). **15**  
 Unplug from the mains socket, then, depending on the model, unplug from the appliance. Leave it to cool down. **16 17**

**G** If food has burned, leave the fondue pot to soak a little while before cleaning. **21**  
 After a cheese fondue, we recommend you to leave fondue pot to soak overnight before cleaning it. **21**  
 The connector must be removed before the appliance is cleaned and the connector socket must be dry before the appliance is used again.  
 Do not immerse the appliance in water.  
 Never immerse the appliance and its cord in water or put it in the dishwasher. **2 22 23**  
 The pan must be cleaned with a sponge, warm water and a little washing-up liquid. **22**  
 Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating, ...). **20**  
 The forks as well as the fork holders are dishwasher-safe. **23**

**H** After washing, the fondue bowl must be well rinsed and dried before use. **2 22**

### Prevention of accidents at home

---

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  - Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
  - Never touch the hot surfaces of the appliance.
  - If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
  - Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- 

Keep the appliance out of the reach of children.



### Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

## Fondues

The numbers of persons and cooking times given are a guide and can vary according to the size of the food pieces, the quantities of ingredients and individual tastes.

### Cheese fondue

**For 6 people:** • 35oz cheese (1/3 Beaufort or Cheddar, 1/3 emmenthal, 1/3 gruyere) grated or cut to thin strips • 0,13 to 0,16 gallons of dry white wine • 1 garlic clove • 1 cup kirsch (optional) • pepper and nutmeg (grated) • white bread

Cut the bread into cubes. Rub the inside of the pot with the garlic clove. Switch thermostat to position 5 and pour wine into pot. Leave to warm for 6 to 10 min. Gradually add a little cheese at the time while stirring in a figure eight until smooth. As soon as the cheese has melted, add kirsch, pepper and grated nutmeg.

While serving switch thermostat to position 3. Place bread cube on fork and plunge into fondue while stirring.

Serve with a dry white wine.

### Chinese fondue

**For 6 people:** • 16 oz fillet beef or sirloin cut in thin, long strips • 16 oz fillet pork cut in thin, long strips

• 4 cups chicken stock • 1 celery stick • 1 garlic clove • 1/2 onion • Chinese spices • 0.7 oz Chinese dried mushrooms (soaked) • accompaniments : Cantonese rice, mushrooms, bamboo shoots sliced thinly, bean sprouts, pickles and pickled onions

**Sauce : Soy sauce**

Switch thermostat to position 5. Pour chicken stock in the pot plus 3 tsp of soy sauce. Add garlic clove, 1/2 onion cut in thin slices, 1 celery stick cut in strips, 0.35 oz of mushrooms cut in thin slices, salt, 1 tsp of Chinese spices and salt. Let it warm for 5 min then turn thermostat to 4. Let the stock simmer about 10 min before proceeding.

Skewers the meat on the fork and dip it in the stock. Let it cook about 1 to 2 minutes.

Serve with dry white wine, rosé or with Chinese tea.

### Beef bourguignonne fondue

**For 6 people:** • 1 cup oil • 7 oz fillet beef (for one person), cut in cubes of 3/4 inch

**Sauces :** Mayonnaise, bearnaise, fine herbs

Switch thermostat to position 5. Pour oil in the pot and pre-heat for about 15 minutes.

Skewers the meat on the fork and dip it in the oil. Let it cook about 1 to 2 minutes.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

FR

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines règles de sécurité de base doivent toujours être respectées, dont les suivantes

1. Toujours lire les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes d'un appareil; utiliser la poignée.
3. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne jamais plonger le cordon, le boîtier électrique ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants, la supervision par un adulte est nécessaire.
5. Toujours débrancher un appareil non utilisé ou avant le nettoyage. Laisser refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des composants de l'appareil.
6. Ne jamais utiliser l'appareil ayant un cordon ou une prise endommagé ou un appareil brisé ou défectueux. Retourner l'appareil à un centre de service autorisé T-FAL le plus proche en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et ne pas le laisser toucher à des surfaces très chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'éléments électriques, d'un gaz ou dans un four chaud.
11. D'extrêmes précautions doivent être prises pour transporter un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours connecter la prise dans l'appareil en premier (pour les modèles équipés de cordon amovible), puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour arrêter l'appareil, tourner tous les boutons sur à position arrêt (dans le cas d'un appareil muni d'un bouton marche/arrêt ou d'un thermostat), puis débrancher de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
14. Cet appareil peut être équipé d'une prise polarisée (une des lames est plus large que les autres). Pour diminuer le risque de choc électrique, vous ne pouvez brancher cette prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la prise en aucun cas.
15. D'extrêmes précautions doivent être prises pour transporter un appareil à fondue contenant de l'huile chaude.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### INSTRUCTIONS POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

- A. Un cordon électrique plus court peut être utilisé pour diminuer le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- B. Un cordon plus long ou une rallonge électrique peuvent être utilisés si certaines précautions sont prises.
- C. Si un cordon plus long ou une rallonge électrique est utilisé :
  - 1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil,
  - 2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir.
- D. Ne pas nettoyer ce produit avec un vaporisateur.
- E. Si l'appareil possède une mise à la terre, la rallonge doit avoir 3 conducteurs.

**Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.**

**Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.**

FR

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Sécurité Électrique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

**A** Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile, incliné (table en verre, nappe, meuble verni...). Éviter de l'utiliser sur un support de type plastique. **4 5**

**B** **Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE : 6** \_\_\_\_\_

- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange d'huiles.
- Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
- Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
- Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : pépins de raisins ou herbes de Provence).

**Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.**

---

Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon (les quantités sont indiquées au début du mode d'emploi). **6**

**C** Dérouler entièrement le cordon. **8**

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil. Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée. **8**

Veiller à l'emplacement du cordon, avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur le produit. Seule la prise mobile de connecteur appropriée doit être utilisée.

Brancher ensuite sur le secteur. **9**

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Ne pas utiliser d'autre boîtier de commande que celui livré avec l'appareil. **10**

**D** Lors de la première utilisation, laver le caquelon et verser un peu d'huile sur sa face intérieure et l'essuyer avec un chiffon doux.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Si utilisation de l'appareil au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

**E** Ne pas déplacer le produit avec l'huile chaude.

Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets... dans le caquelon.

Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.

Si vous utilisez des produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.

Ne pas couper directement dans le plat. **14**

**F** Placer le thermostat sur la position Mini. **15**

A la fin de la cuisson, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution (l'appareil avec de l'huile chaude ne doit pas être déplacé). **15**

Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil. Laisser refroidir. **16 17**

**G** Si des aliments ont brûlé, laisser tremper le caquelon quelque temps dans de l'eau avant de le laver. **21**

Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer. **21**

La prise mobile de connecteur doit être retirée avant le nettoyage de l'appareil et le connecteur doit être séché avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

Ne jamais plonger l'appareil avec son cordon dans l'eau, ni au lave-vaisselle. **2 22 23**

Le caquelon se nettoie avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. **22**

Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement anti-adhésif). **20**

Les fourchettes, ainsi que le repose-fourchettes passent au lave vaisselle. **23**

**H** Après lavage, bien rincer et bien sécher le caquelon et les bornes de la résistance avant de l'utiliser. **2 22**

### Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

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

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Tenir l'appareil rangé hors de la portée des enfants.



### Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## Fondues

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

### Fondue au fromage

**Pour 6 personnes :** • 900 g de fromage (300 g de Beaufort ou de cheddar, 300 g d'emmental et 300 g de gruyère) râpé ou coupé en fines lamelles • 500 à 600 ml de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 tasse de kirsch (facultatif) • poivre et muscade râpée • pain blanc

Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat à la position 5 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le kirsch, le poivre et la muscade râpée.

En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat à la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.

Servir avec un vin blanc sec.

### Fondue chinoise

**Pour 6 personnes :** • 450 g de filet ou faux filet de boeuf coupé en fines lanières allongées • 450 g de filet de porc en fines lanières allongées • 1 l de bouillon de poule • 1 bâtonnet de céleri • 1 gousse d'ail • 1/2 oignon • épices chinoises • 20 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille) • accompagnements : riz cantonnais, champignons, 1 petite boîte de pousses de bambou, 1 boîte de germes de soja, cornichons, oignons blancs marinés

**Sauce :** sauce soja

Mettre le thermostat à la position 5. Verser 1 litre de bouillon de poulet dans le caquelon et 3 c. à thé de sauce soja. Ajouter 1 gousse d'ail, 1/2 oignon coupé en lamelles, 1 bâtonnet de céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à thé des épices chinoises et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min, puis ramener le thermostat à la position 4. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster.

Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 min.

Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé chinois.

### Fondue bourguignonne

**Pour 6 personnes :** • 0,8 l d'huile • 200 g de filet de boeuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté

**Sauces :** mayonnaise, béarnaise, fines herbes

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min. Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.

# T-FAL\* GARANTIE

 www.t-fal.com

Ce produit est **réparable** par T-fal, pendant et après la période de garantie.

FR

**Dans le cadre de notre engagement puissant envers l'environnement, la plupart des produits T-fal sont réparables durant la période de garantie et par la suite. Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de T-fal au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!**

## La garantie

Ce produit est garanti par T-fal pendant une période d'un an, contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat. Cette garantie du fabricant T-fal vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de T-fal, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de T-fal dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

## Conditions et exclusions

La garantie de T-fal ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier enregistré (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de T-fal [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com)) ou en appelant au numéro de téléphone approprié, tel que précisé sur la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.

T-FAL ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau non adaptée
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tous accidents liés à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant T-fal ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

- a) La durée de la garantie de T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans l'un des pays listés, avec une durée de garantie différente.
- b) La garantie de T-FAL ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
- c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par T-FAL dans le pays d'emploi.
- d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

## Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

## Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetées, si elles sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de T-fal / [www.t-fal.com](http://www.t-fal.com).

CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	MEXICO	Groupe SEB MEXICO S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	U.S.A.	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-395-8325

\*T-fal est des marques déposées du Groupe SEB

# CONSEJOS DE SEGURIDAD

Durante la utilización de aparatos eléctricos, se deben respetar un cierto número de reglas elementales, especialmente las siguientes:

1. Lea por completo el modo de empleo.
2. No toque nunca las superficies calientes. Utilice las asas o los botones.
3. Con el fin de evitar los choques eléctricos, no introduzca en el agua o en cualquier otro líquido el cable eléctrico, la toma de corriente o el aparato.
4. No previsto para ser usado por niños. Hay que prestar mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o está cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Esperar a que se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo.
6. No utilice el aparato si tiene un cable o clavija dañado; después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de alguna manera, regrese el aparato al centro de servicio más cercano, para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios que no son recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No permita que el cable cuelgue sobre las esquinas de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de una estufa, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. Debe extremar las precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
12. Siempre conecte el cable de corriente eléctrica al aparato (para modelos con cable removible) antes de conectarlo a la toma de corriente. Para desconectar, apagar primero el aparato (para modelos con botón de encendido/apagado o termostato ajustable), y después desconectar el aparato de la toma de corriente.
13. No use el aparato para otros usos que no fue destinado.
14. Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una pata es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.
15. Maneje con precaución extrema el aparato cuando contenga aceite caliente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

### MODO DE EMPLEO PARA LOS CABLES DE ALIMENTACION CORTOS

- A. El producto se suministra con un cable de alimentación corto (o con un cable de alimentación amovible) para evitar que se enrede y que se pueda tropezar con él.
- B. Se puede utilizar una extensión o un cable de alimentación más largo pero se deben tomar precauciones de seguridad.
- C. Si utiliza una extensión o un cable de alimentación más largo procure:
  - 1) que las características especificadas en el cable sean como mínimo iguales a las que se indican en el aparato,
  - 2) que el cable de alimentación se encuentre situado por detrás de la superficie de trabajo, fuera del alcance de los niños y de modo que no se pueda tropezar con él.
- D. No limpiar este producto con un agua en "spray".
- E. Si el aparato tiene toma de tierra, el cable de extensión deberá ser de 3 hilos (2 hilos + tierra).

**Lea atentamente y guarde al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.**

**Este aparato está destinado a un uso doméstico únicamente.**

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Seguridad eléctrica, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.

**A** No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.

**4 5**

**B** **Consejos importantes cuando utilice la FONDUE CON ACEITE :** **6** \_\_\_\_\_

- Use siempre aceite nuevo.
- No mezcle diferentes tipos de aceite.
- Nunca mezcle agua con el aceite u otra materia grasa.
- No añada hierbas o condimentos al aceite.
- Le recomendamos la utilización de aceite de girasol, de cacahuete o de tipo vegetal.
- No utilizar aceite que contenga ingredientes añadidos (p.j. hierbas).

**Después de lavar la cuba, enjuáguela y séquela bien.**

Al llenar el cazo, deberá respetar obligatoriamente los niveles mínimos y máximos indicados en su interior. **6**

**C** Desenrosque completamente el cable. **8**  
Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas en la etiqueta del aparato.

Solo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

Si es necesario utilizar una extensión para el cable, verifique que soporte la tensión y potencia del aparato y tiene que estar dotada de toma de tierra : **8**

Sea cuidadoso con la ubicación del cable con o sin extensión, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.

Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro. **8**

Conectar el cable al producto; a continuación, conectarlo a la red. Utilizar exclusivamente la toma móvil o la toma móvil de conexión apropiada. **9**

No conecte nunca el aparato cuando no se utilice.

No utilice nunca el aparato en vacío.

Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.

No utilizar otra caja de control que no sea la suministrada con el aparato. **10**

**D** Antes de la primera utilización, lavar el cazo para fondue (seguir párrafo después de utilización), verter un poco de aceite dentro del cazo y secar con un trapo suave.

En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.

Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.

No utilice nunca el aparato sin vigilancia.

Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.

- E** No intente mover el aparato cuando esté lleno con aceite caliente. Este aparato no es una freidora. La cuba de la fondue nunca debe ser usada para cocinar patatas, buñuelos. Asegúrese de que los alimentos que se van a cocinar estén secos. Cuando utilice alimentos congelados, asegúrese de que estén descongelados adecuadamente. No cortar nunca directamente en la fuente. **14**

- F** Colocar el termostato sobre la posición mini. **15**  
Al terminar la cocción, el aparato está caliente; manéjelo con cuidado (si está lleno de aceite caliente, no debe moverlo). **15**  
Desconectar el cable del enchufe y a continuación, desconectarlo del aparato. Dejar enfriarse el aparato. **16**  
**17**

- G** Si los alimentos se han quemado, dejar remojar la cacerola un tiempo en el agua antes de lavarlos. **21**  
Después de una fondue de queso, le recomendamos llenar de agua la cacerola y dejarlo remojar una noche antes de limpiarlo. **21**  
La toma de conexión móvil debe retirarse antes de limpiar el aparato y el conector debe estar bien seco antes de usar el aparato de nuevo.  
Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.  
No sumerja nunca el aparato con el cable en agua, ni lo introduzca en el lavaplatos. **2 22 23**  
El cazo se limpia con una esponja, agua caliente y lavavajillas. **22**  
No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente). **20**  
Los tenedores y los reposa-tenedores pueden lavarse en el lavavajillas. **23**

- H** Después de lavar la cuba debe enjuagarse y secarse antes de volver a utilizarla. **2 22**

### Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin haber podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.



### Participe en la conservación del medio ambiente !!

- 1** Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.  
**2** Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recolección Específico.

## Fondues

El número de personas y los tiempos de cocción mostrados son indicativos y pueden variar de acuerdo al tipo y tamaño de los alimentos, la cantidad de ingredientes y el gusto de cada persona.

### Fondue de queso

**Para 6 personas :** • 900 g de queso (300 g de Beaufort, 300 g de emmenthal, 300 g de comté) rayado o cortado en rebanadas finas • 50 a 60 ml de vino blanco seco • 1 diente de ajo • un vaso de kirsch (a su elección) • pimienta • nuez moscada rayada • pan blanco

Cortar el pan en dados. Freír el ajo en el recipiente. Poner el termostato en la posición 5 y verter el vino en el recipiente. Dejarlo calentar de 6 a 10 min. Añadir progresivamente el queso removiéndolo hasta obtener una mezcla homogénea. Cuando todo el queso se haya fundido, añadir el vaso de kirsch, la pimienta y la nuez moscada rayada.

Durante la degustación, colocar el termostato en la posición 3. Pinchar el pan cortado en dados con el tenedor y sumergirlo en el fondue removiéndolo.

Servirlo con un vino blanco seco.

### Fondue chino

**Para 6 personas :** • 450 g de filete o solomillo de res cortado en láminas alargadas y finas • 450 g de filete de cerdo en láminas alargadas y finas • 1 l de caldo de pollo • 1 cabeza de ajo • 1 apio • 1/2 cebolla • 5 especias • 20 g de champiñones negros (previamente remojados) • salsa de soya

• acompañamientos: arroz cantones, champiñones, palitos de bambú cortados en rebanadas muy delgadas, cebollín, pepinillos y cebolla en vinagre/escabeche/salmuera.

Colocar el termostato en posición 5. Añadir 1 l de caldo de pollo en el recipiente con 3 cucharaditas de salsa de soya. Añadir 1 cabeza de ajo, 1/2 cebolla cortada en rodajas, 1 apio cortado en rodajas, la mitad de los champiñones cortados en rodajas,

1 cucharadita de las 5 especias y sal. Dejar calentar durante 5 min y después colocar el termostato en posición 4. Dejar cocer el caldo a fuego lento alrededor de 10 min antes de probarlo.

Enrollar la carne alrededor del tenedor y remójela en el caldo. Dejar cocer alrededor de 1 a 2 min.

### Fondue de carne

**Para 6 personas :** • 0,8 l de aceite • 200 g de carne de res (por persona), cortada en cuadrados de 2 cm

**Salsas :** mayonesa, bearnaise, a las finas hierbas

Colocar el termostato en la posición 5. Poner el aceite en el recipiente y dejarlo calentar aproximadamente 15 min.

Pinche la carne con el tenedor y sumergirla en el aceite de 1 a 2 min.

**EN** 6 - 9

**FR** 10 - 15

**ES** 16 - 21