



# Orbegozo

**FONDUE – MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**FONDUE - INSTRUCTION MANUAL**

**FONDUE – MANUEL D’INSTRUCTIONS**

**FONDUE - MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**FONDUE - MANUAL D’INSTRUCCIONS**



## **FDR 14**

**Sonifer, S.A.**

**Avenida de Santiago, 86**

**30007 Murcia España**

**sonifer@sonifer.es / web: www.orbegozo.com**

Made in PRC

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

Llegiu atentament aquest manual abans d'utilitzar aquest aparell i deseu-lo per a futures consultes. Només així podreu obtenir els millors resultats i la màxima seguretat d'ús.

**INDICACIONES DE SEGURIDAD**

Lea detenidamente las instrucciones de uso de este aparato antes de su puesta en funcionamiento y procure guardar este manual, la garantía, el recibo y la caja con su embalaje.

**Generales:**

- 1.** Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que éste implica. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- 2.** Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- 3.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 4. PRECAUCIÓN:** Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.

- 5.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- 6.** No desconecte nunca tirando del cable.
- 7.** No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
- 8.** No manipule el aparato con las manos mojadas.
- 9.** No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- 10.** Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
- 11.** El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
- 12.** Este aparato es sólo para uso doméstico.
- 13.** En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en nuestra página web: [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
- 14.** ADVERTENCIA: En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

### **Específicas:**

- Mantenga a los niños alejados mientras que se está utilizando la fondue e incluso después, ya que el

propio producto mantiene el calor durante mucho tiempo.

- No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes o cuelgue sobre el borde de un banco de trabajo, ya que un niño podría tirar del cable y hacer caer la freidora.
- No toque el recipiente o la carcasa de plástico.
- Después de limpiar la fondue asegúrese de que todas las piezas están completamente secas.
- No deje la fondue desatendida mientras está funcionando.
- No utilice la fondue si tiene algún tipo de daño, ya sea en el cable o en el enchufe.
- No coloque el aparato cerca de placas de cocción calientes o sobre éstas.
- La fondue está destinada únicamente al uso doméstico.
- Los niños deben estar vigilados para evitar que jueguen con el producto.
- No sumerja la fondue en agua para limpiarla.
- No utilice la fondue en el exterior.
- Siempre desenchufe la fondue después de utilizarla.
- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas

para evitar lesiones.

- Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del disyuntor térmico no se tiene que alimentar el aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, temporizador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica ni a un sistema de control remoto separado.

- **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.**

La superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.



#### **ANTES DE ENCHUFAR LA FONDUE**

- Asegúrese de que el suministro eléctrico coincide con el que aparece en la parte inferior del aparato

#### **ANTES DE UTILIZAR LA FONDUE POR PRIMERA VEZ**

- Retire todo el embalaje.
- Lave las piezas: consulte el apartado "limpieza".
- Colóquelo en una superficie plana y estable.

#### **FUNCIONAMIENTO DE LA FONDUE**

1. Gire el selector de temperatura a "MIN". Asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté colocado correctamente en la olla con la parte redondeada hacia arriba. Inserte el enchufe de red en una toma de corriente.
2. Llena la olla con aceite, caldo o queso. No llene por debajo de la marca de Min. o por encima de la marca de Max. marcado dentro de la olla.
3. Ponga el selector en la temperatura deseada para la fondue. La luz indicadora se iluminará y el aparato se calentará.
4. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, podrá comenzar a preparar la fondue.

5. Pinche la comida en los tenedores de fondue (recomendamos 1 o 2 trozos por tenedor de fondue) e introducir en el interior de la fondue hasta que estén cocidas. Puede colocar los mangos del tenedor de fondue en las muescas provistas en el protector contra salpicaduras.
6. Una vez que la comida haya alcanzado el nivel deseado (dorado, medio, bien cocido) retire con cuidado el tenedor de fondue de la olla. Deje que el exceso de líquido gotee para evitar salpicaduras de grasa.
7. Cuando haya terminado con la fondue, gire el selector de temperatura al ajuste más bajo "MIN".
8. Desenchufe el aparato

**Nota:** el termostato se encenderá y se apagará automáticamente para mantener el calor de la fondue en la temperatura seleccionada. La luz indicadora se encenderá y apagará durante el proceso.

### **Uso con aceite, caldo o agua**

- Gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste más alto "MAX".
- Tardará aprox. 20-25 minutos para alcanzar la temperatura deseada, dependiendo de la cantidad de aceite o caldo en la olla.

Cuando use caldo, verá que se forman burbujas en la olla (similar al agua hirviendo), lo que indica que se ha alcanzado la temperatura.

### **Uso con queso**

- Para derretir el queso en la olla, gire el selector de temperatura a "MAX".
  - Ahora, derrita el queso removiendo continuamente hasta que esté completamente derretido. Dependiendo de la cantidad, esto puede tardar unos minutos.
- Puede ir ajustando la temperatura para evitar que el queso se pegue en el fondo de la olla.
- Sigue revolviendo ocasionalmente
  - Una vez esté el queso derretido podrá empezar a usarlo.

### **PRECAUCIONES**

-No mueva el aparato con el recipiente lleno de aceite, caldo o alimentos calientes, ya que cualquier derrame podría provocar quemaduras graves.

- Deje siempre enfriar la fondue

- No comer directamente de los tenedores de fondue. pueden estar muy calientes y tener bordes afilados. ¡peligro de lesiones!

Antes de comer, espere hasta que la comida y / o el queso se hayan enfriado a una temperatura adecuada.

- Cambie el aceite frecuentemente. el aceite viejo o contaminado puede arder espontáneamente si se sobrecalienta.

- Nunca vierta agua sobre aceite caliente o en llamas: ¡peligro de explosión! si hay un incendio, desenchufe el enchufe inmediatamente e intente cerrar la olla con una tapa para sofocar las llamas.

- Nunca use la olla sin la base adjunta.

- Asegúrese de que el aceite que está utilizando sea el adecuado

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de moverlo y / o limpiarlo.
- Limpiar la base con un paño seco o, si es necesario, ligeramente húmedo.
- La olla de acero inoxidable, el protector contra salpicaduras y los tenedores para fondue se pueden limpiar con agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia y secar bien. También se pueden lavar en el lavavajillas.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos ni objetos afilados (por ejemplo, cepillo o cuchillo para fregar) para limpiar.
- NO SUMERJA LA BASE DEL APARATO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

**RECETAS****1. FONDUE DE QUESO GRUYERE**

1 diente de ajo	1/8 de cucharada de té de nuez moscada rallada (opcional)
190ml de leche	1/8 de cucharada de té de paprika (opcional)
450 gramos de queso gruyere rallado	1 hogaza de pan tipo italiano o frances cortado en cubos
3 cucharadas soperas de harina	
190ml de vino blanco seco tibio	
1/8 de cucharada de té de pimienta (opcional)	

Frote el interior de la olla para fondue con el ajo. Añada la leche a la olla. Gire el dial de temperatura y lleve la leche a punto de cocción. Mezcle el queso y la harina, añada a la leche y mezcle con movimientos en forma de número 8. Revuelva constantemente hasta que el queso esté derretido. Incorpore el vino lentamente. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Espolvoree con pimienta, nuez moscada y paprika. Para servir, pinche cubos de pan y sumerjalos en el queso.

**2. CREMA DE QUESO MEXICANA**

900 gramos de pasta de queso cheddar pasteurizada
280 gramos de tomates en cubos y ajíes verdes
450 gramos de salchicha, con condimento medio, tostada y escurrida

Mezcle el queso y los tomates en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la entibiar. Revuelva de vez en cuando hasta que el queso esté derretido. Agregue la salchicha tostada. Sirva con tortillas o con hojuelas de maíz

**3. FONDUE DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE**

60ml de leche
170 gramos de caramelos de leche a trocitos
170 gramos de chispas de chocolate
400 gramos de leche condensada
1 cucharada de té de vainilla

Mezcle la leche, el caramelo y el chocolate. Gire el dial de temperatura hasta entibiar. Revuelva hasta que las chispas estén derretidas. Remueva hasta que se derritan el chocolate y el caramelo. Añada la leche condensada y la vainilla. Sirva con trozos de bizcocho o pastel de mantequilla, nubes o trocitos de fruta fresca.

#### **4. FONDUE DE POSTRE DE CHOCOLATE**

360g de chocolate negro  
60ml de leche  
10 nubes  
60ml de nata

Coloque las barras de chocolate y la leche en la olla para fondue. Gire el dial de temperatura hasta la posición para entibiar. Revuelva constantemente mientras añade los malvaviscos, hasta que estén derretidos. Añada gradualmente la nata para batir. Sirva con trozos de fruta, bizcocho o pastel de mantequilla.

Frutas aptas para acompañar: frutos rojos, plátano, cerezas, naranja, melocotón, piña...

#### **5. FONDUE BOURGUIGNONNE**

150 a 225 gramos de solomillo  
450ml de aceite vegetal

Recorte el exceso de grasa de la carne y corte en cubos. Deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Seque con una toalla de papel. Vuelque el aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura al máximo y caliente hasta que empiece a hervir. Para servir, pinche un cubo y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se torne marrón y se cocine al grado deseado: 1 minuto para jugoso, 2 minutos para medio, 3 minutos para bien cocido.

#### **6. FONDUE ORIENTAL DE CALDO DE TERNERA**

150 a 225 gramos de solomillo por persona

410 gramos de caldo de carne de ternera

60 ml de salsa de soja

250ml de jerez

3 cebollas verdes, en rodajas

1/2 cucharada de té de polvo de ají picante

1 diente de ajo, picado



1/2 cuchara de té de jengibre rallado

Corte rodajas delgadas de carne en trozos del tamaño de un bocado. Deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Seque con una toalla de papel antes de servir. Mezcle los ingredientes restantes y vuelque dentro de la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura al máximo y lleve a hervor. Para servir, pinche una rebanada de carne y colóquela en el líquido hirviendo. Cocine 2 ó 3 minutos o hasta el grado de cocción deseado. Nota: No use más de 8 tenedores de fondue en el caldo a la vez.

#### **ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO**



En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

#### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:**

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

#### **GARANTÍA**

Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos perecederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. Consulte las condiciones legales en nuestra página web.

**SAFETY WARNINGS**

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

**General Safety Instructions**

- 1.** This appliance must not be used by children aged between 0 and 8. This appliance can be used by children aged 8 and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience and knowledge, if they are supervised or they have been instructed about the safe use and they understand the hazards which its use involves. Cleaning and maintenance work must not be done by children.
- 2.** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 3.** Keep the appliance and its cable out of the reach of children aged below 8
- 4.** WARNING: In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- 5.** If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent to avoid any hazard.
- 6.** Never pull on the cord when unplugging.

7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in our website: [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

### **Special Safety Instructions**

- Never plug in the fondue before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after –fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge – a child could grab it and pull the fryer down.
- Never touch the bowl, SUS shell, pour away oil or

move your fryer while the oil's hot.

- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fondue on unattended.
- Do not use if there is any damage to the fondue, cord or plug.
- Never put your fondue near or on cooker hot plates.
- This product is for domestic use only.
- The appliances not intended to be immersed in water for cleaning.
- Do not use the device outdoors.
- Always unplug the fryer after use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- This kind of appliance should be placed on a stable surface with the handles (if has) put to avoid a spill of hot liquids.

- **CAUTION: HOT SURFACE** The surface can remain hot during or after use.



**BEFORE USE**

Read these instructions fully and keep them for future reference. Check whether the mains voltage in your home corresponds to that of the appliance (220-240V). Only connect this appliance to an earthed socket.

Remove any stickers. Wash all parts in soapy water before use (except for the heating base) and rinse thoroughly.

Do not use any sharp objects in the pot or on the heating plate as these may damage the appliance. Only prick

the ingredients with the forks, taking care not to scratch the pot.

NOTE: The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time.

This is normal and will stop soon.

**USE**

1. Turn the temperature selector to "MIN". Be sure the splash guard is correctly attached to the pot with the rounded part up. Insert the mains plug into a power socket.

2. Fill the pot with oil or fat, broth or cheese. Do not fill below the Min. or above the Max. marking inside the pot. Set the temperature selector to the desired fondue temperature. The indicator light will illuminate and the appliance will heat up.

3. Once the desired temperature is reached, you may begin making your fondue.

4. Impale dry pieces of food on the fondue forks (we recommend 1 or 2 pieces per fondue fork) and hold them in the fondue liquid until they are cooked. You can place the handles of the fondue fork to the notches provided on the splash guard.

5. Once your food have reached the desired level (browned, medium, well done) carefully remove the fondue fork from the pot. Let the excessive liquid drip off the food to avoid any fat splatters.

6. When you have finished with the fondue, turn the temperature selector to the lowest setting "MIN".

7. Unplug the power supply after each use.

Note: the thermostat will automatically turn the heat on and off to keep the fondue liquid at the selected temperature. You can see the indicator light goes on and off during the process.

**USE WITH OIL OR BROTH**

- Rotate the temperature selector clockwise to the highest setting "MAX".
- It will take approx. 20-25 minutes to reach the desired temperature, depending on the amount of oil or

broth in the pot.

(1) When using broth, you will see bubbles forming in the pot (similar to boiling water) indicating that the temperature has been reached.

(2) When using oil, you can use the handle of a wooden cooking spoon and dip it into the oil. If small

- 6 -

bubbles form, the oil has reached the temperature.

- Only then may you insert the food into the pot using the forks provided.
- You may reduce the temperature if the food browns too quickly. Cooking time depends greatly on the size and consistency of the food selected.

### **USE WITH CHEESE**

- In order to melt the cheese in the pot, turn the temperature selector to "MAX".
- Now, melt the cheese by stirring continuously until it is completely melted. Depending on the amount, this can take a few minutes.
- Reduce the temperature in order to prevent cheese sticking to the bottom of the pot.
- Keep checking with your wooden spoon to see whether the cheese is starting to stick to the bottom of the pot. Keep stirring occasionally and reduce the temperature further if needed.
- You can now dip suitable ingredients into the melted cheese.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Always unplug the appliance and allow cooling before moving and/or cleaning.
2. Clean the base with a dry or, if necessary, a slightly wet cloth.
3. The stainless steel pot, splash guard and fondue forks can be cleaned in warm soapy water. Rinse with clear water and dry thoroughly. They can also be cleaned in a dishwasher.
4. Do not use abrasive cleaning agents or sharp objects (e.g. scrubbing brush or knife) for cleaning.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids.

**DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**

The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

**DECLARATION OF CONFORMITY:**

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

**GUARANTEE**

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. Check the legal conditions on our website.

**MESURES DE SÉCURITÉ**

Veuillez lire ces instructions avant toute utilisation.

Vous devez toujours respecter les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques, telles que les suivantes :

**CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ**

**1.** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus s'ils sont supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont un manque d'expérience et de connaissance si elles sont supervisées ou si elles ont reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et si elles comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par un enfant.

**2.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

**3.** Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.

**4.** Attention: par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



- 5.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
- 6.** Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
- 7.** Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- 8.** Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
- 9.** Ne jamais placer l'appareil près de l'eau ou autre liquide.
- 10.** Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
- 11.** L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
- 12.** Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
- 13.** En cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
- 14.** AVERTISSEMENT: En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

## **CONSEILS GÉNÉRAUX IMPORTANTS**

- Ne branchez jamais votre fondue avant d'avoir rempli la cuve d'huile.

- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants pendant et après l'utilisation : l'huile reste chaude très longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, qui est en acier inoxydable, ne videz pas l'huile et ne déplacez pas la friteuse tant que l'huile est encore chaude.
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre fondue en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais la fondue, le cordon d'alimentation ou la prise s'ils sont endommagés. Faites-les contrôler ou réparer : voir « service ».
- Prenez garde à la vapeur pendant la cuisson et lors de l'ouverture du couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou sur des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La fondue est destinée uniquement à un usage domestique.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour

être nettoyé.

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Débranchez toujours votre fondue après utilisation.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Les appareils de cuisine doivent être posés sur un endroit stable avec les anses (s'il y en a) bien placées pour éviter l'écoulement de liquide chaud.

• **ATTENTION: SURFACE CHAUDE.** La surface peut rester chaude pendant ou après l'utilisation.



#### AVANT USAGE

Lisez ces instructions complètement et conservez les pour y référer à l'avenir. Vérifiez si le voltage de l'alimentation électrique de votre domicile correspond à celui de l'appareil (220-240Volt). Ne connectez cet

appareil qu'à une prise de terre.

Enlevez les étiquettes. Lavez toutes les parties dans l'eau chaude avant l'usage (sauf la base chauffante) et

rincez abondamment.

Ne pas utiliser des objets tranchants dans la casserole ou sur la plaque chauffante, car une telle action pourrait

endommager l'appareil. N'embrochez les aliments qu'avec les fourchettes, en évitant de rayer la casserole.

Remarque: Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et

une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

## UTILISATION

1. Tourner le sélecteur de température à « MIN ». Veillez à ce que le couvercle antiprojection soit correctement assemblé sur la cuve avec sa partie convexe en haut. Insérer le cordon d'alimentation dans la prise murale.
  2. Remplir la casserole d'huile ou de la graisse, de bouillon ou de fromage. Ne remplissez pas la cuve sous la marque min. ou au-dessus de la marque max. internes de la cuve. Régler le sélecteur de température à la température de fondue désirée. Le voyant s'illuminera et l'appareil s'échauffera.
  3. Une fois la température désirée atteinte, vous pouvez commencer votre fondue.
  4. Insérez des morceaux d'aliment secs sur les piques à fondue (nous recommandons d'insérer 1 ou 2 morceaux par piques à fondue) et maintenez-les dans le liquide de la fondue jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Vous pouvez placer les poignées des piques à fondue dans les encoches du couvercle antiprojection.
  5. Une fois les aliments cuits au niveau désiré (dorés, moyen ou à point), retirez délicatement les piques à fondue de la cuve. Laissez le liquide en excès s'égoutter des aliments pour éviter des éclaboussures de graisse.
  6. Lorsque vous avez fini avec la fondue, tourner le sélecteur de température au réglage le plus bas « MIN ».
  7. Débrancher l'alimentation après chaque utilisation.
- Remarque : le thermostat activera/désactivera automatiquement la chaleur pour conserver le liquide fondu à la bonne température. Vous pouvez constater que ceci survient parce que le voyant s'allume et s'éteint régulièrement.

### Utilisation avec de l'huile ou du bouillon

- Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens horaire sur le réglage maximal « MAX ».

- 20 -

- Il faut 20~25 minutes environ pour atteindre la température désirée, selon la quantité d'huile ou de bouillon dans la cuve.

(1) Quand vous utilisez du bouillon, vous verrez des bulles se former dans la cuve (comme de l'eau en

ébullition) indiquant que la température de cuisson a été atteinte.

(2) Quand vous utilisez de l'huile, trempez le manche d'une cuillère de cuisson en bois dans l'huile. Si des

bulles se forment, cela indique que l'huile a atteint la température de cuisson.

- À ce moment-là seulement, vous pouvez mettre les aliments dans la cuve avec les piques fournies.

• Vous pouvez baisser la température si les aliments brunissent trop vite. La durée de cuisson dépend grandement de la taille et de la consistance des aliments.

**Utilisation avec du fromage**

- Pour que le fromage fonde dans la cuve, tournez le bouton de réglage de la température sur « MAX ».
- Puis, remuez le fromage en continu pendant qu'il fond jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Selon la quantité de fromage, cela peut prendre plusieurs minutes.
- Baissez la température pour éviter que le fromage ne colle au fond de la cuve.
- Continuez de remuer avec votre cuillère en bois pour voir si le fromage commence à coller au fond de la cuve. Continuez de remuer occasionnellement et baissez la température davantage si nécessaire.
- Vous pouvez maintenant plonger les ingrédients dans le fromage fondu.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Toujours débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
2. Nettoyez la base avec un chiffon sec et, si nécessaire, légèrement humidifié.
3. La cuve en inox, le couvercle antiprojection et les piques à fondue peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les intégralement. Ils peuvent aussi être nettoyés dans un lave-vaisselle.
4. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets coupants (ex: brosses à récurer ou couteau) pour le nettoyage.
5. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

**ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES**

La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:**

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

**GARANTIE**

Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composés périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. Consultez les conditions légales sur notre site.

**PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA**

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Quando utilizar electrodomésticos, deve seguir sempre as seguintes:

**Precauções de segurança básicas:**

**1.** Este aparelho não deve ser utilizado por crianças entre 0 e 8 anos de idade. O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais caso tenham supervisão constante. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento caso tenham supervisão ou lhes tenham sido fornecidas as devidas instruções acerca do uso seguro do aparelho e compreendam os riscos relacionados com o seu uso. Mantenha o equipamento e o respetivo cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças não devem efetuar as tarefas de limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador.

**2.** As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.

**3.** Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

**4.** Precaução: para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) Ao alcance dos mesmos.

- 5.** Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
- 6.** Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- 7.** Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
- 8.** Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
- 9.** Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- 10.** Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
- 11.** O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
- 12.** Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- 13.** No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
- 14. ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

### **Precauções de segurança importantes**

- Nunca ligue o fondue antes de encher a taça com óleo.



- Mantenha as crianças afastadas durante a utilização – a gordura que se forma posteriormente permanece durante muito tempo.
- Nunca deixe que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou fique pendurado na esquina de um balcão – uma criança poderia agarrá-lo e deitar a fritadeira ao chão.
- Nunca toque na taça e na superfície em aço inoxidável, deite o óleo fora ou transporte a fritadeira enquanto o óleo está quente.
- Depois de limpar, assegure-se de que todas as peças estão completamente secas antes de as utilizar.
- Nunca deixe o fondue sem ser supervisionada.
- Não utilize o fondue, cabo de alimentação ou ficha se estiverem danificados. Leve-os a ser inspeccionados ou reparados: consulte “Assistência Técnica”.
- Tenha cuidado com o vapor durante a cozedura e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque o fondue perto ou sobre discos quentes de um fogão.
- Esta fondue é só para utilização doméstica.
- O aparelho não se destina a ser colocado em água para ser lavado.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Desligue sempre a fritadeira depois de a utilizar.

- Com o objectivo de evitar um perigo devido à reactivação não desejada do disjuntor térmico, não é necessário alimentar o aparelho através de um dispositivo de interruptor externo, tal como um programador, ou ligá-lo a um circuito que se ligue e desligue regularmente através da empresa de distribuição de energia eléctrica.
- Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados de maneira estável com as pegas (se existentes) instaladas para evitar o derrame de líquidos quentes.

**ATENÇÃO: SUPERFÍCIE QUENTE.** A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.



#### ANTES DE USAR

Leia estas instruções na íntegra e guarde-as para referência futura. Verifique se a tensão da rede em seu

casa corresponde ao do aparelho (220-240V). Ligue este aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.

Remova todos os adesivos. Lave todas as peças com água e sabão antes de usar (exceto para a base de aquecimento) e enxágue completamente.

Não use objetos pontiagudos na panela ou na placa de aquecimento, pois podem danificar o aparelho. Só picar

os ingredientes com os garfos, tomando cuidado para não arranhar a panela.

NOTA: O aparelho pode emitir algum fumo e cheiros característicos quando o liga pela primeira vez. Isso é normal e irá parar em breve.

## USAR

1. Rode o seletor de temperatura para "MIN". Certifique-se de que a proteção contra respingos esteja corretamente fixada na panela com o parte arredondada para cima. Insira o plugue de alimentação em uma tomada.
  2. Encha a panela com óleo ou gordura, caldo ou queijo. Não preencha abaixo do mín. ou acima do lance máximo marcação dentro do Panela. Ajuste o seletor de temperatura para a temperatura de fondue desejada. A luz indicadora acenderá e o aparelho aquece.
  3. Quando a temperatura desejada for atingida, você pode começar a fazer seu fondue.
  4. Empale os pedaços secos de comida nos garfos de fondue (recomendamos 1 ou 2 pedaços por garfo de fondue) e segure no líquido de fondue até que estejam cozidos. Você pode colocar as alças do garfo de fondue no entalhes fornecidos na proteção contra respingos.
  5. Assim que a comida atingir o nível desejado (dourado, médio, bem passado) remova cuidadosamente garfo de fondue da panela. Deixe o líquido em excesso escorrer da comida para evitar respingos de gordura.
  6. Quando terminar de comer o fondue, gire o seletor de temperatura para a configuração mais baixa "MIN".
  7. Desconecte a fonte de alimentação após cada uso.
- Nota: o termostato irá ligar e desligar automaticamente o aquecimento para manter o líquido de fondue no nível selecionado temperatura. Você pode ver que a luz indicadora acende e apaga durante o processo.

## USE COM ÓLEO

- Gire o seletor de temperatura no sentido horário até a configuração mais alta "MAX".
  - Isso levará aprox. 20-25 minutos para atingir a temperatura desejada, dependendo da quantidade de óleo ou caldo na panela.
- (1) Ao usar caldo, você verá bolhas se formando na panela (semelhante à água fervente), indicando que o temperatura foi atingida.
- (2) Ao usar óleo, você pode usar o cabo de uma colher de madeira para cozinhar e mergulhá-la no óleo. Se pequenose formarem bolhas, o óleo atingiu a temperatura.
- Só então pode colocar os alimentos na panela com os garfos fornecidos.
  - Você pode reduzir a temperatura se os alimentos dourarem muito rapidamente. O tempo de cozimento depende muito do tamanho e consistência do alimento selecionado.

## USE COM QUEIJO

- Para que o queijo derreta na tigela, gire o botão de controle de temperatura para "MAX".
- Em seguida, mexa o queijo continuamente enquanto ele derrete até que esteja completamente derretido. De acordo com quantidade de queijo, pode demorar vários minutos.
- Baixe a temperatura para evitar que o queijo grude no fundo da frigideira.
- Continue mexendo com a colher de pau para ver se o queijo começa a grudar no fundo do tanque. Continue mexendo ocasionalmente e abaixe ainda mais a temperatura, se necessário.

- Agora você pode mergulhar os ingredientes no queijo derretido.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Sempre desligue o aparelho e deixe-o esfriar antes de limpar.
2. Limpe a base com um pano seco e, se necessário, ligeiramente umedecido.
3. A tigela de aço inoxidável, a tampa à prova de respingos e os palitos de fondue podem ser limpos com água sabão quente. Enxágue-os com água limpa e seque-os completamente. Eles também podem ser limpos na máquina de lavar louça.
4. Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou objetos pontiagudos (ex: escovas ou faca) para limpeza.
5. Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

Más información sobre este texto de origen Para obtener más información sobre la traducción, se necesita el texto de origen

## RECOLHA DOS ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva Européia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contenedor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

## GARANTIA

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.

**INDICACIONS DE SEGURETAT**

Llegiu detingudament les instruccions d'ús d'aquest aparell abans de la posada en funcionament i procureu desar aquest manual, la garantia, el rebut i la caixa amb el seu embalatge.

**Generals:**

- 1.** Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens de 8 anys i majors de 8 anys si estan contínuament supervisats. Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell de forma segura i entenen els riscos que aquest implica. Mantenir l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens d'edat inferior a 8 anys. La neteja i el manteniment d'usuaris no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- 2.** S'ha de supervisar els nens per assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.
- 3.** Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- 4. PRECAUCIÓ:** Per a la seguretat dels vostres nens no deixeu material d'embalatge (bosses de plàstic, cartró, polietilè, etc.) al vostre abast.

5. Si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el servei postvenda o el personal qualificat similar per evitar un perill.
6. No desconnecteu mai estirant el cable.
7. No el poseu en funcionament si el cable o l'endoll estan malmesos o si observeu que l'aparell no funciona correctament.
8. No manipuleu l'aparell amb les mans mullades.
9. No submergiu l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid.
10. Abans de la neteja observeu que l'aparell està desconnectat.
11. L'aparell s'ha d'instal·lar d'acord amb la reglamentació nacional per a instal·lacions elèctriques.
12. Aquest aparell és només per a ús domèstic.
13. En cas de necessitar una còpia del manual d'instruccions, podeu trobar-la a la nostra pàgina web: [www.orbegozo.com](http://www.orbegozo.com)
14. **ADVERTÈNCIA:** En cas de mala utilització, hi ha risc de possibles ferides.

### **Específiques:**

- Mantingueu els nens allunyats mentre que s'està utilitzant la fondue i fins i tot després, ja que el propi producte manté la calor durant molt de

temps.

- No deixeu que el cable entri en contacte amb superfícies calentes o pengi sobre la vora d'un banc de treball, ja que un nen podria estirar el cable i fer caure la fregidora.
- No toqueu el recipient o la carcassa de plàstic.
- Després de netejar la fondue assegureu-vos que totes les peces estan completament seques.
- No deixeu la fondue desatesa mentre està funcionant.
- No utilitzeu la fondue si teniu algun tipus de dany, ja sigui al cable oa l'endoll.
- No col·loqueu l'aparell a prop de plaques de cocció calentes o sobre aquestes.
- La fondue està destinada únicament a ús domèstic.
- Els infants han d'estar vigilats per evitar que juguin amb el producte.
- No submergeiu la fondue en aigua per netejar-la.
- No utilitzeu la fondue a l'exterior.
- Sempre desendol·leu la fondue després d'utilitzar-la.
- Algunes superfícies exteriors de la unitat s'escalfaran. Aneu amb compte quan toqueu aquestes zones per evitar lesions.
- Per tal d'evitar un perill a causa del rearmament no

desitjat del disjuntor tèrmic no s'ha d'alimentar l'aparell a través d'un dispositiu interruptor extern, com ara un programador, temporitzador, o connectar-lo a un circuit que s'encengui i s'apagui regularment la companyia de distribució d'energia elèctrica ni a un sistema de control remot separat.

### • **ATENCIÓ: SUPERFÍCIE CALENT .**

La superfície pot romandre calenta durant o després del seu ús.



#### **ABANS D'ENDOLLAR LA FONDUE**

- Assegureu-vos que el subministrament elèctric coincideix amb el que apareix a la part inferior de l'aparell

#### **ABANS D'UTILITZAR LA FONDUE PER PRIMERA VEGADA**

- Traieu tot l'embalatge.
- Renteu les peces: consulteu l'apartat "neteja".
- Col·loqueu-lo en una superfície plana i estable.

#### **FUNCIONAMENT DE LA FONDUE**

1. Gireu el selector de temperatura a "MIN". Assegureu-vos que el protector contra esquitxades estigui col·locat correctament a l'olla amb la part arrodonida cap amunt. Inseriu l'endoll de xarxa en una presa de corrent.
2. Omple l'olla amb oli, brou o formatge. No ompliu per sota de la marca de Min. o per sobre de la marca de Max. marcat dins de l'olla.
3. Poseu el selector a la temperatura desitjada per a la fondue. El llum indicador s'il·luminarà i l'aparell s'escalfarà.
4. Un cop s'arriba a la temperatura desitjada, podreu començar a preparar la fondue.
5. Punxi el menjar a les forquilles de fondue (recomanem 1 o 2 trossos per forquilla de fondue) i introduir a l'interior de la fondue fins que estiguin cuites. Podeu col·locar els mànecs de la forquilla de fondue a les osques proveïdes al protector contra esquitxades.
6. Quan el menjar hagi assolit el nivell desitjat (daurat, mig, ben cuit) retiri amb cura la forquilla de fondue de l'olla. Deixeu que l'excés de líquid degoteu per evitar esquitxades de greix.



7. Quan hagueu acabat amb la fondue, gireu el selector de temperatura a l'ajust més baix "MIN".
8. Desendolieu l'aparell

**Nota:** el termòstat s'encendrà i s'apagarà automàticament per mantenir la calor de la fondue a la temperatura seleccionada. La llum indicadora s'encén i s'apaga durant el procés.

### **Ús amb oli, brou o aigua**

- Gireu el selector de temperatura en el sentit de les agulles del rellotge fins a l'ajust més alt "MAX".
- Trigarà aprox. 20-25 minuts per assolir la temperatura desitjada, depenent de la quantitat d'oli o caldo a l'olla.

Quan utilitzeu brou, veureu que es formen bombolles a l'olla (similar a l'aigua bullint), cosa que indica que s'ha arribat a la temperatura.

### **Ús amb formatge**

- Per fondre el formatge a l'olla, gireu el selector de temperatura a "MAX".
- Ara, fongui el formatge remenant contínuament fins que estigui completament fos. Depenent de la quantitat, això pot trigar uns minuts.

Podeu anar ajustant la temperatura per evitar que el formatge s'enganxi al fons de l'olla.

- . Continua regirant ocasionalment
- Un cop estigui el formatge fos podrà començar a usar-lo.

### **PRECAUCIONS**

NO mogueu l'aparell amb el recipient ple d'oli, brou o aliments calents, ja que qualsevol vessament podria provocar cremades greus .

- D eix sempre refredar la fondue
- No menjar directament de les forquilles de fondue. poden estar molt calents i tenir vores esmolades. perill de lesions!

Abans de menjar, espereu fins que el menjar i / o el formatge s'hagin refredat a una temperatura adequada.

- Canvieu l'oli freqüentment. l'oli vell o contaminat pot cremar espontàniament si se sobreescalfa.
- MAI aboqui aigua sobre oli calent o en flames: perill d'explosió! si hi ha un incendi, desendolieu l'endoll immediatament i intenteu tancar l'olla amb una tapa per sufocar les flames.
- NO utilitzeu mai l'olla sense la base adjunta.
- Assegureu-vos que l'oli que utilitzeu sigui l'adequat

### **NETEJA I MANTENIMENT**

- DESENDOLLEU sempre l'aparell i deixeu que es refredi abans de moure'l i/o netejar-lo.
- L'IMPIAR la base amb un drap sec o, si cal, lleugerament humit.
- L'OLLA d'acer inoxidable, el protector contra esquitxades i les forquilles per a fondue es poden netejar amb aigua tèbia i sabó. Esbandida amb aigua neta i assecar bé. També es poden rentar al rentaplats.
- N o utilitzeu agents de neteja abrasius ni objectes esmolats (per exemple, raspall o ganivet per fregar) per netejar.
- NO SUBMERGIU LA BASE DE L'APARELL EN AIGUA O ALTRES LÍQUIDS.

**RECEPTES****7. FOND DE FORMATGE GRUIERE**

1 gra d'all	1/8 de cullera de te de nou moscada
190ml de llet	ratllada (opcional)
450 grams de formatge gruyere ratllat	1/8 de cullera de te de paprika
3 culleres soperes de farina	(opcional)
190ml de vi blanc sec tebi	1 fogassa de pa tipus italià o francès
1/8 de cullera de te de pebre (opcional)	tallat a cubs

Fregueu l'interior de l'olla per fondue amb l'all. Afegiu la llet a l'olla. Gireu el dial de temperatura i porteu la llet a punt de cocció. Barregeu el formatge i la farina, afegiu a la llet i barregeu amb moviments en forma de número 8. Revuelva constantment fins que el formatge estigui fos. Incorporeu el vi lentament. Gireu el dial de temperatura fins a la posició per entebeir. Empolvoreu amb pebre, nou moscada i paprika. Per servir, punxeu cubs de pa i submergeixi'ls al formatge.

**8. CREMA DE FORMATGE MEXICANA**

900 grams de pasta de formatge cheddar pasteuritzada
280 grams de tomàquets en galledes i ajíes verdes
450 grams de salsitxa, amb condiment mitjà, torrada i escorreguda

Barregeu el formatge i els tomàquets a l'olla per fondue. Gireu el dial de temperatura fins a entebeir. Revuelva de tant en tant fins que el formatge estigui fos. Afegiu la salsitxa torrada. Serveixi amb truites o amb fulles de blat de moro

**9. FOND DE XOCOLATA I DOLÇ DE LLET**

60ml de llet
170 grams de caramels de llet a trossets
170 grams d'espurnes de xocolata
400 grams de llet condensada
1 cullera de te de vainilla

Barregeu la llet, el caramel i la xocolata. Gireu el dial de temperatura fins entebeir. Revuelva fins que les espurnes estiguin foses. Remeneu fins que es fonguin la xocolata i el caramel. Afegiu-hi la llet condensada i la vainilla. Serveixi amb trossos de pa de pessic o pastís de mantega, núvols o trossets de fruita fresca.

**10. FOND DE POSTRES DE XOCOLATA**

360g de xocolata negra
60ml de llet
10 núvols
60ml de nata

Col·loqueu les barres de xocolata i la llet a l'olla per fondue. Gireu el dial de temperatura fins a la posició per entebeir. Revuelva constantment mentre afegeix els malvís, fins que estiguin fosos. Afegiu gradualment la nata per batre. Serveixi amb trossos de fruita, pa de pessic o pastís de mantega.

Fruites aptes per acompanyar: fruits vermells, plàtan, cireres, taronja, préssec, pinya...

### **11. FONDUE BOURGUIGNONNE**

150 a 225 grams de filet

450ml d'oli vegetal

Retalleu l'excés de greix de la carn i talleu en cubs. Deixeu reposar a temperatura ambient 30 minuts. Assequi amb una tovallola de paper. Bolqueu l'oli a l'olla per fondue. Col·loqueu el suport per a forquilles a l'olla. Gireu el dial de temperatura al màxim i calent fins que comenci a bullir. Per servir, punxeu un cub i col·loqueu-lo amb cura en l'oli calent. Cuini fins que es torni marró i es cuini al grau desitjat: 1 minut per sucós, 2 minuts per a mig, 3 minuts per ben cuit.

### **12. FOND ORIENTAL DE BROU DE VEDELLA**

150 a 225 grams de filet per persona

410 grams de brou de carn de vedella

60 ml de salsa de soja

250ml de xerès

3 cebes verdes, a rodanxes

1/2 cullera de te de pols d'ají picant

1 gra d'all, picat

1/2 cullera de te de gingebre ratllat

Tall rodanxes primes de carn a trossos de la mida d'un mos. Deixeu reposar a temperatura ambient 30 minuts. Assequi amb una tovallola de paper abans de servir. Barregueu els ingredients restants i bolqueu dins de l'olla per fondue. Col·loqueu el suport per a forquilles a l'olla. Gireu el dial de temperatura al màxim i porteu a bullir. Per servir, punxeu una llesca de carn i col·loqueu-la al líquid bullint. Cuini 2 o 3 minuts o fins al grau de cocció desitjat. Nota: No utilitzeu més de 8 forquilles de fondue al brou alhora.

**ELIMINACIÓ DE L'ELECTRODOMÈSTIC VELL.**

En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residus d'aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE), els electrodomèstics vells no poden ser llençats als contenidors municipals habituals; han de ser recollits selectivament per optimitzar la recuperació i el reciclatge dels components i materials que els constitueixen, i reduir l'impacte en la salut humana i el medi ambient. El símbol del contenidor d'escombraries es marca sobre tots els productes per recordar al consumidor l'obligació de separar-los per a la recollida selectiva.

El consumidor ha de contactar amb l'autoritat local o amb el venedor per informar-se sobre la correcta eliminació del seu electrodomèstic vell.

**DECLARACIÓ DE CONFORMITAT:** Aquest dispositiu compleix els requisits de la Directiva de Baixa Tensió 2014/35/EU i els requisits de la directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/EU.

**GARANTIA**

Aquest aparell està cobert i compta amb el dret de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent des de la data de compra. Conserveu el tiquet de compra per poder reclamar el vostre dret a la garantia. Per trobar el servei més proper a la seva localització contacteu a través del següent enllaç web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Per a qualsevol tipus de consulta, dubte o incidència podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través del nostre correu electrònic reflectit a la pàgina principal d'aquest manual o a través del nostre servei d'assistència tècnica a <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no es fa responsable dels components i accessoris que són objecte de desgast a causa de l'ús, així com els compostos peribles o que s'hagin deteriorat per un ús indegut. Tampoc no se'n farà responsable si el propietari ha modificat tècnicament l'aparell. Consulteu les condicions legals a la nostra pàgina web.