

KORONA<sup>®</sup>

Deutsch  
Bedienungsanleitung  
Fondue

English  
Instruction Manual  
Electrical Fondue

42010



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany  
[www.korona-electric.de](http://www.korona-electric.de)

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist **nur** zur Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer. Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

### Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren von **Stromschlag!**



**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



## Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

## Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.



- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

## Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.  
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

## Gerätebezogene Sicherheitshinweise



**Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, eines Brandes und Verbrennungen.**

## Zur Vermeidung von Verletzungen bzw. Beschädigung des Geräts

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden. Es ist nicht zum Frittieren von Pommes frites, Krapfen o. ä. geeignet!
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie **nur** den mitgelieferten Fondue-Topf. Keine anderen Töpfe auf dem Sockel benutzen.
- Der Fondue-Topf muss mittig und stabil auf der Heizplatte des Sockels stehen.
- Den Fondue-Topf niemals auf dem Herd, in der Mikrowelle bzw. im Ofen benutzen.
- Das Gerät bzw. den Fondue-Topf niemals leer benutzen. Beachten Sie immer die Mindestmenge an Öl oder andere Zubereitungsflüssigkeiten.
- Nur für Fondues geeignetes Öl bzw. Fett verwenden. Butter oder Margarine sind nicht geeignet. Es können auch Käse, Bouillon oder Schokolade benutzt werden.
- Niemals Aluminiumfolie oder ander Gegenstände zwischen Heizplatte und Fondue-Topf legen. Dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen!
- Es ist unbedingt notwendig, das Gerät regelmäßig zu reinigen. Eine Unterlassung des Reinigens kann zu Beschädigungen am Gerät und zu Gefahren für den Benutzer führen.

## Zur Vermeidung von Verbrennungen und eines Brandes

- Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Gerät nur an den dafür vorgesehenen Haltegriffen anfassen. Benutzen Sie Topflappen.
- Das Gerät während des Betriebes **nicht** bewegen oder verschieben.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand rings um das Gerät ein.

- Das Gerät darf **nicht** unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Hängeschränken oder Fenstervorhängen, etc. genutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass sich in eingeschaltetem Zustand weder das Netzkabel, noch andere Gegenstände auf der Heizplatte befinden.
- Wird das Fett/Öl erhitzt, niemals Wasser hinzugeben. Dabei entsteht eine Stichflamme und es kann zu einem **Brand** kommen!
- Öl / Fett kann brennen. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie niemals, die Flammen mit Wasser zu löschen. Dabei entsteht eine Stichflamme, durch die das Feuer auf die umstehenden Möbel, Gardinen etc. übergreifen kann, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder legen Sie einen Deckel auf den Fondue-Topf.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten Fonduegabeln oder Metallutensilien mit isoliertem Griff.
- Niemals die Metallteile der Gabeln anfassen, da sich diese bei der Benutzung im heißen Öl stark erhitzen.
- Nach Gebrauch **immer** den Netzstecker ziehen.
- Gerät vor dem Reinigen unbedingt auskühlen lassen und zuvor den Netzstecker ziehen.



## Produkt Beschreibung

1. Fonduetopf
2. Spritzschutz
3. Fonduegabeln
4. Sockel
5. Heizplatte
6. Temperaturregler
7. Kontrollleuchte
8. Netzkabel mit Stecker



## Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Reinigen Sie den Fonduetopf (1), Spritzschutz (2) und die Fonduegabeln (3) in warmem Spülwasser. Danach klar abspülen und gründlich abtrocknen. Sockel (4) und Heizplatte (5) mit einem leicht feuchten Tuch abwischen.



**Hinweis:** Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist möglicherweise die unsichtbare Schutzschicht auf der Heizplatte noch vorhanden. Dies kann zu einer geringen Rauch- bzw. Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie dabei für eine ausreichende Belüftung.



**Warnung:** Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

## Bedienung



**Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!**

Ein Fondue eignet sich hervorragend in geselliger Runde, sei es mit Familie oder Freunden, einem entspannten und gutem Essvergnügen nachzukommen. Bereiten Sie individuell Ihr „Lieblings-Fondue“ z.B. Käse, Bourguignonne (klassisches Fleischfondue), Chinoise (Bouillonbasis) oder Schokolade, vor.

## Inbetriebnahme und Vorheizen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche. Am besten an der Stelle, wo später auch gegessen wird, da das befüllte Gerät nicht mehr verschoben werden darf.





2. Füllen Sie den Fondue-Topf (1) mit den gewünschten Zutaten: Käse, Öl / Fett, Brühe oder Schokolade.



**Achten Sie darauf, dass immer die Mindestfüllmenge (Markierung im Topf) von 800 ml sowie die maximale Füllmenge von 1.3 L eingehalten wird.**

3. Bei Fondues auf Öl- oder Brühebasis, legen Sie nun den Spritzschutz (2) mit Gabelhalterung auf den Fondue-Topf (1). Bei Käse- oder Schokoladenfondue ist der Spritzschutz (2) **nicht** erforderlich.
4. Wickeln Sie das Netzkabel (8) vollständig ab und schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Temperaturregler (6) nach rechts drehen. Die Kontrollleuchte (7) leuchtet auf.



**Hinweis:** Das integrierte Thermostat reguliert automatisch die Temperatur des Fondues. Dabei leuchtet bzw. erlischt die Kontrollleuchte jeweils.

6. Stellen Sie den Temperaturregler (6) zunächst auf die höchste Stufe. Der Aufheizprozess beginnt. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte (7).

**Achtung:** Der Temperaturregler (6) ist stufenlos regelbar.

7. Gegebenenfalls stellen Sie den Temperaturregler (6) nun zurück. Je nach Art der Zubereitungsflüssigkeit und Füllmenge variiert die optimale Temperatureinstellung. Nach mehrmaliger Benutzung des Fondue-Sets werden Sie die optimale Temperatureinstellung gefunden haben.



Die Flüssigkeit muss heiß sein, darf aber nicht sprudeln.



## Zubereitung



**Achten Sie darauf, dass der Fondue-Topf ordnungsgemäß und gerade auf dem Sockel steht. Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt oder verschoben werden.**

1. Füllen Sie den Fondue-Topf (1) mit der gewünschten Flüssigkeit und stellen Sie den Temperaturregler (6) auf die gewünschte Temperatur.
2. Jede Person gibt nun die mit dem zu garenden Lebensmittel bestückte Fonduegabel (3) in den Fondue-Topf (1).
3. Lassen Sie die Gabel mit dem jeweiligen Lebensmittel je nach gewünschtem Garzustand im Topf.

## Fleischfondue

- Da das Lebensmittel im heißen Öl braten bzw. garen soll, legen Sie die Fonduegabel in der Gabelhalterung des Spritzschutzes ab.
- Achten Sie darauf, dass das Lebensmittel gut abgetropft ist, bevor es in das heiße Öl getaucht wird.
- Niemals tiefgekühlte Lebensmittel eintauchen. Verwenden Sie **nur** vollständig aufgetautes Gargut.

## Käse- oder Schokoladenfondue

- Hier wird die Fonduegabel nicht abgelegt. Das Lebensmittel wird lediglich mit Käse bzw. Schokolade überzogen.
  - Lebensmittel nur solange in die Flüssigkeit tauchen, bis es damit bedeckt ist.
4. Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Temperaturregler (6) auf die Min-Position drehen. Die Kontrolllampe (7) erlischt
  5. Zum Ausschalten, ziehen Sie den Netzstecker (8) und lassen das Gerät vollständig auskühlen.





## Temperatureinstellung

Wählen Sie für das Fleischfondue die Maximaltemperatur. Gegebenenfalls müssen Sie nachregulieren.

Für das Käse- oder Schokoladenfondue wählen Sie eine mittlere Temperaturstufe. Käse und Schokolade langsam schmelzen bzw. aufwärmen. Daher mit einer niedrigen Temperatureinstellung beginnen.

Während des Aufwärm- bzw. Schmelzvorgangs gelegentlich umrühren.

## Reinigung und Pflege

**Aus hygienischen Gründen, das Gerät nach jeder Benutzung reinigen, Starke Fettrückstände können überhitzen und zu Rauch- bzw. Brandentwicklung führen.**



**Vor der Reinigung immer den Netzstecker (8) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.**

**Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**

Leeren Sie den Fondue-Topf (1).

Reinigen Sie den Fondue-Topf (1), Spritzschutz (2) und die Fonduegabeln (3) in warmem Spülwasser. Danach klar abspülen und gründlich abtrocknen.

Sockel (4) und Heizplatte (5) ggf. mit einem leicht feuchten Tuch abwischen, ansonsten trocken halten und nicht in Wasser eintauchen.

Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

Hartnäckige Rückstände sollten eingeweicht werden. Dazu ein wenig Wasser und etwas Spülmittel in den Fondue-Topf (1) geben und über Nacht einweichen oder das Gerät einschalten und auf niedrigster Temperaturstufe einstellen. Ca. 10 Minuten einwirken lassen, abkühlen lassen und mit dem Reinigen wie oben beschrieben fortfahren.



Das Gerät und die Zubehörteile sind **nicht** spülmaschinengeeignet!

## Aufbewahrung

**Nach Gebrauch Netzstecker (8) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.**

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

## Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen – gemäß Elektro- und Elektronikgerätegesetz vom 24. März 2005 – fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Fondue 42010 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

## Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung:	1200 - 1400 W
Schutzklasse:	I

**Technische Änderungen vorbehalten!**



## Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

**KORONA electric GmbH, Sundern.**

**Service Adresse:**

**KORONA Service**

**Am Steinbach 9**

**59872 Meschede-Enste**

**Telefon Hotline: 02933 90284-80**

**Mail: [service@korona-electric.de](mailto:service@korona-electric.de)**

**web: [www.korona-electric.de](http://www.korona-electric.de)**

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

## Rezeptevorschläge

### **Käsefondue**

4 Personen

350 g geriebener Gruyere-Käse

350 g geriebener Emmentaler

1 Knoblauchzehe

300 ml Weißwein

200 ml Kirschwasser

10 gr Kartoffelmehl

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

600 gr Weißbrot in Würfeln

Fonduetopf mit Knoblauch ausreiben, den Weißwein darin erwärmen, nach und nach den Käse hinzugeben und unter ständigen Rühren erwärmen bzw. schmelzen.

Das mit Kirschwasser angerührte Kartoffelmehl unterrühren und würzen.

Weißbrotwürfel eintauchen und genießen.

## Fondue Bourguignonne

4 Personen

1 kg Rinderfilet  
hocherhitzbares Pflanzenöl  
Salzstreuer, Pfeffermühle  
1 Glas Perlzwiebeln  
Weißbrot  
Verschiedene Dips

Schneiden Sie das Fleisch in 2 – 3 cm große Würfel und verteilen es auf Teller.

Erhitzen Sie das Öl wie in der Anleitung beschrieben.

Spießen Sie jeweils ein Fleischstück mit der Fonduegabel auf. Legen Sie die Fonduegabel so in der Gabelhalterung ab , sodass das Fleisch komplett vom Öl umgeben ist.

Lassen Sie das Fleisch solange im Fondue-Topf bis es nach Ihrem Geschmack gegart ist.

Würzen Sie das Fleisch nach dem Herausnehmen mit Salz und Pfeffer.

Servieren Sie dazu Weißbrot, Perlzwiebeln und Dips nach Ihrem Geschmack.

## Fondue Chinoise

4 Personen

800 g Fleisch (Schwein, Huhn, Truthahn, etc.)

1 – 1.2 L Bouillon (Gemüse oder Fleisch)

200 g Gemüse (z.B. Karotten, Lauch, Frühlingszwiebel, Ingwer etc.)

**Variationen:** Nach Geschmack fügen Sie noch etwas Sherry, Cognac, Wine, etc. hinzu

Schneiden Sie das Fleisch in Würfel oder feine Scheiben und verteilen es auf dem Teller.

Waschen Sie das Gemüse in feine Scheiben oder Stifte.

Erhitzen Sie die Bouillon wie in der Anleitung beschrieben.

Spießen Sie jeweils ein Fleischstück mit der Fonduegabel auf. Legen Sie die Fonduegabel so in der Gabelhalterung ab, sodass das Fleisch komplett von der Bouillon umgeben ist.

Lassen Sie das Fleisch solange im Fondue-Topf bis es nach Ihrem Geschmack gegart ist.





## Schokoladenfondue

100 g dunkle Schokolade (in kleinen Stücken)

100 g Milkschokolade (in kleinen Stücken)

160 ml Sahne

### Variationen:

Nach Geschmack fügen Sie noch etwas Baileys, Grand Marnier, Amaretto oder Kirschwasser hinzu.

In Würfel resp. kleine Stücke schneiden:

Kuchen

Frische Früchte: Trauben, Erdbeeren, Bananen, Äpfel, Birnen, Ananas.

Getrocknete Früchte: Aprikosen, apricots, Pfirsiche, etc.

Marshmallows

Erhitzen Sie die Sahne im Fondue-Topf, nicht kochen. Nach und nach die Schokolade hinzufügen. Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist.

Bestücken Sie die Fonduegabel mit etwas Kuchen, Obst oder Marshmallows und tauchen diese kurz in die geschmolzene Schokolade.



## Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is intended and suitable for cooking / preparing foods. All other use or modification of the appliance is not intended by the manufacturer and might entail a risk of damage or injury. This appliance is **not** intended for commercial use!

### Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



### General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



### Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.

- Do not use the appliance near a sink or wash basin.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance outdoors.

## An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

## Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise.  
Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/ Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.

- Never attempt to open the housing yourself!
- The appliance is **not** intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Special Safety Instructions



**Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock and risk of burns.**

### **Avoid possibility of injury and damage to the appliance**

- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual.
- Place the appliance on an even and heat-resistant surface.
- **Only** use the fondue pot and **no** other pots with the base provided..
- Make sure that the fondue pot sits properly on the centre of the base.
- **Never** use the fondue pot as a cooking appliance on other sources of heat, e.g. on the stove, hotplates, inside the microwave resp. inside any oven.
- **Never** operate the appliance with an empty fondue pot. Always, adhere to the minimum and maximum filling level inside the fondue pot.
- **Only** use oil or fat suitable for fondues. Butter or margarine is not suitable. It is also possible to use cheese, broth or chocolate.
- **Never** place aluminium foil or any other object between the fondue pot and the hotplate. Irreparable damage may be caused to the appliance.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## To avoid possible burns and risk of fire

- The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do **not** touch the appliance during and/or immediately after operation. Only use the resp. handle.
- Do **not** move the appliance during operation.
- Adhere to a safety distance around the appliance.
- Do **not** use the appliance close to or under inflammable objects, e.g. table cloth, curtains, wall cabinets.
- Make sure, that during use, neither the power cord nor any other objects lie across the hotplate.
- Oil and fat content might easily ignite and catch fire. Never pour water into the heated fat or oil in the fondue pot! This would cause a darting flame and possibly a fire which could also ignite furniture and curtains etc. Additionally, you may be bodily harmed.

To extinguish burning fats and oils, immediately remove the power plug from the wall socket and smother the flames by placing a lid or a fire blanket over the fondue pot.

- **Only** use the included fondue forks or metal utensils with an insulated handle.
- Never touch the metal parts of the forks, as they become burning hot in hot oil.
- Always unplug the appliance after use.
- **Always** unplug the appliance after use and let it completely cool down before cleaning.





## Product Description

1. Fondue pot
2. Splash guard
3. Fondue forks
4. Base
5. Heating Plate
6. Temperature control
7. Indicator light
8. Power cord and plug


## Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete.
- Clean the fondue pot (1), splash guard (2) and fondue forks (3) in warm water using some dishwashing detergent. Rinse them afterwards and dry them thoroughly. Wipe the heating plate (5) and base (4) with a damp cloth.

 **Note:** The heating plate has a protective coating. During first use, this could cause a slight build-up of smoke and odour. This doesn't cause any harm nor does it mean that your appliance does not work properly. Make sure that the room is well ventilated!

 **Warning:** Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.


## Operation

 **The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.**


A Fondue is the perfect way to gather family and friends around the table for a delicious, casual dining experience. Prepare your individual, favourite Fondue e.g. Cheese, Bourguignonne (classic oil based fondue), Chinoise (broth based fondue) and for dessert chocolate.

### Set-Up and Heating-Up

1. Place the appliance on an even, non-slippery and heat resistant surface. Best, choose the same location where you are going to eat later, as the filled appliance must not be moved anymore.
2. Fill the fondue pot (1) with the resp. ingredients: Cheese, oil, broth or chocolate.

 **Always make sure to adhere to the minimum (800 ml) and maximum filling (1.3 L) level inside the fondue pot.**

3. For oil and broth based fondues insert the splash guard with fork holders (2). When preparing a cheese or chocolate fondue, inserting the splash guard (2) is not necessary.
4. Fully unwind the power cord (8). Connect the appliance to a properly installed and easily accessible wall socket.
5. Switch the appliance on by turning the temperature control (6) to the right. The indicator light (7) lights up.

 **Note:** During operation, an integrated thermostat switches the appliance on and off to ensure a constant temperature. This is indicated by the indicator light cycling on and off.

6. Set the temperature control (6) to the highest level (Max). The heating up process starts. Once the appliance has reached the resp. temperature, the indicator light goes out (7).


**Attention:** The temperature control (6) is continuously variable.

7. If required, reset the temperature with the temperature control (6). Depending on the filling level and the type of cooking liquid used, the perfect temperature setting may vary.

After having used the fondue set for a few times, you will have found the perfect temperature setting to suit your taste.

 **Note:** The cooking liquid needs to be hot but not boiling.

## Cooking

 **Make sure that the fondue pot sits properly on the centre of the base. The appliance must not be moved during operation.**



1. Fill the fondue pot (1) with the desired liquid and choose the desired temperature level (6).
2. Put the fondue fork (3) with the resp. food to be cooked into the fondue pot (1).
3. Leave the fondue fork (3) with the food in the fondue pot (1) until cooked to your taste.

### Meat Fondue

- Put the fork onto the fork holder of the splash guard, as the food needs to be cooked and should remain in the hot oil for a while.
- Make sure, to let the food drain before putting it into the hot oil.
- Never place any frozen food into the oil. Only use food fully defrosted!

### Cheese or Chocolate Fondue

- The food is not supposed to be cooked but to be dipped into the melted cheese or chocolate until completely covered .
  - Therefore, it is **not** necessary to place the fork into the fork holder.
4. After use, switch the appliance off by switching the temperature control (6) to Min. position. The indicator light (7) goes out.
  5. To properly switch off the appliance disconnect the power plug (8) from the mains and let the unit completely cool down.

## Temperature Settings

Always choose the highest temperature setting (Max.) when preparing a meat fondue. Adjust the temperature, if necessary.

For a cheese or chocolate fondue choose a medium temperature setting. Cheese as well as chocolate need to be heated up slowly. Therefore, start at a low temperature level. During the melting / warming up process stir on a regular basis.

## Cleaning and Care

**Due to hygienic reasons clean the appliance after each use, and remove any food residues. Not doing so could possibly result in a hazardous situation.**



Before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from the mains. Let it completely cool down.

**Never** immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

- Empty the Fondue pot.
- Clean the fondue pot (1), splash guard (2) and fondue forks (3) in warm water using some dishwashing detergent. Rinse them afterwards and dry them thoroughly. If necessary, wipe the heating plate (5) and base (4) with a damp cloth. Otherwise keep it dry and do **not** immerse it in water.
- Do **not** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects to clean the appliance.

Soak any stubborn residues: Pour some water and a little dishwashing detergent into the fondue pot (1), let it soak over night or switch on the appliance at the lowest temperature level. Leave to soak for approx. 10 minutes, switch off the appliance, let it cool down and continue cleaning as described above.

The appliance and accessories are **not** dishwasher safe!

## Storage

**Disconnect the appliance from the mains and let it completely cool down.**

Keep the appliance away from children and store it in a clean and dry place.

## Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but – according to the EU directive on Waste Electric And Electronic Equipment of 24th March 2005 – are to be collected separately. Therefore, please return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.

Your Fondue 42010 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

## Technical Data:

Voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Rated Power:	1200 - 1400 W
Protection Class:	I

**Subject to change without notice.**



## Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a customer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

**KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.**

**Service Address:**

**KORONA Service**

**Am Steinbach 9**

**59872 Meschede-Enste**

**Germany**

**Telephone Hotline: 02933 90284-80**

**Mail: [service@korona-electric.de](mailto:service@korona-electric.de)**

**web: [www.korona-electric.de](http://www.korona-electric.de)**

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

## Recipe Suggestions

Cheese fondue

4 people

350 g grated Gruyere cheese

350 g grated Emmental cheese

1 garlic glove

300 ml white wine

200 ml Kirsch Schnapps

10 g corn starch

Pepper from the pepper mill

Nutmeg

600 g Baguette (cut into cubes)

Rub the inside of the fondue pot with the garlic glove. Heat up the white wine and add the cheese bit by bit. Stir constantly during the melting process.

Mix the Kirsch Schnapps and the corn starch, season it with the nutmeg and the pepper and add it to the cheese.

Dip the baguette cubes into the cheese and enjoy!

## Fondue Bourguignonne (Meat Fondue)

4 people

1 kg beef filet  
Vegetable oil  
Salt, pepper from the mill  
1 glass pearl onions  
Baguette bread  
Various dips

Cut the meat into cubes (2 – 3 cm) and place them onto a plate.

Heat up the oil as described in the manual. Put the meat onto the fondue fork. Put the fork onto the fork holder of the splash guard and dip it into the oil in the fondue pot.

Cook the meat according to your taste.

After the meat is done, season it with salt and pepper.

Serve it with baguette , and your favourite dips.

## Fondue Chinoise

4 people

800 g meat (pork, chicken, turkey, etc)  
1 – 1.2 L broth (vegetable or meat)  
200 g vegetables (e.g. carrots, leek, spring onions, ginger, etc.)

**Variations:** add some sherry, cognac, wine, etc. to your broth.

Cut the meat into cubes/slices and place them onto a plate.  
Wash and cut the vegetables into thin slices.

Heat-up the vegetable or meat broth in the fondue pot as described in the manual and add the vegetables. Put the meat onto the fondue fork.

Put the fork onto the fork holder of the splash guard and dip it into the broth in the fondue pot.

Cook the meat according to your taste.

## Chocolate Fondue

100 g of dark chocolate (chopped)

100 g of milk chocolate (chopped)

160 ml cream

Variations:

You can also add according to your taste, some Baileys, Grand Marnier, Amaretto or Kirsch Schnapps.

Cut into pieces:

cake

fresh fruits: grapes, strawberries, bananas, apples pears, pineapple

dried fruits: apricots, peaches, etc.

Marshmallows

Heat up the cream, don't bring it to a boil. Add the chocolate bit by bit and whisk until smooth.

Place the cake, fruit bits or marshmallows onto the fork and dip it into the melted chocolate.

Enjoy!

**KORONA** 



Ref: 42010/29-2015.7