

AMBIANO®

Elektrisches Fondue Fondue électrique Elektrische fondue

GT-SF-EF-01



3 Jahre
Ans
Jaar
GARANTIE

KUNDENSERVICE - SERVICE CLIENTS - KLANTENSERVICE
☎ **BE** +32 (0) 3 707 14 49 (tegen lokaal
tarief / au tarif local / zum Ortstarif)
✉ E-mail: gt-support@teknihall.be
AN BE 27076019 49/2024

ORIGINALBEDIENUNGSANLEITUNG 1
MODE D'EMPLOI ORIGINAL 23
ORIGINELE BEDIENINGSHANDLEIDING 45



49/2024
Artikel-Nr.: 7601
AN BE 27076019
PO51032830

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsangabe	2	Wartung, Reinigung und Pflege	16
Allgemeines	3	Störung und Behebung	17
Einführung	3	Technische Daten	18
EU-Konformitätserklärung	3	Entsorgung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	3	Garantiekarte	21
Produktbestandteile/ Lieferumfang	4		
Sicherheit	5		
Allgemeine Sicherheitshinweise	5		
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	5		
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten	6		
Gefahren beim Betrieb des elektrischen Fondue	7		
Symbolerklärung und weitere Informationen	10		
Aufbau und Montage	11		
Vor dem ersten Gebrauch	11		
Bedienung	12		
Benutzung des Gerätes	12		
Hilfreiche Tipps für Ihr elektrisches Fondue	14		

Allgemeines

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein elektrisches Fondue von Ambiano entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

Bitte lesen Sie die Anleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen, die vor der Inbetriebnahme von jedem Benutzer verstanden und beachtet werden müssen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

EU-Konformitätserklärung

CE Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Herausgeber der Anleitung:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
info@globaltronics.com

Produktbestandteile / Lieferumfang



- A) 8 Fondue-Gabeln
- B) Griffe
- C) Topf
- D) Basisstation
- E) Temperaturregler
- F) Betriebskontrollleuchte
- G) Spritzschutz/Gabelhalter
- H) Kabelaufwicklung
(Geräteunterseite; o. Abb.)

- I) Markierung für die minimale und maximale Füllmenge
- a) Minimale Füllmenge
- b) Maximale Füllmenge
- J) Bedienungsanleitung (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Sicherheit



Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht

herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.

- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern
– **Ersticken**sgefahr!

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden.

Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlag**gefahr!
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen.

Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen!

Stromschlaggefahr!

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.

Stromschlaggefahr!

- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann.

Stromschlaggefahr!

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf

feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind.

Stromschlaggefahr!

- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb des elektrischen Fondue

- Beim Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. heißer Ölbehälter /Topf, heißes Fett, heiße Brühe, Gehäuseteile! Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen oder Heizelemente. Benutzen Sie vorhandene Griffe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin – **Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche, z. B. Küchenarbeitsplatte, benutzen Sie nötigenfalls eine hitzebeständige Unterlage. Um einen Hitzestau zu

vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**

- Wechseln Sie das verbrauchte Öl in regelmäßigen Abständen. Altes oder verschmutztes Öl neigt bei Überhitzung zur Selbstentzündung. Gießen Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Öl. Explosionsgefahr! Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und versuchen Sie den Topf mit einem Kochtopfdeckel abzudecken, um die Flammen zu ersticken. Alternativ ist auch die Verwendung einer Löschdecke zu empfehlen.
- **VORSICHT!** Vermeiden Sie Ortswechsel, solange das Gerät bzw. der Topf heißes Öl, Brühe oder Speisen enthält und/oder die Basisstation heiß ist! Bei einem eventuellen Sturz besteht die **Gefahr von schweren Verbrennungen!**

- Benutzen Sie den Topf ausschließlich zusammen mit der mitgelieferten Basisstation.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Standfläche. Die Standfläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, beachten Sie den Mindest- und Höchstpegel für das eingefüllte Öl bzw. die eingefüllte Brühe etc. (MIN / MAX-Markierung im Topf).
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf die Füllmenge des Öles bzw. der Brühe die MIN-Markierung im Topf nicht unterschreiten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln wie Fleisch, Gemüse, Pilzen etc., keinesfalls für andere Zwecke.
- Bedenken Sie, dass das Gerät nach dem Abschalten trotzdem noch heiß ist! Lassen Sie das Gerät und das Zubehör ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei der Verwendung fremder Zubehöerteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
 - Bei Verwendung von Nicht-Originalzubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit Nicht-Originalzubehör entfällt jede Haftung.
 - Essen Sie nicht direkt von den Fondue-Gabeln. Diese werden sehr heiß und sind scharfkantig. **Verletzungsgefahr!**
 - Reinigen Sie insbesondere die Oberflächen und Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen nach jedem Gebrauch gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
 - Lassen Sie das Gerät und alle Zubehöerteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
 - Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes bzw. der Basisstation gelangt.
 - Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Symbolerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!



Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Achtung – bezieht sich auf Sachschäden**



Achtung: Heiße Oberflächen



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).



Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig einen Heizvorgang (ohne Topf) auszuführen. Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach 1-2 Heizdurchgängen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

- Wickeln Sie das Netzkabel ggf. komplett von der Kabelaufwicklung ab.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie einen Aufheizvorgang, wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben, durch.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Bedienung

Benutzung des Gerätes



Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
– **Verbrennungsgefahr!**



Im Lieferumfang ist auch ein Spritzschutz (der auch als Arretier-Vorrichtung für die Fondue-Gabeln dient) enthalten, betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne diesen Spritzschutz/Gabelhalter.



Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht), bevor Sie es mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbinden.



Schließen Sie das Gerät erst an die Schutzkontakt-Steckdose an (und starten Sie den Heizvorgang erst), wenn der mit kaltem Öl, Brühe, Käse etc. befüllte Topf auf der Basisstation steht.



Achten Sie stets darauf, dass Sie bei der Verwendung von Öl, Fett oder Brühe etc. die Min-Markierung im Topf nicht unter- und die Max-Markierung nicht überschreiten.



Einige Öle sind zum Erhitzen nicht geeignet z. B. Distelöl. Machen Sie sich vor der Benutzung kundig bzw. beachten Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers.



Die Fleischstücke können entweder in Öl oder in Brühe gegart werden. Man kann auch kleine Gemüsestückchen, z. B. Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl, Möhren/Karotten etc. – oder auch Pilze, z. B. Champignons – klein geschnitten bereitlegen und diese ebenfalls, wie das Fleisch auf Gabeln gespießt, in der Brühe oder im Öl mitgaren.

Um das elektrische Fondue zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.
- Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche.

Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Stellen Sie den Topf (C) mit kaltem Inhalt auf die Basisstation (D) und platzieren Sie Ihre Zutaten griffbereit in der Nähe des Gerätes. Achten Sie darauf, dass Sie den Spritzschutz/ Gabelhalter (G) (mit der Wölbung nach oben), passgenau auf dem Topf (C) angebracht haben.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und drehen Sie dann den Temperaturregler (E) auf die gewünschte Temperatur.
- Die Betriebskontrollleuchte (G) schaltet sich während des Aufheizens und Warmhaltens in Intervallen ein und aus. Wenn die am Temperaturregler (E) gewählte Temperatureinstellung erreicht ist, wird die Temperatur in etwa konstant gehalten, die Betriebskontrollleuchte (F) schaltet sich weiterhin ein und aus. Die Dauer bis zum Erreichen der Temperatur ist abhängig vom Inhalt des Topfes (C), der Menge und der gewählten Temperatureinstellung. Sehen Sie dazu auch die Hinweise auf S. 14/15. Bis z. B. das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können einige Minuten vergehen. Ob das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können Sie am besten feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten. Wenn sich dort Bläschen bilden, hat das Öl die nötige Temperatur erreicht.

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Fondue beginnen.
- Spießen Sie die in Stücke geschnittenen Zutaten auf die jeweiligen Fondue-Gabeln (A) (wir empfehlen 1-2 Stück pro Fondue-Gabel (A)) und geben sie in den Topf (C) mit dem heißen Öl, Brühe etc. Legen Sie die Stiele der jeweiligen Fondue-Gabel (A) in die dafür vorgesehenen Einkerbungen des Spritzschutzes/Gabelhalters (G).
- Wenn Ihre Zutaten den gewünschten Zustand (Bräunungsgrad, medium oder durch) erreicht haben, entnehmen Sie vorsichtig die jeweilige Fondue-Gabel (A) aus dem Topf (C). Lassen Sie die Zutaten erst noch über dem Topf (C) etwas abtropfen, um beispielsweise Fettspritzer zu vermeiden.



Sie können beispielsweise Fleisch-, Käse- oder Gemüse-Fondues zubereiten. Für das Käsefondue verwendet man eine normale Tischgabel und pro Gast eine der mitgelieferten langstieligen Fondue-Gabeln.

Jeder Gast hat eine Fonduegabel mit einer bestimmten Farbe, die er sich merkt und immer verwendet. Sind es weniger Fondue-Esser, so können ggf. einige zwei Fonduegabeln benutzen. Während die zweite

Portion gart, wird die erste mit dieser oder jener Beigabe verspeist.

Das Gerät muss nach jeder Benutzung vom Netz getrennt werden, indem der Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät samt Zubehör und Inhalt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

Öl/Fett dürfen keinesfalls in den Wasserkreislauf (Toilette, Waschbecken) gegeben werden. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Hilfreiche Tipps für Ihr elektrisches Fondue

Verwendung mit Öl oder Brühe

- Um das Öl oder die Brühe aufzuheizen, setzen Sie den Spritzschutz/ Gabelhalter (G) auf und stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „MAX“, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Abhängig von der eingefüllten Menge an Öl oder Brühe, dauert es ca. 20-25 Min. bis die nötige Temperatur erreicht ist.
- Bei der Verwendung von Brühe erkennen Sie an der Blasenbildung im Topf (ähnlich wie bei Wasser), dass die nötige Temperatur erreicht ist.
- Ob das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können Sie am

besten feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten. Wenn sich dort Bläschen bilden, hat das Öl die nötige Temperatur erreicht.

- Geben Sie erst dann die auf Gabeln gespießten Zutaten hinein.
- Je nach Vorlieben können Sie nun auch die Temperatur etwas niedriger einstellen, sollte Ihnen Ihr Gargut beispielsweise zu braun werden.

Die Gardauer hängt in hohem Maße von der Größe und Beschaffenheit der gewählten Zutaten (Fleisch, Gemüse etc.) sowie von Ihren Vorlieben ab. Bitte beachten Sie, dass es möglicherweise etwas Übung erfordert, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.

Verwendung mit Käse

- Um den Käse im Topf zu schmelzen, stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „MAX“, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Schmelzen Sie nun den Käse unter kontinuierlichem Rühren bis er komplett geschmolzen ist. Dieser Vorgang dauert je nach Menge einige Minuten.
- Stellen Sie nun am Temperaturregler eine niedrigere Temperatur ein, um zu vermeiden, dass der Käse am Topfboden haften bleibt.
- Überprüfen Sie immer wieder mit einem Kochlöffel, ob der Käse am Topfboden haften bleibt, rühren Sie

gelegentlich um und stellen Sie ggf.
eine niedrigere Temperatur ein.

Sie können nun geeignete Zutaten
in den Käse eintauchen.

**Wichtig: Warten Sie mit dem Verzehr,
bis die Zutaten und der Käse auf die
dafür geeignete Temperatur
abgekühlt sind.**

Wartung, Reinigung und Pflege



Gefahr

Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr! Berühren Sie niemals heiße Oberflächen!



Gefahr

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!



Achtung

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

Zur Reinigung der Basisstation (D) benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch. Anschließend gut trocken reiben.

Die Fondue-Gabeln (A), den Topf (C) und den Spritzschutz/Gabelhalter (G) können Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

Aufbewahrung:

Bewahren Sie das Gerät inkl. Zubehör an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät bzw. die Heizfunktion ist nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe.
Die Betriebskontrollleuchte leuchtet nicht.	Das Gerät bzw. die Heizfunktion ist nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe.
	Das eingestellte Temperaturniveau wurde erreicht und der Thermostat hat die Heizfunktion abgeschaltet.	Warten Sie bis die Temperatur unter das eingestellte Temperaturniveau sinkt und der Thermostat die Heizfunktion wieder einschaltet.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der separat beigelegten Garantiekarte. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~
Nennfrequenz: 50-60Hz
Nennleistung: 1500W
Schutzklasse: I

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet,

Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt. Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können. Elektro- und Elektronikgerätebesitzer aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von den Herstellern bzw. Vertreibern eingerichteten

Sammelstellen abgeben. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich. Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten. Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein gleichwertiges Neugerät mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt.

Garantiekarte

Artikel: Elektrisches Fondue GT-SF-EF-01 (AN BE 27076019)

(ab Kaufdatum

(Kaufbeleg aufbewahren))

Händler	
Firmenname:	
Straße/Nr:	
PLZ/Ort:	
Käufer	
Name:	
Straße/Nr:	
PLZ/Ort:	
E-Mail: (für Statusmeldungen zur Reparatur)	Unterschrift:

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte ausgedruckte Service-Hotline zur Verfügung.



**Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIUM**

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: 03 60 55 043

E-Mail: gt-support@teknihall.be

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – Folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.
3. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons portofrei an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum. Dies gilt auch bei Einsatz eines Vor-Ort-Services.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantiumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.



AMBIANO®

Fondue électrique

GT-SF-EF-01



Sommaire

Sommaire	24	Maintenance, nettoyage et entretien	38
Généralités	25	Pannes et solutions	39
Introduction	25	Données techniques	40
Déclaration de conformité UE	25	Recyclage	40
Utilisation conforme	25	Carte de garantie	43
Composants / Contenu de l'emballage	26		
Sécurité	27		
Consignes générales de sécurité	27		
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées	27		
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques	28		
Risques liés à l'utilisation de l'appareil à fondue électrique	29		
Explication des symboles et autres informations	32		
Installation et montage	33		
Avant la première utilisation	33		
Utilisation	34		
Utilisation de l'appareil	34		
Conseils utiles pour l'utilisation de votre appareil à fondue électrique	36		

Généralités

Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil à fondue électrique Ambiano. Vous venez d'acquérir un produit de qualité qui satisfait aux normes de performance et de sécurité les plus élevées. Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les indications suivantes.

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation et notamment les consignes de sécurité avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez un certain nombre de recommandations importantes et utiles qui doivent être comprises et observées par tous les utilisateurs avant la mise en service. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.

Déclaration de conformité UE

CE La conformité du produit aux normes prescrites par la loi est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet sous www.gt-support.de.

L'appareil répond aux exigences de la loi sur la sécurité des produits. Ceci est prouvé par le sigle GS de l'institut de contrôle indépendant :



Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement réservé à la préparation d'aliments adaptés à cet usage. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients d'hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Éditeur de la notice :
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Allemagne
info@globaltronics.com

Composants / Contenu de l'emballage



- A) 8 fourchettes à fondue
- B) Poignées
- C) Caquelon
- D) Socle chauffant
- E) Thermostat
- F) Voyant de fonctionnement
- G) Protection anti-projections/Support à fourchettes
- H) Enrouleur de câble (sous l'appareil ; sans ill.)

- I) Repère pour la quantité de remplissage minimale et maximale
- a) Quantité de remplissage minimale
- b) Quantité de remplissage maximale
- J) Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrées)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

Sécurité



Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.

Consignes générales de sécurité

Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées

- Les enfants entre 0 et 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Les enfants de plus de 8 ans sont autorisés à utiliser l'appareil, à condition qu'ils soient surveillés pendant toute la durée de l'utilisation.
- Les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont

réduites ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisées à utiliser cet appareil, à condition d'être surveillées ou d'avoir été instruites quant à son usage sûr et d'avoir compris les dangers résultant d'une utilisation incorrecte.

- Nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ces opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du câble électrique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors

de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.

- Conservez l'emballage hors de portée des enfants. **Risque d'asphyxie !**

Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le fabricant est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil.
- Veillez à ce que la prise secteur avec terre se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon

à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.

- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Afin d'éviter tout accident, ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité. **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, dé-

branchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un SAV agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé.

Risque d'électrocution !

- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique ! **Risque d'électrocution !**
- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**

- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture.

Risque d'électrocution !

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés.

Risque d'électrocution !

Risques liés à l'utilisation de l'appareil à fondue électrique

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent provoquer des blessures, par ex. au contact de la cuve à huile/du caquelon, de la graisse brûlante, du bouillon brûlant ou des parties chaudes du corps de l'appareil ! Ne touchez jamais les surfaces chaudes ou les éléments chauffants. Utilisez les poignées fournies. Informez également les autres utilisateurs des dangers. **Risque de brûlures !**
- Installez l'appareil uniquement sur des surfaces résis-

tantes à la chaleur, planes et antidérapantes, par ex. le plan de travail de la cuisine. Utilisez au besoin un support résistant à la chaleur. Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets facilement fusibles ou inflammables. **Risque d'incendie !**

- Remplacez régulièrement l'huile de cuisson. Une huile usagée ou souillée tend à s'enflammer en cas de surchauffe. Ne versez jamais d'eau dans de l'huile chaude ou enflammée. Risque d'explosion ! Si l'appareil prend feu, débranchez-le aussitôt et essayez de recouvrir le caquelon avec un couvercle afin d'étouffer les flammes. Vous pouvez également utiliser une couverture anti-feu.
- ATTENTION ! Évitez de déplacer l'appareil lorsque le

caquelon contient de l'huile bouillante, du bouillon, ou de la nourriture brûlante et/ou lorsque le socle est chaud ! Une chute de l'appareil risquerait de provoquer de **graves brûlures !**

- Utilisez le caquelon uniquement avec le socle chauffant fourni.
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. La surface du support doit être résistante à la graisse et facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.
- Pour éviter toute mise en danger, veillez à respecter le niveau maximal et minimal indiqué lorsque vous remplissez le caquelon d'huile, de bouillon, etc. (repère MIN/MAX dans le caquelon).
- Pour éviter de détériorer l'appareil, ne remplissez pas le caquelon d'huile, de bouillon, etc. en dessous du niveau MIN matérialisé dans le caquelon.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments adaptés, comme de la viande, des légumes, des champi-

gnons, etc. en aucun cas à d'autres fins.

- N'oubliez pas que l'appareil reste chaud, même après avoir été éteint ! Laissez totalement refroidir l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer ou de les ranger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. La garantie ne s'applique pas, si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé.
- Il existe un risque accru d'accident en cas d'utilisation d'accessoires autres que ceux d'origine. L'entreprise décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dommage lié à l'utilisation d'accessoires autres que ceux d'origine.
- Ne vous servez pas directement des fourchettes à fondu pour manger. Elles deviennent très chaudes et sont pointues. **Risque de blessure !**
- Après chaque utilisation, nettoyez tout particulièrement

les surfaces et les composants qui ont été en contact avec des aliments, en suivant les instructions stipulées au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

- Laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir à température ambiante avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil ou de son socle chauffant.
- Respectez les autres indications du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Explication des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



Veillez lire et respecter la notice d'utilisation !



Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

Danger – Concerne les dommages corporels

Attention – Concerne les dommages matériels



Attention ! Surface chaude.



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Recyclage »).

Installation et montage

Avant la première utilisation



Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommages lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre SAV. Les coordonnées de notre SAV figurent dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Avant la première utilisation de votre appareil, il est nécessaire de le faire préalablement chauffer (sans le caquelon). Ce faisant, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après une ou deux utilisations. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Assurez-vous que l'aération est suffisante, par ex. en ouvrant la fenêtre.

- Déroulez complètement le cordon électrique de l'enrouleur de câble.
- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre, et veillez à la bonne accessibilité de cette dernière.

Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre et faites préalablement chauffer l'appareil à vide, comme indiqué au chapitre « Utilisation de l'appareil ».



Si votre appareil ne fonctionne pas, veuillez vous reporter au chapitre « Pannes et solutions ».

- Après avoir fait chauffer l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement à température ambiante. Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Utilisation

Utilisation de l'appareil



Danger

Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues !

Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des dangers. Risque de brûlures !



L'appareil est également fourni avec une protection anti-projections (qui sert aussi de support pour les fourchettes à fondue). N'utilisez jamais l'appareil sans cette protection anti-projections/support à fourchettes.



Danger

Veillez toujours à ce que l'appareil soit éteint (thermostat tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée) avant de le brancher sur une prise secteur avec terre.



Danger

Ne raccordez l'appareil à la prise secteur avec terre (et ne le faites chauffer) que quand le caquelon rempli d'huile, de bouillon ou de fromage froids est positionné sur le socle chauffant.



Attention

Veillez toujours à ce que le niveau d'huile, de graisse, de bouillon, etc. ne soit pas inférieur au repère MIN matérialisé à l'intérieur du caquelon, et qu'il ne dépasse pas le repère MAX.



Certaines huiles ne doivent pas être chauffées, par ex. l'huile de carthame. Renseignez-vous avant de les utiliser et consultez les instructions fournies par le producteur.



Les morceaux de viande peuvent être cuits dans l'huile ou dans le bouillon. Il est également possible de préparer des petits morceaux de légumes, par ex. des brocolis, des choux de Bruxelles, du chou-fleur, des carottes ou des champignons (par ex. des champignons de Paris) et de les faire cuire comme la viande, en les piquant au bout des fourchettes et en les faisant mijoter dans le bouillon ou dans la huile.

Pour utiliser l'appareil à fondue électrique, procédez comme suit :

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre, et veillez à la bonne accessibilité de cette dernière.

- Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.
- Posez le caquelon (C) rempli d'un liquide froid (huile, bouillon, etc...) sur le socle chauffant (D) et gardez les ingrédients à portée de main, à proximité de l'appareil. Veillez à placer correctement la protection anti-projections/le support à fourchettes (G) (renflement vers le haut) sur le caquelon (C).
- Branchez l'appareil sur une prise secteur avec terre et tournez le thermostat (E) sur la température souhaitée.
- Le voyant de fonctionnement (F) s'allume et s'éteint par intervalles, pendant le processus de chauffe et de maintien de la température. Lorsque la température réglée sur le thermostat (E) est atteinte, elle est maintenue à valeur constante : le voyant de fonctionnement (F) s'éteint et se rallume régulièrement pendant le fonctionnement de l'appareil. Le temps de chauffe avant que la température souhaitée soit atteinte dépend du contenu du caquelon (C), de la quantité et du réglage de la température sélectionné. Reportez-vous également aux instructions des pages 14/15. Cela peut prendre quelques minutes avant que l'huile, par exemple, n'atteigne la température nécessaire. Vous pouvez facilement déterminer si l'huile

a atteint la température nécessaire en maintenant le manche d'une cuillère en bois dans l'huile. Si des bulles se forment, c'est que l'huile a atteint la température nécessaire.

- Lorsque la température souhaitée est atteinte, vous pouvez commencer à déguster la fondue.
- Piquez les morceaux des ingrédients préparés au bout des fourchettes à fondue (A) (nous vous recommandons de piquer 1 à 2 morceaux par fourchette (A)) et plongez-les dans le caquelon (C) contenant l'huile, le bouillon chauds, etc. Placez les tiges des fourchettes à fondue (A) dans les encoches de la protection anti-projections/du support à fourchettes (G) prévues à cet effet.
- Lorsque les ingrédients ont atteint le degré de cuisson souhaité (à point ou bien cuit), retirez avec précaution les fourchettes à fondue (A) du caquelon (C). Égouttez les ingrédients au-dessus du caquelon (C) afin, par exemple, d'éviter les éclaboussures de graisse.



Vous pouvez, par exemple, préparer une fondue bourguignonne, savoyarde ou chinoise. Pour la fondue savoyarde, chaque convive doit se munir d'une fourchette de table et d'une des fourchettes à fondue à longue tige fournies.

Chaque fourchette à fondue a une couleur spécifique pour que chacun sache quelle est sa fourchette. Si les convives sont peu nombreux, ils peuvent utiliser deux fourchettes à fondue par personne, afin de faire cuire une nouvelle portion, le temps qu'ils dégustent la première.

Après chaque utilisation, l'appareil doit être débranché du secteur. Pour ce faire, retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Laissez refroidir l'appareil et son contenu à température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

L'huile/La graisse ne doivent en aucun cas être versées dans les conduites d'eau (toilettes, éviers). Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

Conseils utiles pour l'utilisation de votre appareil à fondue électrique

Utilisation avec de l'huile ou du bouillon

- Pour faire chauffer de l'huile ou du bouillon, positionnez la protection anti-projections/le support à fourchettes (G) sur le caquelon et réglez le thermostat sur la position « MAX » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Il peut falloir env. 20-25 minutes pour atteindre la température choisie selon la quantité d'huile ou de bouillon contenue dans le caquelon.
- Si vous utilisez du bouillon, la formation de bulles dans le caquelon (comme avec de l'eau) vous indiquera que la température nécessaire est atteinte.
- Vous pouvez facilement déterminer si l'huile a atteint la température nécessaire en maintenant le manche d'une cuillère en bois dans l'huile. Si des bulles se forment, c'est que l'huile a atteint la température nécessaire.
- Attendez ce moment avant de commencer à plonger les fourchettes avec les ingrédients dans le caquelon.
- Selon vos préférences, vous pouvez également baisser un peu la température si vous trouvez que les ingrédients sont trop cuits.

Le temps de cuisson dépend principalement de la taille et du type des ingrédients choisis (viande, légumes, etc.), ainsi que de vos goûts. Il vous faudra peut-être plusieurs tentatives pour obtenir le résultat souhaité.

Utilisation avec du fromage

- Pour faire fondre le fromage dans le caquelon, placez le thermostat sur la position « MAX » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

- Faites ensuite fondre le fromage en remuant continuellement jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu. Ce processus dure quelques minutes selon la quantité de fromage.
- Placez maintenant le thermostat sur une température plus faible afin d'éviter que le fromage ne reste accroché au fond du caquelon.
- Vérifiez constamment à l'aide d'une cuillère que le fromage ne reste pas accroché au fond du caquelon, mélangez de temps à autre et réduisez le cas échéant la température réglée.

Vous pouvez désormais plonger des ingrédients adaptés dans le fromage.

Important : avant de les consommer, attendez que les ingrédients et le fromage aient suffisamment refroidi.

Maintenance, nettoyage et entretien



Danger

Débranchez toujours l'adaptateur secteur avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! Risque d'électrocution ! Ne touchez jamais les surfaces chaudes !



Danger

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !



Attention

N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objet pointu pour nettoyer l'appareil.

Pour nettoyer le socle chauffant (D), utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré. Terminez en frottant pour bien sécher.

Vous pouvez nettoyer les fourchettes à fondue (A), le caquelon (C) et la protection anti-projections/support à fourchettes (G) dans de l'eau chaude contenant du produit de vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire et faites bien sécher.

Rangement

Après avoir nettoyé l'appareil, rangez-le et conservez-le dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.

Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur.	Insérez la fiche de l'appareil dans la prise secteur.
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil et le processus de chauffe ne sont pas allumés.	Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
Le voyant de fonctionnement ne s'allume pas.	L'appareil et le processus de chauffe ne sont pas allumés.	Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée.
	Le niveau de température réglé a été atteint et le thermostat a coupé le processus de chauffe.	Attendez que la température soit à nouveau inférieure au niveau réglé et que le thermostat relance le processus de chauffe.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans nos conditions de garantie.

Étant donné que nos produits sont constamment perfectionnés et améliorés, des modifications techniques et de design sont possibles. Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée sous forme de fichier pdf depuis notre site Internet www.gt-support.de.

Données techniques

Tension nominale : 220-240V~

Fréquence nominale : 50-60Hz

Puissance nominale : 1500W

Classe de protection : I

Recyclage

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil

Éliminez le produit conformément aux dispositions applicables dans votre pays.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!

Le symbole de la poubelle barrée signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent jamais être jetés dans la poubelle des

ordures ménagères. Les consommateurs sont contraints par la loi de jeter les appareils électriques et électroniques arrivés en fin de vie, séparément des déchets ménagers non triés. Cela permettra de garantir une valorisation des déchets respectueuse de l'environnement et des ressources. Les batteries et accumulateurs qui ne sont pas fixés dans l'appareil électrique ou électronique et qui peuvent être extraits sans dommage, doivent être retirés de l'appareil avant de l'emmener dans un point de collecte et éliminés de manière appropriée. Cela s'applique également aux ampoules qui peuvent être extraites de l'appareil sans dommage. Les propriétaires privés d'appareils électriques et électroniques peuvent les déposer dans des déchetteries

municipales ou les déposer dans les points de collecte mis en place par les fabricants ou les revendeurs. Le dépôt d'appareils usagés est gratuit. D'une manière générale, les revendeurs sont tenus de proposer un service gratuit de reprise des appareils usagés, en mettant à disposition des points de collecte appropriés, à une distance raisonnable. Les consommateurs ont la possibilité de déposer gratuitement un appareil usagé auprès d'un revendeur soumis à l'obligation de reprendre ces appareils, lorsqu'ils achètent un appareil neuf équivalent, offrant globalement les mêmes fonctions. Cette possibilité est aussi offerte pour les livraisons à un ménage privé.

Éliminer l'huile/la graisse

L'huile/La graisse ne doivent en aucun cas être versées dans les conduites d'eau (toilettes, évier). Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

Carte de garantie

Article : Fondue électrique GT-SF-EF-01 (AN BE 27076019)

À compter de la date d'achat
(conserver la preuve d'achat)

Distributeur	
Nom de la société :	
N°/Rue :	
Code postal/Ville :	
Acheteur	
Nom :	
N°/Rue :	
Code postal/Ville :	
E-mail :	Signature :
(Pour les messages concernant l'état en cas de réparation)	

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte.



Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIUM
Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: 03 60 55 043
Mail: gt-support@teknihall.be

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) :

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication soit en l'échange du produit. Ce service est gratuit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation effectuée au-delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Avant d'envoyer l'appareil, veuillez appeler notre service après-vente. Dans de nombreux cas, vos problèmes peuvent déjà être résolus par ce moyen. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat.

Veillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non-respect des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un SAV non-mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparation seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au SAV mentionné. Sous réserve de modifications techniques !



AMBIANO®

Elektrische fondue

GT-SF-EF-01



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	46	Onderhoud, reiniging en verzorging	60
Algemeen	47	Storing en oplossing	61
Inleiding	47	Technische gegevens	62
EU-conformiteitsverklaring	47	Afvoeren	62
Gebruik volgens de voorschriften	47	Garantiekartaat	65
Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen	48		
Veiligheid	49		
Algemene veiligheidsaanwijzingen	49		
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	49		
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten	50		
Gevaren bij de werking van de elektrische fondue	51		
Verklaring symbolen en verdere informatie	54		
Opbouw en montage	55		
Voor het eerste gebruik	55		
Bediening	56		
Gebruik van het apparaat	56		
Nuttige tips voor uw elektrische fondue	58		

Algemeen

Inleiding

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor de elektrische fondue van Ambiano. Hiermee hebt u een kwalitatief hoogwaardig product aange-schaft, dat voldoet aan de hoogste prestatie- en veiligheidsstandaards. Voor de juiste omgang en een lange levensduur raden wij u aan de volgen-de aanwijzingen in acht te nemen.

Lees de handleiding en vooral de vei-ligheidsaanwijzingen zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. U vindt een aantal belangrijke en nuttige aanwijzingen die voor het in gebruik nemen door iedere gebrui-ker begrepen en opgevolgd moeten worden. Bewaar de bedieningshand-leiding en geef deze mee als u het apparaat aan iemand anders geeft.

EU-conformiteitsverklaring

CE De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gega-randeerd. De volledige conformiteits-verklaring is te vinden op het internet onder www.gt-support.de.

Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut:



Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van geschikte levensmiddelen. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor mede-werkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Iedere ande-re toepassing van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principi-eel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglemen-tair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprake-lijkheid geaccepteerd worden.

Uitgever van de handleiding:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg
Duitsland
info@globaltronics.com

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen



- A) 8 fonduevorken
- B) Handgrepen
- C) Pan
- D) Basisstation
- E) Temperatuurregelaar
- F) Bedrijfscontrolelampje
- G) Spatbeveiliging/vorkhouder
- H) Snoeropwikkeling (onderkant apparaat; zonder afb.)

- l) Markering voor de minimale en maximale vulhoeveelheid
- a) Minimale vulhoeveelheid
- b) Maximale vulhoeveelheid
- J) Gebruiksaanwijzing en garantiekaart (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheid



Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiele schade en schade aan het apparaat.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze constant onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd fysiek, zintuigelijk of men-

- taal vermogen of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen.
- Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen. Het apparaat en het netsnoer moeten uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.

- Houd het verpakkingsmateriaal verwijderd van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die in overeenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
- Als het snoer beschadigd is, mag dit alleen vervangen worden door een door de fabrikant genoemd servicestation om gevaar voor letsel en ongevallen of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het stopcontact in de buurt zit van het apparaat en goed bereikbaar is, zodat de stekker er in geval van storing snel uitgehaald kan worden.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.
- Om ongelukken te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten aan hetzelfde geaarde stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg stekker).
- Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buiten, zodat het niet blootgesteld wordt aan regen of ander vocht! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Indien het apparaat toch in het water gevallen zou zijn, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en haal dan het apparaat eruit! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook als het snoer of het apparaat beschadigd is

of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en voor iedere reiniging of bij storingen! Nooit aan het snoer trekken! **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Let erop dat het snoer of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen geplaatst wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen.

Gevaar voor een elektrische schok!

- Knik het netsnoer in geen geval, want dit kan leiden tot een breuk in het snoer.

Gevaar voor een elektrische schok!

- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**

- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen.

Gevaar voor een elektrische schok!

Gevaren bij het gebruik van de elektrische fondue

- Bij de werking van elektrische verwarmingsapparaten ontstaan hoge temperaturen die verwondingen kunnen veroorzaken, bijv. door een hete oliepan/fonduepan, heet vet, hete bouillon, delen van de behuizing! Raak nooit de hete oppervlakken of verwarmingselementen aan. Gebruik de aanwezige handgrepen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren – **verbrandingsgevaar!**
- Zet het apparaat alleen op een hittebestendig, vlak en slipvrij oppervlak, bijv. het aanrechtblad. Gebruik indien nodig een hittebestendige onderlegger. Plaats het apparaat niet direct tegen een wand of onder een hangkastje of iets dergelijks, om

een opeenhoping van hitte te voorkomen. Dek het apparaat niet af tijdens de werking. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand tot alle gemakkelijk smeltende en brandbare voorwerpen – **brandgevaar!**

- Vervang de gebruikte olie regelmatig. Oude of vervuilde olie neigt bij oververhitting tot zelfontbranding. Giet in geen geval water in hete of brandende olie. Explosiegevaar! Trek in geval van brand onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en probeer de pan met een deksel af te dekken om de vlammen te doven. U kunt ook een blusdeken gebruiken.
- LET OP! Vermijd het verplaatsen van het apparaat of de pan terwijl deze hete olie, bouillon of voedsel bevat en/of het basisstation heet is! Bij een eventuele val is er **gevaar voor ernstige verbrandingen!**
- Gebruik de pan uitsluitend samen met het meegeleverde basisstation.
- Zet het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. De

ondergrond moet vetbestendig en gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd te vermijden zijn.

- Houd rekening met het minimum- en maximumniveau van de olie, bouillon enz. die u in de pan giet om gevaarlijke situaties te voorkomen. (MIN- / MAX-markering in de pan).
- Om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, mag de vulhoeveelheid olie of bouillon niet onder de MIN-markering in de pan komen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen zoals vlees, groente, paddenstoelen enz., in geen geval voor andere doeleinden.
- Denk eraan dat het apparaat na het uitzetten toch nog heet is! Laat het apparaat en de accessoires voldoende afkoelen, voordat u ze reinigt of opbergt.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.

- Gebruik uitsluitend originele accessoires. Bij gebruik van accessoires van andere fabrikanten en daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.
 - Als er geen originele accessoires worden gebruikt, is de kans op een ongeval groter. Bij ongevallen of schade met niet-originele accessoires wordt geen enkele aansprakelijkheid aanvaard.
 - Eet niet rechtstreeks van de fonduevorken. Ze worden heel heet en hebben scherpe randen. **Gevaar voor verwondingen!**
 - Reinig na elk gebruik in het bijzonder de oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in contact komen. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".
 - Laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen voor de reiniging.
 - Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.
 - Let erop dat er geen vloeistof binnen in het apparaat of het basisstation komt.
- Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging" in acht.

Verklaring symbolen en verdere informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze bedieningshandleiding, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!



Belangrijke waarschuwingen zijn gekenmerkt met dit symbool.

Gevaar – met betrekking tot persoonlijk letsel
Let op – met betrekking tot materiële schade



Voorzichtig! Hete oppervlakken!



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk "Afvoeren").

Opbouw en montage

Voor het eerste gebruik



Gevaar

Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.

Uw apparaat bevindt zich in een verpakking om het te beveiligen tegen transportschade.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

Voor het eerste gebruik van uw apparaat is het noodzakelijk om een verwarmingsproces (zonder pan) uit te voeren. Een hierbij evt. optredende lichte geur en lichte rookontwikkeling zijn normaal en verdwijnen na 1-2 verwarmingsprocessen. Dit is geen storing van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie, bijv. door een raam open te zetten.

- Wikkel het snoer evt. compleet van de snoeropwikkeling af.
- Zet het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat het geaarde stopcontact goed bereikbaar is.

Zorg voor een vlakke, droge, slipvrije en hittebestendige ondergrond. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatsten niet altijd te vermijden zijn.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact en voer een verwarmingsproces uit zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat".



Mocht uw apparaat niet functioneren, raadpleeg dan het hoofdstuk "Storing en oplossing".

- Zet het apparaat na het verwarmingsproces uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen tot kamertemperatuur. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

Bediening

Gebruik van het apparaat



Gevaar

Raak in geen geval met blote handen de hete oppervlakken aan! Gebruik de daarvoor aanwezige handgrepen en draag hiervoor altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren.
– **Verbrandingsgevaar!**



Bij de levering zit ook een spatbeveiliging (die ook dient als houder voor de fonduevorken). Gebruik het apparaat nooit zonder deze spatbeveiliging/vorkhouder.



Gevaar

Let er absoluut op dat het apparaat uitgeschakeld is (temperatuurregelaar tegen de wijzers van de klok in gedraaid tot aan de aanslag), voordat u de stekker in een geaard stopcontact steekt.



Gevaar

Sluit het apparaat alleen aan op het geaarde stopcontact (en start het verwarmingsproces pas) als de met koude olie, bouillon, kaas enz. gevulde pan op het basisstation staat.



Let op

Let er bij het gebruik van olie, vet, bouillon enz. altijd op dat de hoeveelheid ervan niet onder de MIN-markering in de pan en niet boven de MAX-markering komt.



Sommige oliën, bijv. koolzaadolie, zijn niet geschikt om te verhitten. Maak uzelf voor gebruik vertrouwd met de instructies van de fabrikant en volg zijn aanwijzingen.



De stukken vlees kunnen in olie of in bouillon gegaard worden. Het is ook mogelijk om kleine stukjes groente, bijv. broccoli, spruitjes, bloemkool, peen/wortels enz. – maar ook paddenstoelen, bijv. champignons – kleingesneden klaar te leggen en deze eveneens, net als het vlees op vorken gespiest, in de bouillon of olie mee te garen.

Ga als volgt te werk om de elektrische fondue te gebruiken:

- Zet het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat het geaarde stopcontact goed bereikbaar is.
- Zorg voor een vlakke, droge, slipvrije en hittebestendige ondergrond. Het oppervlak moet gemakke-

lijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd te vermijden zijn.

- Plaats de pan (C) met koude inhoud op het basisstation (D) en leg uw ingrediënten binnen handbereik in de buurt van het apparaat. Zorg ervoor dat u de spatbeveiliging/vorkhouder (G) (met de bolle kant naar boven) nauwkeurig op de pan (C) hebt geplaatst.
- Sluit nu het apparaat aan op het geaarde stopcontact en draai dan de temperatuurregelaar (E) op de gewenste temperatuur.
- Het bedrijfscontrolelampje (G) schakelt zich tijdens het opwarmen en warmhouden in intervallen aan en uit. Als de op de temperatuurregelaar (E) gekozen temperatuurinstelling bereikt is, wordt de temperatuur ongeveer constant gehouden. Het bedrijfscontrolelampje (F) gaat steeds weer aan en uit. De duur tot het bereiken van de temperatuur is afhankelijk van de inhoud van de pan (C), de vulhoeveelheid en de gekozen temperatuurinstelling. Zie daarvoor ook de aanwijzingen op p. 14/15. Het kan enkele minuten duren voordat bijv. de olie de vereiste temperatuur heeft bereikt. Of de olie de vereiste temperatuur heeft bereikt, kunt u het beste vaststellen door de steel van een houten keukenlepel in de olie te houden. Als zich daar belletjes vormen, heeft de olie de vereiste temperatuur bereikt.

- Als de gewenste temperatuur bereikt is, kunt u met de fondue beginnen.
- Spies de in stukken gesneden ingrediënten op de fonduevorken (A) (wij adviseren 1-2 stukken per fonduevork (A)) en steek ze in de pan (C) met de hete olie, bouillon enz. Laat de stelen van de fonduevorken (A) rusten in de hiervoor bestemde inkepingen van de spatbeveiliging/vorkhouder (G).
- Als uw ingrediënten de gewenste toestand (bruiningsgraad, medium of doorbakken) hebben bereikt, haalt u voorzichtig de betreffende fonduevork (A) uit de pan (C). Laat de ingrediënten eerst nog wat afdruppelen boven de pan (C) om bijvoorbeeld vetspatten te vermijden.



U kunt bijvoorbeeld vlees-, kaas- of groentefondues bereiden. Voor kaasfondue gebruikt men een normale tafelvork en per gast een van de meegeleverde langstelige fonduevorken.

Iedere gast heeft een fonduevork met een bepaalde kleur die hij onderhoudt en altijd gebruikt. Zijn er minder fondue-eters, dan kunnen sommigen evt. twee fonduevorken gebruiken. Terwijl de tweede portie gaart, wordt de eerste met een willekeurig bijgerecht genuttigd.

Het apparaat moet na elk gebruik van het stroomnet losgekoppeld worden door de stekker uit het geaarde stopcontact te halen. Laat het apparaat met accessoires en inhoud afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het reinigt en/of opbergt.

Olie/vet mogen in geen geval in het watercircuit (toilet, gootsteen) worden gegoten. Meer informatie krijgt u bij de verantwoordelijke gemeentelijke instantie of het plaatselijke afvalverwerkingsstation.

Nuttige tips voor uw elektrische fondue

Gebruik met olie of bouillon

- Om de olie of de bouillon op te warmen, plaatst u de spatbeveiliging/vorkhouder (G) op de pan op en zet u de temperatuurregelaar op de stand "MAX" door hem met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag te draaien.
- Afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid olie of bouillon duurt het ca. 20-25 min. tot de vereiste temperatuur is bereikt.
- Bij het gebruik van bouillon herkent u aan de vorming van belletjes in de pan (net zoals bij water) dat de vereiste temperatuur is bereikt.
- Of de olie de vereiste temperatuur heeft bereikt, kunt u het beste vaststellen door de steel van een houten keukenlepel in de olie te houden. Als

zich daar belletjes vormen, heeft de olie de vereiste temperatuur bereikt.

- Doop pas dan de op de vorken gespieste ingrediënten in de olie.
- Afhankelijk van uw voorkeur kunt u nu ook de temperatuur iets lager instellen, mocht het te garen voedsel bijvoorbeeld te bruin worden naar uw zin.

De gaartijd hangt in hoge mate af van de grootte en toestand van de gekozen ingrediënten (vlees, groente enz.) en van uw voorkeur. Bedenk dat er misschien een beetje oefening nodig is, voordat u het gewenste resultaat bereikt.

Gebruik met kaas

- Om de kaas in de pan te smelten, zet u de temperatuurregelaar op de stand "MAX" door hem met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag te draaien.
- Smelt nu de kaas onder voortdurend roeren, tot hij volledig is gesmolten. Dit proces duurt enkele minuten, afhankelijk van de vulhoeveelheid.
- Stel nu een lagere temperatuur in op de temperatuurregelaar, om te voorkomen dat de kaas aan de bodem van de pan blijft plakken.
- Controleer telkens met een keukenlepel of de kaas aan de bodem van de pan blijft plakken. Roer af en toe om en stel eventueel een lagere temperatuur in.

U kunt nu geschikte ingrediënten
in de kaas dopen.

**Belangrijk: wacht met eten
tot de ingrediënten en de kaas tot de
daarvoor geschikte temperatuur
zijn afgekoeld.**

Onderhoud, reiniging en verzorging



Gevaar

Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen, voordat u het reinigt en/of opbergt! Gevaar voor een elektrische schok! Raak nooit hete oppervlakken aan!



Gevaar

Let er beslist op dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt. Het apparaat nooit in water dompelen. Gevaar voor een elektrische schok!



Let op

Gebruik voor het reinigen nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Voor het reinigen van het basisstation (D) gebruikt u een droge, eventueel iets vochtige, goed uitgewrongen doek. Vervolgens goed droogwrijven.

De fonduevorken (A), de pan (C) en de spatbeveiliging/vorkhouder (G) kunt u in warm water met afwasmiddel reinigen. Spoel daarna grondig af met schoon water en droog af.

Opbergen

Bewaar het apparaat na het schoonmaken op een schone en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker van het apparaat zit niet in het geaarde stopcontact.	Doe de stekker in het geaarde stopcontact.
	De temperatuurregelaar staat op positie "MIN".	Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur door hem naar rechts te draaien.
Het controlelampje brandt niet.	De stroomvoorziening is onderbroken.	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
	De thermostaat heeft het ingestelde temperatuurniveau bereikt en is uitgeschakeld.	Wacht totdat de thermostaat het apparaat weer inschakelt.

Neem bij hier niet vermelde storingen a.u.b. contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantie-bepalingen op de apart bijgevoegde Garantiekaart. Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen. Deze bedieningshandleiding kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240V~
Nominale frequentie:	50-60Hz
Nominaal vermogen:	1500W
Veiligheidsklasse:	I

Afvoeren

Verpakking afvoeren

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!

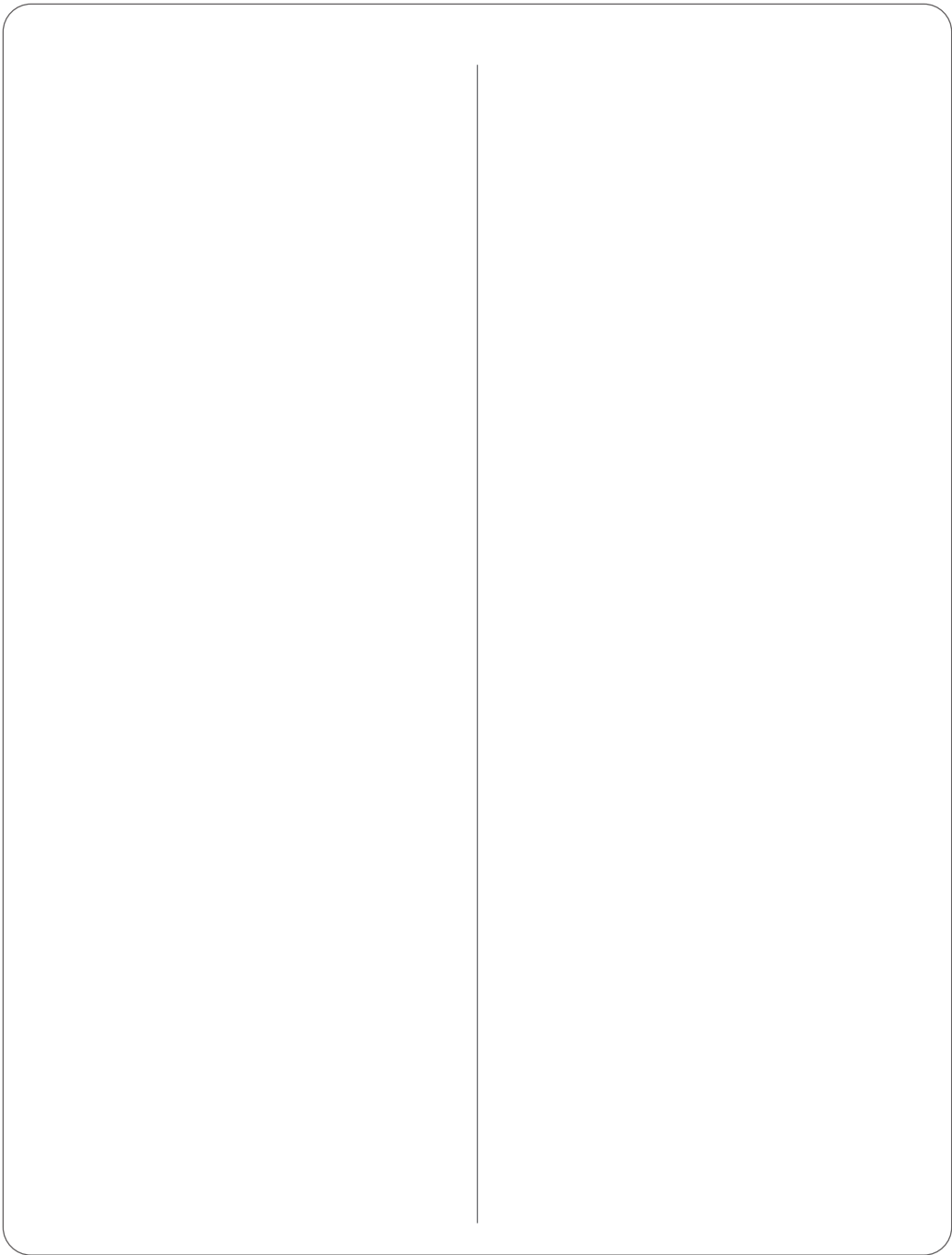
Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een

milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd. Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd. Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs

opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis. In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen. Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Olie/vet verwijderen

Ze mogen in geen geval in het watercircuit (toilet, gootsteen) worden gegoten. Meer informatie krijgt u bij de verantwoordelijke gemeentelijke instantie of het plaatselijke afvalverwerkingsstation.



Garantiekaart

Artikel: Elektrische fondue GT-SF-EF-01 (AN BE 27076019)

Vanaf aankoopdatum

(kassabon bewaren)

Handelaar	
Firma naam:	
Straat/nr:	
Postcode/plaats:	
Koper	
Probleem/Defect:	
Naam:	Straat/nr:
Postcode/plaats:	Telefoonnummer:
E-mail:	Handtekening:
(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)	

Geachte klant,

Onze producten zijn aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Wanneer desondanks een van onze producten onverhoopt niet naar behoren functioneert, dan verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf. U kunt ons telefonisch bereiken via bovenstaande servicehotline. Wij zijn u graag van dienst. Ook kunt u met het product teruggaan naar één van de ALDI-filialen. Op uw verzoek kan ALDI de garantie-afwikkeling voor u verzorgen.



Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 MEER, BELGIUM

Hotline: +32 (0) 3 707 14 49, Fax: +32 (0) 360 55 043

Mail: gt-support@teknihall.be

Ten aanzien van het door u bij ALDI gekochte product heeft u recht op garantie conform de onderstaande bepalingen, zulks onverminderd eventuele overige u toekomende rechten:

- 1) U kunt tot drie jaar na aankoopdatum aanspraak maken op garantie. De garantie is beperkt tot materiaal- en fabricagefouten en geeft u recht op herstel van deze gebreken of vervanging van het betreffende product zonder dat hieraan voor u kosten zijn verbonden.
- 2) Na constatering van het defect dient u binnen redelijke tijd een beroep te doen op de garantie. Het inroepen van enige garantie na afloop van de garantietermijn is niet mogelijk, tenzij het een gebrek betreft ten aanzien waarvan binnen redelijke tijd, doch in elk geval binnen twee maanden na afloop van de garantietermijn wordt gereclameerd.
- 3) U kunt het defecte product samen met uw garantiekaart en de kassabon portvrij toesturen aan het antwoordnummer van ons servicebedrijf. Wanneer het defect binnen de garantieregeling valt, ontvangt u het betreffende product gerepareerd terug of ontvangt u een nieuw product. Na reparatie of vervanging van een product begint de garantietermijn niet opnieuw te lopen. Dit geldt ook bij de verlening van aan-huis-service.

Wij wijzen u erop dat onze garantie vervalt in geval van oneigenlijk of ondeskundig gebruik van het product, in geval de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften niet in acht zijn genomen, bij het gebruik van geweld ten aanzien van het product of in geval er reparaties of ingrepen aan het product zijn uitgevoerd door anderen dan ons servicebedrijf.

Gebreken die niet (of niet langer) onder de garantiebepalingen vallen, worden door ons servicebedrijf alleen verholpen tegen vergoeding van de hieraan verbonden kosten. Indien u hiervan gebruik wenst te maken, verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf.

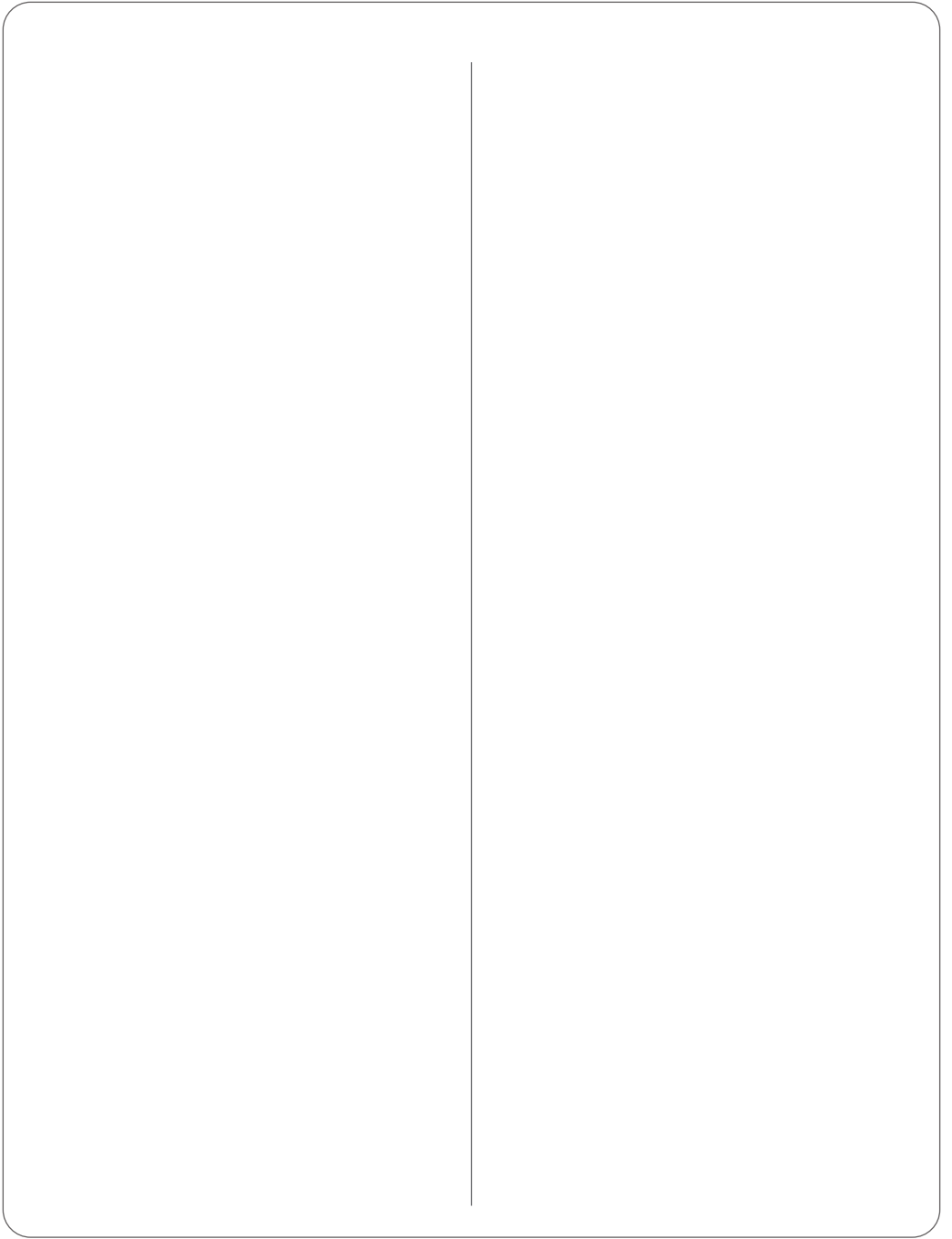
Wanneer u bij ALDI een product aanschaft, heeft u het wettelijk recht (boek 7 BW) om een deugdelijk product van ALDI te ontvangen. ALDI geeft zich rekenschap van deze wettelijke verplichting en komt deze na.

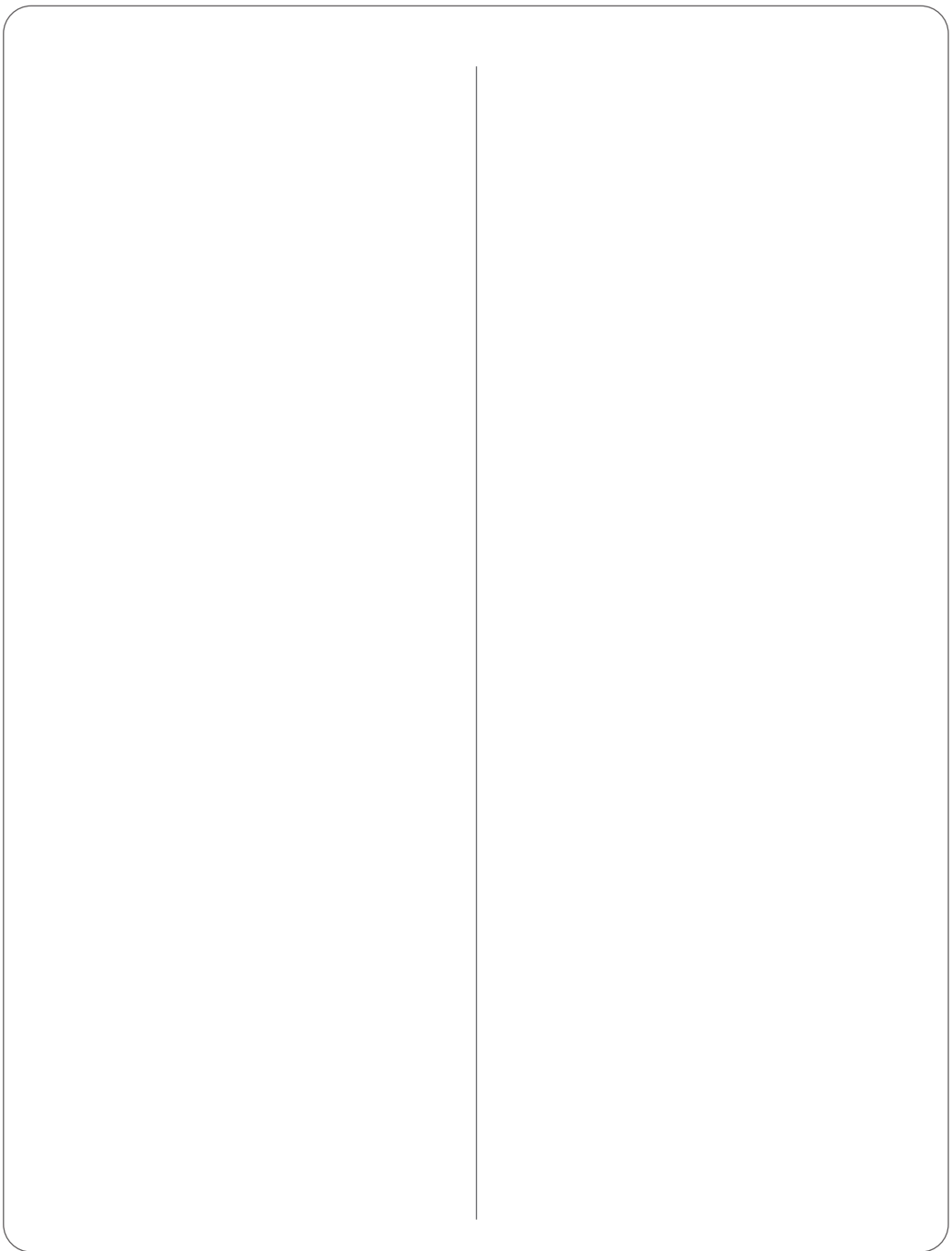


PO51032830

49/2024

65







© Copyright

Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland
info@globaltronics.com

Diese Druckschrift, einschließlich aller ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtes ist ohne
Zustimmung der Globaltronics GmbH & Co. KG unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und
die Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Toute reproduction ou impression en tout ou partie est interdite sans l'accord de :
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Allemagne
info@globaltronics.com

Le présent document et l'ensemble de son contenu sont protégés par le droit d'auteur.

Toute utilisation sortant du cadre précis défini par le droit d'auteur est interdite et passible
de poursuites, sauf autorisation expresse de la société Globaltronics GmbH & Co. KG.

Cette mention s'applique notamment à toute reproduction, traduction, archivage sur
microfilm ainsi qu'à tout traitement ou sauvegarde sur des systèmes électroniques.

Nadruk of verveelvoudiging (ook van delen) alleen met toestemming van:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Duitsland
info@globaltronics.com

Dit drukwerk, inclusief al zijn onderdelen, is door de auteurswet beschermd.

Elke toepassing buiten de strikt beperkte grenzen van het auteursrecht is zonder
toestemming van Globaltronics GmbH & Co. KG verboden en strafbaar.

Dat geldt in het bijzonder voor verveelvoudigingen, vertalingen, microverfilmingen
en het invoeren en verwerken in elektronische systemen.

2024

IMPORTEUR: / IMPORTATEUR : / IMPORTEUR:

Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg,
Deutschland / Allemagne / Duitsland