

# AMBIANO®

## Elektrische fondue

GT-SF-EF-01



**3** Jaar  
**GARANTIE**

**KLANTENSERVICE**  
☎ 0900 / 44 666 44  
☎ Fax: +32 (0) 360 55 043  
💻 Mail: gt-support@teknihall.be  
AN NL 2003021012685 49/2024

GEBRUIKSAANWIJZING



49/2024  
AN NL 2003021012685  
PO51032829

## Inhoudsopgave

<b>Inhoudsopgave</b>	<b>2</b>	<b>Onderhoud, reiniging en verzorging</b>	<b>16</b>
<b>Algemeen</b>	<b>3</b>	<b>Storing en oplossing</b>	<b>17</b>
Inleiding	3	<b>Technische gegevens</b>	<b>18</b>
EU-conformiteitsverklaring	3	<b>Afvoeren</b>	<b>18</b>
Gebruik volgens de voorschriften	3	<b>Garantiekartaat</b>	<b>21</b>
<b>Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen</b>	<b>4</b>		
<b>Veiligheid</b>	<b>5</b>		
Algemene veiligheidsaanwijzingen	5		
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens	5		
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten	6		
Gevaren bij de werking van de elektrische fondue	7		
Verklaring symbolen en verdere informatie	10		
<b>Opbouw en montage</b>	<b>11</b>		
Voor het eerste gebruik	11		
<b>Bediening</b>	<b>12</b>		
Gebruik van het apparaat	12		
Nuttige tips voor uw elektrische fondue	14		

# 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](http://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](mailto: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.)

- I) 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 spatten 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 gearde stopcontact.	Doe de stekker in het gearde stopcontact.
Het apparaat warmt niet op.	Het apparaat of de verwarmingsfunctie is niet ingeschakeld.	Draai de temperatuurregelaar met de wijzers van de klok mee naar de gewenste temperatuurstand.
Het bedrijfscontrolelampje brandt niet.	Het apparaat of de verwarmingsfunctie is niet ingeschakeld.	Draai de temperatuurregelaar met de wijzers van de klok mee naar de gewenste temperatuurstand.
	Het ingestelde temperaturniveau is bereikt en de thermostaat heeft de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuur onder het ingestelde temperaturniveau daalt en de thermostaat de verwarmingsfunctie 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](http://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!

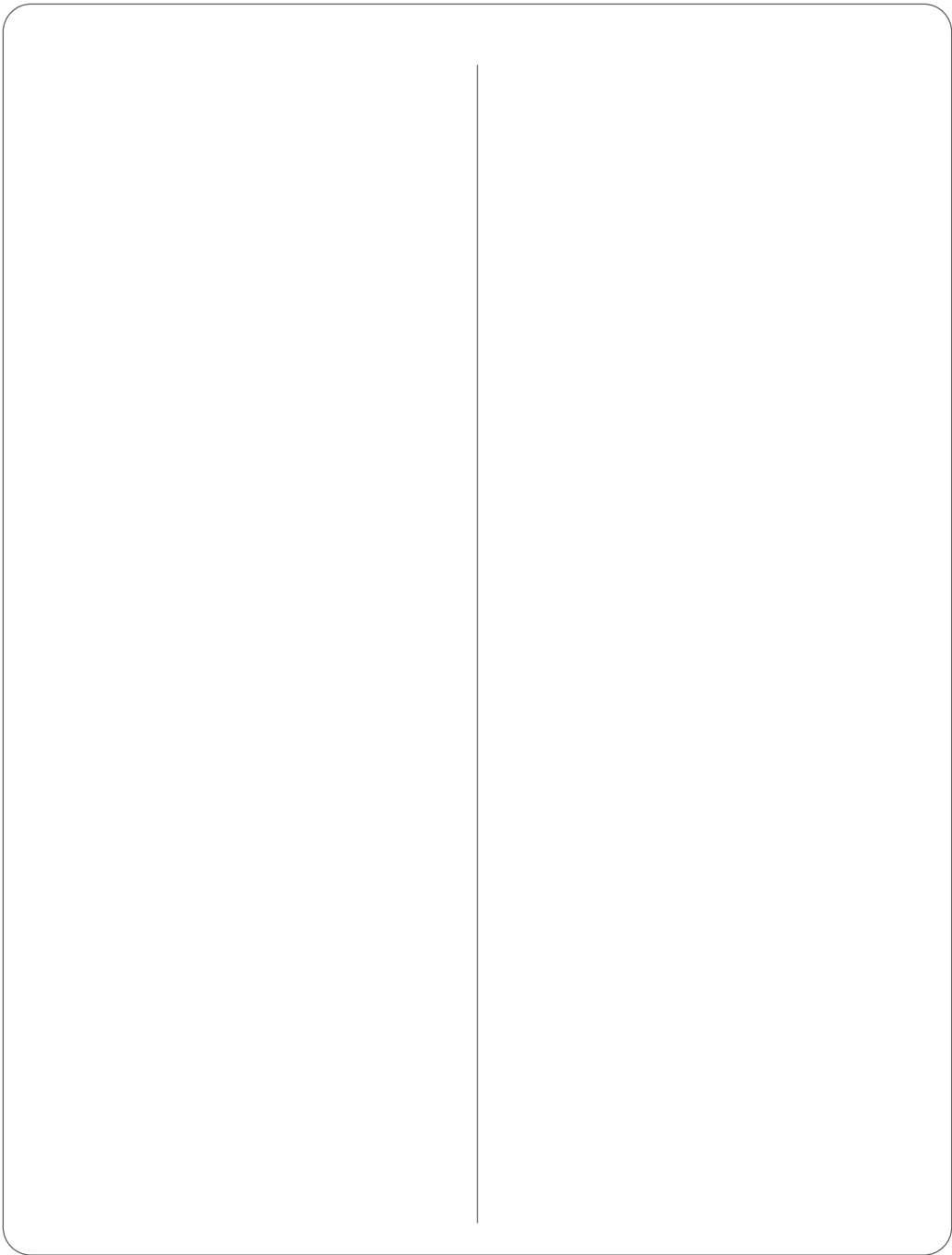
Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische appa-

raten 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 NL 2003021012685)

Vanaf aankoopdatum  
(kassabon bewaren)

<b>Verkoper</b>
Bedrijfsnaam:
Straat/nr:
Postcode/plaats:

<b>Koper</b>
Probleem/Defect:
Naam: <span style="float: right;">Straat/nr:</span>
Postcode/plaats: <span style="float: right;">Telefoonnummer:</span>
E-mail: <span style="float: right;">Handtekening:</span> (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: 0900 / 44 666 44, Fax: +32 (0) 360 55 043  
Mail: [gt-support@teknihall.be](mailto: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.

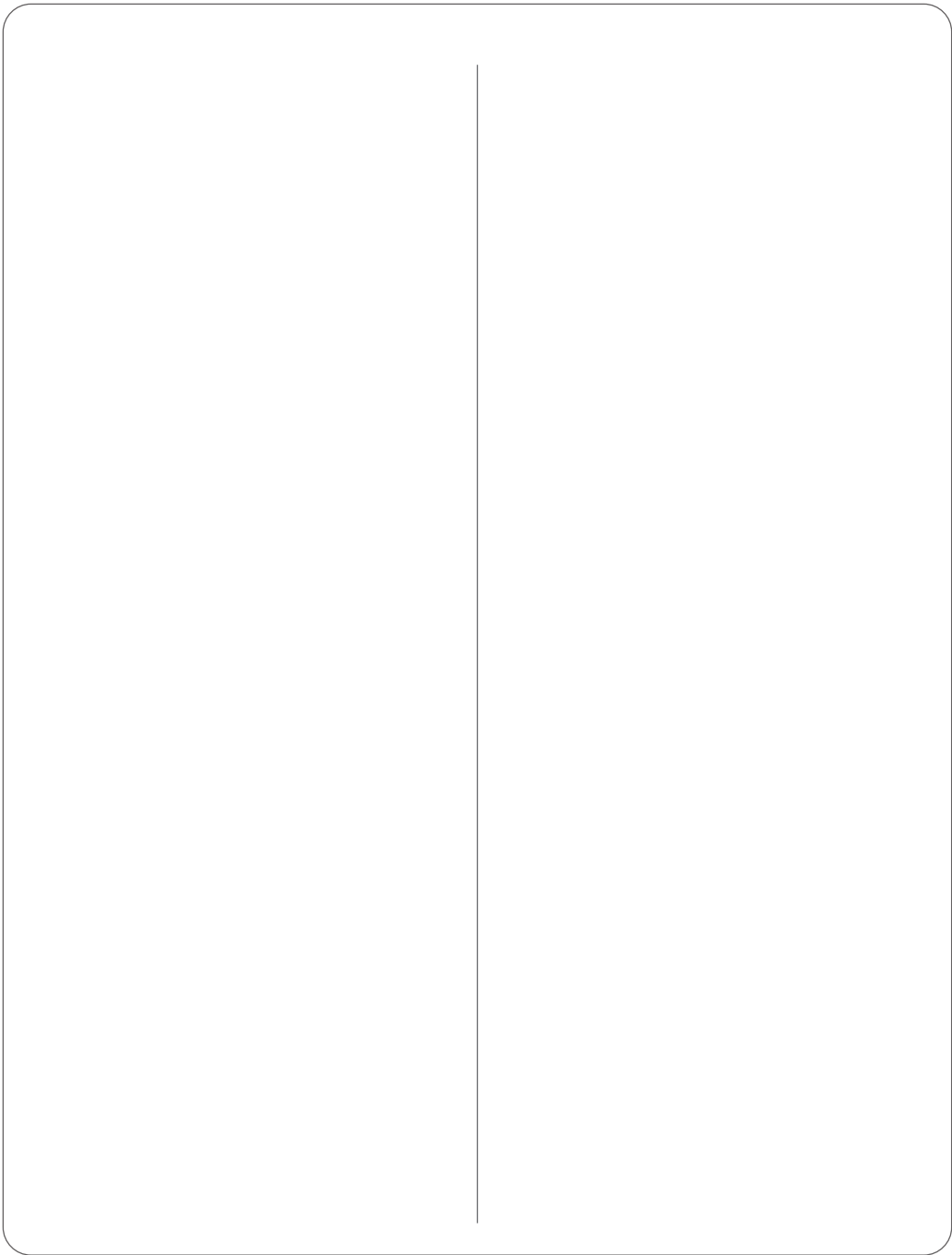
Wanneer u bij ALDI een product aanschaft, heeft u het wettelijk recht (boek 7 BW) om een deugdelijk product van ALDI te ontvangen. ALDI geeft zich rekenschap van deze wettelijke verplichting en komt deze na.

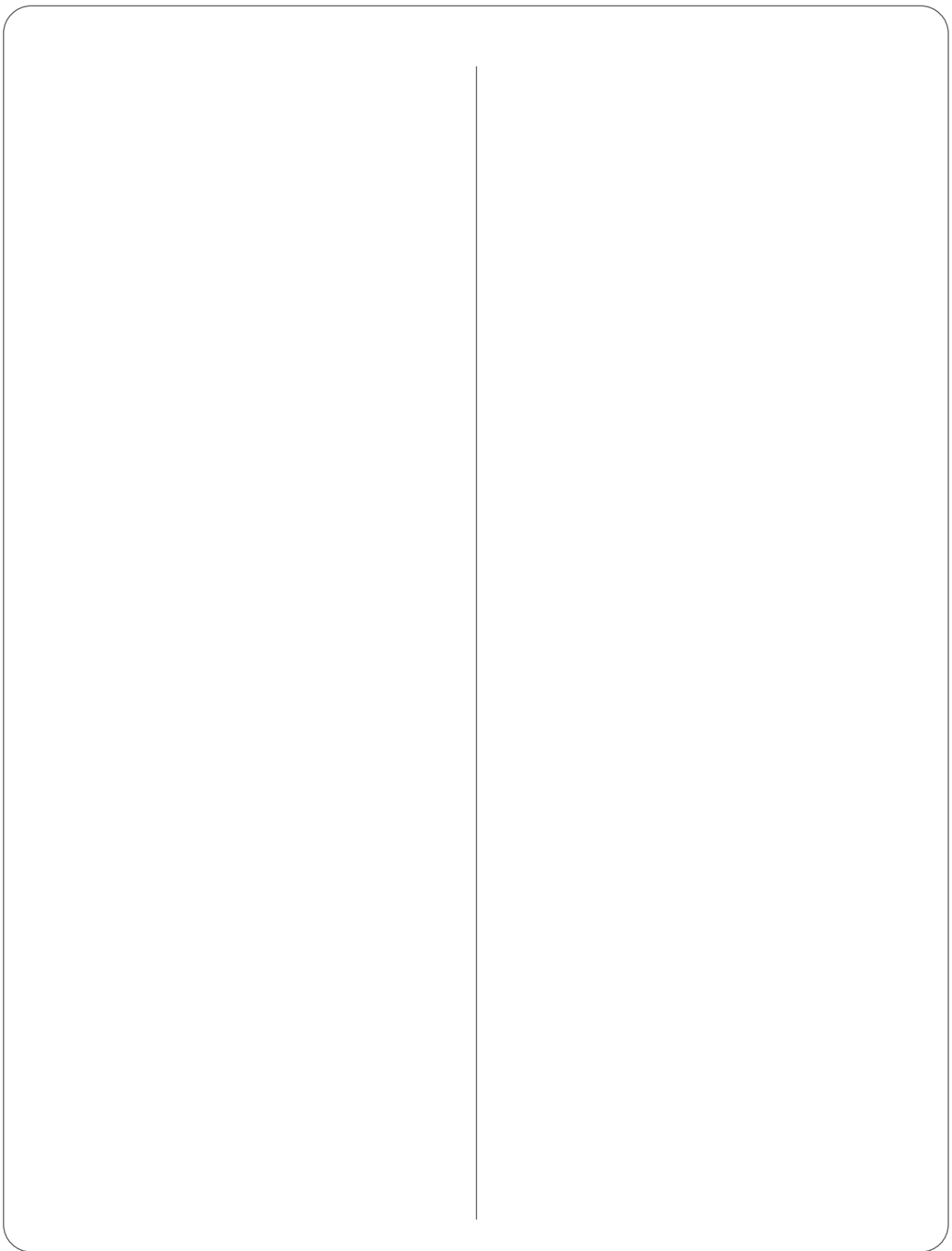


PO51032829

49/2024

21







© Copyright

Nadruk of verveelvoudiging

(ook van delen) alleen met toestemming van:

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg, Duitsland

info@globaltronics.com

2024

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.

Importeur:

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg, Duitsland