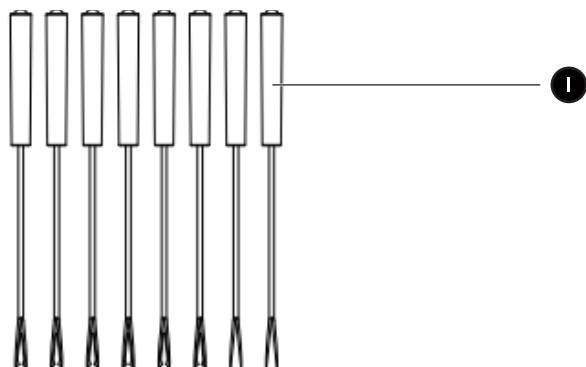
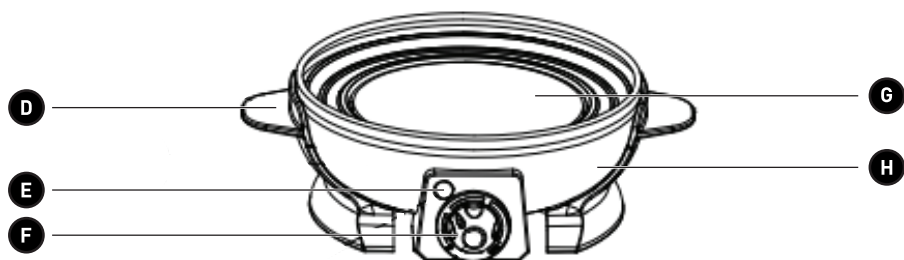
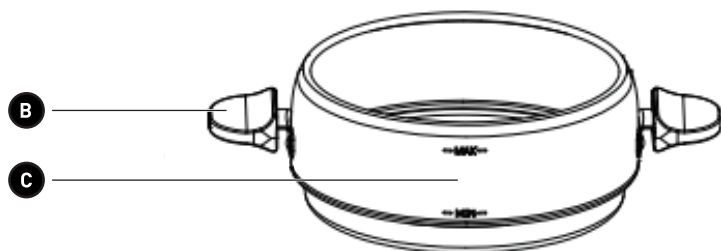


Appareil à fondue
Fondue Set
Fonduetoestel
Aparato de fondue

966014 - CL-F08

CONSIGNES D'UTILISATION	02
INSTRUCTIONS FOR USE	10
GEbruIKSAANWIJZINGEN	18
INSTRUCCIONES DE USO	26

cosy*Life*





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Description des éléments
Spécifications techniques
Utilisation prévue

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation de l'appareil à fondue

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Élimination des huiles usées
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Lisez attentivement cette notice d'utilisation ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser l'appareil. Gardez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-les aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Description des éléments

- | | |
|--|-------------------------------|
| A Couvercle anti-éclaboussures avec support de pics | F Bouton du thermostat |
| B Poignées du caquelon | G Plaque chauffante |
| C Caquelon | H Socle |
| D Poignées du socle | I Pics à fondue (x 8) |
| E Voyant | |

Spécifications techniques

Modèle :	966014 CL-F08
Tension :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique :	800 W
Caquelon :	1.5 litres
- Capacité	Revêtement non adhésif
- Finition	
Convient pour les fondues de type :	Fromage ou bourguignonne
Niveaux de chaleur :	0 (ARRÊT) – Bas – Moyen – Élevé-MAX (Max : 180°C)

Utilisation prévue

Grâce à cet appareil à fondue, préparez des fondues au fromage et bourguignones à la maison. Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.

Le caquelon et le socle de l'appareil sont conçus pour être utilisés ensemble et ne doivent pas être utilisés avec d'autres récipients ou appareils afin d'éviter tout danger.

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes et matériaux d'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil et ses accessoires sont au complet et intacts après le transport. En cas de dommages survenus durant le transport, de livraison incomplète ou de dysfonctionnement de l'appareil, n'utilisez pas l'appareil et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Avant la première utilisation, essuyez le socle à l'aide d'un chiffon doux sec et nettoyez les accessoires en contact avec la nourriture en respectant les consignes de la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.
- L'appareil peut émettre une légère fumée ou une légère odeur lors de la première utilisation. Ce phénomène est normal, car l'appareil est neuf et se dissipera avec un usage régulier.



AVERTISSEMENT !

Pour éviter tout risque de suffocation ou d'étouffement, gardez les sacs plastiques et tous les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants.

Utilisation de l'appareil à fondue

Utilisez cet appareil à fondue en intérieur, dans une zone bien ventilée.

1. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et résistant à la chaleur.
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Disposez-le de façon à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou des animaux ou présenter un risque de trébuchement.
3. Remplissez le caquelon avec votre recette préférée (des fondues au fromage et bourguignonnes). Vérifiez que le contenu ne remplisse pas le caquelon sous le repère « **MIN** » ni au-delà du repère « **MAX** ».
4. Placez le caquelon sur le socle. Vérifiez qu'il est placé bien à plat sur la plaque chauffante.
5. Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le caquelon.
6. Vérifiez que le bouton du thermostat se trouve sur la **position « 0 » (ARRÊT)**, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
7. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre l'appareil en marche et choisissez le niveau de chaleur [**0 (ARRÊT) – Bas – Moyen – Élevé – MAX**]. Le voyant s'allume alors. Le voyant s'éteint lorsque la température du niveau sélectionné est atteinte. Pendant l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint, car la plaque chauffante s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température au niveau sélectionné avec le bouton du thermostat.
8. Réglez la chaleur en tournant le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la chaleur, ou dans le sens inverse pour la réduire, selon les besoins.
9. Plongez des petits morceaux de nourriture dans la fondue à l'aide des pics et laissez cuire selon vos préférences.

**REMARQUE :**

Les trous du couvercle anti-éclaboussures sont conçus pour y placer les pics lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les pics à fondue possèdent des extrémités colorées afin que les invités puissent facilement identifier le leur.

10. Laissez la nourriture refroidir sur votre assiette avant de la déguster à l'aide d'une fourchette ordinaire.

**ATTENTION !**

Afin d'éviter tout blessure, n'utilisez pas les pics à fondue pour manger. Les pics à fondue sont dotés d'extrémités pointues et de longues poignées et sont uniquement conçus pour piquer et tremper les aliments. Placez le pic à fondue sur le côté de votre assiette en n'oubliant pas qu'il sera lui aussi chaud après l'avoir plongé dans la fondue.

11. Mélangez la fondue de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en silicone pour éviter qu'elle ne colle au fond du caquelon.

**REMARQUE :**

Ne mélangez pas la fondue avec un ustensile en métal ou un pic à fondue et ne coupez pas les aliments directement dans le caquelon afin d'éviter de rayer le revêtement non adhésif du caquelon. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour mélanger.

12. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, placez le bouton du thermostat sur la **position « 0 » (ARRÊT)** et débranchez le cordon de l'appareil de la prise murale.
13. Laissez l'appareil et tous ses accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer (reportez-vous à la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).

**AVERTISSEMENT !**

RISQUE D'INCENDIE : Les huiles ou graisses surchauffées peuvent prendre feu très rapidement. Ne laissez jamais des huiles ou des graisses chauffer sans surveillance. Si l'huile ou la graisse s'enflamment, n'essayez pas de verser de l'eau pour éteindre les flammes. Recouvrez immédiatement le caquelon avec un couvercle ou une assiette. Éteignez et débranchez l'appareil et laissez le caquelon refroidir sur son socle.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils renferment des composants électriques. Ne les rincez pas à l'eau courante.

- Nettoyez l'appareil à fondue après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais de solvants, de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, de brosses métalliques, d'objets pointus ni de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. Utilisez un liquide vaisselle doux.
- Essuyez le socle à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau. Pour les taches tenaces, essuyez à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez le socle à l'aide d'un chiffon doux sec après l'avoir nettoyé.
- Nettoyez le caquelon, le couvercle anti-éclaboussures et les pics à fondue dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Pour éliminer les aliments incrustés, laissez tremper quelques minutes avant de nettoyer. Rincez bien et laissez sécher.
- Laissez tous les éléments sécher complètement avant d'utiliser à nouveau l'appareil.



REMARQUE :

L'intérieur du caquelon peut devenir légèrement plus foncé ou plus jaune au fil du temps et des utilisations. Cela est normal et n'affecte pas les performances du revêtement anti-adhésif.

Élimination des huiles usées

- Laissez l'huile refroidir dans le caquelon.
- Grattez la graisse et versez l'huile dans un récipient refermable. Fermez le couvercle hermétiquement.
- Lorsque le récipient est plein, jetez-le avec les ordures ménagères. Vous pouvez également collecter les huiles usées dans un récipient et l'apporter au centre de recyclage des déchets ménagers le plus proche.
- Essuyez le caquelon à l'aide de papier absorbant ou d'une serviette en papier usagée avant de le nettoyer.

**AVERTISSEMENT !**

Ne jetez pas l'huile de cuisson utilisée directement avec vos ordures ménagères et ne la versez pas dans les canalisations (évier, toilettes). Cela peut en effet bloquer les tuyaux de canalisation. Contactez vos autorités locales pour connaître la bonne méthode de mise au rebut.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.



Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Description of parts
Technical specifications
Intended use

B

Product usage

Before first use
Using the Fondue Set

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Disposal of used oil
Storage

Before using the unit, carefully read both this Manual and the Regulatory Warnings booklet. Keep these instructions for future reference and pass them onto any new owners of the unit.

Description of parts

- | | |
|---|----------------------------|
| A Splatter guard with fork holders | F Thermostat knob |
| B Handles of fondue pot | G Heating plate |
| C Fondue pot | H Base unit |
| D Handles of base unit | I Fondue fork (x 8) |
| E Indicator light | |

Technical specifications

Model:	966014 CL-F08
Voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption:	800 W
Fondue pot:	1.5 litres
- Capacity	Non-stick coating
- Finish	
Suitable for fondue type:	Cheese, chocolate or oil
Heat levels:	0 (OFF) – Low – Medium – High-MAX (Max: 180°C)

Intended use

Use this fondue set to make cheese fondue, oil fondue or chocolate fondue at home. Only use the appliance indoors.

The fondue pot and the base unit are designed to be used together and must not be used with any other pots or appliances to avoid a hazard.

Before first use

- Unpack the unit. Remove all packaging labels and materials from the appliance.
- Check that the appliance and accessories are complete and free of transport damage. In case of transport damage, incomplete delivery or faulty appliance, do not use the appliance and return it to your dealer or customer service.
- Before the first use, wipe the base unit with a soft dry cloth, and clean the food contact accessories according to the **CLEANING AND MAINTENANCE** section.
- The appliance may give off a little smoke or a slight odour on the first use. This is normal due to its newness and will go away with regular use.



WARNING!

To avoid danger of suffocation or choking, keep plastic bags and all packaging away from babies and children.

Using the Fondue Set

Use this fondue set indoors, in a well ventilated area.

1. Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface.
2. Unroll the power cord completely. Arrange it so that it is not in a position where it can be pulled by children or pets, or tripped over.
3. Fill the fondue pot with your favourite recipe (cheese, oil or chocolate fondue). Make sure the content is not filled below the **"MIN"** or above the **"MAX"** mark indicated on the pot.
4. Place the fondue pot on the base unit. Ensure it sits flat on the heating plate.
5. Place the splatter guard on the fondue pot.
6. Check that the thermostat knob is turned to the **"0" (OFF) position**, and then plug the power cord into the wall socket.
7. Turn the thermostat knob clockwise to turn the appliance on and select the heat level **[0 (OFF) – Low – Medium – High-MAX]**. The indicator light will turn on. The indicator light turns off when the temperature of the level selected is reached. During use, the indicator light will cycle on and off as the thermostat automatically alternates the heating plate on and off to keep the temperature at the level selected in the thermostat knob.
8. Adjust the heat by turning the thermostat knob clockwise to increase the heat, or anti-clockwise to lower the heat, as required.
9. Dip bite-size foods with the fondue fork and cook until done to your preference.

**NOTE:**

The slots of the splatter guard are designed for resting the fondue forks when needed. The fondue forks come with coloured ends so guests can easily identify their utensil.

10. Let the food cool down on your plate before eating and eat with a dinner fork.

**CAUTION!**

Do not eat with the fondue forks to avoid injury. The fondue forks are designed with sharp tips and long handles for spearing and dipping foods only. Set the fondue fork on the side of your plate, keeping in mind that it will be hot as well after dipping.

11. Stir the fondue occasionally with a wooden spoon or silicone spatula to prevent food from sticking to the bottom of the fondue pot.

**NOTE:**

Do not stir the fondue with a metal utensil or fondue fork, or cut food directly in the fondue pot, in order to avoid scratching the non-stick coating of the fondue pot. Use a wooden spoon or silicone spatula for stirring.

12. Once finished using the appliance, turn the thermostat knob to the **“0” (OFF) position**, and unplug the appliance from the wall socket.
13. Allow the appliance and all accessories to cool down completely before cleaning (see **CLEANING AND MAINTENANCE**).

**WARNING!**

RISK OF FIRE: Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave heating oil or fat unsupervised. Should the oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it. Cover the fondue pot with a lid or plate immediately. Turn off and unplug the appliance, and leave the fondue pot on the base unit to cool down.

Cleaning and maintenance

**WARNING!**

- To prevent the risk of electrocution, turn off and unplug the unit from the wall socket before cleaning it.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Do not immerse the power cord, plug or base unit in water or any other liquids as they contain electrical components. Do not rinse them under the tap.

- Clean the fondue set after each use.
- Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance. Use mild liquid dish detergent.
- Wipe the base unit with a soft cloth lightly moistened with water. To remove stubborn stains, wipe with a soft cloth lightly moistened with warm soapy water. Dry the base unit thoroughly with a soft dry cloth after cleaning.
- Wash the fondue pot, splatter guard and fondue forks in warm soapy water with a soft cloth or sponge. To remove stuck-on food, soak them for a few minutes before cleaning. Rinse well and allow to dry.
- Allow all parts to dry completely before using.

**NOTE:**

The interior of the fondue pot may become slightly darker or yellowish with use over time. This is normal and does not affect the performance of the non-stick coating.

Disposal of used oil

- Let the oil cool down in the fondue pot.
- Scrape the grease and pour the oil into a resealable container. Close the lid tightly.
- When the container is full, throw it in the garbage. You can also collect used oil in a container and take it to your local household waste recycling centre.
- Wipe down the fondue pot with paper towel or used paper napkin before washing.

**WARNING!**

Do not dispose of used cooking oil directly in the household waste, or pour it down the drains (sinks, toilets). It can block your household pipes. Check with local authorities for the proper method of disposal.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Beschrijving van de onderdelen
Technische specificaties
Doelmatig gebruik

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Het fonduetoestel gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Gebruikte olie verwijderen
Opslag

Lees deze gebruikershandleiding en de gids met wettelijke voorschriften aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging en als u dit apparaat aan een derde geeft, doe dan tevens deze handleiding erbij.

Beschrijving van de onderdelen

- | | |
|--|------------------------------|
| A Antispatdeksel met vorkjessteun | F Thermostaatknop |
| B Handvatten van pan | G Warmteplaat |
| C Pan | H Voetstuk |
| D Handvatten van voetstuk | I Fonduevorkjes (x 8) |
| E Controlelampje | |

Technische specificaties

Model:	966014 CL-F08
Spanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Elektriciteitsverbruik:	800 W
Pan:	1,5 liter
- Inhoud	Antiaanbaklaag
- Afwerking	
Geschikt voor de volgende fondues:	Kaas of vlees
Warmteniveaus:	0 (STOP) – Laag – Medium – Hoog-MAX (Max: 180°C)

Doelmatig gebruik

Gebruik dit fonduestoestel om thuis te genieten van een lekkere kaas- of vleesfondue. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.

De pan en het voetstuk van het apparaat zijn ontworpen om samen te worden gebruikt en mogen niet met andere houders of apparaten worden gebruikt om elk gevaar te vermijden.

Voor ingebruikname

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten en het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- Controleer of het apparaat en alle accessoires geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. In geval van transportschade, een onvolledige levering of defect aan het apparaat, gebruik het apparaat niet langer en neem contact op met uw handelaar of klantendienst.
- Voor eerste gebruik, veeg het voetstuk schoon met een droge, zachte doek en reinig de accessoires die met etenswaren in aanraking komen overeenkomstig de instructies zoals vermeld in de sectie **REINIGING EN ONDERHOUD**.
- Het apparaat kan een beetje rook of een lichte geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit is normaal, gezien het apparaat nieuw is en verdwijnt na verloop van tijd.



WAARSCHUWING!

Om risico op verstikking of verstrikking te vermijden, houd plastic tassen en ander verpakkingsmateriaal uit de buurt van baby's en kinderen.

Het fonduetoestel gebruiken

Gebruik dit fonduetoestel binnenshuis, in een goed geventileerde ruimte.

1. Plaats het apparaat op een vlak, stevig en warmtebestendig oppervlak.
2. Wikkel het snoer volledig af voor gebruik. Leg het snoer op een dergelijke manier zodat kinderen of dieren er niet aan kunnen trekken of personen er niet over kunnen struikelen.
3. Vul de pan met uw gewenst recept (kaas- en vleesfondue). Controleer altijd of de pan tussen het „MIN” en „MAX” teken is gevuld.
4. Plaats de pan op het voetstuk. Zorg dat de pan zich vlak op de warmteplaat bevindt.
5. Plaats het antispatdeksel op de pan.
6. Controleer of de thermostaatknop op de **positie „0” (UIT)** is ingesteld en steek de stekker vervolgens in het stopcontact.
7. Draai de thermostaatknop met de klok mee om het apparaat in te schakelen en kies het gewenste warmteniveau [**0 (UIT) – Laag – Medium – Hoog-MAX**]. Het controlelampje brandt. Het controlelampje dooft zodra de gekozen temperatuur is bereikt. Het controlelampje wordt tijdens de werking afwisselend in- en uitgeschakeld gezien de warmteplaat automatisch wordt in- en uitgeschakeld om de temperatuur die met de thermostaatknop werd ingesteld te handhaven.
8. Regel de warmte naar wens door de thermostaatknop met de klok mee te draaien om de warmte te verhogen of tegen de klok in te draaien om de warmte te verlagen.
9. Dompel stukjes etenswaren in de fonduepan met behulp van de vorkjes en bak ze naar wens.

**OPMERKING:**

De gaten in het antispatdeksel zijn ontworpen om de vorkjes in te plaatsen wanneer ze niet worden gebruikt. De vorkjes zijn voorzien van gekleurde uiteinden zodat ze eenvoudig van elkaar te onderscheiden zijn.

10. Laat het voedsel afkoelen op uw bord en eet het vervolgens op met een gewone vork.

**OPGELET!**

Eet niet met de fonduevorkjes om risico op letsel te vermijden. De vorkjes zijn voorzien van een scherpe punt en lange handvatten en zijn alleen ontworpen voor het opprikken en onderdompelen van etenswaren. Leg het fonduevorkje aan de zijkant van uw bord en vergeet niet dat deze na het onderdompelen in de fonduepan warm zal zijn.

11. Meng de inhoud van de fonduepan regelmatig met een houten lepel of een silicone spatel om te vermijden dat het aan de bodem van de pan vastkleeft.

**OPMERKING:**

Meng de inhoud niet met metalen keukengerei of een fonduevorkje en snij geen etenswaren rechtstreeks in de pan om krassen op de antiaanbaklaag van de pan te vermijden. Gebruik een houten lepel of een silicone spatel om te mengen.

12. Als het apparaat niet wordt gebruikt, stel de thermostaatknop in op de **positie „0“ (uit)** en haal de stekker uit het stopcontact.
13. Laat het apparaat en alle accessoires volledig afkoelen voordat ze worden gereinigd (raadpleeg de sectie **REINIGING EN ONDERHOUD**).

**WAARSCHUWING!**

BRANDGEVAAR: Oververhitte olie of vet kan zeer snel vlam vatten. Warm olie of vet nooit zonder toezicht op. Als olie of vet vlam vat, doof het niet door water op de vlammen te gieten. Dek de pan onmiddellijk af met een deken of een bord. Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de pan op het voetstuk afkoelen.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Om het risico op elektrische schokken te vermijden, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
- Dompel het snoer, de stekker of het voetstuk van het apparaat niet in water of een andere vloeistof, ze bevatten elektrische componenten. Spoel ze niet onder stromend water.

- Maak het fonduetoestel schoon na elk gebruik.
- Maak het apparaat nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje. Gebruik een mild afwasmiddel.
- Veeg het voetstuk schoon met een zachte doek lichtjes bevochtigd met water. Voor hardnekkige vlekken, veeg het schoon met een zachte doek lichtjes bevochtigd met warm zeepwater. Veeg het voetstuk vervolgens droog met een droge, zachte doek.
- Maak de pan, het antispotdeksel en de fonduevorkjes schoon in een warm sopje en met behulp van een zachte doek of spons. Om vastgekoekte etenswaren te verwijderen, laat enkele minuten weken alvorens te reinigen. Spoel grondig en laat drogen.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.



OPMERKING:

De binnenkant van de pan kan na verloop van tijd donkerder of geler worden. Dit is normaal en heeft geen impact op de prestaties van de antiaanbaklaag.

Gebruikte olie verwijderen

- Laat de olie in de pan afkoelen.
- Schraap het vet en giet de olie in een afsluitbare pot. Sluit de pot hermetisch af met een deksel.
- Als de pot vol is, gooi het weg met het huisvuil. U kunt de gebruikte olie tevens in een pot gieten en het naar een erkend inzamelpunt in uw gemeente brengen.
- Veeg de pan schoon met keukenrol of een servet voordat het wordt gereinigd.



WAARSCHUWING!

Gooi de gebruikte spijsolie niet weg met uw huisvuil en giet het niet in in een afvoer (gootsteen, toilet). Uw leidingen kunnen verstopt raken. Contacteer uw gemeente voor de juiste verwijderingsmethode.

OPSLAG

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto EXCELINE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca EXCELINE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Descripción de los elementos
Especificaciones técnicas
Uso previsto

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Utilización del aparato de fondue

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Eliminación del aceite usado
Almacenamiento

Lea atentamente este manual de instrucciones y las advertencias normativas antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro y transmítaselas a los nuevos propietarios potenciales del aparato.

Descripción de los elementos

- | | |
|---|------------------------------------|
| A Tapa antisalpicaduras con soporte para tenedores | F Botón del termostato |
| B Asas del recipiente | G Placa calefactora |
| C Recipiente | H Base |
| D Asas de la base | I Tenedores de fondue (x 8) |
| E Indicador luminoso | |

Especificaciones técnicas

Modelo:	966014 CL-F08
Tensión:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo eléctrico:	800 W
Recipiente:	1,5 litros
- Capacidad	Revestimiento antiadherente
- Acabado	
Tipos de fondue:	de queso o carne
Niveles de calor:	0 (APAGADO) – Bajo – Medio – Elevado-MAX (Máx. 180 °C)

Uso previsto

Con este aparato de fondue, podrá preparar fondues de queso o carne en casa. Utilice el aparato exclusivamente en el interior.

El recipiente y la base del aparato están diseñados para utilizarse juntos y no deben usarse con otros recipientes o aparatos para evitar cualquier riesgo.

Antes del primer uso

- Desembale el aparato. Quite todas las etiquetas y materiales de embalaje del aparato.
- Asegúrese de que no falte nada y de que el aparato y sus accesorios estén intactos después del transporte. Si se ha producido algún daño durante el transporte, falta algún elemento o el aparato no funciona, no lo utilice y comuníquese al distribuidor o servicio de atención al cliente.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño suave seco por la base y limpie los accesorios que entren en contacto con la comida siguiendo las instrucciones de la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.
- Es posible que el aparato desprenda un poco de humo o algo de olor al utilizarlo por primera vez. Ese fenómeno es normal, porque el aparato es nuevo, y se disipará con el uso habitual.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgos de asfixia, mantenga las bolsas de plástico y todos los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños y bebés.

Utilización del aparato de fondue

Utilice este aparato de fondue en el interior, en una zona bien ventilada.

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación. Colóquelo de tal forma que los niños o los animales no puedan tirar de él y que no suponga un riesgo de tropiezo.
3. Llene el recipiente de fondue con su receta favorita (fondue de queso o carne). Asegúrese de que el contenido no quede por debajo de la marca «**MIN**» ni por encima de la marca «**MAX**».
4. Ponga el recipiente sobre la base. Compruebe que esté bien ajustado encima de la placa calefactora.
5. Ponga la tapa antisalpicaduras encima del recipiente.
6. Asegúrese de que el botón del termostato esté en la **posición «0» (APAGADO)** y enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
7. Gire el botón del termostato en el sentido de las agujas del reloj para poner en marcha el aparato y seleccione el nivel de calor **[0 (APAGADO) – Bajo – Medio – Elevado-MAX]**. Se encenderá el indicador luminoso. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, se apagará el indicador luminoso. Durante la utilización del aparato, el indicador luminoso se enciende y se apaga porque la placa calefactora se enciende y se apaga automáticamente para mantener la temperatura en el nivel seleccionado con el botón del termostato.
8. Ajuste el calor girando el botón del termostato en el sentido de las agujas del reloj para aumentarlo o en sentido contrario para reducirlo, según sea necesario.

9. Introduzca pedacitos de comida en la fondue utilizando los tenedores y deje que se cocinen según sus preferencias.

**NOTA:**

Los orificios de la tapa antisalpicaduras están pensados para sujetar los tenedores cuando no se están utilizando. Los tenedores de fondue tienen los extremos de distintos colores para que cada comensal identifique fácilmente el suyo.

10. Deje enfriar la comida en su plato antes de consumirla utilizando un tenedor normal.

**¡ATENCIÓN!**

Para evitar lesiones, no utilice los tenedores de fondue para comer. Los tenedores de fondue tienen los extremos puntiagudos y los mangos largos y están diseñados únicamente para pinchar y sumergir los alimentos. Apoye el tenedor de fondue en el borde de su plato sin olvidar que también estará caliente después de haber permanecido un tiempo dentro de la fondue.

11. Remueva de vez en cuando la fondue con una cuchara de madera o una espátula de silicona para que no se pegue al fondo del recipiente.

**NOTA:**

No remueva la fondue con un utensilio de metal ni con un tenedor de fondue y no corte los alimentos directamente dentro del recipiente para evitar rayar el revestimiento antiadherente del recipiente. Utilice una cuchara de madera o una espátula de silicona para remover.

12. Cuando ya no se esté utilizando el aparato, ponga el botón del termostato en la **posición «0» (APAGADO)** y desenchufe el cable del aparato de la toma de corriente.
13. Deje enfriar totalmente el aparato y todos los accesorios antes de limpiarlos (consulte la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).

**ADVERTENCIA**

RIESGO DE INCENDIO: El aceite y otras materias grasas pueden prender fuego muy rápidamente si se calientan demasiado. No caliente nunca aceite u otra materia grasa sin vigilar. Si el aceite o la materia grasa se incendian, no intente echar agua para apagar las llamas. Cubra inmediatamente el recipiente de la fondue con una tapa o con un plato. Apague y desconecte el aparato y deje enfriar el recipiente en su base.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA

- Para evitar cualquier riesgo de electrocución, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido porque contienen componentes eléctricos. No los enjuague con agua corriente.

- Limpie el aparato de fondue después de cada utilización.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato. Use un líquido lavavajillas suave.
- Limpie la base con un paño suave ligeramente humedecido con agua. Si tiene manchas persistentes, límpielas con un paño suave ligeramente humedecido con agua caliente con jabón. Después de limpiarla, seque la base con un paño suave seco.
- Limpie el recipiente, la tapa antisalpicaduras y los tenedores de fondue con agua caliente con jabón utilizando un paño suave o una esponja. Para eliminar los restos de comida, póngalos a remojo durante unos minutos antes de limpiarlos. Enjuague bien y deje secar.
- Espere a que todos los elementos se hayan secado completamente para volver a utilizar el aparato.



NOTA:

El interior del recipiente puede oscurecerse o amarillear un poco con el paso del tiempo y con el uso. Es normal y no afecta al rendimiento del revestimiento antiadherente.

Eliminación del aceite usado

- Deje enfriar el aceite dentro del recipiente.
- Rasque la grasa y vierta el aceite en un recipiente cerrado. Cierre la tapa herméticamente.
- Cuando el recipiente esté lleno, tírelo a la basura. También puede guardar el aceite usado en un recipiente y llevarlo al centro de reciclaje de residuos domésticos más cercano.
- Limpie el recipiente con papel de cocina o una servilleta de papel usada antes de limpiarlo.

**ADVERTENCIA**

No tire el aceite usado directamente con los residuos domésticos ni por las tuberías (fregadero, inodoro, etc.). Podría obstruir las cañerías. Consulte con las autoridades locales el método adecuado de eliminación.

ALMACENAMIENTO

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.



CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

