



Produktdetails / Product details

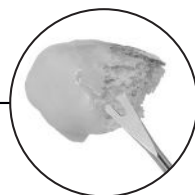
<https://cloer.eu/fondue>

cloer



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Fondue 6679
Fondue 6679



SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE	Bedienungsanleitung	S. 3
GB	Instruction Manual	S. 6
FR	Notice d'utilisation	S. 9
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 12
IT	Istruzioni sull'uso	S. 15
ES	Instrucciones de uso	S. 18
PT	Istruzioni sull'uso	S. 21
FI	Käyttöohjeet	S. 24
DK	Brugsanvisning	S. 27
NO	Bruksanvisning	S. 30
SE	Bruksanvisning	S. 33

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur durch den Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn eine Störung auftritt.
 - wenn das Gerät nicht benutzt wird.
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, nicht über scharfe Kanten ziehen, nicht zum Tragen benutzen und vor Hitze (z.B. Herdplatte) schützen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen erhitzten Backofen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch eine Zeitschaltuhr oder einen externen Timer bedient zu werden.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile unmittelbar nach dem Abkühlen und vor dem Verstauen. Nähere Infos zur Reinigung finden Sie auf den folgenden Seiten. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- **ACHTUNG:** Beachten Sie, dass das Gerät im Betrieb sehr heiß wird. Bitte fassen Sie den Fondue-Topf nur an den Griffen an, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Verbrennungsgefahr:** Ist das Gerät eingeschaltet und die Heizplatte heiß oder enthält der Fondue-Topf heißes Öl oder ähnliches, darf das Gerät nicht mehr bewegt werden.
- Füllen Sie den Fondue-Topf nicht über die MAX-Markierung hinaus. Durch ein mögliches

Übersprudeln des Inhalts, besteht eine Verbrühungsgefahr.

- **Achtung! Brandgefahr!** Heiße Öle/Fette können sich sehr leicht entzünden. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Öl oder die Fette, mehrmals verwendet werden und/oder eine Verschmutzung vorliegt. Sollte es zu einer Überhitzung kommen, gießen Sie niemals Wasser in das brennende oder heiße Öl/Fett. Gehen Sie bei einer Flammenbildung wie folgt vor: Legen Sie vorsichtig einen Deckel auf den Fondue-Topf, um die Flammen zu ersticken. Nutzen Sie wenn möglich einen Handschuh, ein feuchtes Tuch oder ähnliches, um Verletzungen zu vermeiden. Ziehen Sie bei Überhitzung sofort den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- **Achtung!** Vermeiden Sie Verletzungen durch die spitzen Enden der Fonduegabeln.
- Beachten Sie das die Heizplatte nach der Verwendung noch Restwärme abgibt. **Verbrennungsgefahr!**

DE

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
667	230	50/60	1000

Vor dem Erstgebrauch

- Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Stellen Sie das Fondue auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf, den Gabeleinsatz und die Gabeln vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie alle Teile vor Gebrauch gut trocknen.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.



ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen!

Inbetriebnahme

- Füllen Sie die gewünschte Menge Öl, Fett, Brühe oder Käse in den Fonduetopf.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht. Die maximale Füllmenge liegt bei 1,5 Litern und die minimale Füllmenge bei 0,725 Liter.
- Stellen Sie nun den Fondue-Topf auf die Heizplatte.
- Setzen Sie anschließend den Gabeleinsatz auf den Fondue-Topf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- Stellen Sie den Temperaturregler zunächst auf die höchste Stufe.
- Während des Betriebs taktet der Thermostat, um die eingestellte Temperatur zu erreichen und zu halten. Das sehen Sie daran, dass die rote Kontrolllampe an und aus geht.

Hinweis Erhitzen

Um 1 Liter Öl auf 180°C aufzuheizen benötigt das Gerät ca. 15 Minuten.

- Bei der Verwendung von Käse, können Sie starten, sobald der Käse geschmolzen ist. Während des Schmelzens sollte der Käse gut gerührt werden, um ein Anbrennen zu verhindern. Stellen Sie den Regler anschließend auf Stufe 2-3, um den Käse heiß zu halten.
- Bitte verwenden Sie nur Käsesorten die für eine Verwendung im Fondue geeignet sind.



ACHTUNG!
Der Fondue Topf ist nicht zur Verwendung auf Keramik, Gas oder Induktionskochplatten geeignet.

- Schneiden Sie die Lebensmittel in mundgerechte Stücke.
- Tiefkühlware sollte aufgetaut werden, bevor sie im Fondue verwendet wird.
- Stecken Sie diese vorsichtig auf die Gabeln und legen Sie die Gabeln in die dafür vorgesehene Halterung.
- Achten Sie darauf, dass die Spitzen der Gabeln nicht den Topfboden zerkratzen.

Hinweis Fondue-Topf

Der Inhalt des Fondue-Topfs sollte nicht zu stark kochen. Drehen Sie bei Bedarf die Temperatur etwas herunter.

- Schalten Sie das Fondue nach dem Gebrauch aus, indem Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag

nach links drehen und den Stecker ziehen.



ACHTUNG!
Lassen Sie das Gerät vollständig
abkühlen, bevor Sie es reinigen
oder verstauen.

Hinweise zu Verwendung von Öl

- Verwenden Sie nur frisches und sauberes Öl. Altes Fett erkennt man am Geruch und an der veränderten Konsistenz (schaumig, dunkler und meist dickflüssig). Wir empfehlen die Fett/Öl-Füllung auch unabhängig von o.g. Beurteilung maximal drei Mal zu verwenden.
- Bleiben Sie sortenrein - vermischen Sie keine Ölsorten miteinander.
- Mischen Sie das Öl oder andere Fette niemals mit Wasser.
- Geben Sie keine Gewürzmischungen oder Ähnliches mit in das Öl und verwenden Sie keine aromatischen Öle oder Öle mit Zusätzen.
- Wir empfehlen die Verwendung von Pflanzenöl, wie z.B. Kokosöl, Sonnenblumenöl, Pflanzenfett, etc.
- Tierische Fette sind für die Verwendung im Fondue ungeeignet.
- Der Fondue-Topf sollte immer gut gereinigt werden.

Hinweis Warmhaltefunktion

Das Fondue und seine Heizplatte eignen sich auch zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen. Verwenden Sie dafür den mitgelieferten Fonduepotf.

Reinigung

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerschwämme o.ä.
- Die Antihafbeschichtung im Fondue-Topf verhindert starkes Anbrennen und erleichtert die Reinigung.
- Der Fondue-Topf und die Gabeln sind spülmaschinengeeignet. Um die Lebensdauer zu erhöhen, empfehlen wir die Reinigung mit warmen Wasser und etwas Spülmittel.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Cloer Online-Shop

Weitere Cloer Produkte und viele interessante Informationen rund um Cloer, finden sie in unserem Online-Shop.



Cloer Online-Shop

<https://cloer.eu>

Gewährleistung

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften. Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Defekt hat oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Registrierten Stammkunden steht darüber hinaus der Cloer-Werkskundendienst zur Verfügung.

Cloer Werkskundendienst

Tel.: +49.2932.6297-660 | Mail: service@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Herstellergarantie

Bitte registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf, um in den Genuss unserer Herstellergarantie zu gelangen. Es gelten die Garantiebedingungen, die zum Zeitpunkt der Registrierung veröffentlicht sind.



Produktregistrierung & Garantiebedingungen

<https://service.cloer.eu/register/>

Basic Safety Instructions

- The appliance is intended to be used in household only and similar environments like:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, in farm houses,
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - on bed and breakfast type environments.
- Repairs of Cloer electronics appliances should be carried out only by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Moreover, this will void your warranty claims.
- Operate the appliance only at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- The appliance should be connected to a protective grounding conductor.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer to avoid damage.
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect
 - if the appliance is not in use.
 - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight, do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- Do not place the appliance near hot surfaces such as a gas- or electric cooker or oven.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years to avoid they play with it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- This appliance is not intended to be used with a timer or external accessories.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Let the appliance cool down completely, clean the appliance and all accessories immediately after it has cooled down and before stowing away. More information about proper cleaning on the following pages.
- Do not immerse the appliance in water.
- **Caution:** Be aware that the device gets very hot when in use. Please only handle the fondue pot by the handles to avoid burns.
- **Risk of burns:** Do not move the appliance if it is switched on and the heating plate is hot or if the fondue pot is filled with hot oil or the like.
- Do not fill the fondue pot above the MAX mark. If the contents bubble over, there is a risk of scalding.
- **Caution! Fire hazard!** Hot oils/fats can ignite very easily. Special care must be taken if the oil or fats are reused and/or if they are contaminated. Do not pour water into the burning or hot oil/fat if it overheats. If there is a flame, proceed as follows: Cautiously place a lid on the fondue pot to suffocate the flames.

Where possible, use a glove, damp cloth or similar to avoid injury. Immediately unplug the appliance if it overheats.

- Do not use the device for any purpose other than that intended.
- **Caution!** Avoid injuries resulting from the sharp ends of the fondue forks.
- Be aware that the heating plate emits residual heat even after use. **Risk of burns!**

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
667	230	50/60	1000

Before the first use

- Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the fondue set on a dry, non-slip, level surface.
- Clean the fondue pot, fork insert and forks with a damp cloth before the first use.
- Dry all parts thoroughly before use.

CE Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



CAUTION! Unplug from outlet when not in use, and each time before cleaning the appliance.

Operation

- Pour the desired amount of oil, fat, broth or cheese into the fondue pot.
- Do not overfill the appliance. The maximum capacity is 1.5 litres and the minimum capacity 0.725 litres.
- Now place the fondue pot on the heating plate.
- Then place the fork insert on the fondue pot.
- Plug the mains plug into the socket.
- First set the temperature knob to the highest setting.
- During operation, the thermostat cycles to reach and maintain the set temperature. You can tell by the red indicator light that switches on and off.

Heating tips

The appliance takes approx. 15 minutes to heat 1 litre of oil to 180 °C.

- If using cheese, you can start as soon as the cheese is melted. While melting, the cheese should be stirred well to prevent burning. Then set the heat regulator to level 2-3 to keep the cheese hot.

- Only use cheeses that are suitable for fondues.



CAUTION!

The fondue pot is not suitable for use on ceramic, gas or induction hotplates.

- Chop fondue ingredients into bite-sized pieces.
- Frozen ingredients should be thawed before adding them to the fondue.
- Use the forks to carefully pick up ingredients and then place the forks in the holder provided.
- Make sure that the tips of the forks do not scratch the bottom of the pot.

Fondue pot tips

Avoid boiling the contents of the fondue pot too much. If necessary, turn down the temperature slightly.

- After use, switch off the fondue set by turning the temperature controller to the left as far as it will go and unplugging.



CAUTION!

Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.

Tips on oil use

- Use only fresh and uncontaminated oil. Old fat can be recognised by its smell and its altered consistency (foamy, darker and usually viscous). We recommend using the fat/oil a maximum of three times, regardless of the above assessment.
- Keep oils homogeneous - do not combine different types together.
- Never mix oil or other fats with water.
- Do not add spice mixtures or the like to the oil and do not use aromatic oils or oils containing additives.
- We recommend using vegetable oil such as coconut oil, sunflower oil, vegetable fat, etc.
- Animal fats are not suitable for use in fondues.
- The fondue pot should always be thoroughly cleaned.

Tips on the keep warm function

The fondue set and its heating plate are also suitable for heating or keeping food warm. Use the supplied fondue pot for this purpose.

GB

Cleaning

- Always disconnect the mains plug before cleaning.
- Allow the unit to cool down.
- Never immerse the appliance in water.
- Wipe the housing with a damp cloth.
- Do not use harsh cleaning products, scrubbing sponges or the like.
- The fondue pot non-stick coating prevents excessive burn-on and facilitates cleaning.
- The fondue pot and forks are dishwasher safe. To maximise their service life, we do however recommend cleaning them in warm water with a little detergent.

Environmentally friendly disposal

We use environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/ paper and plastic packaging appropriately.



ATTENTION!

Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Consult the local authorities for information on recycling appliances.

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer. Registered clients have at their disposal our technical customer service.

cloer Technical customer service

Mail: service-gb@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Manufacturer warranty

Please register your appliances in the period of 6 months since the purchase in order to benefit from our manufacturer warranty. The published conditions of warranty in the moment of the registration are valid. You will find conditions of warranty and product registration here:



Warranty conditions

<https://cloer.eu/gb/guarantee>

Consignes de base de sécurité

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ainsi qu'à des utilisations similaires, comme par exemple :
 - dans des cuisines pour collaborateurs dans des magasins et bureaux,
 - dans les propriétés agricoles,
 - par les clients des hôtels, motels et autres installations locatives ou bien
 - dans les pensions avec petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations de vos appareils électriques Cloer qu'au service après-vente de la maison Cloer exclusivement. Des réparations incorrectement réalisées peuvent entraîner d'importants dommages pour l'utilisateur. Votre droit à garantie devient alors caduc.
- Utilisez uniquement l'appareil sur des prises de courant domestiques ordinaires. Vérifiez si la tension réseau indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre.
- Si le cordon de raccordement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service après-vente de la maison Cloer, afin d'éviter tout risque inutile.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant,
 - si un dysfonctionnement se produit ;
 - Lorsque l'appareil n'est pas en train d'être utilisé ;
 - avant tout nettoyage.
- Veuillez tirer uniquement sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Veillez à ne pas trop tendre les câbles d'alimentation, ne pas frotter contre des arêtes vives, ne pas utiliser pour le transport et protéger de la chaleur (p. ex. le foyer de la cuisinière).
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chauffée ou dans un four chaud.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou bien par des personnes manquant de l'expérience et des connaissances relatives à l'appareil si elles sont surveillées ou si l'on leur indique comment utiliser l'appareil de manière sûre, en s'assurant qu'elles ont compris les dangers résultant d'une utilisation incorrecte.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être en contact avec l'appareil et son câble de connexion.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation via une minuterie ou un minuteur externe.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Laissez l'appareil refroidir complètement, le nettoyer ainsi que tous ses accessoires immédiatement après le refroidissement avant de le ranger.
- Pour de plus amples informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.
- **ATTENTION** : Notez que l'appareil devient très chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne toucher que le plat à fondue par les poignées afin d'éviter les brûlures.
- **Danger de brûlure** ! Si l'appareil est allumé et que la plaque de cuisson est chaude ou si le plat à fondue contient de l'huile chaude ou quelque chose de semblable, ne plus déplacer l'appareil.

- Remplir le plat à fondue avec de l'eau sans dépasser le repère marqué MAX. D'éventuelles projections d'eau bouillante constituent un risque de brûlure.
- **Attention!** Risque d'incendie! Les huiles / graisses chaudes peuvent facilement s'enflammer. Il faut prendre des précautions particulières lorsque l'huile ou les graisses sont utilisées plusieurs fois et / ou sont adultérées. En cas de surchauffe, ne jamais verser d'eau dans l'huile ou la graisse brûlante ou chaude. Si une flamme se forme, procéder comme suit: Placer prudemment un couvercle sur le plat à fondue pour étouffer les flammes. Si possible, utiliser un gant, un chiffon humide ou quelque chose de semblable pour éviter les blessures. En cas de surchauffe, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle à laquelle il est destiné.
- **Attention!** Évitez les blessures du bout des fourchettes à fondue.
- Retenez que la plaque chauffante dégage de la chaleur résiduelle après utilisation.
Danger de brûlure !

FR

Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
667	230	50/60	1000

Avant la première utilisation

- Lisez cette notice avec soin avant la première utilisation.
- Retirez toutes les parties de l'emballage, et évent. les autocollants, pas la plaque signalétique.
- Placez la plaque de gril sur le boîtier.
- Déposer la fondue sur une surface sèche, antidérapante et plane.
- Nettoyer le plat à fondue, le fourreau et les fourchettes avec un chiffon humide avant la première utilisation.
- Laisser toutes les pièces bien sécher avant utilisation.

Marquage CE / consignes de sécurité



L'appareil répond aux exigences des directives pertinentes de la CE.



L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation dans des locaux fermés.



ATTENTION ! En cas de non-utilisation et avant tout nettoyage de l'appareil, débrancher la prise d'alimentation électrique.

Mise en service

- Mettez la quantité souhaitée d'huile, de graisse, de bouillon ou de fromage dans le plat à fondue.
- Ne surchargez pas l'appareil. La capacité maximale est de 1,5 litre et la capacité minimale de 0,725 litre.
- Placez maintenant le plat à fondue sur la plaque chauffante.
- Ensuite, placez le fourreau de la fourchette sur le plat à fondue.
- Branchez la fiche secteur sur la prise de courant.
- Réglez d'abord le régulateur de température r le ni-

veau le plus élevé.

- Pendant le fonctionnement, le thermostat se mettra en cycle pour atteindre et maintenir la température réglée. Cela se voit par le fait que le voyant rouge s'allume et s'éteint.

Note chauffage

Pour chauffer un litre d'huile à 180 degrés l'appareil a besoin d'environ 15 minutes.

- Lorsque vous utilisez du fromage, vous pouvez commencer dès que le fromage a fondu. Pendant la fonte, le fromage doit être bien mélangé pour éviter les brûlures. Tournez ensuite le cadran de réglage au niveau 2-3 pour maintenir le fromage au chaud.
- N'utiliser que des fromages appropriés pour la fondue.

ATTENTION !

Le plat à fondue n'est pas approprié convient pour une utilisation sur des plaques vitrocéramiques, à gaz ou à induction.



- Couper les aliments en bouchées.
- Les produits surgelés doivent être décongelés avant d'être utilisés dans la fondue.
- Placez-les soigneusement sur les fourchettes et placez les fourchettes dans le support prévu à cet effet.
- S'assurer que les pointes des fourchettes ne rayent pas le fond du pot.

Note sur le pot à fondue

Le contenu du plat à fondue ne devrait pas être trop cuit Au besoin, réduire la température.

- Après utilisation, éteindre la fondue en tournant le régulateur de température vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'arrête, et en débranchant la fiche.



ATTENTION !

Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

Notes sur l'utilisation d'huile

- N'utiliser que de l'huile fraîche et propre. On reconnaît de la graisse ancienne à l'odeur et à la consistance modifiée (mousseuse, plus foncée et surtout visqueuse). Nous recommandons d'utiliser la graisse / huile de remplissage trois fois maximum, quelle que soit l'évaluation susmentionnée.
- Ne mélangez pas les huiles les unes avec les autres.
- Ne jamais mélanger l'huile ou d'autres graisses avec de l'eau.
- N'ajoutez pas de mélanges d'épices ou des choses semblables à l'huile et n'utilisez pas d'huiles aromatiques ou avec des additifs.
- Nous recommandons l'utilisation d'huile végétale, telle que l'huile de noix de coco, l'huile de tournesol, la graisse végétale, etc.
- Les graisses animales ne conviennent pas à la fondue.
- Le plat à fondue doit toujours être bien nettoyé.

Note sur la fonction de réchauffement

La fondue et sa plaque chauffante conviennent également pour chauffer ou garder les aliments au chaud. Utiliser le pot de fondue prévu pour cela.

Nettoyage

- Débranchez toujours la fiche secteur avant de nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Essuyez la coque à l'aide d'un chiffon humide.
- N'utilisez aucun produit détergent agressif, de tampons à récurer ou d'autres produits similaires.
- Le revêtement anti-adhésif du plat à fondue empêche une brûlure intense et facilite le nettoyage.
- Le plat à fondue et les fourchettes peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Pour augmenter la durée de vie de l'appareil, nous recommandons de nettoyer à l'eau chaude et avec un peu de détergent.

Mise au rebut respectant l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.



ATTENTION !

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électri-

ques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Garantie

Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE. Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer. Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

cloer Service après-vente d'usine

Mail: service-fr@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

FR

Garantie du fabricant

Veuillez enregistrer votre appareil dans les 6 mois suivants son achat afin de pouvoir profiter de notre garantie fabricant. Les conditions de garantie publiées au moment de l'enregistrement s'appliquent. Les conditions de garantie des enregistrements de produits sont disponibles ici :



Garantie du fabricant

<https://cloer.eu/fr/guarantee>

Essentiële veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in de personeelskeuken van een winkel of kantoor,
 - in agrarische bedrijven,
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie of
 - in B&B's.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- Sluit het apparaat uitsluitend op gewone stopcontacten aan. Controleer eerst of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met die van uw elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarding.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, of door de reparatieservice van Cloer laten vervangen.
- Trek de stekker uit het stopcontact
 - in geval van storing.
 - als het apparaat niet wordt gebruikt.
 - iedere keer voordat het apparaat wordt schoongemaakt.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een warme gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht van een volwassene of als zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.
- Reiniging en onderhoud dat door de gebruiker mag worden gedaan, mag niet worden uitgevoerd door kinderen, behalve als zij 8 jaar of ouder zijn en alleen onder toezicht van een volwassene.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Laat de grill nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht. Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen).
- Dit apparaat mag niet worden bediend met behulp van een schakelklok of externe timer.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat volledig afkoelen, reinig het apparaat en alle toebehoren onmiddellijk na het afkoelen en voor het opbergen. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.
- **LET OP:** Houd er rekening mee dat de apparaat tijdens het gebruik zeer heet wordt. Pak de fonduepan alleen aan de handgrepen vast, om brandwonden te voorkomen.
- **Verbrandingsgevaar:** Als het apparaat is ingeschakeld en de verwarmingsplaat heet is of de fonduepan hete olie of iets dergelijks bevat, mag u het apparaat niet meer verplaatsen.
- Vul de fonduepan niet tot boven de MAX-markering. Door mogelijk overborrelen van de inhoud bestaat er gevaar voor brandwonden.
- **Let op! Brandgevaar!** Hete oliën/vetten kunnen zeer gemakkelijk ontbranden. Bijzondere

voorzichtigheid is geboden wanneer de olie of de vetten meerdere keren worden gebruikt en/of deze verontreinigd is. Giet in het geval van oververhitting nooit water in de brandende of hete olie/vet. Ga bij een vlamvorming als volgt te werk: Leg voorzichtig een deksel op de fonduepan om de vlammen te verstikken. Gebruik indien mogelijk een handschoen, vochtige doek of iets dergelijks om letsel te voorkomen. Trek bij oververhitting onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

- **Gebruik het apparaat niet voor andere dan daarvoor beoogde doeleinden.**
- **Let op!** Vermijd verwondingen door de puntige uiteinden van de fonduevorken.
- Let er op dat de verwarmingsplaat na gebruik nog restwarmte afgeeft. **Verbrandingsgevaar!**

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
667	230	50/60	1000

Voor het eerste gebruik

- Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje.
- Zet de fondue op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.
- Reinig de fonduepan, vorkinzet en vorken voor het eerste gebruik met een vochtige doek.
- Laat alle onderdelen goed drogen voor gebruik.

CE-markering / Veiligheidsinstructies



Het apparaat voldoet aan de eisen van de van toepassing zijnde EU-richtlijnen.



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



LET OP! Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het schoonmaakt!

Apparaat in gebruik nemen

- Giet de gewenste hoeveelheid olie, vet, bouillon of kaas in de fonduepan.
- Stop het apparaat niet te vol. De maximale vulhoeveelheid is 1,5 liter en de minimale vulhoeveelheid 0,725 liter.
- Plaats nu de fonduepan op de verwarmingsplaat.
- Plaats vervolgens de vorkinzet op de fonduepan.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel eerst de temperatuurregelaar in op de hoogste stand.
- Tijdens het gebruik schakelt de thermostaat stapsgewijs om de ingestelde temperatuur te bereiken en te behouden. Dat ziet u aan het rode controlelampje dat aan en uit gaat.

Opmerking verwarming

Voor het verwarmen van 1 liter olie tot 180 °C heeft het apparaat ca. 15 minuten nodig.

- Bij het gebruik van kaas kunt u beginnen zodra de kaas gesmolten is. Tijdens het smelten moet de kaas goed geroerd worden om aanbranden te voorkomen. Zet vervolgens de regelaar op niveau 2-3 om de kaas warm te houden.
- Gebruik alleen kaassoorten die geschikt zijn voor gebruik in de fondue.



LET OP!

De fonduepan is niet geschikt voor gebruik op keramische, gas- of inductiekookplaten.

- Snijd de levensmiddelen in hapklare stukjes.
- Diepvriesproducten moeten worden ontdooid voordat ze in fondue worden gebruikt.
- Steek deze voorzichtig op de vorken en leg de vorken in de daarvoor bestemde houder.
- Let erop dat de punten niet op de bodem van de pan krassen.

Aanwijzing fonduepan

De inhoud van de fonduepan mag niet te sterk koken. Draai zo nodig de temperatuur een beetje lager.

- Schakel de fondue na gebruik uit door de temperatuurknop tot de aanslag naar links te draaien en de stekker eruit te trekken.



LET OP!

Laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

Aanwijzingen voor gebruik van olie

- Gebruik alleen verse en schone olie. Oud vet is te herkennen aan de geur en de veranderde consistentie

(schuimend, donkerder en meestal taai vloeibaar). Wij raden aan om de vet-/olievulling maximaal drie keer te gebruiken, ongeacht de bovenstaande beoordeling.

- Gebruik maar één soort - meng geen soorten olie door elkaar.
- Vermeng de olie of andere vetten nooit met water.
- Voeg geen kruidenmengsels en dergelijke aan de olie toe en gebruik geen aromatische oliën of oliën met additieven.
- Wij adviseren het gebruik van plantaardige olie, zoals kokosolie, zonnebloemolie, plantaardig vet, etc...
- Dierlijke vetten zijn niet geschikt voor gebruik in fondue.
- De fonduepan moet altijd goed worden gereinigd.

Aanwijzing warmhoudfunctie

De fondue en de bijbehorende verwarmingsplaat zijn ook geschikt voor het verwarmen of warm houden van voedsel. Gebruik hiervoor de meegeleverde fonduepan.

NL

Schoonmaken

- Trek voor het schoonmaken eerst de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Neem de behuizing met een vochtige doek af.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurponsjes e.d.
- De antiaanbaklaag in de fonduepan voorkomt sterk aanbranden en maakt het reinigen gemakkelijker.
- De fonduepan en de vorken zijn vaatwasmachinebestendig. Om de levensduur te verlengen, raden wij aan om met warm water en een beetje afwasmiddel te reinigen.

Milieuvriendelijke verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!
Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften.

Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

cloer Reparatieservice van Cloer

Mail: service-nl@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garanti voorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garanti voorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/nl/guarantee>

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi similari, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - nelle tenute agricole,
 - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Per le riparazioni degli elettrodomestici Cloer rivolgersi esclusivamente al Servizio Assistenza Clienti di Cloer. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli agli utenti. Inoltre invalidano la garanzia.
- Azionare l'apparecchio solo attraverso prese elettriche domestiche standard. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponde alla fornitura di energia elettrica.
- Il dispositivo deve essere collegato alla presa di corrente con il conduttore di protezione.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio Clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto.
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato.
 - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere eccessivamente il cavo di alimentazione, non deve essere teso su spigoli troppo affilati; non utilizzarlo per il trasporto e proteggerlo dal calore (per es. dalla piastra di cottura).
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra o nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- I dispositivi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o a condizione che tali persone siano state istruite all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi derivanti.
- La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non può essere eseguita da bambini, sia che abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano sorvegliati.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore agli 8 anni.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno. Proteggere l'apparecchio dall'umidità (spruzzi /pioggia).
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere azionato da un temporizzatore o da un timer esterno.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, pulirlo insieme a tutti gli accessori subito dopo il raffreddamento e prima di riporlo. Per maggiori informazioni sulla pulizia consultare le pagine seguenti.
- **ATTENZIONE:** Da notare che durante l'uso, l'apparecchio diventa molto caldo. Si prega di prendere la pentola per fondata solo per i manici, in modo da evitare scottature.
- **Rischio di ustione:** Non spostare l'apparecchio quando è acceso e la piastra è calda o la pentola contiene olio caldo e simili.
- Non riempire la pentola oltre il segno MAX. Le fuoriuscite impreviste del contenuto possono causare ustioni.
- **Attenzione!** Rischio d'incendio! Gli oli e i grassi caldi possono infiammarsi molto facilmente. Prestare particolare attenzione quando l'olio o il grasso viene utilizzato più di una volta e/o è contaminato. In

caso di surriscaldamento, non versare mai acqua nell'olio o nel grasso bollente. In caso di formazione di fiamma, procedere come segue: collocare con cura un coperchio sulla pentola per fonduta per soffocare le fiamme. Se possibile, utilizzare un guanto, un panno umido o simile per evitare scottature. In caso di surriscaldamento, staccare immediatamente la spina dalla presa.

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti da quelli previsti.
- **Attenzione!** Evitare lesioni causate dalle estremità appuntite delle forchette da fonduta.
- Si prega di notare che la piastra di riscaldamento emette ancora calore residuo dopo l'uso.
Rischio di ustione!

Caratteristiche tecniche:

Tipo	Volt	Hz	Watt
667	230	50/60	1000

Prima del primo utilizzo

- Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.
- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione.
- Posizionare la pentola su una superficie asciutta, piana e antiscivolo.
- Pulire la pentola per fonduta, l'insero per le forchette e le forchette con un panno umido prima di usarle per la prima volta.
- Lasciare asciugare tutte le parti prima dell'uso.

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



L'elettrodomestico soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CE.



Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente in ambienti chiusi.



ATTENZIONE! Staccare la spina dell'apparecchio quando non si utilizza e ogni volta prima di pulirlo!

Messa in funzione

- Versare la quantità desiderata di olio, grasso, brodo o formaggio nella pentola per fonduta.
- Non riempire eccessivamente l'apparecchio. La quantità massima di riempimento è di 1,5 litri e la quantità minima è di 0,725 litri.
- Mettete la pentola per fonduta sulla piastra riscaldante.
- Mettete l'insero per le forchette sulla pentola.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa.
- Impostare prima il termoregolatore sulla posizione più alta.
- Durante il funzionamento, il termostato compie dei cicli per raggiungere e mantenere la temperatura impostata, è quello che si vede quando la luce rossa di controllo si accende e si spegne.

Indicazioni per il riscaldamento

Per riscaldare 1 litro d'olio a 180°C, l'apparecchio necessita di circa 15 minuti.

- Quando si usa il formaggio, si può avviare non appena il formaggio è sciolto. Durante la cottura, il formaggio deve essere mescolato bene per evitare che si bruci. Impostare quindi il regolatore sul livello 2-3 per mantenere caldo il formaggio.
- Si prega di utilizzare solo formaggi adatti alla fonduta.



ATTENZIONE!

La pentola per fonduta non è adatta per l'uso su piastre in ceramica, a gas o a induzione.

- Tagliare il cibo a pezzi delle dimensioni di un boccone.
- Gli alimenti surgelati devono essere scongelati prima di essere utilizzati per la fonduta.
- Posizionarle con cura sulle forche e inserire le forche nell'apposito inserto.
- Assicurarsi che le punte delle forchette non graffino il fondo della pentola.

Indicazioni per la fonduta

*Indicazioni per la fonduta
Il contenuto della pentola per fonduta non deve cuocere troppo. Abbassare leggermente la temperatura se necessario.*

- Spegnerla la fonduta dopo l'uso ruotando la manopola di regolazione della temperatura verso sinistra finché non si ferma e staccando la spina.



ATTENZIONE!

Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo o riportarlo.

Indicazioni sull'uso dell'olio

- Utilizzare solo olio fresco e pulito. Il grasso vecchio si riconosce dall'odore e dalla sua mutata consistenza (schiumoso, più scuro e solitamente viscoso). Si consiglia di utilizzare il grasso/olio per un massimo di tre volte, indipendentemente dalla valutazione sopra descritta.
- Non mescolare tra loro nessun tipo di olio.
- Non mescolare mai l'olio o altri grassi con l'acqua.
- Non aggiungere miscele di spezie o simili all'olio e non utilizzare oli aromatici o oli con additivi.
- Si consiglia l'uso di olio vegetale, come l'olio di cocco, olio di girasole, grasso vegetale, ecc.
- I grassi animali non sono adatti per la fonduta.
- La pentola per fonduta deve essere sempre ben pulita.

Indicazioni per la funzione di tenuta in caldo

La fonduta e la sua piastra riscaldante sono adatte anche per riscaldare o mantenere caldi i cibi. Utilizzare a questo scopo la pentola per fonduta in dotazione.

Pulizia

- Scollegare sempre il cavo prima della pulizia.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Pulire l'alloggiamento con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spugne abrasive o simili.
- Il rivestimento antiaderente nella pentola per fonduta previene la forte bruciatura dei cibi e facilita la pulizia.
- La pentola per fonduta e le forchette sono lavabili nella lavastoviglie. Per aumentarne la durata, si consiglia di pulire con acqua calda e un po' di detersivo.

Smaltimento sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina.

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza. Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer. Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

cloer Servizio di assistenza presso lo stabilimento

Mail: service-it@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Garanzia del produttore

Registrare l'apparecchio entro 6 mesi dall'acquisto, per beneficiare della garanzia del produttore. Valgono le condizioni di garanzia pubblicate al momento della registrazione. Le condizioni di garanzia e le registrazioni dei prodotti sono reperibili qui di seguito:



Garanzia del produttore

<https://cloer.eu/it/guarantee>

Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está indicado únicamente para uso doméstico o similares como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos laborales.
 - Granjas.
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - En pensiones con desayuno incluido.
- Las reparaciones de aparatos de Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente de Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Utilizar el aparato solo con los enchufes domésticos habituales. Compruebe que el voltaje indicado se corresponde con su red de alimentación.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- Si el cable de administración está dañado, este debe ser reemplazado por un agente de servicio de Cloer para evitar daños.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
 - en caso de defecto,
 - si el dispositivo no se usa.
 - antes de cualquier limpieza.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante, no use el cable para transportar y protéjalo del calor (placas calientes, por ejemplo).
- No coloque el aparato cerca de una cocina eléctrica o de gas, ni al lado de un horno.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza o reparación del aparato no puede ser llevada a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años y evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No dejar el grill sin supervisión mientras está en funcionamiento. No usar el aparato en el exterior. Proteger de la humedad (salpicaduras/ lluvia) del calor (radiación solar directa).
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con temporizador externo.
- No deje el dispositivo nunca sin vigilancia durante la operación.
- Deje el dispositivo enfriar completamente, limpie el dispositivo y todos los accesorios directamente tras dejarlo enfriar y antes de guardarlo. Más información sobre la correcta limpieza en las páginas siguientes. No introducir el aparato en agua corriente.
- **ATENCIÓN:** Tenga en cuenta que el dispositivo durante la operación se volverá muy caliente. Toque la tartera del fondue solo por los agarres para evitar quemaduras.
- Peligro de quemaduras: Si el dispositivo está conectado y las placas de calor están calientes o la tartera de la fondue contiene aceites calientes o similares, el dispositivo ya no debe moverse.
- No llene la tartera de fondue por encima de la marca de máx. Por las posibles salpicaduras del contenido, existe peligro de escaldaduras.
- **¡Atención! ¡Peligro de incendio!** Los aceites / las grasas caliente pueden comenzar a arder

fácilmente. Debe tener especial cuidado, si el aceite o las grasas se usan más de una vez y/o existe alguna suciedad. Si se produce un sobrecalentamiento, nunca eche agua sobre el aceite / la grasa que se está quemando o está caliente. En caso de que se produzcan llamas, proceda del modo siguiente: Coloque con cuidado una cubierta sobre la tartera del fondue para ahogar las llamas. Si es posible use un guante, una toalla húmeda o similar para evitar lesiones. ¡Desconecte inmediatamente en caso de sobrecalentamiento el cable eléctrico!

- No use el dispositivo para un objetivo distinto al previsto.
- **¡Atención!** Evite lesiones por extremos puntiagudos de los tenedores de la fondue.
- Tenga en cuenta que las placas de calor siguen produciendo calor residual tras la quemadura. **¡Peligro de quemaduras!**

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
667	230	50/60	1000

Antes del primer uso

- Lea las instrucciones detenidamente antes del primer uso.
- Retire todas las piezas de embalaje y las posibles pegatinas, pero no la etiqueta identificativa.
- Coloque la fondue de huevos sobre una base seca, horizontal y antideslizante.
- Limpie la tartera de la fondue, la aplicación de los tenedores y los tenedores antes del primer uso con un trapo húmedo.
- Deje secar todas las piezas bien antes de guardarlas.

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



El aparato cumple con los requisitos de seguridad de la CE.



El uso del aparato está reservado exclusivamente a habitaciones cerradas.



¡ATENCIÓN! ¡Saque el enchufe de la toma de corriente en caso de no usar y antes de cada limpieza del aparato!

Operación

- Rellene la cantidad deseada de aceite, grasa, caldo o queso en la tartera de la fondue.
- No rellene en exceso el dispositivo. La cantidad de llenado máxima es de 1,5 l y la cantidad de llenado mínima es de 0,725 l.
- Ahora coloque la tartera de la fondue sobre las placas de calor.
- A continuación coloque la aplicación del tenedor en la tartera de fondue.
- Coloque el enchufe en la toma de corriente.
- Coloque el regulador de temperatura a continuación

en el nivel más alto.

- Durante la operación el termostato se sincroniza para mantener la temperatura ajustada y mantenerla. Esto se nota al ver con se enciende y se apaga la lámpara de control roja.

Advertencia de calentamiento

Para calentar 1 litro de aceite a 180°C, el dispositivo necesita 15 minutos.

ES

- Durante el uso de queso, puede empezar una vez que el queso se haya derretido. Durante la fundición, el queso debe removerse bien para evitar una quemadura. A continuación, coloque el regulador al nivel 2-3 para mantener caliente el queso.
- Use solo tipos de queso que sean adecuados para el uso en el fondue.



¡ATENCIÓN!

La tartera de la fondue no es para el uso sobre vitrocerámicas, placas de gas o de inducción.

- Corte los alimentos en pedazos pequeños.
- Los alimentos congelados deben descongelarse antes de ser usados en la fondue.
- Colóquelos con cuidado sobre los tenedores y colo los tenedores en los soportes previstos para ello.
- Tenga en cuenta que las puntas del tenedor no rasquen el suelo de la tartera.

Indicación sobre la tartera del fondue

Los contenidos de la tartera del fondue no deben cocerse en exceso. Si es necesario, baje algo la temperatura.

- Desconecte la fondue tras el uso, girando del regulador de temperatura hasta la izquierda hasta el tope y desenchúfelo.



¡ATENCIÓN!
Deje enfriar completamente el dispositivo, antes de limpiarlo y guardarlo.

Indicaciones para el uso de aceite

- Use solo aceite limpio y nuevo. La grasa usada se nota por el olor y porque la consistencia cambia (espumosa, más oscura y más viscosa). Le recomendamos rellenar grasas/aceite también independientemente de la valoración anterior de usarla tres veces.
- Manténgase siempre de la misma clase - no mezcle tipos de aceites entre sí.
- No mezcle el aceite u otras grasas nunca con agua.
- No introduzca ninguna mezcla de especias o similares con el aceite y no use aceites aromático o aceites con aditivos.
- Le recomendamos el uso de aceites vegetales, como p. ej. Aceite de coco, aceite de girasol, grasas vegetales, etc.
- Las grasas animales son adecuadas para el uso en el fondue.
- La tartera del fondue debe limpiarse siempre bien.

Indicaciones sobre la función de mantenimiento del calor

La fondue y sus placas de calor se adecuan también para el calentamiento o para mantener caliente los alimentos. Para ello, use la tartera del fondue suministrada.

Limpieza

- Desenchufe siempre antes de la limpieza.
- Deje enfriar el dispositivo.
- Nunca sumerja el dispositivo en el agua.
- Limpie la carcasa con un toalla húmeda.
- No utilice productos de limpieza agresivos, esponjas agresivas, etc.
- El revestimiento antiadherente en la tartera de la fondue evita que grandes quemaduras y facilita la limpieza.
- La tartera del fondue y los tenedores son adecuados para el lavavajillas. Para aumentar la duración, le recomendamos la limpieza con agua caliente y algo de producto de lavavajillas.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un

punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

Garantía

Los electrodomésticos Cloer cumplen con los requisitos actuales de seguridad y la normativa de la CE. Si se diera el caso de que su aparato tenga un defecto o no funcione correctamente, póngase en contacto con su distribuidor.

Los clientes registrados tienen también a su disposición a nuestro servicio técnico.

cloer Servicio técnico

Mail: service-es@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Garantía del fabricante

Por favor, registre su producto en un plazo de 6 meses tras la compra para disfrutar de nuestra garantía del fabricante. Serán válidas las condiciones de garantía que estén publicadas en el momento del registro. Las condiciones de garantía y el registro del producto los encontrará aquí:



Garantía del fabricante

<https://cloer.eu/es/guarantee>

Indicações de segurança básicas

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
 - em propriedades agrícolas,
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais ou
 - em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos elétricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador. Além disso, perderá o direito à garantia.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com fio de terra.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
 - se ocorrer uma avaria.
 - sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado.
 - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Não tensionar o cabo de entrada em excesso, não puxar o cabo por cima de arestas vivas, não usar para o transporte e proteger contra calor (por ex. placa de fogão).
- Não coloque o aparelho em cima ou na proximidade de um fogão a gás/fogão elétrico ou dentro de um forno aquecido.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca deixe o grelhador a funcionar sem supervisão.
- Não utilize o aparelho ao ar livre. Não utilize o aparelho no exterior. Proteja o aparelho da humidade (respingos de água/chuva) e do calor (como exposição solar direta).
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro ou um temporizador externo.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente, limpe o aparelho e todos os acessórios imediatamente após o arrefecimento e antes de os guardar. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes. Nunca mergulhe o aparelho em água.
- **ATENÇÃO:** Tenha em atenção que o aparelho aquece muito durante o funcionamento. Pegue no fondue apenas pelas pegas, para evitar queimaduras.
- Perigo de queimaduras: Se o aparelho estiver ligado e a placa de aquecimento quente ou se houver óleo ou outro líquido quente dentro do fondue, não o mova.
- Não encha o fondue acima da marca de MÁX. Existe perigo de sofrer queimaduras se o

conteúdo ferver e derramar.

- **Atenção! Perigo de incêndio!** Óleos e gorduras quentes são facilmente inflamáveis. Deve prestar especial atenção se os óleos ou as gorduras forem reutilizadas várias vezes e/ou existir sujidade. Em caso de sobreaquecimento, nunca deite água em óleo ou gordura a arder ou quente. Se houver formação de chama, proceder do seguinte modo: Cubra o fondue cuidadosamente com uma tampa para extinguir as chamas. Se possível utilize uma luva, um pano húmido ou afim para evitar ferimentos. Em caso de sobreaquecimento desligue imediatamente a ficha de alimentação.
- Não utilize o aparelho para um fim que divirja da finalidade prevista.
- **Atenção!** Tenha atenção às extremidades afiadas dos garfos de fondue.
- Tenha presente que a placa de aquecimento mantém calor residual após a utilização.
Perigo de queimaduras!

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
667	230	50/60	1000

Antes da primeira utilização

- Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização.
- Remova todas as partes da embalagem e autocolantes que eventualmente existam, exceto a placa de identificação.
- Coloque o fondue em cima de um apoio seco, anti-derrapante e plano.
- Antes da primeira utilização limpe o fondue, o suporte para garfos e os garfos com um pano húmido.
- Deixar secar bem os componentes antes de os utilizar.

Marcação CE / Recomendações de segurança



O aparelho corresponde aos requisitos das respetivas diretivas CE.



O aparelho destina-se exclusivamente ao uso dentro de espaços fechados.



ATENÇÃO! Se o aparelho não estiver a ser utilizado ou antes de cada limpeza, desligue a ficha de alimentação!

Colocação em funcionamento

- Coloque a quantidade pretendida de óleo, gordura, caldo ou queijo no fondue.
- Não encha o aparelho em excesso. A quantidade de enchimento máxima é de 1,5 litros e a quantidade de enchimento mínima de 0,725 litros.
- Coloque o fondue em cima da placa de aquecimento.
- Em seguida coloque o apoio para garfos no fondue.
- Ligue a ficha elétrica à tomada.
- Posicione o regulador da temperatura no nível mais elevado.

- Durante o funcionamento o termostato atua para atingir e manter a temperatura regulada. Pode verificar isso mesmo através do acender e apagar da luz avisadora vermelha.

Nota relativa ao aquecimento

O aparelho demora cerca de 15 min. a aquecer 1 litro de óleo até aos 180 °C.

- Se utilizar queijo pode começar assim que o queijo esteja derretido. Durante o processo de derretimento o queijo apenas deve ser mexido para evitar que queime. Em seguida, coloque o regulador no nível 2 a 3 para manter o queijo quente.
- Utilize apenas tipos de queijo adequados para fondue.



ATENÇÃO!

O fondue não é adequado para utilização em placas cerâmicas, placas a gás ou placas de indução.

- Corte os alimentos em pedaços pequenos.
- Os produtos ultracongelados devem ser descongelados antes da colocação no fondue.
- Espete-os cuidadosamente nos garfos e coloque os garfos nos respetivos apoios.
- Tenha atenção para não riscar todo o fundo do fondue com os garfos afiados.

Nota relativa ao fondue

O conteúdo do fondue não deve ferver demasiado. Caso necessário, baixe ligeiramente a temperatura.

- Após a utilização, desligue o fondue, rodando o regulador da temperatura para a esquerda, até ao batente, e desligar a ficha.



ATENÇÃO!
Deixar o aparelho arrefecer totalmente antes de o limpar ou guardar.

- Notas relativas à utilização de óleo
- Utilize apenas óleo novo e limpo. O óleo usado é identificável pelo odor e a alteração da consistência (espumoso, escuro e geralmente espesso). Recomendamos que o óleo ou a gordura usada não seja utilizada mais de três vezes, independentemente da avaliação acima indicada.
- Não deve nunca misturar diferentes tipos de óleo.
- Nunca misture o óleo ou outras gorduras com água.
- Não coloque quaisquer misturas de especiarias ou afins no óleo e não utilize óleos aromáticos ou óleos com outros ingredientes.
- Recomendamos a utilização de óleos vegetais, como óleo de coco, óleo de girassol, gordura vegetal, etc.
- As gorduras de origem animal não são adequadas para utilização em fondues.
- O fondue deve ser sempre muito bem limpo.

Nota relativa à função de manutenção da temperatura

O fondue e a placa de aquecimento também são adequados para aquecer e manter a comida quente. Utilize o fondue fornecido.

Limpeza

- Retire sempre a ficha da tomada antes de efetuar a limpeza.
- Deixe arrefecer o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Limpe a caixa com um pano húmido.
- Não utilize agentes de limpeza corrosivos, esponjas abrasivas, entre outros.
- O revestimento antiderrapante do fondue evita que os alimentos queimem em demasia e facilita a limpeza.
- O fondue e os garfos podem ser lavados na máquina de lavar louça. Para aumentar a durabilidade, recomendamos a lavagem com água quente e um pouco de detergente para a loiça.

Eliminação ecologicamente correta

Os nossos aparelhos possuem apenas embalagens ecologicamente corretas para o transporte. Coloque o papelão e o papel no recipiente de recolha de papel usado e as embalagens plásticas no ponto de reciclagem.



ATENÇÃO!
Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico.

Os aparelhos elétricos contêm matérias-primas valiosas. Encaminhe também o aparelho usado a um ponto de reciclagem reconhecido. Pode informar-se sobre as

opções de eliminação junto dos serviços administrativos da sua Câmara Municipal.

Garantia

Os aparelhos elétricos Cloer cumprem as diretivas atuais da CE e as normas de segurança.

No caso improvável de o aparelho Cloer ter algum defeito ou não funcionar corretamente, entre em contacto com o revendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer. O nosso serviço de atendimento ao cliente da fábrica também está disponível para clientes regulares registados.

cloer Serviço de atendimento ao cliente da fábrica

Mail: service-pt@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Garantia do fabricante

Registe o seu aparelho dentro de 6 meses após a compra para poder usufruir da nossa garantia de fabricante. São aplicáveis as condições de garantia publicadas no momento do registo. As condições de garantia e registos de produtos podem ser encontrados aqui:



Garantia do fabricante
<https://cloer.eu/pt/guarantee>

PT

Perusturvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Lisäksi laitetta voidaan käyttää muissa vastaavissa käyttöpaikoissa, esimerkiksi:
 - toimistojen ja liikehuoneistojen sosiaalituloissa työntekijöiden käytössä,
 - maatalousyrittäjissä,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa yöpymispaikoissa, sekä
 - aamiaismajoituksissa.
- Cloer-sähkölaitteiden korjauksia saa tehdä vain Cloerin -tehtaan asiakaspalvelu. Väärä korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja. Sellaisessa tapauksessa myös laitteen takuu raukeaa.
- Kytke laite vain tavalliseen pistorasiaan. Tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Laite on liitettävä suojamaadoituksella varustettuun pistorasiaan.
- Jos liitäntäkaapeli on vaurioitunut, Cloer-tehtaan asiakaspalvelun on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
 - kun ilmenee toimintahäiriö,
 - kun laitetta ei käytetä.
 - vor jeder Reinigung.
 - aina ennen puhdistusta.
- Vedä pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä venytä kaapelia liian tiukalle, älä vedä terävien reunojen yli, älä käytä sitä kantamiseen ja suoja se lämmöltä (esim. liesi).
- Älä pystytä laitetta kuumaan kaasu- tai sähkölieden tai lämmitetyn uunin läheisyydessä.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai kokemattoman kokemuksen puute, jos heitä valvotaan tai on ohjeistettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen aiheuttamat vaarat.
- Käyttäjän tekemää puhdistusta ei saa antaa alle 8-vuotiaiden lasten tehtäväksi ilman valvontaa.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella. Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona. Suojaa laitetta kosteudelta (roiskuva vesi / sade) ja kuumuudelta (kuten esimerkiksi suoralta auringonpaisteelta).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käyttämään aikakytkimellä tai ulkoisella ajastimella.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Anna laitteen jäähtyä täysin, puhdista laite ja kaikki varusteet heti jäähtymisen jälkeen ja ennen varastointia. Lisätietoja puhdistuksesta löytyy seuraavilta sivuilta. Älä upota laitetta veteen.
- **HUOMIO:** Laite kuumenee käytössä erittäin paljon. Tartu palovammojen välttämiseksi vain fondue-padan kahvoin.
- Palovamman vaara: Jos laitteen virta on kytketty ja lämpölevy on kuuma tai jos fondue-padassa on kuumaa öljyä tai vastaavaa, laitetta ei saa enää liikuttaa.
- Täytä fondue-pata enintään MAX-merkkiin asti. Palovamman vaara sisällön kuohuessa

mahdollisesti yli.

- **Huomio! Tulipalon vaara!** Kuumat öljyt/rasvat voivat syttyä erittäin helposti. Ole erityisen varovainen, jos öljyä tai rasvoja käytetään useaan kertaan ja/tai niissä on likaa. Jos öljy/rasva kuumenee liikaa, älä koskaan käytä vettä palavan/kuuman öljyn/rasvan sammuttamiseen. Jos öljy/rasva liekehtii: Tukahduta liekit asettamalla kansi varovasti fondue-padan päällä. Käytä mahdollisuuksien mukaan käsineitä, märkää pyyhettä tai vastaavaa vammojen välttämiseksi. Irrota kaapelin pistoke heti pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- **Huomio!** Varo fondue-haarukoiden teräviä päitä.
- Ota huomioon lämpölevyistä käytön jälkeen säteilevä jälkilämpö. **Palovammojen vaara!**

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
667	230	50/60	1000

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyypikilpeä.
- Aseta fondue kuivalle, liukumattomalle ja tasaiselle pinnalle.
- Puhdista fondue-pata, haarukanpidin ja haarukat kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.
- Anna osien kuivua kunnolla käytön jälkeen.

CE-merkintä / turvaohjeita



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



HUOMIO! Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista ja kun laitetta ei käytetä!

Käyttöohjeet

- Täytä haluttu määrä öljyä, rasvaa, lientä tai juustoa fondue-pataan.
- Älä täytä laitetta liikaa. Enimmäistäyttömäärä on 1,5 litraa ja vähimmäismäärä 0,725 litraa.
- Aseta sitten fondue-pata lämpölevylle.
- Aseta haarukanpidin fondue-padan päälle.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Säädä lämpötilan säädin aluksi suurimmalle teholle.
- Termostaatti kytkee ja katkaisee virran, kunnes säädetty lämpötila saavutetaan ja sen jälkeen pidetään yllä. Havaitset tämän merkivalo syttymisestä ja sammuttamisesta.

Kuumentaminen

1 litran öljyä kuumentaminen 180 °C:seen kestää noin 15 minuuttia.

- Juustoa käytettäessä voidaan aloittaa heti, kun juusto on sulanut. Sekoita juustoa hyvin sulaminen aikana, jotta se ei pala kiinni. Aseta säädin sitten asentoon 2-3 juuston pitämiseksi kuumana.
- Käytä vain fonduehen sopivia juustolaatuja.



HUOMIO!

Fondue-pata ei sovellu keraamisille, kaasu- tai induktiokeittolevyille.

- Leikkaa aineet sopivat kokoisiksi paloiksi.
- Sulata pakasteet ennen käyttöä.
- Kiinnitä palat varovasti haarukoihin ja aseta haarukat pitimeen.
- Älä naarmuta padan pohjaan haarukoiden terävillä päillä.

Fondue-pata

Fondue-padan sisältö ei saa kiehua liian kovasti. Säädä lämpötila tarvittaessa hieman pienemmäksi.

- Katkaise virta käytön jälkeen kääntämällä lämpötilan säädin ääriasentoon vasemmalle, ja irrota pistoke pistorasiasta.



HUOMIO!

Anna laitteen jäähtyä täysin ennen puhdistamista varastointia.

Öljyn käyttäminen

- Käytä vain uutta ja puhdasta öljyä. Vanhan rasvan tunnistaa hajusta ja muuttuneesta konsistenssista (vaahtoa, tummempi ja yleensä hitaasti valuva). Suosittelemme, että öljy/rasva käytetään edellä maini-

tusta arvioinnista riippumatta enintään kolme kertaa.

- Älä sekoita erilaisia öljylaatuja keskenään.
- Älä sekoita öljyä tai muita rasvoja ja vettä.
- Älä lisää öljyyn mausteseoksia tai vastaavia, äläkä käytä aromaattisia tai lisäaineita sisältäviä öljyjä.
- Suosittelemme käyttämään kasviöljyjä, esim. kookosöljyä, auringonkukkaöljyä, kasvirasvaa jne.
- Eläinperäiset rasvat eivät sovellu fonduehen.
- Puhdista fondue-pata aina hyvin.

Lämpimänäpitoitoiminto

Fondue-pata ja lämpölevy soveltuvat myös ruokien lämmittämiseen tai pitämiseen lämpimänä. Käytä mukana toimitettua fondue-pataa.

Puhdistus

- Vedä aina pistoke pois pistorasiasta ennen puhdistusta
- Anna laitteen jäähtyä.
- Älä upota laitetta veteen.
- Pyyhi kotelo kostealla liinalla.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaus-sientä tai vastaavaa.
- Fondue-padan tarttumisenestopinnoite estää palamisen kiinni ja helpottaa puhdistamista.
- Fondue-pata ja haarukat ovat konepesun kestäviä. Varmista pitkä käyttöikä puhdistamalla lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jättepaperina, muovipakkaukset kierrätettäviin materiaaleihin.



HUOMIO!
Sähkölaitteita ei saa hävittää
kotitalousjätteenä.

Sähkölaitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita. Vie myös käytöstä poistettu laite hyväksytyyn kierrätyspaikkaan. Saat kunnan tai kaupungin hallinnosta tietoa mahdollisista hävittämispaikoista.

Takuu

Cloer-sähkölaitteet ovat voimassa olevien EY-direktiivien ja turvallisuusmääräysten mukaisia.

Jos Cloer-laitteessasi on vika tai se ei toimi kunnolla, ota yhteys jälleenmyyjään tai Cloer-tehtaan asiakaspalveluun. Asiakaspalvelumme on myös rekisteröityneiden asiakkaiden käytettävissä.

cloer Tuotteen rekisteröinti

Mail: service-fi@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Valmistajan takuu

Ole hyvä ja rekisteröi laite 6 kuukauden kuluessa ostosta, jotta voit hyödyntää valmistajan takuun. Rekisteröintihetkellä julkaistut takuehdot ovat voimassa. Takuehdot ja tuotteiden rekisteröinnin löydät täältä:



Valmistajan takuu

<https://cloer.eu/fi/guarantee>

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
 - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer
 - på landbrugsejendomme
 - til logerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller
 - bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Apparatet skal sluttes til en stikkontakt med jordleder.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
 - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse
 - hvis apparatet ikke er i brug.
 - inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Træk ikke ledningen hen over skarpe kanter, og stram den ikke for meget, da der er fare for, at apparatet vælter. Bær ikke apparatet i ledningen, og beskyt den mod varme (kogeplade/åben ild).
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Grillen må aldrig forlades under brugen, uden den er under opsyn. Beskyt enheden mod fugt (vandsprøjt/regn) og varme (som f.eks. direkte sollys).
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med kontaktur eller en ekstern timer.
- Forlad aldrig apparatet uovervåget under brugen.
- Lad apparatet køle helt af; rengør apparatet og tilbehørsdelene umiddelbart efter afkøling og inden opbevaring. Mere information om rengøring findes på de følgende sider. Dyp aldrig apparatet i vand.
- **ADVARSEL:** Vær opmærksom på, at apparatet bliver meget varmt under drift. For at undgå forbrændinger, må fonduegryden kun løftes i håndtagene.
- Risiko for forbrænding: Hvis apparatet er tændt, og varmepladen er varm, eller der er varm olie i fonduegryden e.l., må apparatet ikke bevæges.
- Fyld ikke fonduegryden op til over MAX-markeringen. Der er risiko for skoldning, hvis grydens indhold koger over.
- **Vigtigt! Brandfare!** Varmt olie/fedtstof kan nemt antændes. Man skal være ekstra forsigtig, hvis olien eller fedtstoffet har været brugt flere gange og måske ikke er helt ren mere. Skulle

der ske en overophedning, må du aldrig hælde vand på antændt eller varm olie/fedstof. Hvis der er flammer, skal du gøre følgende: Læg forsigtigt et låg på fonduegryden for at kvæle flammerne. Brug helst en handske, en fugtig klud e.l. for at undgå personskader. Træk straks stikket ud i tilfælde af overophedning.

- Brug ikke enheden til andre formål end det tilsigtede.
- **Vigtigt!** Undgå at komme til skade på fonduegafflernes spidser.
- Vær opmærksom på, at varmepladen stadig er varm efter brug. **Risiko for forbrænding!**

Tekniske data

Type	Volt	Hz	Watt
667	230	50/60	1000

Inden brug første gang

- Læs denne brugsanvisning, inden du tager apparatet i brug første gang.
- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad mærkepladen sidde.
- Stil fonduen på et tørt, skridsikkert og jævnt underlag.
- Rengør fonduegryden, gaffelholderen og gafferne med en fugtig klud inden første ibrugtagning.
- Lad delene tørre godt inden brug.

CE-mærke/Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene, der følger af relevante EF-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.



BEMÆRK! Hver gang apparatet ikke er i brug eller skal rengøres, skal stikket trækkes ud!

Inden brug første gang

- Fyld den ønskede mængde olie, fedtstof, bouillon eller ost i fonduegryden.
- Overfyld ikke apparatet. Den maks. påfyldningsmængde er 1,5 l og den min. påfyldningsmængde er 0,725 l.
- Stil nu fonduegryden på varmepladen.
- Sæt derefter gaffelholderen på fonduegryden.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Drej temperaturregulatoren på højeste trin.
- Under driften tænder termostaten for at opnå den indstillede temperatur og for at holde den. Det ser man ved, at den røde kontrollampe tænder og slukker.

Information mht. opvarmning

Det tager ca. 15 min. for apparatet at varme 1 l olie op til 180°C.

- Hvis der bruges ost, kan du starte, så snart osten er smeltet. Mens osten smelter, skal der røres godt rundt, så den ikke brænder på. Stil derefter regulatoren på trin 2-3 for at holde osten varm.
- Brug kun ostesorter, der er egnet til fondue.



BEMÆRK!

Fonduegryden må ikke bruges på keramik, gas eller induktionskomfurer.

- Skær fødevarerne i mundrette stykker.
- Dybfrostvarer skal tø op, inden de bruges til fonduen.
- Stik forsigtigt maden på en gaffel, og placer gafflen i en af holderne.
- Vær opmærksom på, at gafflernes spidser ikke ridser grydebunden.

Information mht. fonduegryden

Indholdet i fonduegryden må ikke koge for stærkt. Skru om nødvendigt lidt ned for temperaturen.

- Sluk for fonduen efter brug ved at dreje regulatoren helt til venstre og trække stikket ud.



BEMÆRK!

Lad apparatet køle helt af, inden det rengøres eller gemmes væk.

Informationer mht. brug af olie

- Brug kun frisk og ren olie. Man kan genkende gammelt fedtstof på lugten og på en forandret konsistens (skummende, mørkere og mere tykflydende). Vi anbefaler kun at bruge fedtstoffet/olien højst tre gange på trods af ovennævnte vurdering.
- Bland ikke forskellige oliesorter sammen.
- Bland aldrig vand i olien eller fedtstoffet.
- Bland aldrig krydderiblandinger e.l. i olien, og brug ikke olier med aroma eller andre tilsætningsstoffer.
- Vi anbefaler at bruge planteolie som f.eks. kokosolie, solsikkeolie, vegetabilsk fedtstof osv.
- Animalsk fedtstof er ikke egnet til brug i fonduer.
- Fonduegryden skal altid rengøres grundigt.

Informationer mht. varmholfunktion

Fonduen og varmepladen egner sig også til at opvarme mad og holde den varm.
Brug hertil den medfølgende fonduegryde.

Rengøring

- Tag altid stikket ud af kontakten før rengøringen.
- Lad apparatet køle af.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Tør kabinettet af med en fugtig klud.
- Brug ikke stærke rengøringsmidler, skuresvampe m.m.
- Slip-let-belægningen i fonduegryden forhindrer, at maden brænder på og letter rengøringen.
- Fonduegryden og gafflerne kan tåle opvaskemaskine. For at øge levetiden anbefaler vi at vaske gryden af med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi gør udelukkende brug af miljøvenlige emballager til transporten af vores apparater. Kartonnager/papir og kunststofemballage skal affaldssorteres.



VIGTIGT!
El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.

El-apparater indeholder råstoffer, der kan genbruges. Også selve apparatet skal indleveres til genbrug, når det er udtjent. Kontakt din kommune for mere information om, hvordan du kan skille dig af med apparatet.

Garanti

El-apparater fra Cloer lever op til aktuelle EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter. Skulle det ske, at dit Cloer-produkt har en defekt eller ikke fungerer ordentligt, skal du kontakte din forhandler. Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikkundeservice.

cloer Fabrikskundeservice

Mail: service-dk@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Producentgaranti

Du bedes registrere dit produkt inden 6 måneder efter købet for at kunne få gavn af vores producentgaranti. De garantibetingelser, der er offentliggjort på det tidspunkt, registreringen finder sted, er gældende. Garantibetingelser og produktregistreringer finder du her:



Producentgaranti
<https://cloer.eu/dk/guarantee>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Denne enheten skal kun brukes i husholdninger eller lignende, for eksempel:
 - på personalkjøkken i butikker og kontorer
 - på gårdsbruk
 - av kunder på hoteller, moteller eller i andre innkvarteringer
 - på frokostpensjonater
- Laat reparaties aan elektrische apparaten van Cloer alleen door de Cloer klantenservice uitvoeren. Ved ikke-forskriftsmessig utførte reparasjoner kan brukeren bli utsatt for betydelig risiko. I tillegg blir garantien ugyldig.
- Enheten skal kun kobles til en standard stikkontakt. Kontroller at strømmettet innfrir kravene til nettspenning som er angitt på typeskiltet.
- Enheten må kobles til en jordet stikkontakt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, door een de klantenservice van Cloer laten vervangen.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten:
 - hvis det oppstår en feil
 - hvis enheten ikke er i bruk.
 - før hver rengjøring
- Trekk alltid i støpselet, og ikke i selve ledningen.
- Spenn ikke tilkoblingsledningen for mye, la den ikke føre over skarpe kanter, benytt den ikke til bæring og beskytt den mot varme (f.eks. kokeplate).
- Plasser ikke enheten i nærheten av en varm gass- eller elektrisk komfyr eller i en oppvarmet bakeovn.
- Enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med manglende erfaring/kunnskap eller nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at vedkommende brukere får en innføring i trygg bruk av enheten og gjøres oppmerksom på potensielle risikoer.
- Enheten skal ikke rengjøres eller vedlikeholdes av barn med mindre de er over 8 år og en voksen har tilsyn med dem.
- Ikke la barn leke med enheten. Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Grillen må alltid holdes under oppsyn når den er i bruk.
- Ikke bruk enheten utendørs. Beskytt apparatet ditt mot fuktighet (vannsprut / regn) og mot varme (som f.eks. direkte sollys).
- Enheten er ikke beregnet på å skulle brukes med tidsur eller en ekstern timer.
- La aldri enheten være uten tilsyn mens den er i drift.
- Når enheten er helt avkjølt, rengjør du den straks sammen med alle tilbehørsdelene før du setter den bort. Du finner mer informasjon om rengjøring på de neste sidene. Ikke legg enheten i bløt.
- **OBS!** Vær oppmerksom på at enheten blir svært varm under bruk. For å unngå brannskader er det viktig at du kun tar i håndtakene på fonduegryten.
- Fare for brannskader: Ikke flytt enheten mens den er slått på og varmeplaten er på eller fonduegryten er fylt med varm olje eller lignende.
- Ikke fyll fonduegryten til over MAX-merket. Hvis innholdet bobler over, vil det være risiko for skålding.
- **OBS! Brannfare!** Varm olje / varmt fett er svært lettantennelig. Vær ekstra forsiktig hvis oljen/fettet brukes om igjen flere ganger og/eller det foreligger forurensning. Hvis det skulle oppstå

overoppheting, er det viktig at du ikke heller vann på den/det brennende eller varme oljen/fettet. Gjør følgende hvis det begynner å brenne: Legg forsiktig et lokk over fonduegryten for å kvele flammene. Bruk fortrinnsvis en grillvott, fuktig klut eller lignende for å unngå skader. Trekk ut støpselet umiddelbart hvis det oppstår overoppheting.

- Ikke bruk enheten til andre formål enn det som er tiltenkt.
- **Obs!** Vær forsiktig så du ikke stikker deg på fonduegaflene.
- Vær oppmerksom på at varmeplaten avgir restvarme etter bruk. **Fare for brannskader!**

Tekniske data

Type	volt	Hz	watt
667	230	50/60	1000

Før du tar enheten i bruk for første gang

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før du tar i bruk enheten for første gang.
- Fjern emballasjen og eventuelle klistremerker, med unntak av typeskiltet.
- Plasser fonduegryten på et tørt, sklisikkert og plant underlag.
- Rengjør fonduegryten, gaffelringen og gaflene med en fuktig klut før førstegangsbruk.
- La alle delene tørke godt før bruk.

CE-merking/ sikkerhetsanvisninger



Enheden innfrir kravene i aktuelle EU-direktiver.



Enheden er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.



OBS! Trekk ut støpselet etter bruk og før rengjøring!

Ta i bruk maskinen

- Fyll fonduegryten med ønsket mengde olje, fett, buljong eller ost.
- Unngå å overfylle enheten. Fyllmengden skal være mellom 0,725 og 1,5 liter.
- Sett fonduegryten på varmeplaten.
- Sett deretter gaffelringen på fonduegryten.
- Sett støpselet i kontakten.
- Still temperaturregulatoren først til høyeste trinn.
- Termostaten vil koble seg inn og ut under bruk for å sørge for at temperaturen kommer opp på ønsket nivå og holdes der. Du vil derfor se at den røde kontrollampen slår seg på og av.

Merknad om oppvarming

Enheden trenger ca. 15 minutter på å varme 1 liter olje til 180 °C.

- Hvis du bruker ost, kan du begynne så snart osten er smeltet. Mens osten smelter, bør du røre godt rundt for å hindre at den svir seg. Still deretter regulatoren på trinn 2–3 for å holde osten varm.
- Bruk kun ostetyper som egner seg for fondue.



OBS!
Fonduegryten er ikke egnet for bruk på keramikk-, gass- eller induksjonskokeplater.

- Skjær opp maten i spiseklare biter.
- Frysevarer bør tines før den brukes i fondue.
- Trøe maten forsiktig på gaflene, og plasser gaflene i holderne.
- Pass på at gaffeltindene ikke skraper opp bunnen på gryten.

Merknad for fonduegryte

Unngå å stormkoke innholdet i fonduegryten. Still temperaturen litt ned ved behov.

- Etter bruk slår du av fonduegryten ved å vri temperaturregulatoren helt til venstre og trekke ut støpselet.



OBS!
Sørg for at enheten er helt avkjølt før du rengjør eller setter den bort.

Merknader for bruk av olje

- Bruk kun fersk og ren olje. Gammelt fett gjenkjennes på lukten og den endrede konsistensen (skummet, mørkere og vanligvis tykflytende). Uansett hvordan fett/oljen fremstår ut fra kriteriene ovenfor, anbefaler vi at det/den ikke brukes om igjen mer enn maks tre ganger.
- Ikke bland ulike oljetyper.
- Aldri bland olje eller andre typer fett med vann.
- Ikke tilsett krydderblandinger eller lignende i oljen, og ikke bruk aromatiske oljer eller oljer med tilsetningsstoffer.
- Vi anbefaler bruk av planteoljer som for eksempel kokosolje, solsikkeolje og plantefett.
- Animalsk fett er ikke egnet for bruk i fondue.
- Fonduegryten skal alltid rengjøres grundig.

Merknad for Hold varm-funksjonen

*Fonduen og varmeplaten kan også brukes til å varme opp eller holde mat varm.
Bruk da den medfølgende fonduetryten.*

Rengjøring

- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring.
- La enheten få kjøle seg ned.
- Ikke legg enheten i bløt.
- Tørk av utsiden med en fuktig klut.
- Ikke bruk kraftige rengjøringsmidler, skuresvamper eller liknende.
- Slippbelegget i fonduetryten hindrer fastbrente rester og gir enklere rengjøring.
- Fonduetryten og gaflene kan vaskes i oppvaskmaskin. For at enheten skal vare lengst mulig, bør den rengjøres med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Miljøvennlig kassering

Enheterne våre leveres i miljøvennlig emballasje. Sorter og gjenvinn papp, papir og plastemballasje.



OBS!

Elektronisk utstyr skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.

Elektronisk utstyr inneholder verdifulle råvarer. Lever derfor inn enheten til gjenvinning når den skal kasseres. Kontakt ditt lokale renholdsverk for mer informasjon om hvordan du kasserer enheten på en forskriftsmessig måte.

Garanti

De elektroniske produktene fra Cloer innfrir aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter.

Hvis et Cloer-produkt likevel har en feil eller ikke fungerer slik det skal, kontakter du nærmeste faghandler eller Cloers verkstedstjeneste.

Registrerte stamkunder kan henvende seg til vår verkstedstjeneste.

cloer Verkstedstjeneste

Mail: service-no@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garantivilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder. Du kan lese garantivilkårene og registrere produktet ditt her:



Produsentgaranti

<https://cloer.eu/no/guarantee>

Grundläggande säkerhetsinformation

- Produkten är uteslutande avsedd för användning i hushåll och för liknande bruk, till exempel:
 - i personalkök till butiker och kontor,
 - i jordbrukslokaler,
 - av kunder på hotell, motell och andra övernattningsinrättningar eller
 - på frukostpensionat.
- Reparationer av elektriska produkter från Cloer får endast utföras av Cloers kundservice. Felaktigt utförda reparationer kan medföra väsentliga risker för konsumenten. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Produkten får endast anslutas till den typ av eluttag som används i bostäder. Kontrollera att den nätspänning som anges på typskylten motsvarar spänningen i ditt elnät.
- Produkten måste anslutas till ett jordat eluttag.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av Cloers kundservice för att undvika faror.
- Dra ut stickkontakten ur uttaget.
 - vid tekniska fel.
 - om produkten inte ska användas.
 - innan produkten rengörs.
- Dra alltid i stickkontakten, aldrig i kabeln.
- Dra inte ut sladden för hårt, dra inte över skarpa kanter, använd inte för att bära och skydda den mot värme (t.ex. spis).
- Placera inte enheten på eller nära en het gas- eller elspis eller i en uppvärmd ugn.
- Produkten får användas av barn från och med 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper, om detta sker under uppsikt eller om användaren har erhållit instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och vilka risker som kan uppstå i samband med användningen.
- Barn får inte rengöra produkten eller vidta underhållsåtgärder om de inte är över 8 år eller hålls under uppsikt.
- Barn får inte leka med produkten. Produkten och dess anslutningskabel måste förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd inte apparaten utomhus. Skydda apparaten mot fukt (vattenstänk och regn) och mot höga temperaturer (som t.ex. direkt solljus).
- Produkten är inte avsedd att användas tillsammans med ett omkopplingsur eller en extern timer.
- Låt aldrig apparaten vara obebaktad under drift.
- Låt apparaten kylas ned helt, rengör apparaten och alla tillbehör delar omedelbart efter nedkyllningen, innan det fastnar. Mer information om rengöring finns på nedanstående sidor. Doppa aldrig ned produkten i vatten.
- **OBSERVERA:** Observera att apparaten blir mycket varm vid drift. Ta bara tag i fonduegrytan i handtagen, för att förhindra brännskador.
- Risk för brännskador: Är apparaten tillkopplad och värmeplattan är varm eller om fonduegrytan innehåller het olja eller liknande, får apparaten inte flyttas.
- Fyll inte på fonduegrytan över MAX-markeringen. Det finns risk för brännskador på grund av eventuell överfyllnad.
- Observera! Brandfara! Het olja eller fett kan mycket lätt antändas. Man ska vara särskilt

försiktig om oljan eller fettets används flera gånger och/eller det föreligger försmutsning. Om det skulle bli överhettning, håll aldrig vatten i den brinnande eller heta oljan/fettet. Gör på följande sätt om det blir flammor: Läggs försiktigt på ett lock på fonduegrytan, för att kväva lågorna. Använd om möjligt handskar eller en fuktig duk eller liknande, för att undvika skador. Vi överhettning ska ni omedelbart dra ut nätstickkontakten.

- Använd inte enheten för något annat än det avsedda ändamålet.
- **Observera!** Undvik skador av de spetsiga ändarna av fonduegafflarna.
- Tänk på att det finns restvärme kvar i värmeplattan efter användningen. **Risk för brännskador!**

Teknisk information

Typ	Volt	Hz	Watt
667	230	50/60	1000

Innan produkten tas i bruk

- Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk.
- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, dock inte typskylten.
- Placera fonduen på en torr, halkfri och jämn yta.
- Rengör fonduegrytan, gaffelinsatsen och gafflarna med en fuktig duk, innan första användningen.
- Låt alla delar torka innan användningen.

E-märkning / säkerhetsinformation



Produkten motsvarar kraven i motsvarande EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.



WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används och innan den rengörs!

SE

Idrifttagning

- Fyll på önskad mängd olja, fett, buljong eller ost i fonduegrytan.
- Överfyll inte fonduegrytan. Den maximala fyllmängden är 1,5 liter och den minimala fyllmängden är 0,725 liter.
- Ställ nu fonduegrytan på värmeplattan.
- Sätt sen gaffelinsatsen på fonduegrytan.
- Sätt i stickkontakten i stickuttaget.
- Ställ temperaturregulatorn på det högsta steget.
- Under driften stegar termostaten för att den inställda temperaturen ska nås och hållas. Detta ser man på att den röda kontrollampen tänds och släcks.

Anvisning uppvärmning

För att upphetta 1 liter olja till behöver apparaten ca. 15 minuter.

- Vid användning av ost kan ni starta så snart osten har smält. Under det att osten smälter ska ni röra om ordentligt, för att förhindra att den bränner fast. Ställ regulatorn sen på steg 2 - 3, för att hålla osten smält.
- Använd bara ostsorter som är lämpliga för ostfondue.



WARNING!

Fonduegrytan är inte avsedd att användas på keramik-, gas- eller induktionskokplattor.

- Skär livsmedlen i lagom ätbara bitar.
- Djupfrysta varor ska först tinas upp innan ni använder dem i fonduen.
- Stick försiktigt dessa på gafflarna och lägg gafflarna i den avsedda hållaren.
- Se till att gafflarnas spetsar inte skrapar botten av grytan.

Anvisningar fonduegryta

Innehållet i fonduegrytan ska inte koka för kraftigt. Vrid ner temperatur något vid behov.

- Stäng av fonduegrytan efter användningen, genom att ni vrider temperaturregulatorn till anslaget åt vänster och drar ut stickkontakten.



WARNING!

Låt alltid produkten svalna helt innan ni rengör eller ställer undan den.

Anvisningar vid användning av olja

- Använd bara färsk och ren olja. Gammalt fett känner man igen på lukten och den förändrade konsistensen (skummande, mörk och oftast trögflytande). Vi rekommenderar att ni, oavsett ovanstående bedömning, bara använder fettets eller oljan maximalt tre gånger.
- Använd bara en sort - Blanda inte olika oljesorter.
- Blanda aldrig olja eller fett med vatten.
- Tillsätt inga kryddblandningar eller liknande i oljan och använd inte aromatisk olja eller olja med tillsatser.
- Vi rekommenderar att ni använder växtolja, som t.ex. kokosolja, solrosolja, växtfett, etc.
- Djurfetter är olämpliga i fondue.
- Rengör alltid fonduegrytan väl.

Anvisning varmhållningsfunktionen

Fonduegrytan och dess värmeplatta lämpar sig också för uppvärmning och varmhållning av maträtter. Använd då den medlevererade fonduegrytan.

Rengöring

- Dra alltid ur stickkontakten innan ni rengör.
- Låt apparaten svalna.
- Doppa aldrig ned produkten i vatten.
- Torka utsidan av maskinen med en fuktig trasa.
- Använd inte för starka rengöringsmedel, skurkuddar eller liknande.
- Antihäftskiktet i fonduegrytan förhindrar fastbränning och underlättar rengöringen.
- Fonduegrytan och gafflarna kan diskas i diskmaskin. För att öka livslängden rekommenderar vi rengöring med varmt vatten och lite diskmedel.

Miljövänlig avfallshantering

Våra produkter förses uteslutande med miljövänligt emballage inför transport. Lämna in kartonger och papper till pappersinsamlingen och plastförpackningar på en återvinningsplats.



VARNING! Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämna in den förbrukade produkten på en godkänd återvinningsplats. Kommun- eller stadsförvaltningen ger information om olika återvinningsalternativ.

Garanti

Elektriska produkter från Cloer motsvarar aktuella EG-direktiv och säkerhetsföreskrifter. Skulle det dock hända att din Cloer-produkt är defekt eller inte fungerar som den ska, ber vi dig kontakta din återförsäljare eller till Cloers kundtjänstverkstad. Registrerade stamkunder kan dessutom utnyttja vår kundtjänstverkstad.

cloer Kundtjänstverkstad

Mail: service-se@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Tillverkargaranti

Registrera produkten senast 6 månader efter köpet för att kunna utnyttja vår tillverkargaranti. De garantivillkor gäller som publicerats vid tidpunkten för registrering. Garantivillkor och registrering av produkter finns här:



Tillverkargaranti

<https://cloer.eu/se/guarantee>

cloer

© 2019 by Cloer Germany GmbH&CoKG
Von-Siemens-Straße 12 . 59757 Arnsberg

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.