



84352921361980

REF. ML00006998



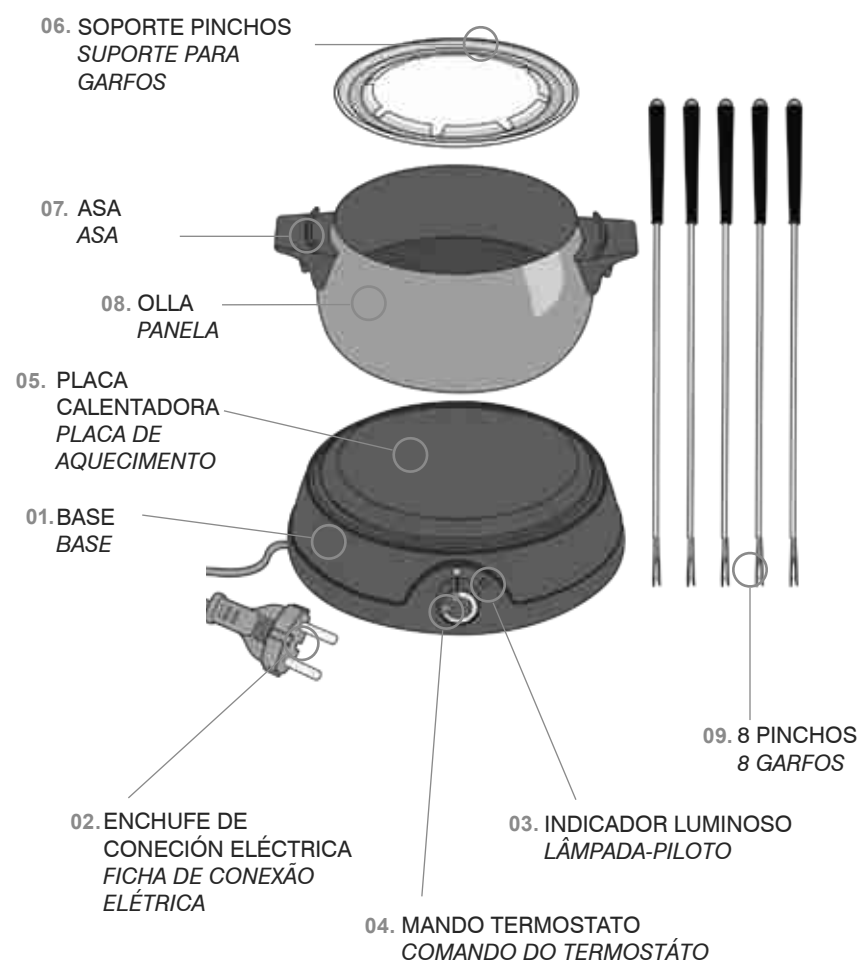
MONDIAL

LE GOURMET **FONDUE**
FD-01

Manual de Instrucciones y Servicio Técnico
Manual de Instruções e Serviço Técnico

FIGA


- > Español 04
- > Português 14



PRESENTACIÓN


Gracias por confiar en Mondial. Es el complemento perfecto para los amantes de la cocina. Para garantizar un correcto funcionamiento y mantenimiento del producto, le atentamente las instrucciones de uso de este manual y guárdelo por si lo necesita en un futuro. Le recomendamos que también conserve el embalaje, para el caso de reparaciones, y se deshaga de todas las bolsas de plástico que podrían convertirse en juguetes peligrosos para los niños. El aparato es muy fácil de usar. Basta conectarlo a la red de suministro eléctrico (220-250V).

Si necesita más información, no dude en contactar con Dosefes S.A.

 **Consejo:**
El uso de los aparatos Mondial por niños requiere unas claras indicaciones para su funcionamiento y una vigilancia constante durante el uso del aparato.

FUNCIONAMIENTO

El aparato está compuesto por las siguientes partes, vea la fig.A. (pág. 3)

-  Antes de usar el aparato:
- > Desembale el aparato
 - > Limpie el aparato. Ver 'Limpieza y Conservación'
 - > Conecte el aparato la primera vez – a modo de excepción – sin colocar la olla sobre la placa calentadora. Déjelo calentar durante 15 min, vigilándolo constantemente, en la temperatura más alta. La placa puede desprender un leve olor y generar un poco de humo. Esto no es perjudicial para las personas y es de corta duración.

Uso (ver fig.A)

- > Coloque el aparato sobre una superficie firme y nivelada, fuera del alcance de los niños.
- > No coloque nunca el aparato sobre fuentes de calor tales como encimeras, fuegos de la cocina, etc.
- > No use utensilios metálicos (cuchillos, tenedores, ...) sobre el recubrimiento del aparato. Puede dañarse.

Advertencia:

Coloque un plato, un mantelito u otra protección bajo el conjunto de la fondue. Utilice los pinchos adjuntos para colocar los ingredientes en la olla o sacarlos de ella.

01. Llene la olla con un máximo de 1,4 litros de caldo o de aceite apto para preparar fondue. No use margarina normal, ni mantequilla. Después de cada uso, elimine los restos y limpie el aparato con papel de cocina.
02. Coloque el soporte para pinchos sobre la olla.
03. Introduzca el enchufe de conexión eléctrica a la toma de pared. Si el mando del termostato está completamente girado hacia la izquierda, el aparato estará apagado. En este caso, el indicador luminoso estará apagado.
04. Coloque el mando termostato en la posición deseada. El indicador luminoso se encenderá. El indicador luminoso informa que se ha activado el elemento calefactor y que aún no se ha alcanzado la temperatura deseada. Cuando el indicador luminoso se apaga, se ha alcanzado la temperatura deseada.
05. Introduzca los ingredientes en la fondue con la ayuda de los pinchos.
06. Asegúrese que los ingredientes queden bien cocidos. Dependiendo del tamaño de los ingredientes, esto puede tardar entre 4 y 7 minutos.
07. Asegúrese que el líquido en el que va a preparar la fondue tenga la temperatura correcta. La temperatura correcta se alcanza cuando el líquido está en leve ebullición. Si el líquido no borbotea es porque la temperatura aún es demasiado baja. Por el contrario, si el líquido hierve con fuerza, la temperatura es demasiado alta.
08. Al terminar de usar el aparato, gire el mando del termostato completamente hacia la izquierda. El indicador luminoso se apagará. A continuación, retire el enchufe de conexión eléctrica de la toma de pared.
09. Además de aceite para fondue, también puede usar caldo o queso. La fondue de queso es muy sabrosa pero no es apta para preparar carnes. Para hacer fondue con queso, se ajusta la temperatura a un nivel más bajo que para la fondue con aceite o con caldo.

Tipos de fondue

Con la fondue puede preparar alimentos pequeños a la temperatura que usted desee:

- > Fondue de carne: la carne se baña en aceite hirviendo (a veces también en caldo). Se sirve con todo tipo de salsas.
- > Fondue de queso: trocitos de verdura, pan, carne y pescado se bañan en el queso fundido.
- > Fondue japonesa o china: la carne o la verdura se bañan en caldo.
- > Fondue de pescado: los trocitos de pescado se bañan en caldo de pescado.
- > Fondue de chocolate: trocitos de bizcocho y fruta se bañan en chocolate fundido.

Advertencia:

- > En el aceite o la grasa que use para la fondue, sólo deben introducirse accesorios metálicos cuyo mango tenga un buen aislamiento térmico.
- > Procure que los alimentos estén bien secos antes de introducirlos en la fondue. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa caliente salpique con fuerza.
- > Proceda con gran cautela al llenar y vaciar la fondue y al poner y quitar el soporte para pinchos. Los interiores del soporte para pinchos y de la olla se calientan mucho y el vapor y las salpicaduras de grasa o aceite caliente pueden causar quemaduras.



LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- > Antes de manipular el aparato, asegúrese que no está caliente o encendido y que se ha desconectado de la toma de alimentación eléctrica. Siempre apagarlo, desconectarlo y esperar que se haya enfriado.
- > No sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Si esto ocurre, no vuelva a usarlo más y contacte con el servicio técnico autorizado.
- > No use productos de limpieza abrasivos o agresivos ni estropajos metálicos o similares. Pueden dañar el aparato.

Después del uso

Olla

01. Antes de limpiar el electrodoméstico, gire primero el mando del termostato hacia la izquierda y retire a continuación el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y deje que el aparato se enfríe por completo. Elimine los restos de alimentos con un papel de cocina.
02. Elimine los restos de aceite y alimentos con un papel de cocina.
03. Limpie el interior de la olla, y también su parte exterior, los pinchos y el soporte para pinchos con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. A continuación, séquelos bien. No use productos de limpieza abrasivos o agresivos ni estropajos metálicos o similares. Pueden dañar el aparato.
04. La olla, el soporte para pinchos y los pinchos también se pueden lavar en el lavavajillas.

Base

01. Gire primero el mando del termostato hacia la izquierda y retire a continuación el enchufe de conexión eléctrica de la toma de alimentación.
02. Espere a que la placa calentadora se haya enfriado completamente.
03. Limpie la unidad con un paño húmedo y eventualmente con un poco de detergente líquido. A continuación, séquela bien.
04. Se aconseja no reutilizar el aceite, debido a la pérdida de propiedades del mismo.
05. Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.



SEGURIDAD

Generalidades

- > Lea las instrucciones de uso con atención y consérvelas para futuras consultas.
- > Utilice el aparato siguiendo las instrucciones de uso.
- > Use el electrodoméstico exclusivamente para fines domésticos. Su uso comercial supone la anulación de la garantía.
- > El uso del aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Los responsables de la seguridad de estas personas deberán impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.
- > No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico.

- > No manipule ni intente reparar el aparato por sus propios medios. En caso de incidencia, contacte con nuestro servicio técnico para evitar riesgos.
- > Use únicamente piezas y accesorios originales del aparato. No use nunca piezas de otro aparato o con defectos.

Electricidad y fuentes de calor

- > Antes de enchufar el aparato, asegúrese que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa de características de su electrodoméstico.
- > Use una toma de alimentación con conexión a tierra.
- > Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica cuando no esté utilizando el electrodoméstico.
- > El aparato no es apto para usar con un temporizador externo o mando a distancia.
- > Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- > No use el aparato si éste o el cable están averiados. Contacte con nuestro servicio técnico para evitar riesgos.
- > Los cables dañados de este electrodoméstico sólo debe repararlos nuestro servicio técnico.
- > Asegúrese que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo con una placa caliente de la encimera, con fuego o con otras fuentes de calor.
- > Asegúrese que ni el cable, ni el enchufe están húmedos o en contacto con el agua.
- > Asegúrese que su alrededor esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables.
- > No cubra el aparato cuando esté conectado a la red eléctrica y funcionando.
- > Use guantes si manipula el aparato mientras está en funcionamiento (no es aconsejable por peligro de quemaduras), o después de usarlo.
- > En caso de recalentamiento se activa un mecanismo de protección para evitar que el aparato sufra daños. La alimentación eléctrica se interrumpe y no podrá volver a usar el electrodoméstico. En este caso debe dirigirse al Servicio Técnico Autorizado.
- > Ciertas partes del aparato pueden calentarse. No toque estas pieza para evitar quemaduras.

Durante el uso

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- > Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- > Use este aparato solo para los fines descritos en este manual. No utilice accesorios ni complementos no recomendados por Mondial.
- > El aparato está diseñado para uso doméstico únicamente, en ningún caso para uso comercial.
- > No utilizar en exteriores, ni en lugares sin flujo de oxígeno, ni en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- > Vigile a los niños cuando hagan uso del aparato.
- > Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y protegida contra las salpicaduras de agua u otros líquidos.
- > No deje que el cable quede colgando de la mesa u otras superficies de trabajo.
- > Asegúrese de tener las manos secas cuando toque el cable o el enchufe.
- > Apague el aparato y desenchufe la clavija de la red eléctrica si se presentan fallos durante el uso, al montar o desmontar los accesorios, cuando quiera limpiarlo, o después de usarlo.
- > No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- > No coja el electrodoméstico si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación eléctrica. No vuelva a utilizar el aparato y contacte con el Servicio Técnico Autorizado para su revisión.
- > Procure que haya suficiente ventilación alrededor del aparato cuando se esté usando.
- > No cambie de sitio nunca el aparato mientras que esté caliente o funcionando. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- > Tenga cuidado cuando use el electrodoméstico. El aparato se calienta y puede ocasionar quemaduras al tocarla.
- > Cuando coloque los alimentos sobre el aparato caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor o las salpicaduras.
- > No ponga nunca en funcionamiento este aparato sin la cantidad mínima requerida de aceite (0,45 litros) o de cualquier otro ingrediente con el que vaya a hacer la fondue.
- > Use únicamente aceite que sea apto para fondue. Evite el uso de margarina normal o mantequilla. También se puede hacer fondue con queso o con caldo.

- > Coja la olla únicamente por las asas. Las partes metálicas que unen las asas a la olla pueden estar demasiado calientes.
- > En el aceite o la grasa que use para la fondue sólo deben introducirse accesorios metálicos cuyo mango tenga un buen aislamiento térmico. No toque las partes metálicas de los pinchos mientras está haciendo la fondue. Los productos húmedos pueden hacer que el aceite o la grasa caliente salpique confuorza.
- > Tenga especial cuidado cuando vaya a llenar o a vaciar la olla de la fondue. Los interiores del soporte para pichos y de la olla se calientan mucho y el vapor y las salpicaduras de grasa o aceite caliente pueden causar quemaduras.
- > No retire ni coloque el soporte para pinchos si la olla está caliente.
- > No derrame aceite caliente sobre la placa calentadora. Esto produce humo y genera mal olor.



CONSEJOS DE RECICLAJE

Directiva europea 1994/62/CE



Los embalajes de nuestros productos están optimizados para minimizar los efectos negativos en el medio ambiente. Si se deshace de los mismos, hágalo de una forma responsable y reciclelos.

Directiva europea 2002/96/CE



Mediante este documento, se propone informar acerca de la Directiva Europea sobre Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RA EE). Esta directiva tiene relación con la gestión de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos y surge a partir de ciertas medidas de la unión Europea tendientes a proteger el medio ambiente. Contempla la introducción de un sistema obligatorio de recolección y reciclaje para los aparatos eléctricos y electrónicos. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de reciclaje al finalizar su vida útil. Empresas de reciclaje retiran del aparato los materiales nocivos y lo procesan según las directivas establecidas. Este procedimiento tiene como fin aumentar la cantidad de materiales reutilizables. Si el aparato y/o el manual de instrucciones contienen el símbolo que se indica arriba a la derecha proceder de la siguiente manera: cuando el aparato haya llegado al final de su vida útil, procesarlo de forma responsable a fin de que éste o alguna de sus partes puedan ser reutilizadas en la medida de lo posible. No tirar el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar devolverlo al distribuidor al comprar otro aparato similar o llevarlo a un lugar de reciclado autorizado. Contactar con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recogida selectiva autorizados más cercanos a tu domicilio. Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.



TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Garantía

Mondial garantiza sus productos por un periodo de 24 meses, contra defectos de fabricación o en los materiales, a partir de la fecha de la compra.

Será totalmente gratis para el usuario, subsanar cualquier defecto de fabricación que pudiera presentarse. No supondrá coste alguno para el usuario los costes de transporte, si fuese necesario, del producto defectuoso.

El producto averiado podrá ser reparado o cambiado según criterio de Mondial. Si se optase por el cambio de producto, este será canjeado por otro de similares o superiores características al defectuoso.

Condiciones y exclusiones

Mondial no estará obligado a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida (factura de compra, tique de caja).

La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web: www.mondialine.eu

En el caso de ser necesario transporte para reparar o cambiar el producto averiado, debe ser embalado adecuadamente y enviado, a un centro de servicios autorizado Mondial.

Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar el grado de satisfacción del cliente, Mondial puede hacer una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o cambiado sus productos.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de Mondial, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor.

Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- > Por uso profesional o comercial.
- > Daños producidos por un voltaje distinto al indicado en la etiqueta de características del producto o a subidas de tensión.
- > La utilización de consumibles incorrectos.
- > La calcificación (las descalcificaciones deberá realizarse según el manual de instrucciones).
- > Daños en las partes de vidrio del producto.
- > Daños mecánicos, sobrecarga.
- > La entrada de agua, polvo o insectos en el interior del producto.
- > Accidentes, incendios, etc.
- > Fenómenos atmosféricos, inundaciones, rayos, etc.

Servicio Postventa

Mondial pone a disposición de sus usuarios el apartado Servicio Postventa, en www.mondialine.eu, ofreciendo los siguientes servicios:

01. Consulta de Accesorios y Recambios.
02. Consulta de Manuales de Instrucciones.

Mondial declara que los productos suministrados son conformes con las siguientes Directivas europeas:

Directiva RAEE (2002/96/CE): “RAEE” = “Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”

Directiva DBT (2006/95/CE): “DBT” = “Directiva sobre baja tensión”

Directiva CEM (2004/108/CE): “CEM” = “Compatibilidad Electromagnética”

Directiva EMF (2004/40/CE): “RoHS” = “Restriction of Hazardous Substances”.
Restricción de sustancias peligrosas.

Reglamento REACH (1907/2006): “REACH” = “Registration, Evaluation, Authorisation and restrictions of Chemicals”. Registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y preparados químicos.

Directiva PUE (2005/32/CE): “PUE” = “Productos que utilizan energía”

APRESENTAÇÃO

Obrigado por confiar na Mondial. É o acessório perfeito para os amantes da cozinha. Para garantir um funcionamento correto e uma manutenção adequada do produto, ler atentamente as instruções de uso deste manual e conservar o mesmo para eventual necessidade de ser consultado posteriormente. Recomendamos ainda a conservação da embalagem, para o caso de terem de ser feitas reparações. Devem ser deixados fora os plásticos que possam implicar perigo para as crianças. O aparelho é de fácil utilização. Basta ligá-lo à rede de fornecimento elétrico (220 - 250V).

Caso seja necessária mais informação, não hesite em contactar diretamente com Dosefes S.A.

Recomendação:

O uso dos aparelhos Mondial por parte de crianças requer determinadas indicações para o seu respetivo funcionamento e uma vigilância constante durante o uso do aparelho.

FUNCIONAMENTO

O aparelho é constituído pelas seguintes partes, ver a fig. A. (pag. 3)

Antes de usar o aparelho:


> **Desembale o aparelho**

> **Limpe o aparelho. Ver "Limpeza e conservação"**

> **Conecte o aparelho a primeira vez – a modo de exceção – sem colocar a panela sobre a placa de aquecimento. Deixe-o aquecer durante 15 min., vigiando-o constantemente, na temperatura mais alta. A placa pode provocar um leve cheiro e gerar um pouco de fumo. Isto não é prejudicial para as pessoas e é de curta duração.**

Uso (ver a fig.A)

- > Coloque o aparelho sobre uma superfície firme e nivelada, fora do alcance das crianças.
- > Nunca colocar o aparelho sobre fontes de calor tais como superfícies quentes, bicos do fogão, etc.
- > Não usar utensílios metálicos (colheres, garfos, ...) sobre a cobertura do aparelho. Pode danificar-se.

 **Aviso: Coloque um prato, um guardanapo ou outra proteção por baixodo conjunto de fondue. Utilize os garfos fornecidos para colocar os ingredientes na panela ou para os retirar.**

01. Encha a panela com um máximo de 1,4 litros de caldo ou de óleo adequado para preparar fondue. Não utilize margarina normal nem manteiga.
02. Coloque o suporte para garfos sobre a panela.
03. Introduza a ficha de conexão elétrica à toma de parede. Se o comando do termóstato está completamente virado para a esquerda, o aparelho estará desligado. Neste caso, a lâmpada-piloto estará apagada.
04. Coloque o comando do termóstato na posição desejada. A lâmpada-piloto se acenderá. A lâmpada-piloto informa que foi ativado o elemento aquecedor e que ainda não foi alcançada a temperatura desejada. Quando a lâmpada-piloto se apagar, foi alcançada a temperatura desejada.
05. Introduza os ingredientes no fondue com a ajuda dos garfos.
06. Certifique-se de que os ingredientes ficam bem cozinhados. Dependendo do tamanho dos ingredientes, isto pode demorar entre 4 e 7 minutos.
07. Certifique-se que o líquido em que vai preparar o fondue tem a temperatura correta. A temperatura correta alcança-se quando o líquido está em leve ebulição. Se o líquido não borbulhar é porque a temperatura é demasiado baixa. Pelo contrário, se o líquido ferver com força, a temperatura é demasiado alta.
08. Ao terminar de utilizar o aparelho, gire o comando do termóstato completamente para a esquerda. A lâmpada-piloto irá apagar-se. De seguida, retire a ficha de conexão elétrica da tomada de parede.
09. Além do óleo para fondue, também pode utilizar caldo ou queijo. O fondue de queijo é muito saboroso mas não é apto para preparar carnes. Para fazer fondue com queijo, ajusta-se a temperatura para um nível mais baixo que para o fondue com óleo ou com caldo.

Tipos de fondue

Com fondue pode preparar alimentos pequenos à temperatura que desejar:

- > Fondue de carne: a carne é banhada em óleo a ferver (às vezes também em caldo). Serve-se com todo o tipo de molhos.
- > Fondue de queijo: pedaços de legumes, pão, carne e peixe, são banhados no queijo fundido.
- > Fondue japonês ou chinês: a carne ou os legumes são banhados em caldo.
- > Fondue de peixe: os pedaços de peixe são banhados em caldo de peixe.
- > Fondue de chocolate: pedaços de bolo e fruta são banhados em chocolate fundido.

Avisos:

- > **No óleo ou na gordura que se utiliza para o fondue, só devem ser introduzidos acessórios metálicos cuja pega tenha um bom isolamento térmico.**
- > **Faça com que os alimentos estejam bem secos antes de os introduzir no fondue. Os produtos húmidos podem fazer com que o óleo ou a gordura quente salpique com força.**
- > **Proceda com grande cautela ao encher e ao esvaziar o fondue e ao colocar e ao retirar o suporte para garfos. Os interiores do suporte para garfos e da panela aquecem muito, o vapor e os salpicos de gordura ou óleo quente podem causar queimaduras**



LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- > Antes de manusear o aparelho, certifique-se que este não se encontra quente ou aceso e que o cabo de alimentação está desconectado da tomada elétrica. Desligue-o sempre, desconecte-o e espere que este arrefeça.
- > Não submergir o eletrodoméstico na água nem em qualquer outro líquido. Caso se verifique esta situação, não volte a usar o aparelho e contacte o serviço técnico autorizado.
- > Não use produtos de limpeza que possam ser abrasivos ou agressivos, nem esponjas de aço ou semelhantes. Podem danificar o aparelho.

Após a utilização

Panela

01. Antes de limpar o eletrodoméstico, gire primeiro o comando do termóstato para a esquerda e de seguida retire a ficha da tomada de alimentação elétrica e deixe que o aparelho arrefeça totalmente.
02. Elimine os restos de óleo e alimentos com papel absorvente.
03. Limpe o interior da panela e também a sua parte exterior, os garfos e o suporte para garfos com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva. De seguida, seque-os bem.
04. A panela, o suporte para garfos e os garfos também podem ser lavados no lava-loiças.

Base

01. Gire primeiro o comando do termóstato para a esquerda e de seguida retire a ficha de conexão elétrica da tomada de alimentação.
02. Espere que a placa de aquecimento arrefeça completamente.
03. Limpe a unidade com um pano húmido e eventualmente com um pouco de detergente líquido. De seguida, seque-a bem.
04. Aconselha-se que não reutilize o óleo, devido à perda de propriedades do mesmo.
05. Guarde o aparelho num lugar seco e fora do alcance das crianças.



SEGURANÇA

Generalidades

- > Ler as instruções de uso atentamente e conservá-las para futuras consultas.
- > Utilizar o aparelho seguindo as instruções de uso.
- > Usar o aparelho exclusivamente para fins domésticos. A sua utilização comercial pressupõe à perda de garantia.
- > O uso do eletrodoméstico por parte de crianças ou pessoas com impedimentos físicos, sensoriais, mentais ou motores, assim como sem conhecimentos ou experiência, pode resultar em situações perigosas. Os responsáveis pela segurança destas pessoas devem transmitir instruções claras ou vigiar o uso do aparelho.
- > Não permitir que as crianças brinquem com o eletrodoméstico.

- > Não manusear nem tentar reparar o aparelho por meios próprios. Caso isso aconteça, contactar com o nosso serviço técnico para prevenir riscos.
- > Usar unicamente peças e acessórios originais do aparelho. Nunca use peças de outro aparelho ou com defeitos.

Eletricidade e fontes de calor

- > Antes de ligar o aparelho, assegure-se que a voltagem da rede corresponde à voltagem indicada na chapa das características do seu eletrodoméstico.
- > Usar uma tomada de alimentação com ligação à terra.
- > Retirar sempre a ficha da tomada de alimentação elétrica quando o eletrodoméstico não estiver a ser usado.
- > O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou comando à distância.
- > Ao retirar a ficha da tomada, certifique-se que puxa pela ficha e não pelo fio.
- > Não use o aparelho se este ou o fio estiverem danificados. Contactar o nosso serviço técnico para prevenir riscos.
- > Os fios danificados deste eletrodoméstico devem ser consertados unicamente por parte do nosso serviço técnico.
- > Certifique-se que nem o aparelho, nem o fio, nem a ficha se encontrem em contacto com fontes de calor, como por exemplo, a chapa quente da superfície, com fogo ou outras fontes de calor.
- > Certifique-se que nem o fio, nem a ficha se encontram húmidos ou em contacto com a água.
- > Certifique-se que o espaço está suficientemente desimpedido e que o aparelho não entrará em contacto com materiais inflamáveis.
- > Não cobrir o aparelho quando este se encontrar ligado à rede elétrica e em funcionamento.
- > Usar luvas no caso de manusear o aparelho enquanto se encontrar em funcionamento (não é aconselhável por perigo de queimaduras) ou depois de o usar.
- > No caso de sobreaquecimento ativa-se um mecanismo de proteção para evitar danificar o aparelho. A alimentação elétrica é interrompida e não poderá voltar a utilizar o eletrodoméstico. Neste caso deve dirigir-se ao Serviço Técnico Autorizado.
- > Certas partes do aparelho podem aquecer. Não toque nestas peças para evitar queimaduras.

Durante o uso

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem seguir-se sempre as precauções básicas de segurança, entre elas as seguintes:

- > Para proteger-se contra descargas elétricas, não mergulhe o cabo, a ficha nem o eletrodoméstico na água nem em nenhum outro líquido.
- > Use este aparelho apenas para os fins descritos neste manual. Não utilize acessórios nem complementos não recomendados pela Mondial.
- > O aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Nunca para uso comercial.
- > Não utilizar em exteriores, em lugares sem fluxo de oxigénio, nem na presença de gases explosivos e/ou inflamáveis.
- > Vigiar as crianças quando se encontrem a usar o aparelho.
- > Colocar o eletrodoméstico sobre uma superfície plana, estável, resistente ao calor e protegida contra eventuais salpicos de água ou outros líquidos.
- > Não deixar que o fio fique pendurado na mesa ou noutras superfícies usadas para trabalhar.
- > Certificar-se de que tem as mãos secas quando tocar no fio ou na ficha.
- > Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada da rede elétrica caso se apresentem falhas durante a utilização, ao montar ou desmontar os acessórios, quando se pretenda limpá-lo ou depois de utilizá-lo.
- > Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este se encontrar a uso.
- > Não agarrar no eletrodoméstico caso este caia dentro da água. Retirar imediatamente a ficha da tomada elétrica. Não voltar a usar o aparelho e contactar o serviço técnico autorizado para a sua respetiva revisão.
- > Procurar que haja ventilação suficiente em redor do aparelho quando se encontre a uso.
- > Nunca mudar o aparelho de sítio enquanto este estiver quente ou em funcionamento. Em primeiro lugar deve ser desligado e só depois poderá ser deslocado de sítio uma vez arrefecido.
- > Ter cuidado quando usar o eletrodoméstico. O aparelho aquece e pode resultar em queimaduras mediante o toque.
- > Quando colocar os alimentos sobre o aparelho quente ter cuidado para não se queimar com o vapor ou eventuais salpicos.
- > Não ponha nunca em funcionamento este aparelho sem a quantidade mínima requerida de óleo (0,45 litros) ou de qualquer outro ingrediente com que vai aquecer o fondue.

- > Utilize apenas óleo que seja adaptado para fondue. Evite a utilização de margarina normal ou manteiga. Também pode ser feito fondue com queijo ou com caldo.
- > Pegue na panela apenas pelas asas. As partes metálicas que unem as asas à panela podem aquecer demasiado.
- > No óleo ou na gordura que se utiliza para o fondue, só devem ser introduzidos acessórios metálicos cuja pega tenha um bom isolamento térmico. Não toque nas partes metálicas dos garfos quando está a fazer o fondue. Os produtos húmidos podem fazer com que o óleo ou a gordura quente salpique com força.
- > Tenha especial cuidado quando vai encher ou esvaziar a panela do fondue. Os interiores do suporte para garfos e da panela aquecem muito, o vapor e os salpicos de gordura ou óleo quente podem causar queimaduras.
- > Não retire nem coloque o suporte para garfos se a panela estiver quente.
- > Não derrame óleo quente sobre a placa de aquecimento. Isto produz fumo e mau cheiro.



CONSELHOS DE RECICLAGEM

Diretiva europeia 1994/62/CE

As embalagens dos nossos produtos estão otimizadas para minimizar os efeitos negativos no ambiente. No caso de se desfazer destes, é aconselhado que seja feito de forma responsável e recorrendo à reciclagem.

Diretiva europeia 2002/96/CE

Mediante este documento, propõe-se informar acerca da Diretiva Europeia sobre Reciclagem de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RA EE). Esta diretiva está relacionada com a gestão de resíduos dos aparelhos elétricos e eletrónicos e surge a partir de determinadas medidas da União Europeia que visam proteger o meio ambiente. Contempla a introdução de um sistema obrigatório de recolha e reciclagem para todos os aparelhos elétricos e eletrónicos. O utilizador é o responsável pelo transporte do aparelho para um centro de reciclagem quando chega ao seu final de vida útil. Empresas de reciclagem retiram do aparelho os materiais nocivos e processam-nos de acordo com as diretivas estabelecidas. Este procedimento tem como intuito incrementar a quantidade de materiais reutilizáveis. Se o aparelho e/ou o manual de instruções contém o símbolo que é indicado acima à direita proceder do seguinte modo: quando o aparelho tenha chegado ao seu final de vida útil, processá-lo de forma responsável com o objetivo de que este ou alguma das suas partes possam ser reutilizados na medida do possível. Não deitar fora o aparelho juntamente com resíduos domésticos não classificados; mas sim devolver o mesmo ao distribuidor quando comprar outro aparelho semelhante ou entregá-lo num lugar de reciclagem autorizada. Contactar com

as autoridades municipais para solicitar informação relativa aos lugares mais próximos onde é realizada recolha seletiva autorizada. Se deseje desfazer-se do aparelho, ainda estando este em bom estado ou podendo ser reparado facilmente, por favor, certificar-se de que possa ser reutilizado.



TERMOS E CONDIÇÕES DE GARANTIA

Garantia

A Mondial oferece garantia de seus produtos por um período de 24 meses contra defeitos de fabricação em materiais ou a partir da data da compra.

É totalmente gratuita para o usuário a reparação de qualquer defeito de fabricação que possa ocorrer. Ele não implicará quaisquer custos de transporte para o usuário, se necessário, para o produto defeituoso.

O produto danificado pode ser reparado ou substituído, a critério da Mondial. Se, se optar por troca do produto, este será substituído por outro com características semelhantes ou superiores em relação ao com defeito.

Condições e exclusões

A Mondial não é obrigada a reparar ou substituir os produtos que não são acompanhados por uma prova válida de compra (nota fiscal de compra, recibo).

O endereço completo dos centros de serviços autorizados em cada país pode ser obtido em: www.mondialine.eu

Se necessário transporte para reparo ou substituição, o produto danificado deve ser devidamente embalado e enviado para um centro de serviço autorizado Mondial.

Para prestar o melhor serviço possível de pós-venda e melhorar o nível de satisfação do cliente, a Mondial pode executar uma pesquisa de satisfação para todos os clientes que tenham reparado ou trocado seus produtos.

Esta garantia não cobre danos que possam ocorrer como resultado de uso incorreto, negligência, incumprimento das instruções de Mondial, modificação não autorizada, reparação de produtos ou embalagem inadequada pelo consumidor.

Também não cobre o uso e desgaste normal, manutenção ou substituição de consumíveis, ou o seguinte:

- > Para uso profissional ou comercial.
- > Danos causados por uma tensão diferente do que a indicada na placa de identificação do produto ou tensão.
- > O uso de consumíveis incorretos.
- > Calcificação (descalcificação deve ser realizada de acordo com o manual de instruções).
- > Danos a partes de vidro do produto.
- > Danos de Mecânica, sobrecarga.
- > A entrada de água, pó ou insetos dentro do produto.

MONDIAL

Direitos do consumidor estatutários

Esta garantia lhe dá direitos legais específicos e o consumidor pode também ter outros direitos legais que variam de país para país.

A garantia oferecida pela Mondial não afeta os direitos legais dos consumidores e os direitos que o consumidor tem com o revendedor que lhe vendeu o produto.

Serviço Pós-Venda

A Mondial disponibiliza aos seus usuários o serviço pós-venda em www.mondialine.eu, oferecendo os seguintes serviços:

01. Consultoria de acessórios e peças de reposição.
02. Consulta aos manuais de instruções.



REGULAMENTOS CE

A Mondial declara que os produtos fornecidos encontram-se de acordo com as seguintes Diretivas europeias:

Diretiva RAEE (2002/96/CE): “RAEE” = “Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos”.

Diretiva DBT (2006/95/CE): “DBT” = “Diretiva de baixa tensão”.

Diretiva CEM (2004/108/CE): “CEM” = “Compatibilidade electromagnética”.

Diretiva EMF (2004/40/CE): “RoHS” = “Restriction of Hazardous Substances”. Restrição de substâncias perigosas.

Reglamento REACH (1907/2006): “REACH” = “Registration, Evaluation, Authorisation and restrictions of Chemicals” (Registo, avaliação, autorização e restrição de substâncias e produtos químicos).

Directiva PUE (2005/32/CE): “PUE” = “Produtos que utilizam energia”.