



ELEKTRISCHES FONDUE SFE 1500 E5
ELECTRIC FONDUE SET SFE 1500 E5
SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE SFE 1500 E5

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

ELEKTRISCHES FONDUE

(GB) Operating instructions

ELECTRIC FONDUE SET

(FR) (BE) (CH) Mode d'emploi

SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

ELEKTRISCHE FONDUE

(PL) Instrukcja obsługi

ZESTAW DO FONDUE ELEKTRYCZNY

(CZ) Návod k obsluze

ELEKTRICKÉ FONDUE

(SK) Návod na obsluhu

ELEKTRICKÝ HRNIEC NA PRÍPRAVU FONDUE

(ES) Instrucciones de servicio

FONDUE ELÉCTRICA

(DK) Betjeningsvejledning

ELEKTRISK FONDUE

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

SET PER FONDUTA

(HU) Kezelési útmutató

ELEKTROMOS FONDÜ

For EU market:
HOYER Handel GmbH
 Kühnhöfe 12
 22761 Hamburg
 GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
 Lidl House · 14 Kingston Road
 Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
 Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
 Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
 Versione delle informazioni · Az információ kelte

10/2025 ID: SFE 1500 E5_25_V1.3

IAN 486720_2501

8 

IAN 486720_2501

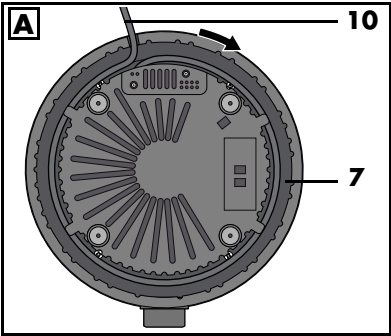
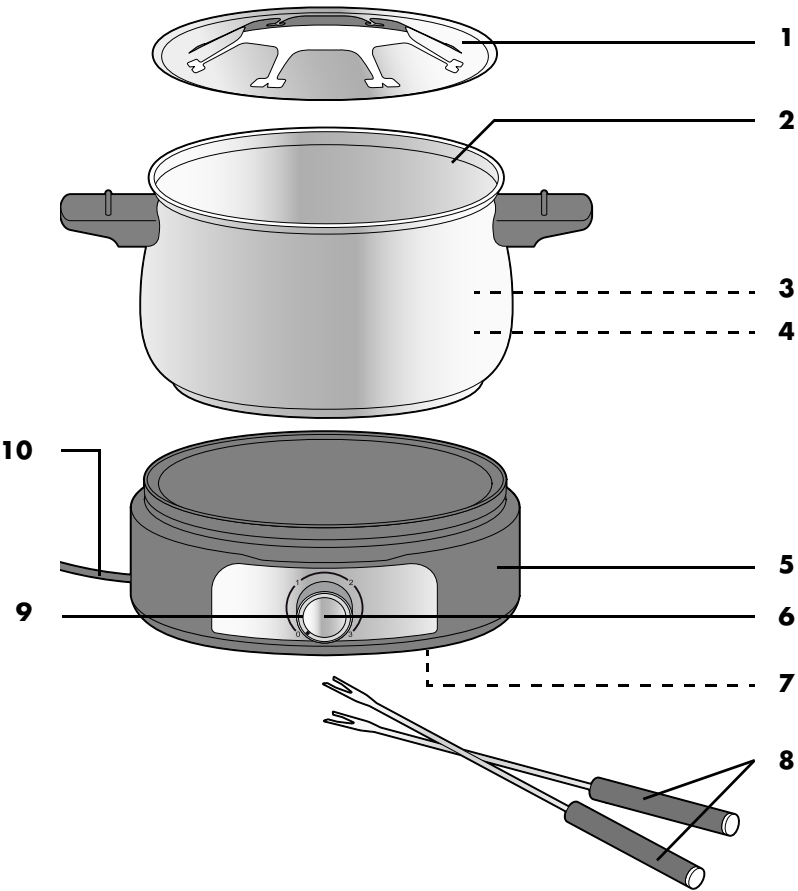
(DE) (FR) (BE) (NL)
 (PL) (CZ) (SK) (ES)



Deutsch.....	2
English.....	14
Français	26
Nederlands.....	42
Polski	54
Česky	54
Slovenčina	80
Español.....	92
Dansk	104
Italiano	116
Magyar.....	130



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorâmica /
Áttekintés**



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	7
5. Inbetriebnahme	7
6. Stromversorgung	7
7. Bedienen	7
7.1 Grundbedienung	8
7.2 Schokoladen-Fondue	8
7.3 Käse-Fondue	8
7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)	9
7.5 Fondue mit Öl/Fett	9
8. Reinigen	9
9. Aufbewahren	10
10. Entsorgen	10
11. Problemlösung	11
12. Technische Daten	11
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	12

1. Übersicht

- 1** Spritzschutz mit Gabelhaltern
- 2** Edelstahltopf
- 3** **MAX** Markierung für maximalen Füllstand
- 4** **MIN** Markierung für minimalen Füllstand
- 5** Heizeinheit
- 6** 0 - 3 Temperaturregler
- 7** Kabelaufwicklung (im Gehäuseboden)
- 8** Fonduegabeln
- 9** Kontrollleuchte (integriert im Temperaturregler **6**):
 leuchtet, wenn das Gerät aufheizt
- 10** Anschlussleitung mit Netzstecker

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen elektrischen Fondue.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen elektrischen Fondue!

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das elektrische Fondue ist zum Erwärmen und Warmhalten von Fett, Brühe oder Mischungen für Käse- oder Schokoladen-Fondue vorgesehen. Es ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der mitgelieferte Edelstahltopf darf nur auf der Heizeinheit dieses elektrischen Fondues verwendet werden. Er darf nicht auf einem Herd oder über offenem Feuer erhitzt werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizeinheit, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Topf!
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 9).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie die Heizeinheit vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Sollte die Heizeinheit doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Berühren Sie die Heizeinheit nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Verlängerungskabel müssen für mindestens 10 Ampere ausgelegt sein.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf der Markierung 0 steht.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät, sondern im Gehäuseboden der Heizeinheit auf.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter.
- ⊙ Schließen Sie kein anderes Gerät mit hoher Leistungsaufnahme an eine Steckdose im selben Stromkreis an. So vermeiden Sie eine Überlastung des Stromnetzes.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lebensgefahr durch Verbrennung. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Gefahr durch eine explosionsartige Verpuffung. Verwenden Sie frisches, sauberes und für Fondue geeignetes Fett. Altes, verbrauchtes oder ungeeignetes Fett kann sich schon bei niedrigen Temperaturen entzünden. Sollte Fett während des Betriebes anfangen zu brennen, löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer mit einem passenden Topfdeckel oder einer Wolldecke.
- ⊙ Warnung vor Verbrennung durch heiße Spritzer beim Eintauchen von Lebensmitteln in den heißen Topfinhalt: Trocknen Sie die Lebensmittel vorher ab und schützen Sie Hände und Unterarme mit Topfhandschuhen.
- ⊙ Der Edelstahltopf, der Spritzschutz und die Fonduegabeln werden durch den

Betrieb sehr heiß. Schützen Sie daher Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonduegabeln nur an ihrem Griff.

- ⊙ Der Edelstahltopf darf nicht über die obere Markierung für maximalen Füllstand **MAX** befüllt werden, um ein Überlaufen beim Heizvorgang zu verhindern.
- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Entleeren, Reinigen oder vor einem Transport vollständig abkühlen.
- ⊙ Transportieren Sie die Heizeinheit niemals, während der Edelstahltopf darauf steht. Der Edelstahltopf könnte herunterrutschen.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Essen Sie nicht direkt von den Fonduegabeln. Sie sind sehr spitz.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der Edelstahltopf muss mindestens bis zur unteren Markierung für minimalen Füllstand **MIN** befüllt werden, da weniger Inhalt schnell überhitzen kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Während des Betriebs kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- ⊙ Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Stellen Sie die Heizeinheit niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Heizeinheit **5**
- 1 Edelstahltopf **2**
- 1 Spritzschutz **1**
- 8 Fonduegabeln **8**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Spülen Sie den Edelstahltopf **2**, den Spritzschutz **1** und die Fonduegabeln **8** mit mildem Spülmittel oder reinigen Sie diese in der Spülmaschine. Trocknen Sie alle Teile sehr gründlich ab.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** vollständig von der Kabelaufwicklung **7** ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage. Weiterhin muss die Unterlage hitzebeständig sein und darf durch heiße Fettspritzer nicht beschädigt werden.

HINWEIS: Während des ersten Betriebs kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

6. Stromversorgung



LEBENSGEFAHR durch Verbrühung!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung **10** von der Arbeitsfläche ziehen können.

1. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler **6** auf der Markierung **0** steht.
2. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

7. Bedienen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Der Edelstahltopf **2**, der Spritzschutz **1** und die Fonduegabeln **8** werden durch den Betrieb sehr heiß. Schützen Sie daher Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonduegabeln **8** nur an ihrem Griff.
- ⊙ Der Edelstahltopf **2** darf nicht über die obere Markierung für maximalen Füllstand **MAX 3** befüllt werden, um ein Überlaufen beim Heizvorgang zu verhindern.

7.1 Grundbedienung

Das Vorgehen beim Fondue ist je nach Verwendung unterschiedlich. Beachten Sie auch die entsprechenden Kapitel.

1. Füllen Sie je nach Verwendung Fett, Brühe oder die Zutaten für Käse- oder Schokoladenfondue in den Edelstahltopf **2**. Die Füllmenge muss zwischen den beiden Füllstandmarkierungen **MIN 4** und **MAX 3** im Topf liegen.
2. Stellen Sie den Edelstahltopf **2** auf die Heizeinheit **5**.
3. Für Fett und Brühe: Legen Sie den Spritzschutz **1** auf den Topf.
4. Drehen Sie den Temperaturregler **6** auf die gewünschte Temperatur zum Aufheizen. Die Kontrollleuchte **9** im Temperaturregler **6** leuchtet.
5. Für Käse- und Schokoladen-Fondue: Rühren Sie immer wieder vorsichtig um, bis eine gleichmäßige Mischung entstanden ist.
6. Wenn der Inhalt des Edelstahltopfes **2** die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte **9**. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **6** die Temperatur etwas herunter, um die Temperatur zu halten. Die Kontrollleuchte **9** beginnt wieder zu leuchten, wenn das Gerät wieder aufheizt.
7. Spießen Sie die in kleine Stücke geschnittenen Zutaten zum Eintauchen auf die Fonduegabeln **8** und verfahren Sie, wie in den jeweiligen Kapiteln beschrieben.
8. Nach Beenden des Fondues drehen Sie den Temperaturregler **6** auf **0**.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **10**.
10. Warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Überblick der verschiedenen Fonduearten und der passenden Temperaturstufe:

Fondueart	Empfohlene Temperaturstufe
Öl / Fett	3
Brühe	2
Käse	2
Schokolade	1

7.2 Schokoladen-Fondue

- Je nach Rezept wird die zerkleinerte Schokolade z. B. in Sahne oder Milch unter ständigem Rühren geschmolzen.
- Den Spritzschutz **1** benötigen Sie in diesem Fall nicht.
- Empfohlene Temperaturstufe: 1
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: Früchte, Weißbrot, Marshmallows.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die geschmolzene Schokoladen-Mischung und drehen Sie die Fonduegabel **8**, bis die Zutaten mit Schokolade umhüllt sind.

7.3 Käse-Fondue

- Je nach Rezept wird der fein geriebene Käse z. B. in Wein oder Brühe unter ständigem Rühren geschmolzen.
- Den Spritzschutz **1** benötigen Sie in diesem Fall nicht.
- Empfohlene Temperaturstufe: 2
- Je nach Schmelzverhalten der verwendeten Käsesorten erhöhen oder verringern Sie die Temperatur-Einstellung.
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: frisches Weißbrot, Baguette.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die geschmolzene Käse-Mischung und drehen Sie die Fonduegabel **8**, bis die Zutaten mit Käse umhüllt sind.

7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)

- Erhitzen Sie Gemüse- oder Fleischbrühe und halten Sie diese knapp unter dem Siedepunkt.
- Um heiße Spritzer zu vermeiden und eine Haltemöglichkeit für die Fonduegabeln **8** zu haben, verwenden Sie den Spritzschutz **1**.
- Empfohlene Temperaturstufe: 2
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die heiße Brühe und hängen Sie die Fonduegabeln **8** in die Gabelhalterungen am Spritzschutz **1**.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln **8**, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist.

7.5 Fondue mit Öl/Fett



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Gefahr durch eine explosionsartige Verpuffung. Verwenden Sie frisches, sauberes und für Fondue geeignetes Fett. Altes, verbrauchtes oder ungeeignetes Fett kann sich schon bei niedrigen Temperaturen entzünden. Sollte Fett während des Betriebes anfangen zu brennen, löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer mit einem passenden Topfdeckel oder einer Wolldecke.
- ⊙ Gefahr von Verbrennung durch heiße Spritzer beim Eintauchen von Lebensmitteln in den heißen Topfinhalt: Trocknen Sie die Lebensmittel vorher ab und schützen Sie Hände und Unterarme mit Topfhandschuhen.

- Erhitzen Sie neutrales Öl oder Fett und halten Sie dieses knapp unter dem Siedepunkt.
- Um heiße Spritzer zu vermeiden und eine Haltemöglichkeit für die Fonduegabeln **8** zu haben, verwenden Sie den Spritzschutz **1**.
- Empfohlene Temperaturstufe: 3
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: feste Gemüsesorten, Fleisch, festfleischiger Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in das heiße Fett und hängen Sie die Fonduegabeln **8** in die Gabelhalterungen am Spritzschutz **1**.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln **8**, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist.

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **10** aus der Steckdose, bevor Sie das elektrische Fondue reinigen.
- ⊙ Die Heizeinheit **5**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **10** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Entleeren und Reinigen abkühlen.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Die Fonduegabeln **8** sind sehr spitz.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen.

Heizeinheit

- Reinigen Sie die Heizeinheit **5** mit einem weichen, feuchten Tuch mit mildem Spülmittel.

Zubehörteile

- Der Edelstahltopf **2**, der Spritzschutz **1** und die Fonduegabeln **8** können in der Spülmaschine gereinigt werden oder von Hand mit mildem Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sehr gründlich ab.

Edelstahltopf entleeren

Fett, das beim Erkalten erhärtet, lässt sich leicht im abgekühlten, noch flüssigen Zustand abgießen. Flüssiges Fett schütten Sie ggf. mithilfe eines Trichters in einen passenden Behälter. Altes Fett entsorgen Sie bei Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Hausmüll.

HINWEIS: Angebrannte Speise- oder Fettreste lassen sich oft leichter entfernen, wenn Sie Wasser in den Topf füllen, eine Packung Backpulver hinzugeben und über Nacht stehen lassen.

9. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- Bewahren Sie das elektrische Fondue außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **Bild A:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** nicht um das Gerät, sondern in der Kabelaufwicklung **7** auf.
- Reinigen Sie alle Teile und lassen Sie diese gut trocknen, bevor Sie das Fondue wegräumen.

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet,



dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben,

die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

11. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Steht der Temperaturregler 6 auf der Markierung 0?

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

12. Technische Daten

Modell:	SFE 1500 E5
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1500 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	0 W

13. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 486720_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **486720_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 486720_2501



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	14
2. Intended purpose	15
3. Safety information	15
4. Items supplied	18
5. How to use	19
6. Power supply	19
7. Operation	19
7.1 Basic operation	19
7.2 Chocolate fondue	20
7.3 Cheese fondue	20
7.4 Fondue with broth (Asian fondue)	20
7.5 Fondue with oil/fat	20
8. Cleaning	21
9. Storage	21
10. Disposal	22
11. Troubleshooting	22
12. Technical specifications	22
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	23

1. Overview

- 1** Splash guard with fork holders
- 2** Stainless steel pot
- 3** **MAX** Marking indicating the maximum filling level
- 4** **MIN** Marking indicating the minimum filling level
- 5** Heating unit
- 6** 0 - 3 Temperature controller
- 7** Cable spool (in housing base)
- 8** Fondue forks
- 9** Pilot lamp (integrated into the temperature controller **6**):
is lit when the device is heating up
- 10** Power cable with mains plug

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new electric fondue.

For a safe handling of the product and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions. The operating instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new electric fondue!

Symbols on your appliance



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

The electric fondue is designed for heating and keeping warm fat, broth or mixtures for cheese or chocolate fondue. It is designed solely for the quantities used in private households and is not suitable for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The stainless steel pot supplied must only be used on the heating unit of this electric fondue. Do not heat the stainless steel pot on a hob or over a naked flame.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children aged between 0 and 8 years. This device may be used by children aged 8 years or above, if they are permanently supervised. This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting risks.
- ⊙ Keep children under the age of 8 away from the device and the power cable.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙ The surface of the heating element remains hot after use.
- ⊙ The cleaning and maintenance by the user may not be performed by children.
- ⊙ Place the device in a stable position by using the handles, in order to prevent the hot liquid from spilling.
- ⊙ Do not immerse the heating unit, the power cable or the mains plug in water or any other liquid.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - ... on agricultural estates;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Never leave the device unattended during operation in order to be able to intervene in good time if malfunctions occur.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ Do not operate the device without a pot!
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Liquid must never overflow onto the plug connections of the device.

- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 21).



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the heating unit from moisture, dripping and splashing water.
- ⊙ Do not use the device in the open air or near vessels filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ If the heating unit has fallen into water, remove the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist.
- ⊙ Never touch the heating unit with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Extension cables must be designed for a minimum of 10 ampere.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.

- ⊙ Before connecting the device, check that the temperature controller is set to the 0 marking.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with an earthing contact with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wind the power cable around the device but into the housing base of the heating unit.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket, ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not connect another device with a high power consumption to a wall socket on the same circuit. This way you will avoid overloading the mains power supply.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Danger to life from burns. Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Danger from explosive deflagration. Make sure you use fat that is fresh, clean and suitable for a fondue. Old, used or unsuitable fat may ignite even at low temperatures. Should the fat catch fire while using the fondue, do not try to extinguish it with water under any circumstances. Smother the fire with a saucepan lid of appropriate size or a woollen blanket.
- ⊙ Warning! Risk of burns caused by splashes of hot liquid when dipping food into the pot: dry food off beforehand and protect hands and forearms with oven gloves.
- ⊙ The stainless steel pot, splash guard and fondue forks become very hot when using the fondue. Make sure you protect your hands, e.g. with oven gloves, and only touch the fondue forks by the handles.
- ⊙ To prevent it from overflowing during heating, the stainless steel pot should not be filled above the upper marking indicating the maximum filling level **MAX**.
- ⊙ Leave all parts to cool down fully before emptying, cleaning or moving the pot.
- ⊙ Never move the heating unit while the stainless steel pot is standing on it. The stainless steel pot might slip off.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Do not eat directly from the fondue forks. They are very sharp.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The stainless steel pot must be filled at least up to the lower marking indicating the minimum filling level **MIN**, as less content can quickly overheat.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics and treated with different cleaning agents, we cannot rule out that some of these substances could damage and soften the rubber feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Fat may splash out when the electric fondue is in operation. You should therefore place the device on a surface that is resistant to both heat and grease.
- ⊙ Do not pour liquid fat down the sink: when it cools, it may block the drains.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Never place the heating unit on hot surfaces (e.g. hot plates) or near sources of heat or open flame.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 heating unit **5**
- 1 stainless steel pot **2**
- 1 splash guard **1**
- 8 fondue forks **8**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. How to use

- Remove all packing material.
- Check whether all accessories are present and undamaged.
- Wash up the stainless steel pot **2**, the splash guard **1** and the fondue forks **8** with a mild detergent or clean them in the dishwasher. Dry all parts thoroughly.
- Fully unwind the power cable **10** from around the cable spool **7**.
- Place the device on a dry, level, non-slip surface. This surface should also be heat-resistant and not be damaged by splashes of hot fat.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

6. Power supply



DANGER TO LIFE from scalding!

- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable **10**.
1. Before connecting the device, check that the temperature controller **6** is set to the **0** marking.
 2. Insert the mains plug **10** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate.

7. Operation



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The stainless steel pot **2**, the splash guard **1** and the fondue forks **8** become very hot during operation. Make sure you protect your hands, e.g. with oven gloves, and only touch the fondue forks **8** by the handles.
- ⊙ To prevent it from overflowing during heating, the stainless steel pot **2** should not be filled above the upper marking indicating the maximum filling level **MAX 3**.

7.1 Basic operation

The fondue method differs depending on the use. Also observe the respective chapters.

1. Add fat, broth or the ingredients for cheese or chocolate fondue to the stainless steel pot **2** depending on the intended use. The filling volume must not exceed or fall short of the two filling level markings **MIN 4** and **MAX 3** in the pot.
2. Place the stainless steel pot **2** onto the heating unit **5**.
3. For fat and broth: place the splash guard **1** on the pot.
4. Turn the temperature controller **6** to the desired heating temperature. The pilot lamp **9** in the temperature controller **6** is lit.
5. For cheese and chocolate fondue: stir carefully and repeatedly until mixed evenly.
6. When the contents of the stainless steel pot **2** have reached the desired temperature, the pilot lamp **9** goes out. Lower the temperature slightly using the temperature controller **6**, in order to keep the temperature. The pilot lamp **9** lights

up again when the device is heating up again.

7. In order to immerse them, push the ingredients cut in small pieces onto the fondue forks **8** and proceed as described in the respective chapters.
8. After finishing with the fondue, turn the temperature controller **6** to 0.
9. Pull out the mains plug **10**.
10. Wait until all parts have cooled down before starting the cleaning process.

Overview of the different fondue styles and the appropriate temperature setting:

Fondue style	Recommended temperature setting
Oil / fat	3
Broth	2
Cheese	2
Chocolate	1

7.2 Chocolate fondue

- Depending on the recipe, stirring constantly, the crushed chocolate is molten, e.g. in cream or milk.
- In this case, you do not need the splash guard **1**.
- Recommended temperature setting: 1
- Examples for ingredients used for immersion: fruit, white bread, marshmallows.
- Immerse the skewered ingredients into the molten chocolate mixture and turn the fondue fork **8** until all ingredients are covered with chocolate.

7.3 Cheese fondue

- Depending on the recipe, stirring constantly, the finely ground cheese is molten, e.g. in wine or broth.

- In this case, you do not need the splash guard **1**.
- Recommended temperature setting: 2
- Increase or reduce the temperature setting depending on the way the cheese you are using melts.
- Examples for ingredients used for immersion: fresh white bread, baguette.
- Immerse the skewered ingredients into the molten cheese mixture and turn the fondue fork **8** until all ingredients are covered with cheese.

7.4 Fondue with broth (Asian fondue)

- Heat the vegetable or meat broth and keep it just below the boiling point.
- Use the splash guard **1** to prevent hot splashes and as a retaining option for the fondue forks **8**.
- Recommended temperature setting: 2
- Examples for ingredients used for immersion: vegetables, meat, fish, seafood.
- Immerse the skewered ingredients into the hot broth and suspend the fondue forks **8** in the fork holders at the splash guard **1**.
- Take the fondue forks **8** out when the food has reached the desired consistency.

7.5 Fondue with oil/fat



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Danger from explosive deflagration. Use fresh and clean fat suitable for fondue. Old, used or unsuitable fat may ignite even at low temperatures. Should the fat catch fire while using the fondue, do not try to extinguish it with water under any circumstances. Smother the fire with a saucepan lid of appropriate size or a woollen blanket.

- ⊙ Danger of burns caused by splashes of hot liquid when dipping food into the pot: dry food off beforehand and protect hands and forearms with oven gloves.

- Heat neutral oil or fat and keep it just below the boiling point.
- Use the splash guard **1** to prevent hot splashes and as a retaining option for the fondue forks **8**.
- Recommended temperature setting: 3
- Examples for ingredients used for immersion: firm types of vegetables, meat, firm fish, seafood.
- Immerse the skewered ingredients into the hot fat and suspend the fondue forks **8** in the fork holders at the splash guard **1**.
- Take the fondue forks **8** out when the food has reached the desired consistency.

8. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Remove the mains plug **10** from the wall socket before cleaning the electric fondue.
- ⊙ Do not immerse the heating unit **5**, the power cable or the mains plug **10** in water or any other liquid.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Leave all parts to cool down fully before emptying the pot and cleaning.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ The fondue forks **8** are very sharp.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ Do not pour liquid fat down the sink: when it cools, it may block the drains.

Heating unit

- Clean the heating unit **5** with a soft, damp cloth using a mild soap solution.

Accessories

- The stainless steel pot **2**, the splash guard **1** and the fondue forks **8** can be cleaned in the dishwasher, or by hand using a mild detergent.
- Dry all parts thoroughly.

Emptying the stainless steel pot

Fat which becomes hard when cooled down can be easily poured off when it is in a cooled but still liquid state. Liquid fat can be poured back into a suitable vessel, if required. Dispose of old fat via your local disposal facility or discard with household waste.

NOTE: burnt-on food or fat residue is often easier to remove if you fill the pot with water, add a sachet of baking soda and leave to stand overnight.

9. Storage



DANGER for children!

- ⊙ The electric fondue should be kept out of the reach of children.

- **Figure A:** Do not wrap the power cable **10** around the device, but rather wind it up in the cable spool **7**.
- Clean all parts and make sure they are properly dry before putting away the electric fondue.

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

11. Troubleshooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Is the temperature controller 6 set to the 0 marking?

12. Technical specifications

Model:	SFE 1500 E5
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1500 W
Power consumption when switched off:	0 W

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 486720_2501** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **486720_2501** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 486720_2501



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	26
2. Utilisation conforme	27
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	31
5. Mise en service	31
6. Alimentation	32
7. Utilisation	32
7.1 Commandes de base	32
7.2 Fondue au chocolat	33
7.3 Fondue au fromage	33
7.4 Fondue au bouillon (fondue asiatique)	33
7.5 Fondue à l'huile/la graisse	33
8. Nettoyage	34
9. Rangement	35
10. Mise au rebut	35
11. Dépannage	35
12. Caractéristiques techniques	36
13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	37
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	40

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Protection anti-projections avec support à fourchettes
- 2 Caquelon en acier inoxydable
- 3 **MAX** Repère de niveau maximum
- 4 **MIN** Repère de niveau minimum
- 5 Unité de chauffe
- 6 0 - 3 Bouton de réglage de la température
- 7 Enrouleur de câble (dans le socle de l'appareil)
- 8 Fourchettes à fondue
- 9 Voyant de contrôle (intégré dans le bouton de réglage de la température 6) :
est allumé lorsque l'appareil chauffe
- 10 Câble de raccordement avec fiche secteur

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel appareil à fondue électrique.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil à fondue électrique !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

L'appareil à fondue électrique est prévu pour chauffer de la graisse, du bouillon ou des mélanges pour fondue au fromage ou au chocolat. Il est conçu pour des quantités normales consommées dans le cercle privé et ne convient pas à un usage commercial.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable fourni ne peut être utilisé que sur l'unité de chauffe de cet appareil à fondue électrique. Il ne doit pas être chauffé sur une cuisinière ou un feu.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ Après utilisation, la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ L'unité de chauffe, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque ce dernier est en marche afin de pouvoir intervenir à temps en cas de dysfonctionnements.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans caquelon !
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente

ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.

- ⊙ Aucun liquide ne doit déborder sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 34).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Protégez l'unité de chauffe contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.
- ⊙ Si toutefois l'unité de chauffe tombait dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
- ⊙ Ne touchez pas l'unité de chauffe avec les mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Les rallonges doivent être conçues pour un courant de minimum de 10 ampères.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température est positionné sur le repère 0.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil mais dans le socle de l'unité de chauffe.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Ne raccordez aucun autre appareil présentant une puissance absorbée élevée à une prise de courant du même circuit électrique. De cette manière, vous éviterez de surcharger le réseau électrique.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Danger de mort par brûlure. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Risque de déflagration. Utilisez une graisse fraîche, propre et adaptée à la fondue. Une graisse usagée ou inadaptée risquerait de s'enflammer même à faible température. Si la graisse commence à prendre feu pendant que vous utilisez l'appareil, ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole de taille adaptée ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Avertissement : il existe un risque de brûlures dues aux projections brûlantes lors de l'immersion d'aliments dans le contenu chaud du caquelon : séchez les aliments au préalable et protégez vos mains ainsi que vos avant-bras avec des gants de cuisine.

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable, la protection anti-projections et les fourchettes à fondue deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi vous devez protéger vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenir les fourchettes que par leur manche.
- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable ne doit pas être rempli au-delà du repère de niveau maximum **MAX** afin d'éviter le débordement du contenu durant le processus de chauffe.
- ⊙ Laissez complètement refroidir toutes les pièces avant de vider le contenu, de procéder au nettoyage ou de transporter l'appareil.
- ⊙ Ne transportez jamais l'unité de chauffe lorsque le caquelon en acier inoxydable est posé dessus. Le caquelon en acier inoxydable risque de glisser.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Ne vous servez pas des fourchettes à fondue pour manger. Elle sont très pointues.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable doit être rempli au moins jusqu'au repère de niveau minimum **MIN** car si le contenu est insuffisant, il existe un risque de surchauffe.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Le cas échéant,

placez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ Des projections de graisse sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support résistant à la chaleur et à la graisse.
- ⊙ Ne versez pas de graisse liquide dans l'évier : une fois refroidie, la graisse risque de boucher les canalisations de la maison.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne placez jamais l'unité de chauffe sur des surfaces chaudes (p. ex. plaques de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'un feu nu.
- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

4. Éléments livrés

- 1 unité de chauffe **5**
- 1 caquelon en acier inoxydable **2**
- 1 protection anti-projections **1**
- 8 fourchettes à fondue **8**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

5. Mise en service

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** avec du produit vaisselle doux ou passez-les au lave-vaisselle. Essuyez soigneusement toutes les pièces.
- Déroulez complètement le câble de raccordement **10** de l'enrouleur de câble **7**.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Le support doit en outre être résistant à la chaleur et ne pas pouvoir être endommagé par des projections de graisse très chaudes.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

6. Alimentation



DANGER DE MORT par brûlure !

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement **10**.

1. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température **6** est positionné sur le repère **0**.
2. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique.

7. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi vous devez protéger vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenir les fourchettes à fondue **8** que par leur manche.
- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable **2** ne doit pas être rempli au-delà du repère de niveau maximum **MAX 3** afin d'éviter le débordement du contenu durant le processus de chauffe.

caquelon en acier inoxydable **2**. La contenance doit se situer entre les deux repères de niveau **MIN 4** et **MAX 3** du caquelon.

2. Placez le caquelon en acier inoxydable **2** sur l'unité de chauffe **5**.
3. Pour la graisse et le bouillon : posez la protection anti-projections **1** sur le caquelon.
4. Tournez le bouton de réglage de la température **6** sur la température de préchauffage souhaitée. Le voyant de contrôle **9** du bouton de réglage de la température **6** est allumé.
5. Pour la fondue au fromage et au chocolat : remuez à de multiples reprises avec précaution jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
6. Lorsque le contenu du caquelon en acier inoxydable **2** a atteint la température souhaitée, le voyant de contrôle **9** s'éteint. Baissez un peu la température à l'aide du bouton de réglage de la température **6** pour maintenir la température. Le voyant de contrôle **9** s'allume à nouveau lorsque l'appareil se réchauffe.
7. Piquez les ingrédients coupés en petits morceaux sur les fourchettes à fondue **8** pour les plonger dans la fondue et procédez comme décrit dans les chapitres respectifs.
8. Lorsque la fondue est terminée, tournez le bouton de réglage de la température **6** sur **0**.
9. Retirez la fiche secteur **10**.
10. Attendez que toutes les pièces aient refroidi avant de commencer le nettoyage.

7.1 Commandes de base

La manière de procéder dépend de l'utilisation de la fondue. Respecter également les instructions du chapitre correspondant.

1. Selon l'utilisation, versez la graisse, le bouillon ou les ingrédients pour la fondue au fromage ou au chocolat dans le

Aperçu des différents types de fondue et du niveau de température approprié :

Type de fondue	Niveau de température recommandé
Huile / graisse	3
Bouillon	2
Fromage	2
Chocolat	1

7.2 Fondue au chocolat

- Selon la recette, le chocolat en morceaux est fondu p. ex. dans de la crème ou du lait en remuant constamment.
- Dans ce cas, vous n'avez pas besoin de la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : **1**
- Exemples d'ingrédients pour fondue : fruits, pain blanc, marshmallows.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le mélange de chocolat fondu et tournez celles-ci jusqu'à ce que le chocolat enrobe les ingrédients.

7.3 Fondue au fromage

- Selon la recette, le fromage finement râpé est fondu p. ex. dans du vin ou du bouillon en remuant constamment.
- Dans ce cas, vous n'avez pas besoin de la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : **2**
- Selon les types de fromage choisis et la façon dont ils fondent, augmentez ou diminuez le réglage de température.
- Exemples d'ingrédients pour fondue : pain blanc frais, baguette.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le mélange de fromage fondu et tournez celles-ci

jusqu'à ce que le fromage enrobe les ingrédients.

7.4 Fondue au bouillon (fondue asiatique)

- Chauffez le bouillon de légumes ou de viande et maintenez-le juste en dessous du point d'ébullition.
- Pour éviter les projections très chaudes et disposer d'une possibilité de fixer les fourchettes à fondue **8**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : **2**
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes, viande, poisson, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le bouillon très chaud et suspendez celles-ci au support à fourchettes prévu sur la protection anti-projections **1**.
- Retirez les fourchettes à fondue **8** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

7.5 Fondue à l'huile/la graisse



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Risque de déflagration. Utilisez une graisse fraîche, propre et adaptée à la fondue. Une graisse usagée ou inadaptée risquerait de s'enflammer même à faible température. Si la graisse commence à prendre feu pendant que vous utilisez l'appareil, ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole de taille adaptée ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Il existe un risque de brûlures dues aux projections brûlantes lors de l'immersion d'aliments dans le contenu chaud du caquelon : séchez les aliments au préa-

lable et protégez vos mains ainsi que vos avant-bras avec des gants de cuisine.

- Chauffez de l'huile neutre ou de la graisse et maintenez-la juste en dessous du point d'ébullition.
- Pour éviter les projections très chaudes et disposer d'une possibilité de fixer les fourchettes à fondue **8**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : 3
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes fermes, viande, poisson à chair ferme, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans la graisse très chaude et suspendez celles-ci au support à fourchettes prévu sur la protection anti-projections **1**.
- Retirez les fourchettes à fondue **8** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

8. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **10** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil à fondue électrique.
- ⊙ L'unité de chauffe **5**, le câble de raccordement et la fiche secteur **10** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir complètement toutes les pièces avant de vider le contenu et de procéder au nettoyage.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Les fourchettes à fondue **8** sont très pointues.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
- ⊙ Ne versez pas de graisse liquide dans l'évier : une fois refroidie, la graisse risque de boucher les canalisations de la maison.

Unité de chauffe

- Nettoyez l'unité de chauffe **5** à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.

Accessoires

- Le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main avec un produit vaisselle doux.
- Essuyez soigneusement toutes les pièces.

Vider le caquelon en acier inoxydable

La graisse qui se solidifie en refroidissant peut être vidée facilement lorsqu'elle est refroidie mais encore liquide. Versez la graisse liquide dans un récipient adapté, si nécessaire à l'aide d'un entonnoir. Éliminez la graisse usagée auprès de votre entreprise de collecte locale ou avec les déchets ménagers.

REMARQUE : souvent, les restes d'aliment ou de graisse brûlés peuvent être éliminés plus facilement si vous remplissez le caquelon d'eau, que vous y ajoutez un paquet de levure chimique et que vous laissez agir toute une nuit.

9. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil à fondue électrique hors de la portée des enfants.

- **Figure A** : N'enroulez pas le câble de raccordement **10** autour de l'appareil, mais plutôt sur l'enrouleur de câble **7**.
- Nettoyez toutes les pièces et laissez-les sécher correctement avant de ranger l'appareil à fondue électrique.

10. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.



Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le bouton de réglage de la température 6 se trouve-t-il sur le repère 0 ?

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFE 1500 E5
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 500 W
Puissance absorbée en mode éteint :	0 W

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée) : les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 486720_2501** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **486720_2501**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 486720_2501



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 486720_2501** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **486720_2501**.



Centre de service

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 486720_2501



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	42
2. Correct gebruik	43
3. Veiligheidsinstructies	43
4. Levering	47
5. Ingebruikname	47
6. Stroomvoorziening	47
7. Bedienen	47
7.1 Basisbediening	47
7.2 Chocoladefondue	48
7.3 Kaasfondue	48
7.4 Fondue met bouillon (Aziatische fondue)	49
7.5 Fondue met olie/vet	49
8. Reinigen	49
9. Bewaren	50
10. Weggooien	50
11. Problemen oplossen	50
12. Technische gegevens	51
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	51

1. Overzicht

- 1 Spatbescherming met vorkhouders
- 2 Roestvrijstalen pan
- 3 **MAX** Markering voor maximumvulstand
- 4 **MIN** Markering voor minimumvulstand
- 5 Verwarmingseenheid
- 6 0 - 3 Temperatuurregelaar
- 7 Kabelopwikkeling (in bodem van behuizing)
- 8 Fonduevorken
- 9 Controlelampje (geïntegreerd in de temperatuurregelaar **6**):
brandt, wanneer het toestel opwarmt
- 10 Aansluitsnoer met stekker

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe elektrische fondue.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.**
- **Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe elektrische fondue!

Symbolen op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De elektrische fondue is bedoeld voor het verwarmen en warmhouden van vet, bouillon of mengsels voor kaas- of chocoladefondue. Het is ontworpen voor gebruik huishouden en is niet geschikt voor commerciële doeleinden.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ De bijgeleverde roestvrijstalen pan mag uitsluitend worden gebruikt op de verwarmingseenheid van deze elektrische fondue. Hij mag niet op een fornuis of boven open vuur worden verhit.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men letsel oplopen.
- ⊙ Na het gebruik heeft het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ⊙ Kinderen mogen geen reiniging en onderhoud uitvoeren.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingseenheid, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in pensions.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter, zodat u bij eventuele functiestoringen tijdig kunt ingrijpen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet zonder pan!

- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Er mag geen vloeistof over de stekker van het apparaat lopen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Reinigen" op pagina 49) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm de verwarmingseenheid tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde containers, zoals bijv. een wasbak.
- ⊙ Als de verwarmingseenheid toch in het water is gevallen, trekt u direct de stekker uit het stopcontact en haalt u pas dan het apparaat uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Raak de verwarmingseenheid niet met natte handen aan.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Verlengsnoeren moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Leg het aansluitsnoer en eventueel het verlengsnoer zo dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Controleer voordat u het apparaat aansluit of de temperatuurregelaar op de markering 0 staat.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet om het apparaat, maar in de bodem van de behuizing van de verwarmingseenheid.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiertoe moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.

- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer zich een storing voordoet,
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een hoog vermogen vraagt aan een stopcontact in hetzelfde stroomcircuit aan. Zo voorkomt u overbelasting van het elektriciteitsnet.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.
- ⊙ De roestvrijstalen pan mag niet boven de bovenste markering voor maximumvulstand **MAX** worden gevuld om overlopen bij het opwarmen te voorkomen.
- ⊙ Laat alle onderdelen voor het aftappen, reinigen of voor het transport volledig afkoelen.
- ⊙ Vervoer de verwarmingseenheid nooit als de roestvrijstalen pan er nog op staat. De roestvrijstalen pan kan eraf glijden.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Eet niet direct van de fonduevorken. Deze zijn zeer puntig.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Levensgevaar door verbranding. Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Gevaar door explosieve verbranding. Gebruik vers, schoon en voor fondue geschikt vet. Oud, gebruikt of ongeschikt vet kan al bij lage temperaturen in brand vliegen. Als vet tijdens het gebruik begint te branden, blust u dat in geen geval met water. Verstik het vuur met een passend deksel of een wollen deken.
- ⊙ Waarschuwing tegen verbranding door hete spatten bij het indompelen van levensmiddelen in de hete pan: droog de levensmiddelen tevoren af en bescherm de handen en onderarmen met ovenwanten.
- ⊙ De roestvrijstalen pan, de spatbeschermer en de fonduevorken worden tijdens het gebruik erg heet. Bescherm daarom uw handen bijv. met ovenwanten en pak de fonduevorken alleen bij de greep vast.
- ⊙ De roestvrijstalen pan moet minstens tot de onderste markering voor minimumvulstand **MIN** worden gevuld omdat minder inhoud snel oververhit kan raken.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kan het vet spatten. Zet het apparaat daarom op een warmte- en vetbestendige onderlegger.
- ⊙ Giet het vloeibare vet niet in de afvoer: gestold vet kan uw huisleidingen verstoppen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Zet de verwarmingseenheid nooit op hete oppervlakken (bijv. kookplaten) of

in de buurt van warmtebronnen of open vuur.

- ⦿ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Levering

- 1 verwarmingseenheid **5**
- 1 roestvrijstalen pan **2**
- 1 spatbescherming **1**
- 8 fonduevorken **8**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Was de roestvrijstalen pan **2**, de spatbescherming **1** en de fonduevorken **8** met een mild afwasmiddel of was ze in de vaatwasmachine. Droog alle onderdelen zeer grondig.
- Wikkel het aansluitsnoer **10** volledig van de kabelopwikkeling **7** af.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende ondergrond. Verder moet de onderlegger hittebestendig zijn en mag niet door hete vetspatten worden beschadigd.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat ligt aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

6. Stroomvoorziening



LEVENSGEVAAR door verbranding!

- ⦿ Let erop dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer **10** van het werkblad kunnen trekken.

1. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de temperatuurregelaar **6** op de markering **0** staat.
2. Steek de stekker **10** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

7. Bedienen



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⦿ De roestvrijstalen pan **2**, de spatbescherming **1** en de fonduevorken **8** worden tijdens het gebruik erg heet. Bescherm daarom uw handen bijv. met ovenwanten en pak de fonduevorken **8** alleen bij de greep vast.
- ⦿ De roestvrijstalen pan **2** mag niet boven de bovenste markering voor maximumvulstand **MAX 3** worden gevuld om overlopen bij het opwarmen te voorkomen.

7.1 Basisbediening

De procedure voor fondue verschilt afhankelijk van het gebruik. Raadpleeg ook het bijbehorende hoofdstuk.

1. Vul de roestvrijstalen pan **2** afhankelijk van het soort gebruik met vet, bouillon of met de ingrediënten voor kaas- of chocoladefondue. De vulhoeveelheid moet tussen de beide vulstandmarkeringen **MIN 4** en **MAX 3** in de pan liggen.

2. Plaats de roestvrijstalen pan **2** op het verwarmingseenheid **5**.
3. Voor vet en bouillon: leg de spatbescherming **1** op de pan.
4. Stel met de temperatuurregelaar **6** de gewenste temperatuur in om op te warmen. Het controlelampje **9** in de temperatuurregelaar **6** brandt.
5. Voor kaas- en chocoladefondue: blijf voorzichtig roeren totdat er een gelijkmatig mengsel ontstaat.
6. Wanneer de inhoud van de roestvrijstalen pan **2** de gewenste temperatuur heeft bereikt, dooft het controlelampje **9**. Stel de temperatuur met de temperatuurregelaar **6** iets lager in. Het controlelampje **9** begint weer te branden, wanneer het toestel weer opwarmt.
7. Spies de in kleine stukjes gesneden ingrediënten op de fonduevorken **8** en ga verder te werk zoals in de bijbehorende hoofdstukken beschreven is.
8. Na gebruik van het fondue-toestel draait u de temperatuurregelaar **6** naar **0**.
9. Trek de stekker **10** uit het stopcontact.
10. Wacht totdat alle onderdelen afgekoeld zijn voordat u begint met reinigen.

Overzicht van de verschillende fonduesoorten en de bijbehorende temperatuurtrap:

Fonduesoort	Aanbevolen temperatuurtrap
Olie / vet	3
Bouillon	2
Kaas	2
Chocolade	1

7.2 Chocoladefondue

- Afhankelijk van het recept worden de kleine brokjes chocolade, door voortdurend te blijven roeren in bijv. slagroom of melk, gesmolten.
- De spatbescherming **1** heeft u in dit geval niet nodig.
- Aanbevolen temperatuurtrede: 1
- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: fruit, wit brood, marshmallows.
- Dip de gespieste ingrediënten in het gesmolten chocolademengsel en draai de fonduevork **8** net zolang totdat de ingrediënten helemaal met chocolade omhuld zijn.

7.3 Kaasfondue

- Afhankelijk van het recept wordt de fijn geraspte kaas, door voortdurend te blijven roeren in bijv. wijn of bouillon, gesmolten.
- De spatbescherming **1** heeft u in dit geval niet nodig.
- Aanbevolen temperatuurtrede: 2
- Afhankelijk van het smeltgedrag van de gebruikte kaas dient u de temperatuurinstelling te verhogen of te verlagen.
- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: vers wit brood, stokbrood.
- Dip de gespieste ingrediënten in het gesmolten kaasmengsel en draai de fonduevork **8** net zolang totdat de ingrediënten helemaal met kaas omhuld zijn.

7.4 Fondue met bouillon (Aziatische fondue)

- Verhit de groente- of vleesbouillon en houdt deze net onder het kookpunt.
- Om hete spetters te voorkomen en om de fonduevorken **8** vast te kunnen houden, gebruikt u de spatbescherming **1**.
- Aanbevolen temperatuurtrede: 2
- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: groenten, vlees, vis, schaal- en schelpdieren.
- Dip de gespieste ingrediënten in de hete bouillon en hang de fonduevorken **8** in de vorkhouders op de spatbescherming **1**.
- Verwijder de fonduevorken **8** wanneer de gewenste gaarstand is bereikt.

7.5 Fondue met olie/vet



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Gevaar voor een explosieve ontsteking. Gebruik vers, schoon en voor fondue geschikt vet. Oud, gebruikt of ongeschikt vet kan al bij lage temperaturen ontvlammen. Als vet tijdens het gebruik vlam vat, mag u dit in geen enkel geval met water blussen. Verstik het vuur met een passend deksel of een wollen deken.
- ⊙ Gevaar voor verbranding door hete spetters wanneer levensmiddelen in de hete potinhoud worden gedompeld: droog de levensmiddelen tevoren af en bescherm de handen en onderarmen met ovenwanten.

- Verhit neutrale olie of vet en houd deze net onder het kookpunt.
- Om hete spetters te voorkomen en om de fonduevorken **8** vast te kunnen houden, gebruikt u de spatbescherming **1**.
- Aanbevolen temperatuurtrede: 3

- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: stevige groenten, vlees, stevige vis, schaal- en schelpdieren.
- Dip de gespieste ingrediënten in de hete vet en hang de fonduevorken **8** in de vorkhouders op de spatbescherming **1**.
- Verwijder de fonduevorken **8** wanneer de gewenste gaarstand is bereikt.

8. Reinigen



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **10** uit het stopcontact voordat u de elektrische fondue schoonmaakt.
- ⊙ De verwarmingseenheid **5**, het aansluit-snoer en de stekker **10** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het leegmaken en reinigen helemaal afkoelen.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ De fonduevorken **8** zijn zeer puntig.
- WAARSCHUWING voor materiële schade!**
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
 - ⊙ Giet het vloeibare vet niet in de afvoer: gestold vet kan uw huisleidingen verstoppen.

Verwarmingseenheid

- Reinig de verwarmingseenheid **5** met een zachte, licht vochtige doek met een mild zeepsopje.

Accessoires

- De roestvrijstalen pan **2**, de spatbescherming **1** en de fonduevorken **8** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd of met de hand met een mild afwasmiddel worden gewassen.
- Droog alle onderdelen zeer grondig.

Roestvrijstalen pan leegmaken

Vet dat bij het afkoelen hard wordt, kan makkelijk in afgekoelde, maar nog vloeibare toestand worden afgegoten. Schud het vloeibare vet indien nodig m.b.v. een trechter in een passende container. Oud vet gooit u weg via het huisvuil of bij uw lokale recyclepunt.

AANWIJZING: aangebrande etens- of vleesresten kunnen vaak gemakkelijker worden verwijderd als u water in de pan doet, er een zakje bakpoeder bij doet en het geheel een nacht laat weken.

9. Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar de elektrische fondue buiten bereik van kinderen.

- **Afbeelding A:** Wikkel het aansluit snoer **10** niet rond het apparaat maar in de kabelopwikkeling **7** op.
- Reinig alle onderdelen en laat deze goed drogen voordat u de elektrische fondueset opruimt.

10. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt



voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

11. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Staat de temperatuurgelaar 6 op de markering 0?

12. Technische gegevens

Model:	SFE 1500 E5
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermings- klasse:	I
Vermogen:	1500 W
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	0 W

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht. Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 486720_2501** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **486720_2501** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 486720_2501



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	54
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	55
3. Wskazówki bezpieczeństwa	55
4. Zakres dostawy	59
5. Uruchomienie	59
6. Zasilanie	60
7. Obsługa	60
7.1 Podstawowe operacje	60
7.2 Fondue czekoladowe	61
7.3 Fondue serowe	61
7.4 Fondue z bulionem (fondue azjatyckie)	61
7.5 Fondue z olejem /tłuszczem	61
8. Czyszczenie	62
9. Przechowywanie	62
10. Utylizacja	63
11. Rozwiązywanie problemów	63
12. Dane techniczne	63
13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	64

1. Przegląd

- 1** Osłona przed odpryskami z uchwytyami na widelce
- 2** Garnek ze stali szlachetnej
- 3 MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia
- 4 MIN** Oznaczenie minimalnego poziomu napełnienia
- 5** Zespół grzejny
- 6 0–3** Regulator temperatury
- 7** Podstawa do nawijania przewodu (w dnie obudowy)
- 8** Widelce do fondue
- 9** Kontrolka (wbudowana w regulatorze temperatury **6**):
świeci się, gdy urządzenie się rozgrzewa
- 10** Przewód zasilający z wtyczką sieciową

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego elektrycznego zestawu do fondue.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu przyjemnego korzystania z nowego zestawu do fondue!

Symbole na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku i zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Elektryczny zestaw do fondue jest przeznaczony do rozgrzewania i utrzymywania ciepła tłuszczu, bulionu albo mieszanin do fondue serowego lub czekoladowego. Został on zaprojektowany do przygotowywania ilości jedzenia typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Dostarczony w zestawie garnek ze stali szlachetnej może być używany wyłącznie na zespole grzejnym elektrycznego zestawu do fondue. Nie wolno go podgrzewać na płycie kuchennej ani na otwartym ogniu.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Opisywanego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku do 8 lat. Opisywane urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat pod warunkiem ich stałego nadzoru. Urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Dzieciom poniżej 8. roku życia nie wolno zbliżać się do urządzenia i przewodu zasilającego.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
- ⊙ Bezpośrednio po użyciu na powierzchni elementu grzejnego utrzymuje się jeszcze ciepło.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić w stabilnej pozycji przy pomocy uchwytów w taki sposób, aby uniknąć rozlewania gorącej cieczy.
- ⊙ Zespołu grzejnego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład ...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.

- ⊙ Pod żadnym pozorem nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru, aby móc w porę podjąć interwencję w razie wystąpienia zakłóceń w działaniu.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Urządzenie nie może pracować bez garnka!
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ W miejscu podłączenia wtyczki urządzenia nie powinny dostawać się żadne ciecze.
- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 62).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ Zespół grzejny należy chronić przed wilgocią oraz kapiącą lub rozpryskiwaną wodą.

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz pomieszczeń oraz w pobliżu zbiorników napełnionych wodą, np. zlewów.
- ⊙ Jeżeli jednak zespół grzejny wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka i dopiero potem wyjąć urządzenie z wody. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Zespołu grzejnego nie wolno dotykać mokrymi rękami.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Przedłużacze muszą być przeznaczone do natężenia prądu co najmniej 10 A.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt po nim nie stąpał i nie mógł się zaczepić lub potknąć.

- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy regulator temperatury jest ustawiony na znaku 0.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie owijają wokół urządzenia, tylko w podstawie obudowy zespołu grzejnego.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, by przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka...
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Do gniazdek należących do tego samego obwodu elektrycznego nie należy podłączać innych urządzeń o dużym poborze prądu. W ten sposób można uniknąć przeciążenia sieci elektrycznej.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Zagrożenie dla życia wskutek oparzenia. Należy uważać, by dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Niebezpieczeństwo buchnięcia pary. Używany tłuszcz musi być świeży, czysty i nadawać się do przyrządzania fondue. Stary, używany lub nieodpowiedni tłuszcz może zapalić się nawet w niskiej temperaturze. Jeśli podczas używania urządzenia tłuszcz zacznie się palić, nie wolno go gasić wodą. Ogień należy zdusić odpowiednią pokrywką lub wełnianym kocem.
- ⊙ Ostrzeżenie przed oparzeniami przez gorące odpryski podczas zanurzania produktów spożywczych w gorącej zawartości garnka: Najpierw należy osuszyć produkty oraz zabezpieczyć ręce i przedramiona za pomocą rękawic kuchennych.
- ⊙ Garnek ze stali szlachetnej, osłona przed odpryskami i widelce do fondue podczas pracy bardzo się nagrzewają. Dlatego należy chronić ręce np. za pomocą rękawic kuchennych i dotykać tylko uchwytów widelców.
- ⊙ Nie wolno napełniać garnka na fondue powyżej górnego oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia **MAX**, aby uniknąć przelewania podczas nagrzewania.
- ⊙ Przed opróżnieniem, czyszczeniem lub transportem należy poczekać, aż wszystkie elementy ostygną.
- ⊙ Nie wolno transportować zespołu grzejnego, gdy znajduje się na nim garnek. Garnek mógłby się zsunąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Nie wolno jeść bezpośrednio z widelców do fondue. Są one bardzo ostre.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Garnek na fondue należy napętnić co najmniej do dolnego oznaczenia minimalnego poziomu napętnienia **MIN**, ponieważ mniejsza zawartość bardzo szybko może się nadmiernie nagrzać.
- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nożki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękanie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- ⊙ Podczas używania produktu mogą występować odpryski tłuszczu. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i tłuszcz.
- ⊙ Nie wylewać płynnego tłuszczu do zlewu: po zastygnięciu może on zatkać przewód kanalizacyjny.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Nie należy kłaść zespołu grzejnego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

4. Zakres dostawy

- 1 zespół grzejny **5**
- 1 garnek ze stali szlachetnej **2**
- 1 osłona przed odpryskami **1**
- 8 widelców do fondue **8**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Wypłukać garnek ze stali szlachetnej **2**, osłonę przed odpryskami **1** i widelce do fondue **8** łagodnym płynem do naczyń albo wyczyścić je w zmywarce. Po umyciu wszystkie części należy bardzo dokładnie osuszyć.
- Całkowicie odwinąć przewód zasilający **10** z podstawy do nawijania **7**.
- Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce. Podkładka musi być również odporna na wysoką temperaturę i działanie gorących odprysków tłuszczu.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

6. Zasilanie



ZAGROŻENIE DLA ŻYCIA wskutek oparzenia!

- ⊙ Należy uważać, by dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający **10**.

1. Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy regulator temperatury **6** jest ustawiony na znaku **0**.
2. Wtyczkę sieciową **10** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej.

7. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Garnek ze stali szlachetnej **2**, osłona przed odpryskami **1** i widelce do fondue **8** podczas pracy bardzo się nagrzewają. Dlatego należy chronić ręce np. za pomocą rękawic kuchennych i dotykać tylko uchwytów widelców **8**.
- ⊙ Nie wolno napełniać garnka na fondue **2** powyżej górnego oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia **MAX 3**, aby uniknąć przelewania podczas nagrzewania.

7.1 Podstawowe operacje

Postępowanie z zestawem do fondue jest różne w zależności od zastosowania. Należy też stosować się do odpowiednich rozdziałów.

1. W zależności od zastosowania w garnku **2** należy umieścić tłuszcz, bulion albo składniki na fondue serowe lub czekoladowe. Zawartość musi mie-

ścić się między znakami **MIN 4** i **MAX 3**.

2. Postawić garnek ze stali szlachetnej **2** na zespole grzejnym **5**.
3. Tłuszcz i bulion: Założyć na garnek osłonę przed odpryskami **1**.
4. Przekręcić regulator temperatury **6** na żądaną temperaturę do podgrzewania. Zapala się lampka kontrolna **9** w regulatorze temperatury **6**.
5. Fondue serowe i czekoladowe: Cały czas ostrożnie mieszać, aż powstanie jednolita mieszanina.
6. Kiedy zawartość garnka ze stali szlachetnej **2** osiągnie żądaną temperaturę, zgaśnie kontrolka **9**. Za pomocą regulatora temperatury **6** zmniejszyć nieco temperaturę. Kontrolka **9** znów zacznie się świecić, kiedy urządzenie wznowi nagrzewanie.
7. Składniki pocięte na drobne kawałki nabić na widelce do fondue **8** i zanurzyć, postępując zgodnie z opisem w odnośnych rozdziałach.
8. Po zakończeniu gotowania przekręcić regulator temperatury **6** na **0**.
9. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka.
10. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż ostygną wszystkie części.

Przegląd różnych rodzajów fondue i pasujące do nich poziomy temperatury:

Rodzaj fondue	Zalecany poziom temperatury
Olej/tłuszcz	3
Bulion	2
Ser	2
Czekolada	1

7.2 Fondue czekoladowe

- W zależności od przepisu rozdrobnioną czekoladę topi się np. w śmietanie lub mleku cały czas mieszając.
- W tym wypadku osłona przed odpryskami **1** nie jest potrzebna.
- Zalecany poziom temperatury: 1
- Przykładowe składniki do zanurzenia: owoce, biały chleb, pianki.
- Nabite składniki zanurzyć w roztopionej mieszance czekoladowej i obracać widelce do fondue **8**, aż czekolada dokładnie otoczy składniki.

7.3 Fondue serowe

- W zależności od przepisu drobno starty ser należy topić np. w winie lub bulionie, cały czas mieszając.
- W tym wypadku osłona przed odpryskami **1** nie jest potrzebna.
- Zalecany poziom temperatury: 2
- Ustawienie można zwiększyć lub zmniejszyć w zależności od sposobu topienia się gatunków użytego sera.
- Przykładowe składniki do zanurzenia: świeży biały chleb, bagietka.
- Nabite składniki zanurzyć w roztopionej mieszance serowej i obracać widelce do fondue **8**, aż ser dokładnie otoczy składniki.

7.4 Fondue z bulionem (fondue azjatyckie)

- Rozgrzać bulion warzywny lub mięsny i utrzymywać tuż poniżej temperatury wrzenia.
- Aby unikać pryskania gorącego wywaru i móc trzymać w ręku widelce do fondue **8**, należy używać osłony przed odpryskami **1**.
- Zalecany poziom temperatury: 2
- Przykładowe składniki do zanurzenia: warzywa, mięso, ryby, owoce morza.

- Nabite składniki zanurzyć w gorącym bulionem i zawiesić widelce do fondue **8** w uchwytach na widelce w osłonie przed odpryskami **1**.
- Po osiągnięciu żądanego stanu ugotowania, wyjąć widelce do fondue **8**.

7.5 Fondue z olejem / tłuszczem



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Niebezpieczeństwo buchnięcia pary. Używany tłuszcz musi być świeży, czysty i nadawać się do przyrządzania fondue. Stary, używany lub nieodpowiedni tłuszcz może zapalić się nawet w niskiej temperaturze. Jeśli podczas używania urządzenia tłuszcz zacznie się palić, nie wolno go gasić wodą. Ogień należy zdusić odpowiednią pokrywką lub wełnianym kocem.
- ⊙ Niebezpieczeństwo oparzeń spowodowanych przez gorące odpryski podczas zanurzania produktów spożywczych w gorącej zawartości garnka: Najpierw należy osuszyć produkty oraz zabezpieczyć ręce i przedramiona za pomocą rękawic kuchennych.

- Rozgrzać naturalny olej lub tłuszcz i utrzymywać je tuż poniżej temperatury wrzenia.
- Aby unikać pryskania gorącego wywaru i móc trzymać w ręku widelce do fondue **8**, należy używać osłony przed odpryskami **1**.
- Zalecany poziom temperatury: 3
- Przykładowe składniki do zanurzenia: twarde gatunki warzyw, mięso, ryby o jedynym mięsie, owoce morza.
- Nabite składniki zanurzyć w gorącym tłuszczu i zawiesić widelce do fondue **8**

w uchwytach na widelce w osłonie przed odpryskami **1**.

- Po osiągnięciu żądanego stanu ugotowania, wyjąć widelce do fondue **8**.

8. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wyciągnąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- ⊙ Zespołu grzejnego **5**, przewodu zasilającego **10** i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Przed opróżnieniem i czyszczeniem poczekać, aż wszystkie elementy urządzenia ostygną.



NIEBEZPIECZEŃSTWO urazów ciętych!

- ⊙ Widelce do fondue **8** są bardzo ostre.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Nie wylewać płynnego tłuszczu do zlewu: po zastygnięciu może on zatkać przewód kanalizacyjny.

Zespół grzejny

- Zespół grzejny **5** należy czyścić przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki oraz łagodnego roztworu mydła.

Akcesoria

- Garnek ze stali szlachetnej **2**, osłonę przed pryskaniem **1** i widelce do fondue **8** można myć w zmywarce lub ręcznie łagodnym detergentem.
- Po umyciu wszystkie części należy bardzo gruntownie osuszyć.

Opróżnianie garnka ze stali szlachetnej

Tłuszcz podczas zastygania można wylać w stanie lekko schłodzonym, ale jeszcze ciekłym. Ciekły tłuszcz wylać do odpowiedniego pojemnika, w razie potrzeby używając lejka. Stary tłuszcz usunąć za pośrednictwem lokalnej firmy zajmującej się utylizacją odpadów domowych lub wyrzucić do śmieci.

WSKAZÓWKA: Przypalone resztki potrawy i tłuszczu często można łatwiej usunąć po nalaniu do garnka wody, wsypaniu jednego opakowania proszku do pieczenia i pozostawieniu na noc.

9. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- **Rys. A:** Przewodu zasilającego **10** nie owijać wokół urządzenia, tylko w podstawie do zwijania przewodu **7**.
- Wszystkie części należy oczyścić i dokładnie wysuszyć przed schowaniem urządzenia.

10. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Brak Funkcja	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający. • Czy regulator temperatury 6 znajduje się w pozycji 0?

12. Dane techniczne

Model:	SFE 1500 E5
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1500 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym: 0 W	

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterek oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie prowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 486720_2501** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **486720_2501**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 486720_2501



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	68
2. Použití k určenému účelu	69
3. Bezpečnostní pokyny	69
4. Rozsah dodávky	72
5. Uvedení do provozu	72
6. Napájení elektrickým proudem	73
7. Obsluha	73
7.1 Základní obsluha	73
7.2 Čokoládové fondue	74
7.3 Sýrové fondue	74
7.4 Fondue s vývarem (asijské fondue)	74
7.5 Fondue s olejem/tukem	74
8. Čištění	75
9. Uschování	75
10. Likvidace	76
11. Řešení problémů	76
12. Technické parametry	76
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	77

1. Přehled

- 1 Ochrana proti rozstříku s držáky na vidličky
- 2 Nerezový hrnec
- 3 **MAX** Značka pro maximální stav hladiny
- 4 **MIN** Značka pro minimální stav hladiny
- 5 Topná jednotka
- 6 0 - 3 Regulátor teploty
- 7 Navíjení kabelu (na dně krytu)
- 8 Vidličky na fondue
- 9 Světelná kontrolka (zabudovaná v regulátoru teploty **6**):
svítí, když se přístroj rozehřívá
- 10 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k zakoupení vašeho nového elektrického fondue.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu musíte znát:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým elektrickým fondue!

Symbols na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Elektrické fondue je určeno k ohřívání a udržování teploty tuku, vývaru nebo směsí pro syrové či čokoládové fondue. Je navrženo pro množství využívané v domácnosti a není vhodné ke komerčním účelům.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Dodaný nerezový hrnec může být používán pouze na topné jednotce tohoto elektrického fondue. Nesmí být rozehríván na sporáku nebo na otevřeném ohni.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti ve věku 0 až 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ Po použití má povrch topného prvku ještě zbytkové teplo.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
- ⊙ Přístroj položte ve stabilní poloze s rukojeťmi nahoře, abyste zabránili vyliť horké tekutiny.
- ⊙ Topná jednotka, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru, abyste mohli včas zasáhnout, kdyby se vyskytly poruchy.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte bez hrnce!
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Žádná tekutina nesmí přetéct na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 75).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti!

- Topnou jednotku chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- Nepoužívejte přístroj pod širým nebem a v blízkosti vodou naplněných nádrží, jako např. dřezu.
- V případě, že topná jednotka přece jen spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a teprve poté vytáhněte přístroj. Přístroj v tomto případě už nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v opravně.
- Nedotýkejte se topné jednotky mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- Prodlužovací kabely musí být dimenzovány minimálně pro 10 ampérů.
- Napájecí vedení a popř. prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, o ně zaháknout nebo zakopnout.
- Předtím než přístroj připojíte, se ujistěte, že je regulátor teploty na značce 0.

- Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, dobře přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Neomotávejte napájecí vedení kolem přístroje, smotejte ho na dně krytu topné jednotky.
- Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky ... pokud došlo k poruše, ... pokud přístroj nepoužíváte, ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouři.
- Nepřipojujte žádný jiný přístroj s vyšším příkonem k zásuvce na stejném elektrickém obvodu. Tak zamezíte přetížení elektrické sítě.
- K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- Smrtelné nebezpečí v důsledku popálení. Dbejte, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- Nebezpečí v důsledku explozivního vzplanutí. Používejte čerstvý a čistý tuk určený pro fondue. Starý, použitý nebo nevhodný tuk se může již při nízkých teplotách vznítit. V případě, že tuk během provozu začne hořet, nehaste ho v žádném případě vodou. Uhaste oheň vhodnou pokličkou nebo vlněnou dekou.

- ⊙ Výstraha před popálením vřelými kapkami při ponoření potravin do vřelého obsahu hrnce: nechejte nejdříve potravinu oschnout a chraňte si ruce a předloktí kuchyňskými rukavicemi.
- ⊙ Nerezový hrnec, ochrana proti rozstříku a vidličky na fondue se během provozu hodně rozežhřejí. Chraňte si proto vaše ruce např. kuchyňskými rukavicemi a dotýkejte se vidliček na fondue pouze na jejich rukojeti.
- ⊙ Nerezový hrnec nesmí být naplněn nad horní značku pro maximální stav hladiny **MAX**, aby se zabránilo přetečení při rozežhívání.
- ⊙ Všechny díly nechejte před vyprázdněním, čištěním nebo přepravou zcela vychladnout.
- ⊙ Nikdy topnou jednotku nepřepravujte, pokud na ní stojí nerezový hrnec. Nerezový hrnec by mohl sklouznout.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Nejezte přímo z vidliček na fondue. Jsou velmi ostré.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nerezový hrnec musí být naplněn minimálně po spodní značku pro minimální stav hladiny **MIN**, protože méně obsahu se může rychle přehřát.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Během provozu může dojít ke stříkání tuku. Postavte proto přístroj na žáruvzdornou podložku odolnou proti tuku.

- ⊙ Tekutý tuk nelijte do výlevky: vychladlý tuk může ucpat vaše odpadní potrubí.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Nikdy nepokládejte topnou jednotku na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů či otevřeného ohně.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo odírající čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky

- 1 topná jednotka **5**
- 1 nerezový hrnec **2**
- 1 ochrana proti rozstříku **1**
- 8 vidliček na fondue **8**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (příložen k přístroji)

5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Nerezový hrnec **2**, ochranu proti rozstříku **1** a vidličky na fondue **8** omyjte jemným čisticím prostředkem a nebo v myčce nádobí. Všechny díly dobře osušte.
- Odmotejte napájecí vedení **10** úplně z navíjení kabelu **7**.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou podložku. Kromě toho musí být podložka žáruvzdorná a nesmí být poškozena vřelými kapkami tuku.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topné složce a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

6. Napájení elektrickým proudem



OHROŽENÍ ŽIVOTA v důsledku opaření!

- ⊙ Dbejte, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení **10** z pracovní plochy.
-
1. Předtím než přístroj připojíte, se ujistěte, že je regulátor teploty **6** na značce 0.
 2. Síťovou zástrčku **10** zastrčte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku.

7. Obsluha



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nerezový hrnec **2**, ochrana proti rozstříku **1** a vidličky na fondue **8** se během provozu hodně rozehřívají. Chraňte si proto ruce např. kuchyňskými rukavicemi a dotýkejte se vidliček na fondue **8** pouze na jejich rukojeti.
- ⊙ Nerezový hrnec **2** nesmí být naplněn nad horní značku pro maximální stav hladiny **MAX 3**, aby se zabránilo přetečení při rozehřívání.

7.1 Základní obsluha

Postup při přípravě fondue je různý podle daného použití. Dbejte na pokyny v příslušných kapitolách.

1. Podle daného použití naplňte nerezový hrnec **2** tukem, vývarem nebo surovinami pro sýrové či čokoládové fondue. Množství náplně v hrnci se musí nacházet mezi oběma značkami stavu hladiny **MIN 4** a **MAX 3**.
2. Postavte nerezový hrnec **2** na topnou jednotku **5**.
3. Pro tuk a vývar: Položte ochranu proti rozstříku **1** na hrnec.
4. Otočte regulátorem teploty **6** na požadovanou teplotu pro rozehřátí. Světelná kontrolka **9** v regulátoru teploty **6** svítí.
5. Pro sýrové a čokoládové fondue: Suroviny opatrně promíchávejte, dokud nevznikne rovnoměrná hmota.
6. Když obsah nerezového hrnce **2** dosáhne požadované teploty, světelná kontrolka **9** zhasne. Snižte trochu teplotu regulátorem teploty **6**, abyste udržovali teplotu pokrmu. Světelná kontrolka **9** se opět rozsvítí, když se přístroj opět rozehřeje.
7. Napíchněte suroviny nakrájené na malé kousky na vidličky na fondue **8** a postupujte podle popisu v příslušných kapitolách.
8. Po skočení fondování otočte regulátorem teploty **6** na 0.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
10. Počkejte s čištěním, dokud všechny díly nevychladnou.

Přehled různých druhů fondue a vhodných stupňů teplot:

Druh fondue	Doporučený stupeň teploty
Olej/tuk	3
Vývar	2
Sýr	2
Čokoláda	1

7.2 Čokoládové fondue

- Podle receptu se čokoláda nakrájená na kousky rozpustí za stálého míchání například ve smetaně nebo mléku.
- Ochranu proti rozstříku **1** v tomto případě nepotřebujete.
- Doporučený stupeň teploty: **1**
- Příklady surovin pro ponoření: ovoce, bílý chléb, marshmallows.
- Ponořte napichnuté suroviny do rozpuštěné směsi čokolády a otáčejte vidličkou na fondue **8**, dokud nebudou suroviny obalené čokoládou.

7.3 Sýrové fondue

- Podle receptu se nastrouhaný sýr rozpustí za stálého míchání například ve víně nebo vývaru.
- Ochranu proti rozstříku **1** v tomto případě nepotřebujete.
- Doporučený stupeň teploty: **2**
- Podle průběhu tavení použitého druhu sýru zvyšte nebo snižte nastavení teploty.
- Příklady surovin pro ponoření: čerstvý bílý chléb, bageta.
- Ponořte napichnuté suroviny do rozpuštěné směsi sýru a otáčejte vidličkou na fondue **8**, dokud nebudou suroviny obalené sýrem.

7.4 Fondue s vývarem (asijské fondue)

- Rozehřejte zeleninový nebo masový vývar a udržujte ho těsně pod bodem varu.
- Pro zabránění rozstříku a možnost přidržení vidliček na fondue **8** použijte ochranu proti rozstříku **1**.
- Doporučený stupeň teploty: **2**
- Příklady surovin pro ponoření: zelenina, maso, ryby, mořské plody.
- Ponořte napichnuté suroviny do horkého vývaru a zavěste vidličky na fondue **8** do držáku vidliček na ochraně proti rozstříku **1**.
- Odeberte vidličky na fondue **8**, pokud jste dosáhli požadovaného stavu uvaření.

7.5 Fondue s olejem/tukem



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nebezpečí v důsledku explozivního vzplanutí. Používejte čerstvý a čistý tuk určený pro fondue. Starý, použitý nebo nevhodný tuk se může již při nízkých teplotách vznítit. V případě, že tuk během provozu začne hořet, nehaste ho v žádném případě vodou. Uhaste oheň vhodnou pokličkou nebo vlněnou dekou.
- ⊙ Nebezpečí popálení horkými kapkami při ponoření potravin do vřelého obsahu hrnce: nechejte nejdříve potraviny oschnout a chraňte si ruce a předloktí kuchyňskými rukavicemi.

- Rozehřejte neutrální olej nebo tuk a udržujte ho těsně pod bodem varu.
- Pro zabránění rozstříku a možnost přidržení vidliček na fondue **8** použijte ochranu proti rozstříku **1**.
- Doporučený stupeň teploty: **3**

- Příklady surovin pro ponoření: pevné druhy zeleniny, maso, ryby s pevným masem, mořské plody.
- Ponořte napíchnuté suroviny do horkého tuku a zavěste vidličky na fondue **8** do držáku vidliček na ochranu proti rozstříku **1**.
- Odeberte vidličky na fondue **8**, pokud jste dosáhli požadovaného stavu uvaření.

8. Čištění



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku **10** ze zásuvky, předtím než budete elektrické fondue čistit.
- ⊙ Topná jednotka **5**, napájecí vedení a síťová zástrčka **10** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Všechny díly nechejte před vyprázdněním a čištěním vychladnout.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Vidličky na fondue **8** jsou velmi ostré.
- VÝSTRAHA před věcnými škodami!**
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo odírající čisticí prostředky.
 - ⊙ Tekutý tuk nelijte do výlevky: vychladlý tuk může ucpat vaše odpadní potrubí.

Topná jednotka

- Vyčistěte topnou jednotku **5** měkkým, vlhkým hadříkem pomocí jemného prostředku na umývání nádobí.

Díly příslušenství

- Nerezový hrnec **2**, ochranu proti rozstříku **1** a vidličky na fondue **8** můžete mýt v myčce nádobí nebo ručně jemným čisticím prostředkem.
- Všechny díly dobře osušte.

Vyprázdnění nerezového hrnce

Tuk, který během vychladnutí ztvrdne, lze ve vychladlém, ještě tekutém stavu snadno odlít. Tekutý tuk nalijte v případě potřeby pomocí trychtýře do vhodné nádoby. Starý tuk odstraňte ve vašem místním sběrném dvoru nebo v domácím odpadu.

UPOZORNĚNÍ: Připálené zbytky pokrmů nebo tuku většinou snadnou odstraníte, když do hrnce nalijete vodu, přidáte kypřicí prášek a necháte působit přes noc.

9. Uchování



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Elektrické fondue uchovávejte mimo dosah dětí.
-
- **Obrázek A:** Neomotávejte napájecí vedení **10** kolem přístroje, smotejte ho v navíjení kabelu **7**.
 - Předtím než fondue sklidíte, vyčistěte všechny díly a nechejte je dobře uschnout.

10. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⦿ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Je regulátor teploty 6 na značce <i>Off</i>?

12. Technické parametry

Model:	SFE 1500 E5
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	I
Výkon:	1 500 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0 W	

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
~	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uchovávejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytneli se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 486720_2501** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **486720_2501** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 486720_2501



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	80
2. Účel použitia.....	81
3. Bezpečnostné pokyny	81
4. Rozsah dodávky.....	84
5. Uvedenie do prevádzky.....	85
6. Napájanie	85
7. Obsluha	85
7.1 Základné použitie	85
7.2 Čokoládové fondue.....	86
7.3 Syrové fondue	86
7.4 Fondue s vývarom (ázijské fondue).....	86
7.5 Fondue s olejom/tukom	86
8. Čistenie.....	87
9. Uskladnenie	88
10. Likvidácia	88
11. Riešenie problémov	88
12. Technické údaje	88
13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	89

1. Prehľad

- 1 Ochrana proti vystreknutiu s držiakmi na vidličky
- 2 Hrniec z ušľachtilej ocele
- 3 **MAX** Značka na označenie max. hladiny naplnenia
- 4 **MIN** Značka minimálneho stavu naplnenia
- 5 Výhrevná jednotka
- 6 0 – 3 Regulátor teploty
- 7 Navinutie kábla (na dne telesa)
- 8 Vidličky na fondue
- 9 Kontrolka (integrovaná v regulátore teploty **6**):
svieti, keď sa prístroj zahrieva
- 10 Pripojovací kábel so zástrčkou

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému elektrickému fondue.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vaším novým elektrickým fondue!

Symbols na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuť ani vo vône.

2. Účel použitia

Elektrické fondue je určené na zahrievanie a udržiavanie teploty tuku, vývaru alebo zmesi na syrové alebo čokoládové fondue. Je koncipovaná na množstvá typické pre domácnosť a nie je vhodná na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dodaný hrniec z ušľachtilej ocele sa smie používať iba s výhrevnou jednotkou tohto elektrického fondue. Hrniec sa nesmie zahrievať na sporáku alebo nad otvoreným ohňom.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov len pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho kábla.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ Po použití disponuje povrch vyhrievacieho prvku ešte zvyškovým teplom.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.
- ⊙ Výchrevná jednotka, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácejmu použitiu, ako napríklad ...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Prístroj počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru, aby ste mohli včas zasiahnuť, ak by sa vyskytli poruchy funkcie.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte bez hrnca!
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Na zástrčkové spojenie prístroja nesmie pretiecť tekutina.

- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 87).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Výhrevnú jednotku chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- ⊙ Ak výhrevná jednotka predsa len niekedy spadne do vody, ihneď vytiahnite zástrčku a až potom prístroj vyberte. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Nedotýkajte sa výhrevnej jednotky mokrými rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Predlžovacie káble musia byť dimenzované minimálne na 10 Ampérov.

- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Pred pripojením prístroja sa uistite, že sa regulátor teploty nachádza na značke 0.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Nenavíjajte pripojovací kábel okolo prístroja, ale na dne telesa výhrevnej jednotky.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nazacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred čistením a
 - ... počas búrky.
- ⊙ Do zásuvky rovnakého elektrického okruhu nepripájajte žiadny ďalší prístroj s vysokým príkonom. Tým predídete preťaženiu elektrickej siete.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia!

- ⊙ Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku popálenia. Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Nebezpečenstvo vyplývajúce z mierneho výbuchu. Používajte čerstvý, čistý tuk, ktorý je vhodný na fondue. Starý, použitý alebo nevhodný tuk môže už pri nízkych teplotách vzbĺknuť. Pokiaľ by počas prevádzky začal horieť tuk, v žiadnom prípade ho nehaste vodou. Oheň udušete vhodnou pokrievkou alebo vlnenou dekou.
- ⊙ Výstraha pred nebezpečenstvom popálenia spôsobeným odstrekním pri ponáraní potravín do horúceho obsahu hrnca: Potraviny pred použitím osušte a ruky a predlaktia si chráňte kuchynskými rukavicami.
- ⊙ Hrnec z ušľachtilej ocele, ochrana proti vystreknutiu a vidličky na fondue sú pri prevádzke veľmi horúce. Ruky si preto chráňte, napr. kuchynskými rukavicami a vidličiek na fondue sa dotýkajte iba za rúkaví.
- ⊙ Hrnec z ušľachtilej ocele sa nesmie naplňať nad maximálny stav naplnenia **MAX**, aby sa predišlo pretečeniu pri zohrievaní.
- ⊙ Pred vyprázdnením, čistením alebo prepravou nechajte všetky časti úplne vychladnúť.
- ⊙ Výhrevnú jednotku nikdy neprepravujte, ak sa na nej nachádza hrniec. Hrnec by sa mohol zošmyknúť.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Nejedzte priamo z vidličiek na fondue. Tieto sú veľmi horúce.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Hrnec z ušľachtilej ocele sa musí naplniť minimálne po spodnú značku pre minimálny stav naplnenia **MIN**, pretože menej obsahu sa môže rýchlo prehriať.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Počas prevádzky môže dôjsť k vystreknutiu tuku. Prístroj preto umiestnite na teplovzdornú podložku odolnú voči tukom.
- ⊙ Tekutý tuk nevylievajte do výlevky: Chladnúci tuk môže upchať vaše domové potrubie.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístroj bol suchý.
- ⊙ Výhrevnú jednotku nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

4. Rozsah dodávky

- 1 výhrevná jednotka **5**
- 1 hrniec z ušľachtilej ocele **2**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **1**
- 8 vidličiek na fondue **8**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Hrnec z ušľachtilej ocele **2** ochranu proti vystreknutiu **1** a vidličky na fondue **8** umyte jemným prostriedkom na umývanie riadu alebo ich umyte v umývačke riadu. Všetky časti dôkladne vysušte.
- Pripojovací kábel **10** úplne odviňte z navinutia kábla **7**.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú a neklzáv podložku. Podložka okrem toho musí byť teplovzdorná a nesmie sa poškodiť pri odstreknutí horúceho obsahu.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

6. Napájanie



NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA následkom obarenia!

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel **10** z pracovnej plochy.
1. Pred pripojením prístroja sa uistite, že sa regulátor teploty **6** nachádza na značke **0**.
 2. Zástrčku **10** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku.

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Hrnec z ušľachtilej ocele **2**, ochrana proti vystreknutiu **1** a vidličky na fondue **8** sú pri prevádzke veľmi horúce. Ruky si preto chráňte, napr. kuchynskými rukavicami a vidličiek na fondue **8** sa dotýkajte iba za rukoväť.
- ⊙ Hrnec z ušľachtilej ocele **2** sa nesmie naplňovať nad maximálny stav naplnenia **MAX 3**, aby sa predišlo pretečeniu pri zohrievaní.

7.1 Základné použitie

Postup pri fondue sa líši v závislosti od použitia. Pozrite si aj príslušnú kapitolu.

1. V závislosti od použitia naplňte hrniec z ušľachtilej ocele **2** tukom, vývarom alebo prísadami na syrové alebo čokoládové fondue. Množstvo náplne sa musí nachádzať medzi dvomi značkami stavu naplnenia **MIN 4** a **MAX 3** v hrnci.
2. Postavte hrniec z ušľachtilej ocele **2** na výhrevnú jednotku **5**.
3. Na tuk a vývar: Položte ochranu proti vystreknutiu **1** na hrniec.
4. Otočte regulátor teploty **6** na požadovanú teplotu na zahriatie. Svetlí kontrolka **9** v regulátore teploty **6**.
5. Na syrové a čokoládové fondue: Stále opatrne premiešavajte, kým nevznikne rovnomerná zmes.
6. Keď obsah hrnca z ušľachtilej ocele **2** dosiahne požadovanú teplotu, zhasne kontrolka **9**. Na udržiavanie teploty trochu znížte teplotu regulátorom teploty **6**. Kontrolka **9** začne znovu svietiť, keď sa prístroj znovu zahrieva.
7. Napichnite prísady nakrájané na malé kúsky na namočenie na vidličky na fon-

due **8** a postupujte podľa popisu v príslušných kapitolách.

8. Po skončení fondue otočte regulátor teploty **6** na 0.
9. Vytiahnite zástrčku **10**.
10. Pred čistením počkajte, kým všetky diely nevychladnú.

Prehľad rôznych druhov fondue a vhodných stupňov teploty:

Druh fondue	Odporúčaný stupeň teploty
Olej/tuk	3
Vývar	2
Syr	2
Čokoláda	1

7.2 Čokoládové fondue

- V závislosti od receptu sa rozdrvená čokoláda roztopí, napr. v smotane alebo mlieku, za neustáleho miešania.
- V tomto prípade nepotrebuje ochranu proti vystreknutiu **1**.
- Odporúčaný teplotný stupeň: 1
- Príklady prísad na namočenie: ovocie, biely chlieb, marshmallows.
- Namočte napichnuté prísady do roztopenej čokoládovej zmesi a otáčajte vidličku na fondue **8**, kým nebudú prísady obalené čokoládou.

7.3 Syrové fondue

- V závislosti od receptu sa jemne nastrúhaný syr roztopí, napr. vo víne alebo vývare, za neustáleho miešania.
- V tomto prípade nepotrebuje ochranu proti vystreknutiu **1**.
- Odporúčaný teplotný stupeň: 2
- V závislosti od správania sa použitých druhov syra pri roztápaní zvýšte alebo znížte nastavenie.

- Príklady prísad na namočenie: čerstvý biely chlieb, bageta.
- Namočte napichnuté prísady do roztopenej syrovej zmesi a otáčajte vidličku na fondue **8**, kým nebudú prísady obalené syrom.

7.4 Fondue s vývarom (ázijské fondue)

- Zahrejte zeleninový alebo mäsový vývar a udržiavajte ho tesne pod bodom varu.
- Aby ste predišli horúcim striekancom a na odkladanie vidličiek na fondue **8**, použite ochranu proti vystreknutiu **1**.
- Odporúčaný teplotný stupeň: 2
- Príklady prísad na namočenie: zelenina, mäso, ryba, plody mora.
- Namočte napichnuté prísady do horúceho vývaru a zaveste vidličky na fondue **8** do držiakov na vidličky na ochrane proti vystreknutiu **1**.
- Vidličky na fondue **8** vyberte po dosiahnutí požadovaného stavu uvarenia.

7.5 Fondue s olejom/tukom



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Nebezpečenstvo vyplývajúce z mierneho výbuchu. Používajte čerstvý, čistý tuk, ktorý je vhodný na fondue. Starý, použitý alebo nevhodný tuk môže už pri nízkych teplotách vzbĺknúť. Pokiaľ by počas prevádzky začal horieť tuk, v žiadnom prípade ho nehaste vodou. Oheň udušete vhodnou pokrievkou alebo vlnenou dekou.
- ⊙ Nebezpečenstvo popálenia spôsobené odstrekmí pri ponáraní potravín do horúceho obsahu hrnca: Potraviny pred použitím osušte a ruky a predlaktia si chráňte kuchynskými rukavicami.

- Zahrejte neutrálny olej alebo tuk a udržiavajte ho tesne pod bodom varu.
- Aby ste predišli horúcim striekancom a na odkladanie vidličiek na fondue **8**, použite ochranu proti vystreknutiu **1**.
- Odporúčaný teplotný stupeň: 3
- Príklady prísad na namočenie: pevné druhy zeleniny, mäso, ryba, ktorá má pevné mäso, plody mora.
- Namočte napichnuté prísady do horúceho do horúceho tuku a zaveste vidličky na fondue **8** do držiakov na vidličky na ochrane proti vystreknutiu **1**.
- Vidličky na fondue **8** vyberte po dosiahnutí požadovaného stavu uvarenia.

8. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením elektrického fondue vytiahnite zástrčku **10** zo zásuvky.
- ⊙ Výhrevná jednotka **5**, pripojovací kábel **10** a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Všetky časti nechajte pred vyprázdnením a čistením vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Vidličky na fondue **8** sú veľmi ostré.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Tekutý tuk nevylievajte do výlevky: Chladnuci tuk môže upchať vaše domové potrubie.

Výhrevná jednotka

- Výhrevnú jednotku **5** vyčistíte zvonku mäkkou, vlhkou handrou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.

Diely príslušenstva

- Hrnec z ušľachtilej ocele **2**, ochrana proti vystreknutiu **1** a vidličky na fondue **8** sa môžu umývať v umývačke alebo ručne s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Všetky časti dôkladne vysušte.

Vyprázdnenie hrnca z ušľachtilej ocele

Tuk, ktorý pri chladnutí stuhne, je možné vo vychladnutom, ešte tekutom stave, jednoducho vyliať. Tekutý tuk príp. pomocou lievika nalejte do vhodnej nádoby. Starý olej zlikvidujte prostredníctvom vášho lokálneho likvidačného podniku alebo komunálneho odpadu.

UPOZORNENIE: Pripečené zvyšky jedál a tukov sa často odstraňujú jednoduchšie, ak hrniec naplníte vodou, pridáte balíček prášku do pečiva a necháte pôsobiť cez noc.

9. Uskladnenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊗ Elektrické fondue uchovávať mimo dosahu detí.

- **Obrázok A:** Nenavíjajte pripojovací kábel **10** okolo prístroja, ale do navinutia kábla **7**.
- Pred uskladnením fondue všetky časti vyčistíte a nechajte ich dobre vyschnúť.

10. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť

odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácom odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

11. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie. • Nachádza sa regulátor teploty 6 na značke 0?

12. Technické údaje

Model:	SFE 1500 E5
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1500 W
Príkon vo vypnutom stave:	0 W

Použíte symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 486720_2501** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

486720_2501 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 486720_2501



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Indice

1. Vista general	92
2. Uso adecuado	93
3. Indicaciones de seguridad	93
4. Volumen de suministro	97
5. Puesta en servicio	97
6. Alimentación eléctrica	97
7. Uso	97
7.1 Funcionamiento básico	98
7.2 Fondue de chocolate	98
7.3 Fondue de queso	98
7.4 Fondue con caldo (fondue asiática)	99
7.5 Fondue con aceite/grasa	99
8. Limpieza	99
9. Conservación	100
10. Eliminación	100
11. Solución de problemas	101
12. Datos técnicos	101
13. Garantía de HOYER Handel GmbH	102

1. Vista general

- 1** Protección antisalpicaduras con soporte para los tenedores
- 2** Cazuela de acero inoxidable
- 3 MAX** Marca para el nivel de llenado máximo
- 4 MIN** Marca para el nivel de llenado mínimo
- 5** Unidad de calentamiento
- 6 0 - 3** Regulador de temperatura
- 7** Guardacable (en la base de la unidad)
- 8** Tenedores de fondue
- 9** Piloto (integrado en el regulador de temperatura **6**):
se ilumina cuando el aparato se está calentando
- 10** Cable de conexión con enchufe

Muchas gracias por su confianza.

Le felicitamos por haber adquirido esta fondue eléctrica.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el producto por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad.**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve el manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva fondue eléctrica.

2. Uso adecuado

La fondue eléctrica se emplea para calentar y mantener caliente grasa, caldo y mezclas de fondue de queso o chocolate. Está concebida para las cantidades que se producen en el uso doméstico privado y no es apta para fines industriales.

Possible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ La cazuela de acero inoxidable suministrada solo se puede utilizar sobre la unidad de calentamiento de esta fondue eléctrica. No es idónea para ser utilizada en la cocina o sobre el fuego.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: La no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: Riesgo reducido: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: Circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Instrucciones para un manejo seguro

- ⊙ Este aparato no debe ser utilizado por niños con una edad entre 0 y 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños con una edad de 8 años o más, siempre que estén continuamente bajo supervisión. Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ La superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.
- ⊙ Los niños no deben encargarse ni de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Coloque el aparato en una ubicación estable con las asas para evitar que se derrame el líquido caliente.
- ⊙ La unidad de calentamiento, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores para trabajadores en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando, de forma que pueda intervenir a tiempo en caso de que se produzcan averías de funcionamiento.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto.
- ⊙ No utilice el aparato sin la cazuela.

- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ No debe derramarse líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Para la limpieza, consulte el capítulo „Limpieza“ (véase “Limpieza” en la página 99).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja la unidad de calentamiento de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ No utilice el aparato al aire libre, ni tampoco cerca de recipientes llenos de agua, como por ejemplo, fregaderos.
- ⊙ Si no obstante la unidad de calentamiento cae al agua, desenchufe inmediatamente el aparato y, a continuación, sáquelo del agua. En este caso no utilice más el aparato y hágalo revisar por un taller especializado.
- ⊙ No toque la unidad de calentamiento con las manos mojadas.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Los prolongadores deben ser compatibles con al menos 10 amperios.
- ⊙ Coloque el cable de conexión o, en su caso, el prolongador, de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.
- ⊙ Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el regulador de temperatura esté en la posición 0.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por aristas cortantes o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato, sino alrededor de la base de la unidad de calentamiento.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Cuando coloque el aparato, procure no presionar ni aplastar el cable de conexión.

- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
... si se produce una avería,
... cuando no utilice el aparato,
... antes de limpiarlo y
... en caso de tormenta.
- ⊙ No conecte ningún otro dispositivo de alta potencia a una toma de corriente en el mismo circuito. Así evitará una sobrecarga en la red eléctrica.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Peligro de muerte por quemaduras. Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable.
- ⊙ Peligro de explosión. Utilice aceite nuevo, limpio y adecuado para la fondue. El aceite reutilizado, gastado o inapropiado puede encenderse a bajas temperaturas. Si el aceite se enciende durante el funcionamiento, no intente apagarlo utilizando agua. Apague el fuego sofocándolo con una tapa de olla de esa medida o con una manta.
- ⊙ Advertencia sobre quemaduras por salpicaduras durante la inmersión de los alimentos en el contenido de la cazuela caliente: Seque antes los alimentos y proteja sus manos y antebrazos con guantes de horno.
- ⊙ La cazuela de acero inoxidable, la protección antisalpicaduras y los tenedores de fondue se calientan mucho durante el funcionamiento. Proteja sus manos p. ej. con guantes de horno y coja los tenedores de fondue solo por el mango.
- ⊙ La cazuela de acero inoxidable no debe llenarse por encima de la marca superior para el nivel de llenado máxi-

mo **MAX**, para evitar un desbordamiento durante el calentamiento.

- ⊙ Deje enfriar completamente todas las piezas antes del vaciado, la limpieza o el transporte.
- ⊙ No transporte la unidad de calentamiento con la cazuela de acero inoxidable encima. La cazuela podría deslizarse hacia abajo.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ No coma directamente de los tenedores de fondue. Están muy afilados.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ La cazuela de acero inoxidable debe llenarse al menos hasta la marca inferior para el nivel de llenado mínimo **MIN**, ya que un menor contenido puede sobrecalentarse rápidamente.
- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de plástico antideslizantes. Dado que la superficie de los muebles es de laca o de materia plástica y que para su conservación se utilizan diferentes productos químicos, es posible que algunos de esos materiales contengan componentes que desgasten o reblandezcan dichos soportes de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ Durante el funcionamiento, puede haber salpicaduras de grasa. Coloque el aparato sobre una superficie resistente a la grasa y al calor.
- ⊙ No vierta el aceite líquido por el desagüe: una vez frío puede obstruir sus cañerías.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ No coloque la unidad de calentamiento sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.

- ⊙ No utilice detergentes fuertes o abrasivos.

4. Volumen de suministro

- 1 unidad de calentamiento **5**
- 1 cazuela de acero inoxidable **2**
- 1 protección antisalpicaduras **1**
- 8 tenedores de fondue **8**
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie la cazuela de acero inoxidable **2**, la protección antisalpicaduras **1** y los tenedores de fondue **8** con un detergente suave o lávelos en el lavavajillas. Seque muy bien todas las piezas.
- Desenrolle el cable de conexión **10** completamente del guardacable **7**.
- Coloque el aparato sobre una base seca, plana y antideslizante. Además, la superficie debe ser resistente al calor y no debe estropearse por las salpicaduras de grasa calientes.

NOTA: Al usar el aparato por primera vez, puede que se forme algo de humo u olor. Esto no es un defecto del producto, se debe a los elementos que componen la termorresistencia. Proporcione ventilación adecuada.

6. Alimentación eléctrica



¡PELIGRO de muerte por quemaduras!

- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión **10**.

1. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el regulador de temperatura **6** esté en la posición **0**.
2. Introduzca el enchufe **10** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características.

7. Uso



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ La cazuela de acero inoxidable **2**, la protección antisalpicaduras **1** y los tenedores de fondue **8** se calientan mucho durante el funcionamiento. Proteja sus manos p. ej. con guantes de horno y coja los tenedores de fondue **8** solo por el mango.
- ⊙ La cazuela de acero inoxidable **2** no debe llenarse por encima de la marca superior para el nivel de llenado máximo **MAX 3**, para evitar un desbordamiento durante el calentamiento.

7.1 Funcionamiento básico

El modo de proceder con la fondue depende del uso. Siga también las indicaciones del capítulo correspondiente.

1. Dependiendo del uso, introduzca grasa, caldo o los ingredientes para una fondue de queso o chocolate en la cazuela de acero inoxidable **2**. La cantidad de llenado debe estar entre las dos marcas de nivel **MIN 4** y **MAX 3** que hay en la cazuela.
2. Coloque la cazuela de acero inoxidable **2** sobre la unidad de calentamiento **5**.
3. Para grasa y caldo: coloque la protección antisalpicaduras **1** sobre la cazuela.
4. Gire el regulador de temperatura **6** hasta alcanzar la temperatura deseada para calentar. El piloto **9** del regulador de temperatura **6** se ilumina.
5. Para fondue de queso y chocolate: remueva una y otra vez con cuidado hasta que se consiga una mezcla homogénea.
6. Cuando el contenido de la cazuela de acero inoxidable **2** haya alcanzado la temperatura deseada, el piloto **9** se apagará. Reduzca un poco la temperatura con el regulador de temperatura **6** para mantenerla. El piloto **9** empieza a iluminarse de nuevo cuando el aparato vuelve a calentarse.
7. Clave los ingredientes cortados en trozos pequeños para introducirlos en los tenedores de fondue **8** y proceda de la forma descrita en los capítulos correspondientes.
8. Después de acabar la fondue, gire el regulador de temperatura **6** hasta el **0**.
9. Saque el enchufe **10** de la toma de corriente.
10. Espere hasta que todas las piezas se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza.

Resumen de los distintos tipos de fondue y el nivel de temperatura adecuado:

Tipo de fondue	Nivel de temperatura recomendado
Aceite / grasa	3
Caldo	2
Queso	2
Chocolate	1

7.2 Fondue de chocolate

- Dependiendo de la receta, el chocolate troceado se derretirá p. ej. en nata o leche removiendo constantemente.
- En este caso no necesitará la protección antisalpicaduras **1**.
- Nivel de temperatura recomendado: **1**
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: fruta, pan blanco, nubes.
- Introduzca los ingredientes clavados en la mezcla de chocolate fundido y gire el tenedor de fondue **8**, hasta que los ingredientes estén recubiertos de chocolate.

7.3 Fondue de queso

- Dependiendo de la receta, el queso rallado fino se derretirá p. ej. en vino o caldo removiendo constantemente.
- En este caso no necesitará la protección antisalpicaduras **1**.
- Nivel de temperatura recomendado: **2**
- Aumente o disminuya el ajuste de temperatura dependiendo del grado de fusión de los quesos utilizados.
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: pan blanco fresco, baguette.
- Introduzca los ingredientes clavados en la mezcla de queso fundido y gire el te-

nedor de fondue **8**, hasta que los ingredientes estén recubiertos de queso.

7.4 Fondue con caldo (fondue asiática)

- Caliente el caldo de verdura o carne y manténgalo justo por debajo del punto de ebullición.
- Para evitar salpicaduras calientes y tener un soporte para colocar los tenedores de fondue **8**, emplee la protección antisalpicaduras **1**.
- Nivel de temperatura recomendado: 2
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: verdura, carne, pescado, mariscos.
- Introduzca los ingredientes clavados en el caldo caliente y cuelgue los tenedores de fondue **8** en los soportes para los tenedores de la protección antisalpicaduras **1**.
- Retire los tenedores de fondue **8** cuando se alcance el punto de cocción deseado.

7.5 Fondue con aceite/grasa



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Peligro por deflagración de tipo explosivo. Utilice grasa nueva, limpia y adecuada para la fondue. La grasa reutilizada, gastada o inapropiada puede inflamarse incluso a bajas temperaturas. Si la grasa empieza a quemarse durante el funcionamiento, no intente apagarla utilizando agua en ningún caso. Apague el fuego sofocándolo con una tapa de cazuela de esa medida o con una manta.
- ⊙ Peligro de quemaduras por salpicaduras calientes durante la inmersión de los alimentos en el contenido de la cazuela caliente: seque antes los alimentos y

proteja sus manos y antebrazos con guantes de horno.

- Caliente aceite neutro o grasa y manténgalo justo por debajo del punto de ebullición.
- Para evitar salpicaduras calientes y tener un soporte para colocar los tenedores de fondue **8**, emplee la protección antisalpicaduras **1**.
- Nivel de temperatura recomendado: 3
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: verduras duras, carne, pescado de carne firme, mariscos.
- Introduzca los ingredientes clavados en la grasa caliente y cuelgue los tenedores de fondue **8** en los soportes para los tenedores de la protección antisalpicaduras **1**.
- Retire los tenedores de fondue **8** cuando se alcance el punto de cocción deseado.

8. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **10** de la toma de corriente, antes de limpiar la fondue eléctrica.
- ⊙ La unidad de calentamiento **5**, el cable de conexión y el enchufe **10** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar completamente todas las piezas, antes del vaciado o la limpieza.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Los tenedores de la fondue **8** están muy afilados.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes fuertes o abrasivos.
- ⊙ No vierta el aceite líquido por el desagüe: una vez frío puede obstruir sus cañerías.

Unidad de calentamiento

- Limpie la unidad de calentamiento **5** con un paño suave y humedecido en una solución jabonosa suave.

Accesorios

- La cazuela de acero inoxidable **2**, la protección antisalpicaduras **1** y los tenedores de fondue **8** pueden lavarse en el lavavajillas o a mano con un detergente suave.
- Seque muy bien todas las piezas.

Vaciar la cazuela de acero inoxidable

El aceite que se endurece cuando se enfría puede verterse fácilmente una vez frío, pero todavía líquido. Puede verter el aceite líquido en un recipiente adecuado usando un embudo. El aceite usado puede depositarse en los servicios locales de eliminación de residuos o en la basura doméstica.

NOTA: Los restos de alimentos o de grasa quemados se pueden eliminar mejor si deja la cazuela con agua y un paquete de levadura reposando durante toda la noche.

9. Conservación



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Guarde la fondue eléctrica fuera del alcance de los niños.

- **Ilustración A:** No enrolle el cable de conexión **10** alrededor del aparato sino en el guardacable **7**.
- Limpie todas las piezas y déjelas secar completamente antes de guardar la fondue.

10. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE.

El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el



producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las

piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el



consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.

Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

11. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo pueda solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Está el regulador de temperatura 6 en la marca 0?

12. Datos técnicos

Modelo:	SFE 1500 E5
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1500 W
Consumo de potencia en estado apagado:	0 W

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

13. Garantía de **HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 486720_2501 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **486720_2501**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 486720_2501



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	104
2. Brug i overensstemmelse med formålet	105
3. Sikkerhedsanvisninger	105
4. Leveringsomfang	108
5. Ibrugtagning	109
6. Strømforsyning.....	109
7. Betjening	109
7.1 Grundbetjening	109
7.2 Chokoladefondue	110
7.3 Ostefondue	110
7.4 Fondue med bouillon (asiatisk fondue)	110
7.5 Fondue med olie/fedt.....	110
8. Rengøring.....	111
9. Opbevaring	112
10. Bortskaffelse	112
11. Problemløsning.....	113
12. Tekniske data.....	113
13. HOYER Handel GmbHs garanti	114

1. Oversigt

- 1** Sprøjtebeskyttelse med gaffelholdere
- 2** Rustfri stålgrøde
- 3 MAX** Markering for maksimal påfyldningsstand
- 4 MIN** Markering for minimal påfyldningsstand
- 5** Varmeenhed
- 6** 0 - 3 Temperaturregulator
- 7** Kabeloprulning (i husets bund)
- 8** Fonduegaffer
- 9** Kontrollampe (integreret i temperaturregulatoren **6**):
lyser, når apparatet bliver varmt
- 10** Tilslutningsledning med netstik

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye elektriske fondue.

For en sikker brug af produktet og for at lære alle funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes, som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye elektriske fondue!

Symboler på apparatet



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Brug i overensstemmelse med formålet

Den elektriske fondue er beregnet til opvarmning af fedt, bouillon eller blandinger til ost- eller chokolade-fondue. Den er konstrueret til de mængder, som forekommer i den private husholdning og er ikke egnet til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Den medfølgende rustfri stålgrøde må kun bruges på denne elektriske fondues varmeenhed. Den må ikke varmes på komfuret eller over åben ild.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Middel risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke bruges af børn, der er mellem 0 og 8 år gamle. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, når de er under konstant opsyn. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Efter brug er varmeelementets overflade stadig varm.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊙ Placer apparatet i en stabil stilling med håndtagene, så man undgår at spilde den meget varme væske.
- ⊙ Varmeenheten, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
 - ... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er i brug, så du kan gribe ind i tilfælde af funktionsfejl.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Brug ikke apparatet uden gryde!
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Der må ikke løbe væske ud over apparatets stikforbindelse.

- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 111).



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed!

- ⊙ Beskyt varmeenheden mod fugtighed, dråbe- eller stænkvand.
- ⊙ Brug ikke apparatet udendørs og ikke i nærheden af beholdere fyldt med vand, fx håndvaske.
- ⊙ Skulle varmeenheden alligevel en gang være faldet i vandet, skal du straks trække netstikket ud af stikkontakten, først derefter tages apparatet ud af vandet. Undlad i dette tilfælde at anvende apparatet, og lad et autoriseret værksted kontrollere det.
- ⊙ Undlad at berøre varmeenheden med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Forlængerledninger skal være beregnet til mindst 10 ampere.
- ⊙ Anbring tilslutningsledningen og i givet fald også forlængerledningen sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.

- ⊙ Kontrollér, at temperaturregulatoren står på markeringen 0, inden du tilslutter apparatet.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Tilslutningsledningen må ikke snoes op omkring apparatet, men i bunden af varmeenhedens hus.
- ⊙ Selv når der er slukket, er apparatet ikke skilt fuldstændigt fra lysnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke klemmes inde eller trykkes.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... hvis du ikke bruger apparatet,
... før du rengør apparatet og
... ved tordenvejr.
- ⊙ Tilslut ikke noget andet apparat med højt effektforbrug til en stikkontakt fra samme strømkreds. Herved undgås en overbelastning af strømmettet.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer på apparatet.



FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Livsfare ved forbrænding. Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen i tilslutningsledningen.
- ⊙ Fare for en eksplosionsagtig fordampning. Brug altid kun frisk, rent fedt, som

egner sig til fondue. Gammelt, brugt eller uegnet fedt kan antændes allerede ved lave temperaturer. Skulle fedtet begynde at brænde under driften, må det under ingen omstændigheder slukkes med vand. Kvæl ilden med et passende grydelåg eller et ildtæppe.

- ⊙ Advarsel mod forbrænding pga. varme stænk, når levnedsmidler dyppes ned i grydens varme indhold: tør levnedsmidlerne af forinden og beskyt hænder og underarme med grydehandsker.
- ⊙ Den rustfrie stålgrøde, sprøjtebeskyttelsen og fonduegaflerne bliver meget varme ved driften. Beskyt derfor dine hænder, fx med grydehandsker, og berør kun fonduegaflerne ved deres greb.
- ⊙ Den rustfrie stålgrøde må ikke fyldes over markeringen for maksimal påfyldningsstand **MAX** for at forhindre, at indholdet løber over ved opvarmningen.
- ⊙ Lad alle dele afkøle fuldstændigt inden tømning, rengøring eller transport.
- ⊙ Transportér aldrig varmeeenheden, når den rustfrie stålgrøde står på den. Den rustfrie stålgrøde kunne rutsje ned.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Spis ikke direkte fra fonduegaflerne. De er meget spidse.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Den rustfrie stålgrøde skal mindst være fyldt op til markeringen for minimal påfyldningsstand **MIN** da mindre indhold hurtigt kan blive overophedet.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mangfoldige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber

og opbløder plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

- ⊙ Under driften kan der forekomme fedtstænk. Stil derfor apparatet på et varmebestandigt og fedtresistent underlag.
- ⊙ Hæld ikke flydende fedt i afløbet: fedt, som afkøles, kan forstoppe husets afløbsrør.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Stil aldrig varmeeenheden på varme overflader (fx kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

- 1 varmeeenhed **5**
- 1 rustfri stålgrøde **2**
- 1 sprøjtebeskyttelse **1**
- 8 fonduegafler **8**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

5. Ibrugtagning

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør den rustfrie stål gryde **2**, sprøjtebeskyttelsen **1** og fonduegaflerne **8** med mildt opvaskemiddel eller rengør dem i opvaskemaskinen. Tør alle dele meget grundigt af.
- Vikl tilslutningsledningen **10** helt ud af kabeloprulningen **7**.
- Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag. Desuden skal underlaget være varmebestandigt og må ikke blive beskadiget af varme fedtstænk.

ANVISNING: ved den første brug kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montage midlerne på varmeelementet, det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

6. Strømforsyning



LIVSFARE ved skoldning!

- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen ved tilslutningsledningen **10**.
1. Kontrollér, at temperaturregulatoren **6** står på markeringen **0**, inden du tilslutter apparatet.
 2. Sæt netstikket **10** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser.

7. Betjening



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Den rustfrie stål gryde **2**, sprøjtebeskyttelsen **1** og fonduegaflerne **8** bliver meget varme ved brug. Beskyt derfor dine hænder, f.eks. med grydehandsker, og berør kun fonduegaflerne **8** på deres greb.
- ⊙ Den rustfrie stål gryde **2** må ikke fyldes over markeringen for maksimal påfyldningsstand **MAX 3** for at forhindre, at indholdet løber over ved opvarmningen.

7.1 Grundbetjening

Fremgangsmåden ved fondue er forskellig afhængig af anvendelse. Bemærk også det tilsvarende kapitel.

1. Fyld - alt efter anvendelse - fedt, bouillon eller ingredienser til ost- eller chokoladefondue i den rustfrie stål gryde **2**. Påfyldningsmængden skal ligge mellem de to påfyldningsstandsmarkeringer **MIN 4** og **MAX 3** i gryden.
2. Stil den rustfrie stål gryde **2** på varmeenheden **5**.
3. Til fedt og bouillon: læg sprøjtebeskyttelsen **1** på gryden.
4. Stil temperaturregulatoren **6** på den ønskede opvarmningstemperatur. Kontrollampen **9** i temperaturregulatoren **6** lyser.
5. Til ost- og chokoladefondue: rør altid forsigtig rundt, indtil der opstår en ensartet blanding.
6. Når indholdet i den rustfrie stål gryde **2** har nået den ønskede temperatur, slukker kontrollampen **9**. Skruer du ved hjælp af temperaturregulatoren **6** temperaturen lidt ned for at holde tempera-

- turen. Kontrollampen **9** begynder igen at lyse, når apparatet igen varmer op.
- Spid de i små stykker skårne ingredienser til neddykning på fonduegaflerne **8** og gør som beskrevet i de pågældende kapitler.
 - Når du er færdig med at bruge fondue, drejer du temperaturregulatoren **6** på 0.
 - Træk netstikket **10** ud.
 - Vent, indtil alle dele er afkølede, før du begynder med rengøringen.

Oversigt over de forskellige typer fondue og det passende temperaturtrin:

Type fondue	Anbefalet temperaturtrin
Olie / fedt	3
Bouillon	2
Ost	2
Chokolade	1

7.2 Chokoladefondue

- Afhængigt af opskrift smeltes den hakede chokolade i f.eks. i fløde eller mælk ved konstant omrøring.
- I dette tilfælde behøver du ikke sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Anbefalet temperaturtrin: 1
- Eksempler for ingredienser til neddykning: frugt, franskbrød, marshmallows.
- Dyp de på gafflen spiddede ingredienser i den smeltede chokoladeblanding og drej fonduegaflen **8**, indtil ingredienserne er overtrukket med chokolade.

7.3 Ostefondue

- Afhængigt af opskrift smeltes den fint revne ost i f.eks. vin eller bouillon ved konstant omrøring.

- I dette tilfælde behøver du ikke sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Anbefalet temperaturtrin: 2
- Alt efter, hvordan den benyttede ostetype smelter, forøger eller reducerer du temperaturindstillingen.
- Eksempler for ingredienser til neddykning: frisk franskbrød, baguette.
- Dyp de på gafflen spiddede ingredienser i den smeltede osteblanding og drej fonduegaflen **8**, indtil ingredienserne er overtrukket med ost.

7.4 Fondue med bouillon (asiatisk fondue)

- Opvarm grøntsags- eller kødbouillon og hold det lige under kogepunktet.
- For at undgå varme sprøjt og for at have en holdemulighed til fonduegaflerne **8** skal du bruge sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Anbefalet temperaturtrin: 2
- Eksempler for ingredienser til neddykning: grøntsager, kød, fisk, skaldyr.
- Dyp de på gafflen spiddede ingredienser i den varme bouillon og hæng fonduegaflerne **8** i gaffelholderne i sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Tag fonduegaflerne **8** op, når den ønskede mørhedstilstand er nået.

7.5 Fondue med olie/fedt



FARE for forbrændingsskader!

- Fare for en eksplosionsagtig fordampning. Brug altid kun frisk, rent fedt, som egner sig til fondue. Gammelt, brugt eller uegnet fedt kan antændes allerede ved lave temperaturer. Skulle fedtet begynde at brænde under driften, må det under ingen omstændigheder slukkes med vand. Kvæl ilden med et passende grydelåg eller et uldtæppe.

- ⊙ Fare for forbrænding pga. varme stænk, når levnedsmidler dyppes ned i grydens varme indhold: tør levnedsmidlerne af forinden og beskyt hænder og underarme med grydehandsker.

- Opvarm neutralt olie eller fedt og hold det lige under kogepunktet.
- For at undgå varme sprøjt og for at have en holdemulighed til fonduegaflerne **8** skal du bruge sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Anbefalet temperaturtrin: 3
- Eksempler for ingredienser til neddykning: faste grøntsagstyper, kød, fisk med fast kød, skaldyr.
- Dyp de på gafflen spiddede ingredienser i det varme fedt og hæng fonduegaflerne **8** i gaffelholderne i sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Tag fonduegaflerne **8** op, når den ønskede mørhedstilstand er nået.

- ⊙ Hæld ikke flydende fedt i afløbet: fedt, som afkøles, kan forstoppe husets afløbsrør.

Varmeenhed

- Rengør varmeenheden **5** med en blød, fugtig klud med en mild sæbeopløsning.

8. Rengøring



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **10** ud af stikkontakten, inden du rengør elektro-fonduen.
- ⊙ Varmeenheden **5**, tilslutningsledningen og netstikket **10** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Lad alle dele afkøle inden tømning og rengøring.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Fonduegaflerne **8** er meget spidse.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Tilbehørsdele

- Den rustfrie stålgrøde **2**, sprøjtebeskyttelsen **1** og fonduegaflerne **8** kan rengøres i opvaskemaskinen eller med hånden med mildt opvaskemiddel.
- Tør alle dele meget grundigt af.

Tømning af den rustfrie stålgrøde

Fedt, som størkner under afkøling, kan let hældes ud i en afkølet og stadig flydende tilstand. Flydende fedt kan evt. ved hjælp af en tragt hældes ned i en passende beholder. Gammelt fedt bortskaffes over det lokale renovationsvæsen eller med husholdningsaffaldet.

ANVISNING: fastbrændte mad- eller fedtresten lader sig ofte fjerne nemmere, hvis du fylder vand i gryden, kommer en pakke bagepulver i og lader det stå natten over.

9. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar elektro-fonduen uden for børns rækkevidde.
-
- **Fig. A:** Vikl ikke tilslutningsledningen **10** omkring apparatet, men ind i kabeloprulningen **7**.
 - Rengør alle dele og lad dem tørre godt, inden du rydder elektro-fonduen af vejen.

10. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

11. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen sikret? • Kontrollér tilslutningen. • Står temperaturregulatoren 6 på markeringen 0?

12. Tekniske data

Model:	SFE 1500 E5
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1500 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0 W

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 486720_2501** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **486720_2501** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 71 00 05

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 486720_2501



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	116
2. Uso conforme	117
3. Istruzioni per la sicurezza	117
4. Materiale in dotazione	121
5. Messa in funzione	121
6. Alimentazione di corrente	121
7. Uso	121
7.1 Uso di base	122
7.2 Fonduta di cioccolato	122
7.3 Fonduta di formaggio	122
7.4 Fonduta con brodo (fonduta asiatica)	123
7.5 Fonduta con olio/grasso	123
8. Pulizia	123
9. Conservazione	124
10. Smaltimento	124
11. Risoluzione dei problemi	125
12. Dati tecnici	125
13. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	126
14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	128

1. Panoramica

- 1** Paraspruzzi con portaforchette
- 2** Pentola in acciaio inox
- 3** **MAX** Segno per livello di riempimento massimo
- 4** **MIN** Segno per livello di riempimento minimo
- 5** Unità termica
- 6** 0 - 3 Termostato
- 7** Avvolgicavo (nella base dell'alloggiamento)
- 8** Forchette per fonduta
- 9** Spia di controllo (integrata nel termostato **6**):
 si accende quando l'apparecchio si riscalda
- 10** Cavo di collegamento con spina

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo set per fonduta elettrico.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il vostro nuovo set per fonduta elettrico possa darvi molte soddisfazioni.

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

Il set per fonduta elettrico è destinato a riscaldare e a tenere in caldo grasso, brodo o miscele per fonduta di formaggio o cioccolato. È stato progettato per le quantità tipiche della gastronomia domestica e non è idoneo a scopi commerciali.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ La pentola in acciaio inox fornita può essere utilizzata solo con l'unità termica di questo set per fonduta elettrico. Non può essere riscaldata su un fornello o su un fuoco libero.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sorvegliati costantemente. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora calore residuo.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- ⊙ Afferrando le impugnature, collocare l'apparecchio in una posizione stabile per evitare di versare il liquido caldo.
- ⊙ L'unità termica, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio:
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, per poter intervenire tempestivamente qualora si verificano anomalie di funzionamento.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio senza pentola!
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.

- ⊙ Non deve riversarsi liquido sul collegamento a spina dell'apparecchio.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 123).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'unità termica da umidità, goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e vicino a recipienti pieni d'acqua, come ad es. lavelli.
- ⊙ Se tuttavia l'unità termica dovesse cadere in acqua, estrarre immediatamente la spina e solo successivamente togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non toccare l'unità termica con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento pre-

sentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.

- ⊙ I cavi di prolunga devono essere in grado di reggere almeno 10 ampere.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il termostato si trovi sul segno 0.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio, bensì nella base dell'alloggiamento dell'unità termica.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
... se si verifica un guasto,
... quando non si utilizza l'apparecchio,
... prima di pulire l'apparecchio e
... in caso di temporali.

- ⊙ Non collegare un altro apparecchio con elevato assorbimento di potenza a una presa di corrente sullo stesso circuito. In questo modo si eviterà un sovraccarico della rete elettrica.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Pericolo di morte a causa di scottature. Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Pericolo dovuto a esplosione. Usare sempre grasso fresco, pulito e adatto per la fonduta. Il grasso vecchio, usato o inadatto può incendiarsi già a basse temperature. Se durante il funzionamento il grasso dovesse cominciare a bruciare, non usare assolutamente acqua per spegnerlo. Soffocare il fuoco con un coprichio adatto o con una coperta di lana.
- ⊙ Fare attenzione a non scottarsi con gli schizzi caldi durante l'inserimento di alimenti nel contenuto caldo della pentola: asciugare prima gli alimenti e proteggere le mani e gli avambracci con guanti da forno.
- ⊙ La pentola in acciaio inox, il paraspruzzi e le forchette per fonduta diventano molto caldi durante il funzionamento. Pertanto proteggersi le mani ad es. con guanti da forno e toccare le forchette per fonduta solo dall'impugnatura.
- ⊙ La pentola in acciaio inox non deve essere riempita oltre il segno per livello di riempimento massimo **MAX** per evitare il traboccamento durante il processo di riscaldamento.
- ⊙ Fare raffreddare completamente tutte le parti prima di procedere allo svuotamento, alla pulizia o al trasporto.

- ⊙ Non trasportare mai l'unità termica con sopra la pentola in acciaio inox. La pentola in acciaio inox potrebbe scivolare giù.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Non mangiare direttamente dalle forchette per fonduta. Sono molto appuntite.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ La pentola in acciaio inox deve essere riempita almeno fino al segno per livello di riempimento minimo **MIN**, perché un contenuto minore può surriscaldarsi velocemente.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Durante il funzionamento possono prodursi spruzzi di grasso. Perciò collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e ai grassi.
- ⊙ Non versare grasso liquido nello scarico del lavello: il grasso che si raffredda può ostruire le condutture domestiche.
- ⊙ Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Non collocare mai l'unità termica su superfici calde (ad es. fornelli) o in prossimità di sorgenti di calore o fuoco libero.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

4. Materiale in dotazione

- 1 unità termica **5**
- 1 pentola in acciaio inox **2**
- 1 paraspruzzi **1**
- 8 forchette per fonduta **8**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Lavare la pentola in acciaio inox **2**, il paraspruzzi **1** e le forchette per fonduta **8** con un detersivo per piatti delicato o pulirli in lavastoviglie. Asciugare molto accuratamente tutte le parti.
- Svolgere completamente il cavo di collegamento **10** dall'avvolgicavo **7**.
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e non scivolosa. Inoltre la superficie deve essere resistente al calore e non deve poter essere danneggiata da schizzi di grasso caldi.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

6. Alimentazione di corrente



PERICOLO DI MORTE a causa di scottature!

- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento **10**.

1. Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il termostato **6** si trovi sul segno **0**.
2. Collegare la spina **10** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta.

7. Uso



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ La pentola in acciaio inox **2**, il paraspruzzi **1** e le forchette per fonduta **8** diventano molto caldi durante il funzionamento. Pertanto proteggersi le mani ad es. con guanti da forno e toccare le forchette per fonduta **8** solo dall'impugnatura.
- ⊙ La pentola in acciaio inox **2** non deve essere riempita oltre il segno per livello di riempimento massimo **MAX 3** per evitare il traboccamento durante il processo di riscaldamento.

7.1 Uso di base

Nella fonduta il procedimento varia a seconda dell'uso. Osservare anche i rispettivi capitoli.

1. A seconda dell'utilizzo riempire la pentola in acciaio inox **2** con grasso, brodo o con gli ingredienti per la fonduta di formaggio o di cioccolato. La quantità deve essere compresa tra i due segni del livello di riempimento **MIN 4** e **MAX 3** presenti nella pentola.
2. Collocare la pentola in acciaio inox **2** sull'unità termica **5**.
3. Per grasso e brodo: collocare il paraspruzzi **1** sulla pentola.
4. Per riscaldare, girare il termostato **6** sulla temperatura desiderata. La spia di controllo **9** del termostato **6** si accende.
5. Per la fonduta di formaggio o di cioccolato: mescolare sempre con cautela fino a creare una miscela uniforme.
6. Quando il contenuto della pentola in acciaio inox **2** raggiunge la temperatura desiderata, la spia di controllo **9** si spegne. Per mantenere la temperatura, abbassare un poco la temperatura con il termostato **6**. Quando l'apparecchio torna a riscaldarsi, la spia di controllo **9** si accende di nuovo.
7. Per immergere gli ingredienti tagliati a pezzetti, infilarli nelle forchette per fonduta **8** e procedere come descritto nei rispettivi capitoli.
8. Al termine della fonduta, girare il termostato **6** su **0**.
9. Staccare la spina **10**.
10. Attendere che tutte le parti si siano raffreddate prima di incominciare la pulizia.

Panoramica dei diversi tipi di fonduta e dei livelli di temperatura adatti:

Tipo di fonduta	Livello di temperatura consigliato
Olio / grasso	3
Brodo	2
Formaggio	2
Cioccolato	1

7.2 Fonduta di cioccolato

- A seconda della ricetta, fondere la cioccolata a pezzetti ad es. in panna o latte mescolando costantemente.
- In questo caso il paraspruzzi **1** non è necessario.
- Temperatura consigliata: **1**
- Esempi di ingredienti da immergere: frutta, pane bianco, toffolette.
- Immergere nella miscela di cioccolato fusa gli ingredienti infilzati e girare la forchetta per fonduta **8** fino a ricoprire interamente di cioccolato gli ingredienti.

7.3 Fonduta di formaggio

- A seconda della ricetta, fondere il formaggio grattugiato finemente ad es. in vino o brodo mescolando costantemente.
- In questo caso il paraspruzzi **1** non è necessario.
- Temperatura consigliata: **2**
- A seconda del modo in cui si scioglie il tipo di formaggio utilizzato, aumentare o diminuire la temperatura impostata.
- Esempi di ingredienti da immergere: pane bianco fresco, baguette.
- Immergere nella miscela di formaggio fuso gli ingredienti infilzati e girare la forchetta per fonduta **8** fino a ricoprire interamente di formaggio gli ingredienti.

7.4 Fonduta con brodo (fonduta asiatica)

- Scaldare il brodo di verdure o carne e mantenerlo poco al disotto del punto di ebollizione.
- Per evitare schizzi bollenti e poter appoggiare le forchette per fonduta **8**, utilizzare il paraspruzzi **1**.
- Temperatura consigliata: 2
- Esempi di ingredienti da immergere: verdura, carne, pesce, frutti di mare.
- Immergere nel brodo caldo gli ingredienti infilzati e agganciare le forchette per fonduta **8** ai portaforchette del paraspruzzi **1**.
- Togliere le forchette per fonduta **8** quando è stato raggiunto il grado di cottura desiderato.

7.5 Fonduta con olio/grasso



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Pericolo dovuto a esplosione. Usare sempre grasso fresco, pulito e adatto per la fonduta. Il grasso vecchio, usato o inadatto può incendiarsi già a basse temperature. Se durante il funzionamento il grasso dovesse cominciare a bruciare, non usare assolutamente acqua per spegnerlo. Soffocare il fuoco con un coperchio adatto o con una coperta di lana.
 - ⊙ Pericolo di scottature dovute a schizzi caldi durante l'inserimento di alimenti nel contenuto caldo della pentola: asciugare prima gli alimenti e proteggere le mani e gli avambracci con guanti da forno.
-
- Scaldare olio o grasso neutro e mantenerlo poco al disotto del punto di ebollizione.

- Per evitare schizzi bollenti e poter appoggiare le forchette per fonduta **8**, utilizzare il paraspruzzi **1**.
- Temperatura consigliata: 3
- Esempi di ingredienti da immergere: verdure dure, carne, pesce dalle carni sode, frutti di mare.
- Immergere nel grasso caldo gli ingredienti infilzati e agganciare le forchette per fonduta **8** ai portaforchette del paraspruzzi **1**.
- Togliere le forchette per fonduta **8** quando è stato raggiunto il grado di cottura desiderato.

8. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire il set per fonduta elettrico, staccare la spina **10** dalla presa di corrente.
- ⊙ L'unità termica **5**, il cavo di collegamento e la spina **10** non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Far raffreddare tutte le parti prima di procedere allo svuotamento e alla pulizia.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Le forchette per fonduta **8** sono molto appuntite.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ Non versare grasso liquido nello scarico del lavello: il grasso che si raffredda può ostruire le condutture domestiche.

Unità termica

- Per la pulizia dell'unità termica **5** utilizzare un panno morbido e umido con detersivo per piatti delicato.

Accessori

- La pentola in acciaio inox **2**, il paraspruzzi **1** e le forchette per fonduta **8** possono essere puliti in lavastoviglie o a mano con detersivo per piatti delicato.
- Asciugare molto accuratamente tutte le parti.

Svuotamento della pentola in acciaio inox

Il grasso che si indurisce quando è freddo può essere versato via facilmente quando si è raffreddato ed è ancora liquido. Versare il grasso liquido in un recipiente adatto, eventualmente aiutandosi con un imbuto. Smaltire il grasso vecchio presso la locale impresa di smaltimento o nei rifiuti domestici.

NOTA: i resti di grasso o di cibo bruciati spesso possono essere eliminati più facilmente riempiendo d'acqua la pentola, agguizzando una bustina di lievito in polvere e lasciando riposare tutta la notte.

9. Conservazione



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Custodire il set per fonduta elettrico fuori dalla portata dei bambini.

- **Figura A:** non avvolgere il cavo di collegamento **10** intorno all'apparecchio bensì nell'avvolgicavo **7**.
- Pulire tutte le parti e farle asciugare bene prima di riporre la fonduta.

10. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

11. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento. • Il termostato 6 si trova sul segno 0?

12. Dati tecnici

Modello:	SFE 1500 E5
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1500 W
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	0 W

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Con riserva di modifiche tecniche.

13. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 486720_2501 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **486720_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 486720_2501



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 486720_2501** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **486720_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 486720_2501



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	130
2. Rendeltetésszerű használat.....	131
3. Biztonsági tudnivalók	131
4. A csomag tartalma	134
5. Üzembe helyezés	135
6. Áramellátás	135
7. Használat	135
7.1 Alapvető kezelés.....	135
7.2 Csokoládé fondü	136
7.3 Sajt fondü	136
7.4 Fondü levestel (ázsiai fondü)	136
7.5 Fondü olajjal/zsírral.....	136
8. Tisztítás	137
9. Tárolás	138
10. Eltávolítás.....	138
11. Problémamegoldás.....	138
12. Műszaki adatok.....	138
13. Garancia	139

1. Áttekintés

- 1 Fröccsenés elleni védőlemez villatartókkal
- 2 Rozsdamentes acél edény
- 3 **MAX** A maximális töltési szint jelzése
- 4 **MIN** A minimális töltési szint jelzése
- 5 Fűtőegység
- 6 0 - 3 Hőmérséklet-szabályozó
- 7 Kábelvezető (a készülék aljában)
- 8 Fondü villák
- 9 Jelzőfény (a hőmérséklet-szabályozóba **6** beépítve):
világít, ha készülék melegít
- 10 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új elektromos fondü megvásárlásához.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk új elektromos fondüjének használatához!

Jelek a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

Az elektromos fondü sajt- vagy csokoládé fondühöz való zsír, levesek vagy keverékek melegítésére és melegen tartására szolgál. A készülék a háztartásban szokásos mennyiségekre lett tervezve, ezért kereskedelmi célokra alkalmatlan.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készülékkel együtt szállított rozsdamentes acél edényt csak az elektromos fondü fűtőegységén szabad használni. Tilos tűzhelyen vagy nyílt tűzön melegíteni.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 év feletti gyermekek állandó felügyelet mellett használhatják. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani az eszköztől és annak vezetéktől.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
- ⊙ Alkalmazás után a fűtőelem felülete még meleg egy ideig.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyerekek nem végezhetik.
- ⊙ Helyezze a készüléket stabil felületre a fogantyúval felfelé, hogy a forró folyadék ne boruljon ki.
- ⊙ A fűtőegységet, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ Üzem közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, így működési zavar esetén időben beavatkozhat.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ne használja a készüléket edény nélkül!
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- ⊙ A készülék csatlakozóira nem folyhat folyadék.

- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 137).



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve, és az általuk okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a fűtőegységet a nedvességtől, fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ Ne használja a készüléket a szabadban, valamint vízzel töltött tárolóedények, például mosogatótál közelében.
- ⊙ Amennyiben a fűtőegység mégis vízbe esne, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne érjen a fűtőegységhez vizes kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hosszabbító kábel min. 10 amper áramerősségre legyen tervezve.

- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akadasson bele és senki ne botolhasson meg bennük.
- ⊙ A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hőmérséklet-szabályozó a 0 jelölésen áll.
- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! A csatlakozóvezetékét ne a készülék köré, hanem a fűtőegység alá tekerje fel.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz,
 - ... ha üzemzavar lép fel,
 - ... ha nem használja a készüléket,
 - ... mielőtt a készüléket tisztítaná és
 - ... vihar idején.
- ⊙ Ne csatlakoztasson ugyanazon áramkör csatlakozó aljzatára nagyobb fogyasztású készüléket. Így elkerülhető az elektromos hálózat túlterhelése.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Égés okozta életveszélyes sérülések kockázata. Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne húzhassák le a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva a munkaterületről.
- ⊙ Robbanásszerű lobbanás okozta veszély. Használjon friss, tiszta és fondüzésre alkalmas zsírt. Régi, használt vagy a fondüzésre nem alkalmas zsír már alacsonyabb hőmérsékleten meggyulladhat. Ha a zsír a fondü működése közben égni kezd, akkor a keletkezett tüzet soha ne oltsa el vízzel. A tüzet megfelelő fedővel vagy gyapjútakaróval fojtsa el.
- ⊙ Forró, fröccsenő folyadék okozta égési sérülés veszélye ételkészítés során az edénybe: Mindig szárítsa meg a fondüzni kívánt ételkészítést, mielőtt belemeríti azt az edényben lévő forró folyadékba, valamint óvja a kezét és az alkarját edényfogó kesztyűvel.
- ⊙ A rozsdamentes acél edény, a fröccsenés elleni védőlemez és a fondü villák használat közben felforrósodnak. Ezért óvja kezét pl. edényfogó kesztyűvel és a fondü villákat csak a nyelükénél fogja meg.
- ⊙ A rozsdamentes acélból készült edényt nem szabad a **MAX** maximális töltési szint fölött megtölteni folyadékkal, így megakadályozható a hevítés során a folyadék kifutása.
- ⊙ A fondü kiürítése, tisztítása vagy szállítása előtt várja meg míg a fondü minden alkatrésze teljesen lehűlt.
- ⊙ A fűtőegységet soha ne szállítsa ráhelyezett rozsdamentes acél edénnyel. Ilyen esetben az edény leeshet a fűtőegységről.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ A fondüzött ételt ne a fondü villáról egye. Azok ugyanis nagyon hegyesek.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A rozsdamentes edényt legalább a **MIN** minimális töltési szint jelölésig kell megtölteni folyadékkal, a kis mennyiségű folyadék gyorsan túlhevülhet.
- ⊙ Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Üzemeltetés közben a zsír kifröccsenhet a fondüből. Ezért a készüléket hőálló és zsírnak ellenálló felületre kell helyezni.
- ⊙ A folyékony zsírt ne öntse ki a lefolyóba: a lehűlt zsír eltömítheti a lefolyórendszert.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ A fűtőegységet soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), valamint hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

4. A csomag tartalma

- 1 fűtőegység **5**
- 1 rozsdamentes acél edény **2**
- 1 fröccsenés elleni védőlemez **1**
- 8 fondü villa **8**
- 1 teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

5. Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Enyhe mosogatószerrel mossa le a rozsdamentes acél edényt **2**, a fröccsenés elleni védőlemezt **1**, valamint a fondü villákat **8**, vagy mosogatógépben tisztítsa meg őket. Minden alkatrészt nagyon alaposan töröljön szárazra.
- Teljesen tekerje le a kábelvezetőről **7** a csatlakozóvezetékét **10**.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és csúszásmentes felületre. A felület legyen továbbá hőálló és ne károsodjon a rákerülő forró zsír hatására sem.

MEGJEGYZÉS: az első használat során enyhe füst keletkezhet és kellemetlen szag érzékelhető. Ez a fűtőelem szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

6. Áramellátás



ÉLETVESZÉLYES a leforrászás miatt!

- ⊙ Ugyeljen rá, hogy a gyerekek ne húzassák le a készüléket a csatlakozóvezetékénél **10** fogva a munkaterületről.
1. A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hőmérséklet-szabályozó **6** a **0** jelölésen áll.
 2. A hálózati csatlakozódugót **10** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek.
1. A használati céltól függően töltsön zsírt, levest vagy hozzávalókat a sajt- vagy csokoládé fondühöz a rozsdamentes acél edénybe **2**. A betöltött folyadék mennyiségének az edényben lévő **MIN 4** és **MAX 3** töltési szintjelölések között kell lennie.
 2. Helyezze a rozsdamentes acél edényt **2** a fűtőegységre **5**.
 3. Zsírhoz és levesekhez: Helyezze fel a fröccsenés elleni védőlemezt **1** az edényre.
 4. A melegítéshez fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót **6** a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-szabályozóban **6** lévő jelzőfény **9** világít.
 5. Sajt- vagy csokoládé fondühöz: Óvatosan kevergesse, amíg egyenletes keverék nem jön létre.
 6. Ha a rozsdamentes acél edény **2** tartalma elérte a beállított hőmérsékletet, a jelzőfény **9** kialszik. A hőmérséklet tartásához a hőmérséklet-szabályozó-

7. Használat



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A rozsdamentes acél edény **2**, a fröccsenés elleni védőlemezt **1** és a fondü villákat **8** használat közben felforrósodnak. Ezért óvja kezeit pl. edényfogó kesztyűvel és a fondü villákat **8** csak a nyelvükkel fogja meg.
- ⊙ A rozsdamentes acélból készült edényt **2** nem szabad a **MAX 3** maximális töltési szint fölött megtölteni folyadékkal, így megakadályozható a hevítés során a folyadék kifutása.

7.1 Alapvető kezelés

A fondü kezelése használati célonként különbözik. Vegye figyelembe a megfelelő fejezetet.

val **6** állítsa kissé alacsonyabbra a hőmérsékletet. A jelzőfény **9** ismét világítani kezd, amikor a készülék ismét felmelegszik.

7. A bemártáshoz szűrje a kis darabokra vágott hozzávalókat a fondü villákra **8**, és a mindenkori fejezetekben leírtak szerint járjon el.
8. A fondü készítés befejezése után fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **6** a **0** állásba.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **10**.
10. A tisztítás megkezdése előtt várjon, amíg minden alkatrész lehűl.

A különböző fondütípusok és a megfelelő hőmérsékletfokozatok áttekintése:

Fondütípus	Ajánlott hőmérsékletfokozat
Olaj / zsír	3
Húsleves	2
Sajt	2
Csokoládé	1

7.2 Csokoládé fondü

- A recept szerint a feldarabolt csokoládét pl. tejszínben vagy tejben állandó kevergetés mellett fel kell olvasztani.
- A fröccsenés elleni védőlemezre **1** ebben az esetben nincs szüksége.
- Javasolt hőmérséklet-fokozat: **1**
- Példák a bemártandó hozzávalókra: Gyümölcsök, fehér kenyér, pillecukor.
- A felszúrt hozzávalókat mártsa a felolvasztott csokoládé keverékbe, és addig forgassa a fondü villát **8**, amíg a csokoládé be nem vonja a hozzávalókat.

7.3 Sajt fondü

- A recept szerint a finomra reszelt sajtot pl. borban vagy levesben állandó kevergetés mellett fel kell olvasztani.
- A fröccsenés elleni védőlemezre **1** ebben az esetben nincs szüksége.
- Javasolt hőmérséklet-fokozat: **2**
- Az adott sajtajták olvadási tulajdonságától függően növelje vagy csökkentse a hőmérséklet beállítását.
- Példák a bemártandó hozzávalókra: friss fehér kenyér, baguette.
- A felszúrt hozzávalókat mártsa a felolvasztott sajt keverékbe, és addig forgassa a fondü villát **8**, amíg a sajt be nem vonja a hozzávalókat.

7.4 Fondü levessel (ázsiai fondü)

- Melegítse fel a zöldség- vagy húslevest, és tartsa éppen a forráspont alatt.
- A forró étel kifröccsenése elkerülése érdekében, és hogy a fondü villákat **8** könnyebben legyen tartani, használja a fröccsenés elleni védőlemez **1**.
- Javasolt hőmérséklet-fokozat: **2**
- Példák a bemártandó hozzávalókra: Zöldség, hús, hal, tenger gyümölcsei.
- Merítse a felszúrt hozzávalókat a forró levesbe, és akassza a fondü villákat **8** a fröccsenés elleni védőlemezre **1** lévő villatartókba.
- Amikor az élelmiszer a kívánt mértékben megpuhult, akkor vegye ki a fondü villákat **8**.

7.5 Fondü olajjal/zsírral



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Robbanásszerű lobbanás okozta veszély. Használjon friss, tiszta és fondüzésre alkalmas zsírt. Régi, használt

vagy a fondüzésre nem alkalmas zsír már alacsonyabb hőmérsékleten meggyulladhat. Ha a zsír a fondü működése közben égni kezd, akkor a keletkezett tüzet soha ne oltsa el vízzel. A tüzet megfelelő fedővel vagy gyapjútakaróval fojtsa el.

- Forró, fröccsenő folyadék okozta égési sérülés veszélye ételmyszer belemártása során az edénybe: Mindig szárítsa meg a fondüzni kívánt ételmyszert, mielőtt beleméri azt az edényben lévő forró folyadékba, valamint óvja a kezét és az alkarját edényfogó kesztyűvel.

- Melegítse fel az olajat vagy zsírt, és tartsa éppen a forráspont alatt.
- A forró étel kifröccsenése elkerülése érdekében, és hogy a fondü villákat **8** könnyebb legyen tartani, használja a fröccsenés elleni védőlemezt **1**.
- Javasolt hőmérséklet-fokozat: 3
- Példák a bemártandó hozzávalókra: szilárd zöldségfajták, hús, tömör húsfal, tenger gyümölcsei.
- Merítse a felszírt hozzávalókat a forró zsírba, és akassza a fondü villákat **8** a fröccsenés elleni védőlemezen **1** lévő villatartókba.
- Amikor az ételmyszer a kívánt mértékben megpuhult, akkor vegye ki a fondü villákat **8**.

8. Tisztítás



Áramütés VESZÉLYE!

- Az elektromos fondü tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **10** az aljzatból.
- A fűtőegységet **5**, a csatlakozóvezetéket **10** és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- Tisztítás és leürítés előtt várja meg, míg valamennyi alkatrész lehűl.



VESZÉLY sérülések vágás által!

- A fondü villák **8** nagyon hegyesek.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- A folyékony zsírt ne öntse ki a lefolyóba: a lehűlt zsír eltömítheti a lefolyórendszert.

Fűtőegység

- A fűtőegységet **5** puha, kímélő mosogatószeres vízzel megnedvesített ronggyal tisztítsa meg.

Tartozékok

- Az színű rozsdamentes acél edényt **2**, a fröccsenés elleni védőlemezt **1** és a fondü villákat **8** mosogatógépben is lehet tisztítani, vagy kézzel kímélő mosogatószerrel.
- Minden alkatrészt nagyon alaposan töröljön szárazra.

Rozsdamentes acél edény kiürítése

A hidegre keményedő zsírok a már nem forró, lehűlt állapotukban könnyen önthetőek. Gyűjtse össze a folyékonyt zsírt, szükség esetén használjon ehhez szűrőt is, egy erre való edényben. A használt zsírt vigye el a helyi hulladékkezelőhöz vagy ártalmatlanítsa a háztartási hulladékkal.

MEGJEGYZÉS: Az edény falára ráégett étel- vagy zsírmaradványokat könnyebben eltávolíthatja, ha vizet tölt a rozsdamentes acél edénybe, majd hozzáad egy csomag sütőport és éjszakára állni hagyja.

9. Tárolás



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ Az elektromos fondüt gyerekektől távol kell tartani.

- **A kép:** A csatlakozóvezetékét **10** ne a készülék köré, hanem a kábelfeltekerőre **7** tekerje fel.
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt és várja meg, hogy jól megszáradjanak mielőtt elpakolja a fondüt.

10. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemetbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

11. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok/ elhárítási módok
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást! • A hőmérséklet-szabályozó 6 a „0” jelölésen áll?

12. Műszaki adatok

Modell:	SFE 1500 E5
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1500 W
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban:	0 W

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

13. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	ELEKTROMOS FONDÜ
Gyártási szám:	486720 2501
A termék típusa:	SFE 1500 E5
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	fűtőegység, rozsdamentes acél edény, fröccsenés elleni védőlemez 8 fondü villa
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának

- bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
 4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
 5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
 6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
 7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **486720_2501** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 486720_2501

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: