

ELECTRIC FONDUE SET SFE 1500 D3

HOYER Handel GmbH
Taskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
06/2019 ID: SFE 1500 D3_19_V1.3

GB **IE** **NL**

ELECTRIC FONDUE SET
Operating instructions

FR **BE**

SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE
Mode d'emploi

DE **AT**

ELEKTRISCHES FONDUE
Bedienungsanleitung

DK

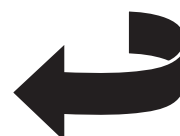
ELEKTRISK FONDUE
Betjeningsvejledning

NL **BE**

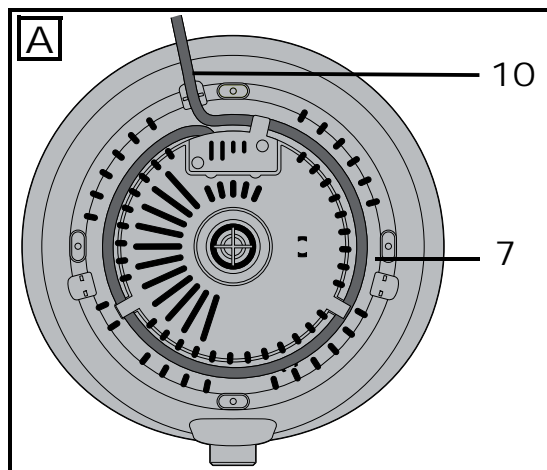
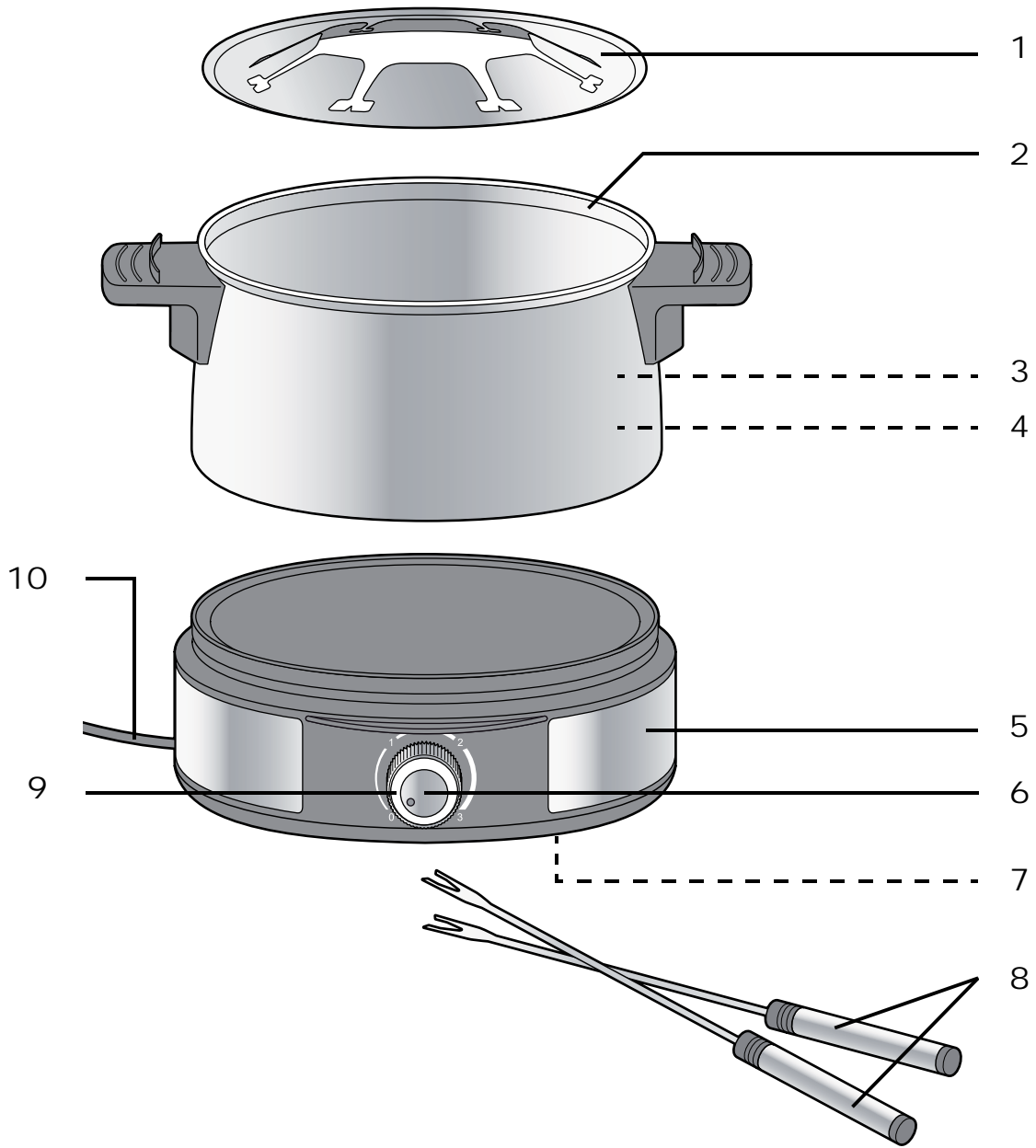
ELEKTRISCH FONDUE
Gebruiksaanwijzing



<i>English</i>	2
<i>Dansk</i>	14
<i>Français</i>	26
<i>Nederlands</i>	40
<i>Deutsch</i>	52



Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Contents

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

1. Overview

- 1 Splash guard with fork holders
- 2 Stainless steel pot (in two variants: either silver or painted red)
- 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!

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.

2. Intended purpose

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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 9).



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 (see "Emptying the stainless steel pot" on page 9).
- ⊙ 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.
- ⊙ Never clean the red stainless steel pot in the dishwasher.
- ⊙ 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 set of operating instructions

5. How to use

- Remove all packing material.
- Check whether all accessories are present and undamaged.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never clean the red stainless steel pot in the dishwasher.
-
- 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.

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!
- ⦿ Never clean the red stainless steel pot in the dishwasher.
 - ⦿ 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

- Clean the red stainless steel pot 2 by hand using a mild detergent.
- The silver 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.
-

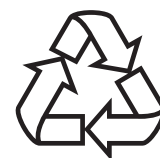
- Figure A: Do not wrap the power cable 10 around the device, but rather wind it up in the cable spool 7.
- Clean all parts and make sure they are properly dry before putting away the electric fondue.

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?• Check the connection.• Is the temperature controller 6 set to the 0 marking?

12. Ordering accessories

You can reorder the fondue forks 8.

Order online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan the QR code with your smart-phone/tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can reorder.

13. Technical specifications

Model:	SFE 1500 D3
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1500 W

Symbols used

	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: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

14. 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, batteries, 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: 321569_1901 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) 321569_1901 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.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 321569_1901



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	14
2. Brug i overensstemmelse med formålet	15
3. Sikkerhedsanvisninger	15
4. Leveringsomfang	18
5. Ibrugtagning	19
6. Strømforsyning	19
7. Betjening	19
7.1 Grundbetjening	19
7.2 Chokoladefondue	20
7.3 Ostefondue	20
7.4 Fondue med bouillon (asiatisk fondue)	20
7.5 Fondue med olie/fedt	20
8. Rengøring	21
9. Opbevaring	21
10. Bortskaffelse	22
11. Problemløsning	22
12. Bestilling af tilbehørsdele	22
13. Tekniske data	23
14. HOYER Handel GmbHs garanti	23

1. Oversigt

- 1 Sprøjtebeskyttelse med gaffelholdere
- 2 Rustfri stålgyde (i to varianter: enten sølvfarvet eller rød lakeret)
- 3 **MAX** Markering for maksimal påfyldningsstand
- 4 **MIN** Markering for minimal påfyldningsstand
- 5 Varmeenhed
- 6 0 - 3 Temperaturregulator
- 7 Kabeloprulning (i husets bund)
- 8 Fonduegafler
- 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 erhvervs-mæssige 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.
- ⊙ Varmeenheden, 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 21).



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 varmeeenheden mod fugtighed, dråbe- eller stænkvand.
- ⊙ Brug ikke apparatet udendørs og ikke i nærheden af beholdere fyldt med vand, fx håndvaske.
- ⊙ Skulle varmeeenheden 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 varmeeenheden 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 varmeeenhedens 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 uldtæppe.

- ⊙ 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 skridsikkert 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 (se "Tømning af den rustfrie stålgrøde" på side 21).
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Stil aldrig varmeeenheden på varme overflader (fx kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Den røde rustfrie stålgrøde må under ingen omstændigheder rengøres i opvaskemaskinen.
- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

- 1 varmeeenhed 5
- 1 rustfri stålgrøde 2
- 1 sprøjtebeskyttelse 1
- 8 fonduegafler 8
- 1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Den røde rustfrie stål gryde må under ingen omstændigheder rengøres i opvaskemaskinen.
-
- 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 varmeelementet 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.
7. Spid de i små stykker skårne ingredienser til neddykning på fonduegaflerne 8 og gør som beskrevet i de pågældende kapitler.
 8. Når du er færdig med at bruge fonduen, drejer du temperaturregulatoren 6 på 0.
 9. Træk netstikket 10 ud.
 10. Vent, indtil alle dele er afkølede, før du begynder med rengøringen.

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 gaflen 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 gaflen 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 gaflen 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 gaflen 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.

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!
 - ⊙ Den røde rustfrie stålgrøde må under ingen omstændigheder rengøres i opvaskemaskinen.
 - ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
 - ⊙ Hæld ikke flydende fedt i afløbet: fedt, som afkøles, kan forstoppe husets afløbsrør.
-

Varmeenhed

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

Tilbehørsdele

- Rengør den røde rustfrie stålgrøde 2 med hånden med mildt opvaskemiddel.
- Den sølvfarvede 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 tragtt 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 materialedelen, 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	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?• Kontrollér tilslutningen.• Står temperaturregulatoren 6 på markeringen 0?

12. Bestilling af tilbehørsdele

De kan efterbestille fonduegaflerne 8.

Online-bestilling

shop.hoyerhandel.com



1. Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
2. Med QR-koden kommer du på en hjemmeside, hvor du kan foretage din efterbestilling.

13. Tekniske data

Model:	SFE 1500 D3
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1500 W

Anvendte symboler

	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. 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 kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, 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 erhvervs-mæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig 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: 321569_1901 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) 321569_1901 åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

 Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 321569_1901



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
TYSKLAND

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	31
7. Utilisation	32
7.1 Commandes de base	32
7.2 Fondue au chocolat	32
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	34
10. Mise au rebut	35
11. Dépannage	35
12. Commander des accessoires	36
13. Caractéristiques techniques	36
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	37

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Protection anti-projections avec support à fourchettes
- 2 Caquelon en acier inoxydable (en deux variantes : soit argenté soit laqué rouge)
- 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.
- ⊙ 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.

- ⊙ 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.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ⊙ 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 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.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ Ne vous servez pas des fourchettes à fondue pour manger. Elles 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 (voir « Vider le caquelon en acier inoxydable » à la page 34).
- ⊙ 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.
- ⊙ Ne nettoyez en aucun cas le caquelon en acier inoxydable rouge au lave-vaisselle.
- ⊙ 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

5. *Mise en service*

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne nettoyez en aucun cas le caquelon en acier inoxydable rouge au lave-vaisselle.

- 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.
-

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 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.

7.2 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 : 7
- 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 préalable 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 !

- ⊙ Ne nettoyez en aucun cas le caquelon en acier inoxydable rouge au lave-vaisselle.
 - ⊙ 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

- Nettoyez à la main le caquelon en acier inoxydable 2 rouge avec un produit vaisselle doux.
- Le caquelon en acier inoxydable 2 argenté, 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.



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



Emballage

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

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	<ul style="list-style-type: none">• 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. Commander des accessoires

Vous pouvez faire une nouvelle commande de fourchettes à fondue 8.

Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com





1. Scannez le code QR avec votre smart-phone/tablette.
2. Grâce au code QR, vous arrivez sur une page Internet sur laquelle vous pouvez passer une nouvelle commande.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFE 1500 D3
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 500 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.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH

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 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, batteries, 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 : 321569_1901** 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) 321569_1901.



Centre de service

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 321569_1901



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
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	40
2. Correct gebruik	41
3. Veiligheidsinstructies	41
4. Levering	45
5. Ingebruikname	45
6. Stroomvoorziening	45
7. Bedienen	45
7.1 Basisbediening	45
7.2 Chocoladefondue	46
7.3 Kaasfondue.....	46
7.4 Fondue met bouillon (Aziatische fondue).....	46
7.5 Fondue met olie/vet	47
8. Reinigen	47
9. Bewaren	48
10. Weggooien	48
11. Problemen oplossen	48
12. Accessoires bestellen	49
13. Technische gegevens	49
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	50

1. Overzicht

- 1 Spatbescherming met vorkhouders
- 2 Roestvrijstalen pan (in twee varianten: zilver of rood gelakt)
- 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.
- ⊙ 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 gelijk-

waardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.

- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Reinigen" op pagina 47) 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 aansluit snoer 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 er over 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 stop-

contact in hetzelfde stroomcircuit aan. Zo voorkomt u overbelasting van het elektriciteitsnet.

- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



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 spatbescherming 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 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.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ 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 warme- en vetbestendige onderlegger.
- ⊙ Giet het vloeibare vet niet in de afvoer: gestold vet kan uw huisleidingen verstoppen (zie "Roestvrijstalen pan leegmaken" op pagina 48).
- ⊙ 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.
- ⊙ De rode roestvrijstalen pan mag in geen geval in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Levering

- 1 verwarmingseenheid 5
- 1 roestvrijstalen pan 2
- 1 spatbescherming 1
- 8 fonduevorken 8
- 1 handleiding

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ De rode roestvrijstalen pan mag in geen geval in de vaatwasmachine worden gereinigd.

- 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.

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 chocolademengsel en draai de fonduevork 8 net zolang totdat de ingrediënten helemaal met chocolade 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!
- ⊙ De rode roestvrijstalen pan mag in geen geval in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- ⊙ 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

- Reinig de rode roestvrijstalen pan 2 met de hand met een mild afwasmiddel.
- De zilveren 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. Weggoaien

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 help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften 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	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?• Controleer de aansluiting.• Staat de temperatuurregelaar 6 op de markering 0?

12. Accessoires bestellen

U kunt de fonduevorken 8 bijbestellen.

Bestelling online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code gaat u naar een website waar u kunt nabestellen.

13. Technische gegevens

Model:	SFE 1500 D3
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1500 W

Gebruikte symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (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: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. 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, accu's, 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: 321569_1901 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) 321569_1901 uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
 Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
 E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
 Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
 E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 321569_1901



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
 Tasköprüstraße 3
 DE-22761 Hamburg
 DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	52
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	53
3. Sicherheitshinweise	53
4. Lieferumfang	57
5. Inbetriebnahme	57
6. Stromversorgung	57
7. Bedienen	57
7.1 Grundbedienung	57
7.2 Schokoladen-Fondue	58
7.3 Käse-Fondue	58
7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)	58
7.5 Fondue mit Öl/Fett	59
8. Reinigen	59
9. Aufbewahren	60
10. Entsorgen	60
11. Problemlösung	61
12. Zubehörteile bestellen	61
13. Technische Daten	61
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	62

1. Übersicht

- 1 Spritzschutz mit Gabelhaltern
- 2 Edelstahltopf (in zwei Varianten: entweder silber oder rot lackiert)
- 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem 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.

- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 59).



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 und
 - ... 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: Erkaltendes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen (siehe "Edelstahltopf entleeren" auf Seite 60).
- ⊙ 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.
- ⊙ Der rote Edelstahltopf darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Heizeinheit 5
- 1 Edelstahltopf 2
- 1 Spritzschutz 1
- 8 Fonduegabeln 8
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der rote Edelstahltopf darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 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.

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!
- ⊙ Der rote Edelstahltopf darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ⊙ 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

- Reinigen Sie den roten Edelstahltopf 2 von Hand mit mildem Spülmittel.
- Der silberne 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. mit Hilfe 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.

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	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Steht der Temperaturregler 6 auf der Markierung 0?

12. Zubehörteile bestellen

Sie können die Fonduegabeln 8 nachbestellen.

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

13. Technische Daten

Modell:	SFE 1500 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1500 W

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.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. 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, Akkus, 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: 321569_1901 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) 321569_1901 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 321569_1901



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND