



PREMIUM-FONDUE-RACLETTEGRILL-KOMBINATION SRGF 1400 A3

DE AT CH Bedienungsanleitung

PREMIUM-FONDUE-RACLETTEGRILL-KOMBINATION

FR CH Mode d'emploi

APPAREIL COMBINÉ RACLETTE-FONDUE PREMIUM

IT CH Manuale di istruzioni per l'uso

COMBINAZIONE GRILL PER FONDUTA E RACLETTE

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
09/2025 ID: SRGF 1400 A3_25_V1.3

IAN 484400_2501

1



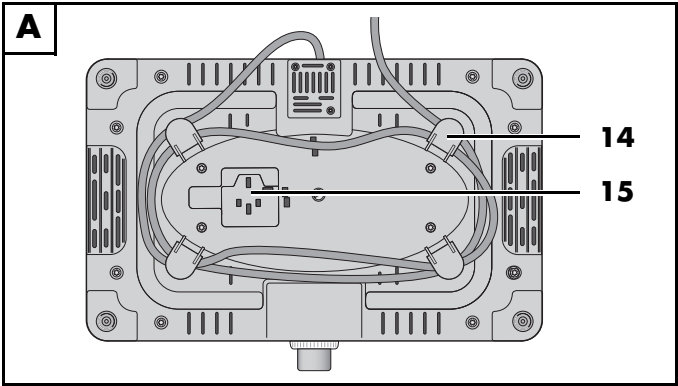
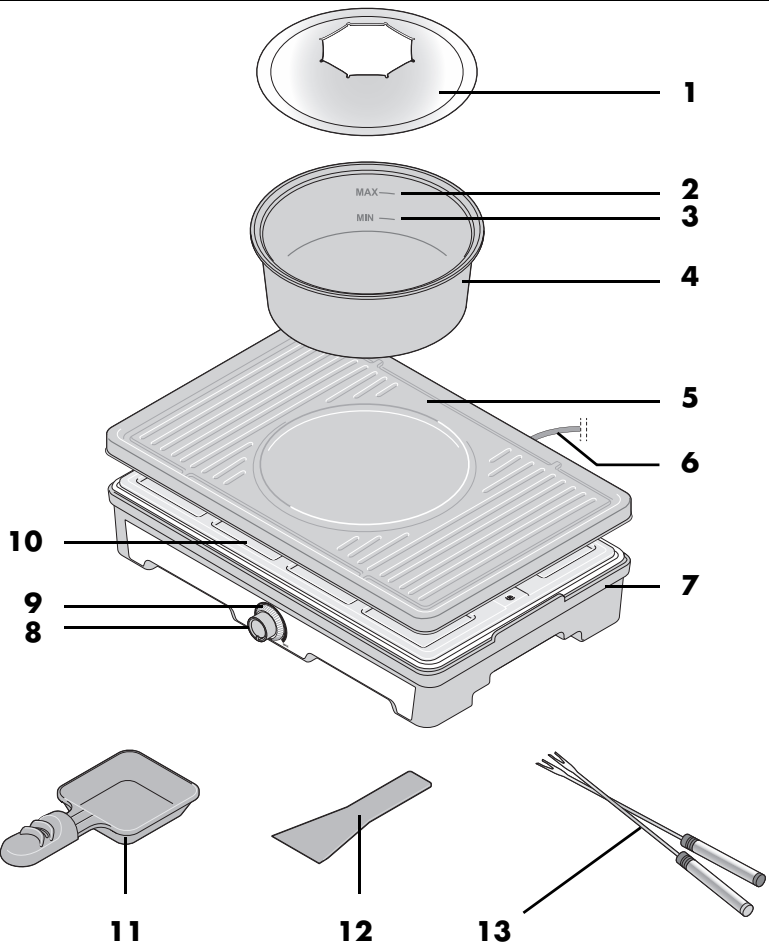
IAN 484400_2501



Deutsch	2
Français	18
Italiano	36



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	9
5. Inbetriebnahme	10
6. Bedienen	10
6.1 Gerät vorbereiten, ein- und ausschalten	10
6.2 Raclette zubereiten	11
6.3 Fondue zubereiten	12
7. Reinigen und lagern	13
7.1 Fonduetopf entleeren	13
7.2 Unterteil reinigen	14
7.3 Grillplatte und Zubehör reinigen	14
7.4 Geschirrspülmaschine	14
7.5 Gerät lagern	14
8. Entsorgen	14
9. Problemlösung	15
10. Technische Daten	15
11. Garantie der HOYER Handel GmbH	16

1. Übersicht

- 1 Spritzschutz mit Gabelhaltern
- 2 **MAX** Markierung für maximalen Füllstand
- 3 **MIN** Markierung für minimalen Füllstand
- 4 Fonduetopf
- 5 Grillplatte
- 6 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 7 Unterteil
- 8 Einschalter und Temperaturregler **MIN – MAX**
- 9 Kontrollleuchte (integriert im Temperaturregler **8**):
 - leuchtet, wenn das Gerät aufheizt
 - erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist
- 10 Vertiefungen für Raclette-Pfännchen
- 11 Raclette-Pfännchen
- 12 Kunststoffspatel
- 13 Fonduegabeln
- 14 Kabelaufwicklung
- 15 Steckerparkplatz

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Raclette mit Fondue.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät 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 Raclette mit Fondue!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Raclette mit Fondue ist im Betrieb als ...

... Raclette zum Grillen und Garen von Speisen geeignet.

... Fondue zum Erwärmen und Warmhalten von Fett, Brühe oder Mischungen für Käse- oder Schokoladen-Fondue geeignet.

Verwenden Sie den Raclette-Grill ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.

Das Gerät darf nicht zum Auftauen, zum Erwärmen oder Trocknen von Gegenständen benutzt werden.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien ausgelegt.
- ⊙ Der mitgelieferte Fonduetopf darf nur auf der Heizeinheit dieses elektrischen Fondues verwendet werden. Er darf nicht auf einem Herd oder über offenem Feuer erhitzt werden.

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

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.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



- ⊙ Die Metalloberflächen, das Heizelement und die Grillplatte werden beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ⊙ 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 für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel ...
 - ... Personalküchenbereiche in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Gästen in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ 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.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizspiralen dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe "Reinigen und lagern" auf Seite 13).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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 das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



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.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- ⊙ Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf der Markierung **MIN** steht.
- ⊙ Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran

hängen bleiben oder darüber stolpern kann.

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



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden. Damit soll verhindert werden, dass es umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.

- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein. Um eine Überhitzung des Gerätes oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Gerät nicht abgedeckt werden. Die Grillplatte darf auf keinen Fall mit Alufolie, Aluminiumschalen oder anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden.
- ⊙ Die Anschlussleitung darf die Metalloberflächen während des Betriebes nicht berühren.



GEFAHR von Verletzung 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 sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.
- ⊙ 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 Fonduepfopf, 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 Fonduepfopf 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 Fonduepfopf darauf steht. Der Fonduepfopf könnte herunterrutschen.
- ⊙ Die Metalloberflächen werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Lassen Sie die Kunststoffspatel während der Zubereitung nicht auf der heißen Grillplatte oder im Raclette-Pfännchen liegen. Die Kunststoffspatel können ebenfalls heiß werden.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß und darf nicht berührt werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand und verwenden Sie hierzu nur die vorgesehenen Griffe.
- ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nie ohne die Grillplatte. Sonst würden die glühenden Heizelemente freiliegen und könnten bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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



GEFAHR für Vögel!

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen.
- ⊙ Der Fonduepotf muss mindestens bis zur unteren Markierung für minimalen Füllstand **MIN** befüllt werden, da weniger Inhalt schnell überhitzen kann.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen 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 Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Während des Betriebs kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- ⊙ Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen (siehe "Fonduepotf entleeren" auf Seite 13).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Stellen Sie die Heizeinheit niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.

- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör oder ersetzen Sie die Spatel durch Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichtete Oberfläche der Grillplatte sowie der Raclette-Pfännchen beschädigen.
- ⊙ Lassen Sie beim Aufheizen und im Betrieb keine leeren Raclette-Pfännchen im Gerät. Durch die Überhitzung könnte die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Heizeinheit mit abnehmbarer Grillplatte **5**
 - 1 Fonduepotf **4**
 - 1 Spritzschutz **1**
 - 8 Fonduegabeln **13**
 - 8 Raclette-Pfännchen **11**
 - 8 Kunststoffspatel **12**
 - 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
 - 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)
1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

5. Inbetriebnahme



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln an den Heizelementen und ist kein Gerätefehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
 - **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe "Reinigen und lagern" auf Seite 13)!
 - Wickeln Sie die Anschlussleitung **6** vollständig von der Kabelaufwicklung **14** ab.
1. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber, aber **nicht** das Typenschild auf der Unterseite.
 2. Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf **MIN**.
Damit ist die Heizung ausgeschaltet.
 3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
 4. Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf die Stufe **MAX**.
Das Gerät heizt auf. Die rote Kontrollleuchte **9** leuchtet.

Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.

5. Schalten Sie die Heizung wieder aus, indem Sie den Temperaturregler **8** auf **MIN** drehen. Die rote Kontrollleuchte **9** erlischt.
6. Ziehen Sie den Netzstecker **6** und lassen Sie das Gerät abkühlen.
7. Reinigen Sie das Gerät erneut.

6. Bedienen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Die Metalloberflächen werden durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen. Schützen Sie Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonduegabeln **13** nur an ihrem Griff.
- ⊙ Der Fonduetopf **4** darf nicht über die obere Markierung für maximalen Füllstand **MAX 2** befüllt werden, um ein Überlaufen beim Heizvorgang zu verhindern.

6.1 Gerät vorbereiten, ein- und ausschalten

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 30 cm zu anderen Gegenständen ein.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf **MIN**.
Damit ist die Heizung ausgeschaltet.
3. Ölen Sie die Raclette-Pfännchen **11** von innen und die Grillplatte **5** auf der Oberseite leicht ein. Sparen Sie den Bereich für den Fonduetopf **4** aus, wenn Sie auch ein Fondue zubereiten wollen.

HINWEIS: Benutzen Sie dazu ein Küchentuch, auf das Sie etwas Speiseöl geträufelt haben.

4. Legen Sie die Grillplatte **5** auf die Halterungen des Unterteils **7**. Achten Sie darauf, dass die Grillplatte **5** richtig auf den Halterungen sitzt.
5. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **8** im Uhrzeigersinn auf **MAX**. Das Gerät heizt auf. Die rote Kontrollleuchte **9** leuchtet. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vorheizen. Danach ist das Gerät betriebsbereit.
7. Um die Heizung auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler **8** gegen den Uhrzeigersinn auf **MIN**. Die rote Kontrollleuchte **9** erlischt.
8. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **6** aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.

6.2 Raclette zubereiten

Die optimale Temperatur hängt vor allem von den verwendeten Lebensmitteln ab.

HINWEISE:

- Während des Betriebes geht die rote Kontrollleuchte im Temperaturregler **8** und damit die Heizung immer wieder an und aus. Damit wird die Temperatur annähernd konstant gehalten.
 - Im höheren Temperaturbereich geht die Heizung auf Dauerbetrieb und die rote Kontrollleuchte leuchtet ständig.
-
- Sollte die Temperatur zu hoch sein, drehen Sie den Temperaturregler **8** ein Stück in Richtung **MIN**.

- Wenn die Temperatur zu niedrig ist und das Garen zu lange dauert, drehen Sie den Temperaturregler **8** ein Stück in Richtung **MAX**.

1. Füllen Sie die Raclette-Pfännchen **11** mit den gewünschten Zutaten.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Befüllen Sie das Raclette-Pfännchen **11** nicht zu hoch, da die Zutaten sonst zu dicht an den Grill kommen und verbrennen könnten.
- ⊙ Lassen Sie die Kunststoffspatel **12** während der Zubereitung nicht auf der heißen Grillplatte **5** oder im Raclette-Pfännchen **11** liegen. Die Kunststoffspatel können ebenfalls heiß werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Kunststoffspatel **12**, keinesfalls Besteck aus Metall.
-
2. Stellen Sie das Raclette-Pfännchen **11** in das Gerät in die dafür vorgesehenen Vertiefungen **10**.
 3. Nehmen Sie das Raclette-Pfännchen **11** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.
 4. Schieben Sie den Inhalt des Raclette-Pfännchens **11** mit einem Kunststoffspatel **12** auf einen Teller und lassen Sie es sich schmecken.

HINWEISE:

- Da das Raclette-Pfännchen **11** eine Antihaft-Beschichtung hat, muss es nicht vor jeder weiteren Portion erneut eingefettet werden.
 - Falls die Beschichtung der Raclette-Pfännchen **11** durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden, ist dies kein Reklamationsgrund.
-

Grillen mit der Grillplatte

Die Grillplatte **5** dient vor allem dazu, Fleisch, Würstchen, Obst und Gemüse zu grillen.

6.3 Fondue zubereiten

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 Fonduetopf **4**. Die Füllmenge muss zwischen den beiden Füllstandmarkierungen **MIN 3** und **MAX 2** im Topf liegen.
2. Stellen Sie den Fonduetopf **4** auf die Grillplatte **5**.
3. Für Fett und Brühe: Legen Sie den Spritzschutz **1** auf den Topf.
4. Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf die gewünschte Temperatur zum Aufheizen. Die Kontrollleuchte **9** leuchtet.
5. Für Käse- und Schokoladen-Fondue: Rühren Sie immer wieder vorsichtig um, bis eine gleichmäßige Mischung entstanden ist.
6. Wenn der Inhalt des Fonduetopfes **4** die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte **9**. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **8** die Temperatur etwas herunter, um die Temperatur zu halten. Die Kontrollleuchte **9** beginnt zu leuchten, wenn das Gerät wieder aufheizt.
7. Spießen Sie die in kleine Stücke geschnittenen Zutaten zum Eintauchen auf die Fonduegabeln **13** und verfahren Sie, wie in den jeweiligen Kapiteln beschrieben.
8. Nach Beenden des Fondues drehen Sie den Temperaturregler **8** auf **MIN**.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **6**.
10. Warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

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.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler **8** eine mittlere Temperatur ein.
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: Früchte, Weißbrot, Marshmallows.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die geschmolzene Schokoladen-Mischung und drehen Sie die Fonduegabel **13**, bis die Zutaten mit Schokolade umhüllt sind.

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.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler **8** eine mittlere Temperatur ein.
- 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 **13**, bis die Zutaten mit Käse umhüllt sind.

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 **13** zu haben, verwenden Sie den Spritzschutz **1**.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler **8** eine mittlere Temperatur ein.

- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die heiße Brühe und hängen Sie die Fonduegabeln **13** in die Gabelhalterungen am Spritzschutz **1**.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln **13**, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist.

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 **13** zu haben, verwenden Sie den Spritzschutz **1**.
- Drehen Sie den Temperaturregler **8** auf **MAX**.
- 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 **13** in die Gabelhalterungen am Spritzschutz **1**.

- Entnehmen Sie die Fonduegabeln **13**, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist.

7. Reinigen und lagern



GEFAHR! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Beschädigung zu vermeiden:

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **6** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät, sowie die Antihalt-Beschichtung der Grillplatte **5** und der Raclette-Pfännchen **11**, beschädigt werden.

HINWEIS: Warten Sie nach dem Abkühlen nicht zu lange mit dem Reinigen, damit die Essensreste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

7.1 Fonduetopf entleeren

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

HINWEIS: Angebrannte Speise- oder Fettreste lassen sich oft leichter entfernen, wenn Sie Wasser in den Fonduetopf **4** füllen, eine

Packung Backpulver hinzugeben und über Nacht stehen lassen.

7.2 Unterteil reinigen

1. Reinigen Sie das Unterteil **7** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Geschirrspülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

7.3 Grillplatte und Zubehör reinigen

1. Heben Sie die abgekühlte Grillplatte **5** vom Unterteil **7**.
2. Reinigen Sie die Grillplatte **5**, Fonduepfopf **4**, Spritzschutz **1**, Fonduegabeln **13**, Raclette-Pfännchen **11** und Kunststoffspatel **12** von Hand in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel.
3. Bei hartnäckigen Verkrustungen lassen Sie die Teile etwa 20 – 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Dem Wasser können Sie etwas Geschirrspülmittel zugeben.
4. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab.

7.4 Geschirrspülmaschine

Der Fonduepfopf **4**, der Spritzschutz **1**, die Kunststoffspatel **12** und die Fonduegabeln **13** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

7.5 Gerät lagern

Um das Gerät zu verstauen:

1. **Bild A:** Wickeln Sie die Netzanschlussleitung **6** um die Kabelaufwicklung **14**.
2. Stecken Sie den Stecker in den Steckerparkplatz **15**.

8. Entsorgen

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



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

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von



Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

9. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss. - Steht der Temperaturregler 8 auf der Markierung MIN?

10. Technische Daten

Modell:	SRGF 1400 A3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,5 W

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

11. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 484400_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **484400_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 484400_2501



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	19
2. Utilisation conforme	20
3. Consignes de sécurité	21
4. Éléments livrés	25
5. Mise en service	26
6. Utilisation	26
6.1 Préparation, mise en marche et à l'arrêt de l'appareil	26
6.2 Préparer la raclette	27
6.3 Préparation de fondue	28
7. Nettoyage et stockage	30
7.1 Vider le caquelon à fondue	30
7.2 Nettoyage de la base	30
7.3 Nettoyage de la plaque de cuisson et des accessoires	30
7.4 Lave-vaisselle	30
7.5 Rangement de l'appareil	30
8. Mise au rebut	31
9. Dépannage	31
10. Caractéristiques techniques	31
11. Garantie de HOYER Handel GmbH	32

1. *Aperçu de l'appareil*

- 1** Protection anti-projections avec support à fourchettes
- 2** **MAX** Repère de niveau maximum
- 3** **MIN** Repère de niveau minimum
- 4** Caquelon à fondue
- 5** Plaque de cuisson
- 6** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 7** Base
- 8** Interrupteur Marche/Arrêt et bouton de réglage de la température **MIN** – **MAX**
- 9** Voyant lumineux (intégré dans le bouton de réglage de la température **8**) :
 - est allumé lorsque l'appareil chauffe
 - s'éteint lorsque la température réglée est atteinte
- 10** Renforcements destinés aux coupelles à raclette
- 11** Coupelle à raclette
- 12** Spatule en plastique
- 13** Fourchettes à fondue
- 14** Enrouleur de câble
- 15** Emplacement de rangement de fiche secteur

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvelle raclette avec fondue.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **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 nouvelle raclette avec fondue !

2. Utilisation conforme

La raclette avec fondue est appropriée pour marcher en mode ...

- ... Raclette pour griller et cuire des aliments.
- ... Fondue pour chauffer et maintenir au chaud de la graisse, du bouillon ou des mélanges pour fondue au fromage ou au chocolat.

Utilisez le gril à raclette uniquement à l'intérieur de votre domicile, jamais à l'extérieur. L'appareil ne doit pas être utilisé pour décongeler, réchauffer ou sécher des objets. L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
- ⊙ Le caquelon à fondue fourni ne doit 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.

Symboles sur l'appareil

	Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.
	Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.

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'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Les surfaces métalliques, l'élément chauffant et la plaque de cuisson deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ Après utilisation, la surface de l'élément chauffant reste encore chaude.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Il ne faut utiliser ni charbon de bois ni autres combustibles similaires dans cet appareil.
- ⊙ Les spirales chauffantes ne doivent pas être essuyées avec un chiffon humide.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque ce dernier est en marche afin de pouvoir intervenir à temps en cas de dysfonctionnements.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ Aucun liquide ne doit déborder sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation** (voir « Nettoyage et stockage » à la page 30).



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



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'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



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.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant secteur disposant de contacts de protection.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température est positionné sur le repère **MIN.**
- ⊙ Ne manipulez jamais l'appareil, le câble de raccordement au secteur ou la fiche secteur avec des mains humides.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ 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.

- ⊙ 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'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ 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
 - 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 évitez de surcharger le réseau électrique.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ L'appareil doit être posé uniquement sur une surface solide, plane, sèche et non inflammable. Cela doit l'empêcher de basculer ou de glisser et empêche également le support de prendre feu et d'être ainsi endommagé.

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs. Pour éviter une surchauffe de l'appareil ou un éventuel incendie, l'appareil ne doit pas être couvert. La plaque de cuisson ne doit jamais être recouverte d'une feuille d'aluminium, de barquettes en aluminium ou d'autres matériaux résistants à la chaleur.
- ⊙ Le câble de raccordement ne doit pas toucher les surfaces métalliques pendant l'utilisation.



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 de la graisse s'enflamme sur l'appareil, **ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau !** Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une déflagration ou une décharge électrique. Recouvrez plutôt l'appareil, p. ex. avec une couverture anti-feu.
- ⊙ 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 à fondue, la protection anti-projections et les fourchettes à fondue deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pour-
quoi vous devez protéger vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenir les fourchettes à fondue que par leur manche.
- ⊙ Le caquelon à fondue 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 à fondue est posé dessus. Le caquelon à fondue risque de glisser.
- ⊙ Pendant l'utilisation, les surfaces métalliques atteignent une température très élevée. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ Pendant la préparation, ne laissez pas reposer les spatules en plastique sur la plaque de cuisson très chaude ou dans la coupelle à raclette. Les spatules en plastique peuvent également devenir très chaudes.
- ⊙ Ne touchez pas l'appareil juste après l'avoir éteint car il reste encore très chaud.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine lorsque vous faites cuire des aliments à haute température. Des projections de graisse peuvent autrement entraîner des brûlures.
- ⊙ N'utilisez jamais l'appareil sans la plaque de cuisson. Cela exposerait les éléments chauffants brûlants pouvant causer de graves brûlures en cas de contact.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher à une prise de courant.
- ⊙ Le caquelon à fondue doit être rempli au moins jusqu'au repère de niveau minimum **MIN** car si le contenu est insuffisant, il existe un risque de surchauffe.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone 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 en silicone. 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 à fondue » à la page 30).
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne placez jamais l'unité de chauffe sur des surfaces chaudes (p. ex. plaques de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'un feu nu.
- ⊙ N'utilisez que les accessoires d'origine ou remplacez la spatule par des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les couverts en métal pourraient endommager la surface antiadhésive de la plaque de cuisson ainsi que des coupelles à raclette.
- ⊙ Lors du préchauffage et du fonctionnement, ne laissez pas de coupelles à raclette vides dans l'appareil. La surchauffe risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif.
- ⊙ Ne posez aucun objet sur l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 unité de chauffe avec plaque de cuisson amovible **5**
 - 1 caquelon à fondue **4**
 - 1 protection anti-projections **1**
 - 8 fourchettes à fondue **13**
 - 8 coupelles à raclette **11**
 - 8 spatules en plastique **12**
 - 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
 - 1 notice succincte (joint à l'appareil)
1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
 2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

5. Mise en service



RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Ceci est dû aux matériaux de montage situés au niveau des éléments chauffants et n'est pas un défaut de l'appareil. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation** (voir « Nettoyage et stockage » à la page 30) !
- Déroulez complètement le câble de raccordement **6** de l'enrouleur de câble **14**.

1. Retirez les autocollants éventuels mais **pas** la plaque signalétique qui se trouve sur la face inférieure de l'appareil.
2. Tournez le bouton de réglage de la température **8** sur **MIN**.
Le chauffage est ainsi éteint.
3. Branchez la fiche secteur **6** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

4. Tournez le bouton de réglage de la température **8** sur le niveau **MAX**.
L'appareil chauffe. Le voyant lumineux rouge **9** s'allume.
Laissez l'appareil en marche pendant environ 10 – 15 minutes.
5. Éteignez à nouveau le chauffage en tournant le bouton de réglage de la température **8** sur **MIN**. Le voyant lumineux rouge **9** s'éteint.
6. Débranchez la fiche secteur **6** et laissez l'appareil refroidir.
7. Nettoyez à nouveau l'appareil.

6. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant l'utilisation, les surfaces métalliques atteignent une température très élevée. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande. Protégez vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenez les fourchettes à fondue **13** que par leur manche.
- ⊙ Le caquelon à fondue **4** ne doit pas être rempli au-delà du repère de niveau maximum **MAX 2** afin d'éviter le débordement du contenu durant le processus de chauffe.

6.1 Préparation, mise en marche et à l'arrêt de l'appareil

1. Choisissez un emplacement stable, plat et incombustible. Veillez aussi à ce que les autres objets soient à une distance d'env. 30 cm de l'appareil.
2. Tournez le bouton de réglage de la température **8** sur **MIN**.
Le chauffage est ainsi éteint.

3. Huilez légèrement l'intérieur des coupelles à raclette **11** et la partie supérieure de la plaque de cuisson **5**. Évitez la zone pour le caquelon à fondue **4** si vous souhaitez également préparer une fondue.

REMARQUE : utilisez pour cela un torchon imbibé d'une petite quantité d'huile alimentaire.

4. Posez la plaque de cuisson **5** sur les supports de la base **7**. Veillez à ce que la plaque de cuisson **5** soit bien positionnée sur les supports.
5. Branchez la fiche secteur **6** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
6. Tournez le bouton de réglage de la température **8** dans le sens horaire sur **MAX**.
L'appareil chauffe. Le voyant lumineux rouge **9** s'allume.
Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 10 minutes.
L'appareil est alors prêt à fonctionner.
7. Pour éteindre le chauffage, tournez le bouton de réglage de la température **8** dans le sens antihoraire sur **MIN**. Le voyant lumineux rouge **9** s'éteint.
8. Après utilisation, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant secteur. C'est la seule manière de mettre l'appareil complètement hors tension.

6.2 Préparer la raclette

La température optimale dépend surtout des aliments utilisés.

REMARQUES :

- Pendant le fonctionnement, le voyant lumineux rouge du bouton de réglage de la température **8** et par conséquent le chauffage s'allume et s'éteint plusieurs fois. La température est ainsi maintenue à un niveau quasiment constant.
 - Dans la plage de température supérieure, le chauffage passe en mode continu et le voyant lumineux rouge est allumé en permanence.
-
- Si la température est trop élevée, tournez le bouton de réglage de la température **8** un peu vers **MIN**.
 - Si la température est trop basse et que la cuisson dure trop longtemps, tournez le bouton de réglage de la température **8** un peu vers **MAX**.
1. Remplissez les coupelles à raclette **11** avec les ingrédients souhaités.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne remplissez pas trop la coupelle à raclette **11** sinon les ingrédients peuvent être trop proches du gril et brûler.
- ⊙ Pendant la préparation, ne laissez pas reposer les spatules en plastique **12** sur la plaque de cuisson **5** très chaude ou dans la coupelle à raclette **11**. Les spatules en plastique peuvent également devenir très chaudes.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les spatules en plastique fournies **12**, en aucun cas des couverts en métal.
-

2. Posez la coupelle à raclette **11** dans l'appareil dans les renforcements **10** prévus à cet effet.
3. Sortez la coupelle à raclette **11** de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.
4. Poussez le contenu de la coupelle à raclette **11** avec une spatule en plastique **12** sur une assiette et dégustez.

REMARQUES :

- Étant donné que la coupelle à raclette **11** est dotée d'un revêtement antiadhésif, il n'est pas nécessaire de la regraisir avant chaque autre portion.
- Si le revêtement des coupelles à raclette **11** est endommagé en raison d'un usage incorrect, cela ne constitue pas un motif de réclamation.

Grillades avec la plaque de cuisson

La plaque de cuisson **5** sert principalement à griller la viande, les saucisses, les fruits et les légumes.

6.3 Préparation de fondue

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 à fondue **4**. La contenance doit se situer entre les deux repères de niveau **MIN 3** et **MAX 2** du caquelon.
2. Placez le caquelon à fondue **4** sur la plaque de cuisson **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 **8** sur la température de préchauffage souhaitée. Le voyant lumineux **9** s'allume.

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 à fondue **4** a atteint la température souhaitée, le voyant lumineux **9** s'éteint. Baissez un peu la température à l'aide du bouton de réglage de la température **8** pour maintenir la température. Le voyant lumineux **9** s'allume lorsque l'appareil se réchauffe à nouveau.
7. Piquez les ingrédients coupés en petits morceaux sur les fourchettes à fondue **13** 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 **8** sur **MIN**.
9. Débranchez la fiche secteur **6**.
10. Attendez que toutes les pièces aient refroidi avant de commencer le nettoyage.

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**.
- À l'aide du bouton de réglage de la température **8**, réglez sur une température moyenne.
- Exemples d'ingrédients pour fondue : fruits, pain blanc, marshmallows.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **13** dans le mélange de chocolat fondu et tournez celles-ci jusqu'à ce que les ingrédients soient enrobés de chocolat.

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**.
- À l'aide du bouton de réglage de la température **8**, réglez sur une température moyenne.
- 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 **13** dans le mélange de fromage fondu et tournez celles-ci jusqu'à ce que les ingrédients soient enrobés de fromage.

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 **13**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- À l'aide du bouton de réglage de la température **8**, réglez sur une température moyenne.
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes, viande, poisson, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **13** 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 **13** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

tée 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 caquelon à fondue 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 **13**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- Tournez le bouton de réglage de la température **8** sur **MAX**.
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes fermes, viande, poisson à chair ferme, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **13** 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 **13** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

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 inadap-

7. Nettoyage et stockage



DANGER ! Pour éviter tout risque de choc électrique ou d'endommagement :

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant secteur.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et protégez-le des éclaboussures et des gouttes d'eau.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun risque de brûlure.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil et le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson **5** et des coupelles à raclette **11**.

REMARQUE : une fois l'appareil refroidi, ne tardez pas trop avant le nettoyage afin d'éviter le dessèchement de restes alimentaires, qui deviennent ainsi plus difficiles à enlever.

7.1 Vider le caquelon à fondue

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'aliments ou de graisse brûlés peuvent être éliminés plus facilement en versant de l'eau dans le caquelon à fondue **4** en ajoutant un paquet de levure chimique et en laissant agir toute une nuit.

7.2 Nettoyage de la base

1. Nettoyez la base **7** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire.
3. N'utilisez l'appareil que si celui-ci est complètement sec.

7.3 Nettoyage de la plaque de cuisson et des accessoires

1. Soulevez la plaque de cuisson **5** refroidie pour la retirer de la base **7**.
2. Nettoyez la plaque de cuisson **5**, le caquelon à fondue **4**, la protection anti-projections **1**, les fourchettes à fondue **13**, les coupelles à raclette **11** et les spatules en plastique **12** à la main dans de l'eau chaude avec un produit vaisselle.
3. En cas d'incrustations tenaces, laissez tremper les pièces dans de l'eau chaude pendant env. 20 – 30 minutes. Vous pouvez ajouter un peu de produit vaisselle à l'eau.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces après le nettoyage.

7.4 Lave-vaisselle

Le caquelon à fondue **4**, la protection anti-projections **1**, les spatules en plastique **12** et les fourchettes à fondue **13** peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

7.5 Rangement de l'appareil

Pour ranger l'appareil :

1. **Figure A :** enroulez le câble de raccordement au secteur **6** autour de l'enrouleur de câble **14**.
2. Branchez la fiche mâle dans l'emplacement de rangement de fiche secteur **15**.

8. Mise au rebut

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

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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTRIE

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



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

9. 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
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le bouton de réglage de la température 8 se trouve-t-il sur le repère MIN ?

10. Caractéristiques techniques

Modèle :	SRGF 1400 A3
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 400 W
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W

Symboles utilisés

	Mise à la terre de protection
	G eprüfte S icherheit (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). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

11. 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, 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 : 484400_2501 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **484400_2501**.



Centre de service

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 484400_2501



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	37
2. Uso conforme	38
3. Istruzioni per la sicurezza	39
4. Materiale in dotazione	43
5. Messa in funzione	44
6. Uso	44
6.1 Preparazione, accensione e spegnimento dell'apparecchio	44
6.2 Preparazione di raclette	45
6.3 Preparazione della fonduta	46
7. Pulizia e conservazione	47
7.1 Svuotamento della pentola per fonduta	47
7.2 Pulizia della base	48
7.3 Pulizia della piastra grill e degli accessori	48
7.4 Lavastoviglie	48
7.5 Conservazione dell'apparecchio	48
8. Smaltimento	48
9. Risoluzione dei problemi	49
10. Dati tecnici	49
11. Garanzia della HOYER Handel GmbH	50

1. Panoramica

- 1** Paraspruzzi con portaforchette
- 2 MAX** Segno per livello di riempimento massimo
- 3 MIN** Segno per livello di riempimento minimo
- 4** Pentola per fonduta
- 5** Piastra grill
- 6** Cavo di collegamento con spina
- 7** Base
- 8** Interruttore di accensione e termostato **MIN – MAX**
- 9** Spia di controllo (integrata nel termostato **8**):
 - si accende quando l'apparecchio si riscalda
 - si spegne al raggiungimento della temperatura impostata
- 10** Rientranze per le padelle della raclette
- 11** Padella della raclette
- 12** Spatola di plastica
- 13** Forchette per fonduta
- 14** Avvolgicavo
- 15** Alloggiamento per la spina

Grazie della fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova raclette con fonduta.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

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

Ci auguriamo che la raclette con fonduta possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio

	Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.
	Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.

2. Uso conforme

Durante il funzionamento, la raclette con fonduta ...

- ... è adatta come raclette per grigliare e cuocere alimenti.
- ... è adatta come fonduta per riscaldare e tenere in caldo grasso, brodo o miscele per fonduta di formaggio o cioccolato.

Utilizzare il grill per raclette esclusivamente in casa e mai all'aperto.

Non utilizzare l'apparecchio per scongelare, per riscaldare o per asciugare oggetti. L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non è destinato all'uso all'aperto.
- ⊙ La pentola per fonduta fornita può essere utilizzata solo sull'unità termica di questo set per fonduta elettrico. Non può essere riscaldata su un fornello o su un fuoco libero.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sorvegliati costantemente.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



- ⊙ Durante il funzionamento, le superfici metalliche, la resistenza e la piastra grill diventano molto caldi. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle impugnature e dagli elementi di comando.
- ⊙ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora calore residuo.
- ⊙ Afferrando le impugnature, collocare l'apparecchio in una posizione stabile per evitare di versare il liquido caldo.
- ⊙ L'unità termica, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.

- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non utilizzare carbone di legna o combustibili simili in questo apparecchio.
- ⊙ Non pulire a umido le spirali di riscaldamento.
- ⊙ Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, per poter intervenire tempestivamente qualora si verificano anomalie di funzionamento.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ Non deve riversarsi liquido sul connettore dell'apparecchio.
- ⊙ **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta** (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 47).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina. e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ I cavi di prolunga devono essere in grado di reggere almeno 10 ampere.
- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente dotata di contatti di terra.
- ⊙ Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il termostato sia sul segno **MIN.**
- ⊙ Non afferrare mai l'apparecchio, il cavo di collegamento alla rete o la spina con le mani umide.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.

- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio, bensì nella base dell'alloggiamento dell'unità termica.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Non collegare un altro apparecchio con elevato assorbimento di potenza a una presa di corrente sullo stesso circuito. In questo modo si eviterà un sovraccarico della rete elettrica.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.



PERICOLO DI INCENDIO!

- ⊙ Collocare l'apparecchio esclusivamente su una base solida, piana, asciutta e non infiammabile. allo scopo di evitare che l'apparecchio si rovesci o scivoli o che la superficie d'appoggio prenda fuoco causando danni.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti. Per evitare il surri-

scaldamento dell'apparecchio o un possibile incendio, non coprire l'apparecchio. Non coprire in nessun caso la piastra grill con carta stagnola, vaschette di alluminio o altri materiali resistenti al calore.

- ⊙ Il cavo di collegamento non deve toccare le superfici metalliche durante il funzionamento.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Pericolo di morte a causa di scottature. Assicurarci che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Pericolo dovuto a esplosione. Usare sempre grasso fresco, pulito e adatto per la fonduta. Il grasso vecchio, usato o inadatto può incendiarsi già a basse temperature.
- ⊙ Se il grasso presente sull'apparecchio dovesse prendere fuoco, **non usare assolutamente acqua per spegnerlo!** Esiste il pericolo di deflagrazione o scossa elettrica. Coprire invece l'apparecchio, ad es. con una coperta antincendio.
- ⊙ Fare attenzione a non scottarsi con gli schizzi caldi durante l'inserimento di alimenti nel contenuto caldo della pentola: asciugare prima gli alimenti e proteggere le mani e gli avambracci con guanti da forno.
- ⊙ La pentola per fonduta, il paraspruzzi e le forchette per fonduta diventano molto caldi durante il funzionamento. Pertanto proteggersi le mani ad es. con guanti da forno e toccare le forchette per fonduta solo dall'impugnatura.
- ⊙ La pentola per fonduta non deve essere riempita oltre il segno per livello di riempimento massimo **MAX** per evitare il traboccamento durante il processo di riscaldamento.

- ⊙ Fare raffreddare completamente tutte le parti prima di procedere allo svuotamento, alla pulizia o al trasporto.
- ⊙ Non trasportare mai l'unità termica con sopra la pentola per fonduta. La pentola per fonduta potrebbe scivolare giù.
- ⊙ Le superfici metalliche diventano molto calde durante il funzionamento. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dalle impugnature e dagli elementi di comando.
- ⊙ Durante la preparazione non lasciare le spatole di plastica sulla piastra grill calda o nella padella della raclette. Anche le spatole di plastica possono diventare molto calde.
- ⊙ L'apparecchio è ancora molto caldo anche dopo averlo spento e non deve essere toccato.
- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato e utilizzare a questo scopo solo le apposite impugnature.
- ⊙ Quando si cuociono alimenti a temperatura elevata, usare guanti da cucina. In caso contrario ci si potrebbe scottare con schizzi di grasso.
- ⊙ Non utilizzare mai l'apparecchio senza piastra grill. In caso contrario le resistenze incandescenti resterebbero scoperte e in caso di contatto potrebbero causare ustioni gravi.



PERICOLO di lesioni da taglio!

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



PERICOLO per gli uccelli!

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di

questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo a una presa di corrente.
- ⊙ La pentola per fonduta deve essere riempita almeno fino al segno per livello di riempimento minimo **MIN**, perché un contenuto minore può surriscaldarsi velocemente.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di silicone. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Durante il funzionamento possono prodursi spruzzi di grasso. Perciò collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e ai grassi.
- ⊙ Non versare grasso liquido nello scarico del lavello: il grasso che si raffredda può ostruire le condutture domestiche (vedere "Svuotamento della pentola per fonduta" a pagina 47).
- ⊙ Assicurarsi che la superficie d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Non collocare mai l'unità termica su superfici calde (ad es. fornelli) o in prossimità di sorgenti di calore o fuoco libero.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali o sostituire le spatole con posate di legno o di plastica resistente al calore. Le posate di metallo potrebbero danneggiare la superficie antiaderente della piastra grill e delle padelle della raclette.

- ⊙ Non lasciare le padelle della raclette vuote all'interno dell'apparecchio in fase di riscaldamento e durante il funzionamento. Il surriscaldamento potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- ⊙ Non collocare oggetti sull'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 unità termica con piastra grill amovibile **5**
 - 1 pentola per fonduta **4**
 - 1 paraspruzzi **1**
 - 8 forchette per fonduta **13**
 - 8 padelle della raclette **11**
 - 8 spatole di plastica **12**
 - 1 manuale d'uso completo (su internet)
 - 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)
1. Togliere tutti i pezzi dalla confezione.
 2. Controllare se i pezzi sono completi e intatti.

5. Messa in funzione



PERICOLO DI INCENDIO!

- ⊙ Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a liquidi e materiali infiammabili o in ambienti a rischio di esplosione. Mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle pareti.

NOTA: durante il primo funzionamento, l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Ciò è dovuto ai mezzi di montaggio delle resistenze e non costituisce un errore dell'apparecchio. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
 - Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
 - **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta** (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 47)!
 - Svolgere completamente il cavo di collegamento **6** dall'avvolgicavo **14**.
1. Togliere gli adesivi eventualmente presenti, **non** però la targhetta del lato inferiore.
 2. Girare il termostato **8** su **MIN**. In questo modo si disattiva il riscaldamento.
 3. Inserire la spina **6** in una presa con messa a terra ben accessibile la cui tensione coincida con le indicazioni della targhetta.
 4. Girare il termostato **8** sul livello **MAX**. L'apparecchio si riscalda. La spia di controllo rossa **9** si accende. Lasciare acceso l'apparecchio per circa 10 – 15 minuti.

5. Disattivare nuovamente il riscaldamento girando il termostato **8** su **MIN**. La spia di controllo rossa **9** si spegne.
6. Staccare la spina **6** e lasciare raffreddare l'apparecchio.
7. Pulire nuovamente l'apparecchio.

6. Uso



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Le superfici metalliche diventano molto calde durante il funzionamento. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dagli elementi di comando. Pertanto proteggersi le mani ad es. con guanti da forno e toccare le forchette per fonduta **13** solo dall'impugnatura.
- ⊙ La pentola per fonduta **4** non deve essere riempita oltre il segno per livello di riempimento massimo **MAX 2** per evitare il traboccamento durante il processo di riscaldamento.

6.1 Preparazione, accensione e spegnimento dell'apparecchio

1. Scegliere un'ubicazione stabile, piana e non infiammabile. Mantenere una distanza di circa 30 cm da altri oggetti.
2. Girare il termostato **8** su **MIN**. In questo modo si disattiva il riscaldamento.
3. Oliare leggermente l'interno delle padelle della raclette **11** e il lato superiore della piastra grill **5**. Lasciare libera l'area per la pentola per fonduta **4** se si desidera preparare anche una fonduta.

NOTA: usare un panno da cucina con qualche goccia di olio commestibile.

4. Disporre la piastra grill **5** sui supporti della base **7**. Fare in modo che la piastra grill **5** appoggi correttamente sui supporti.
5. Inserire la spina **6** in una presa con messa a terra ben accessibile la cui tensione coincida con le indicazioni della targhetta.
6. Girare il termostato **8** in senso orario su **MAX**.
L'apparecchio si riscalda. La spia di controllo rossa **9** si accende.
Fare preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.
A questo punto l'apparecchio è pronto all'uso.
7. Per disattivare il riscaldamento, girare il termostato **8** in senso antiorario su **MIN**. La spia di controllo rossa **9** si spegne.
8. Dopo l'uso staccare la spina **6** dalla presa di corrente. Solo così l'apparecchio sarà completamente privo di corrente.

6.2 Preparazione di raclette

La temperatura ottimale dipende soprattutto dagli alimenti utilizzati.

NOTE:

- Durante il funzionamento, la spia di controllo rossa del termostato **8**, e dunque il riscaldamento, si accende e si spegne ripetutamente. In questo modo la temperatura viene mantenuta quasi costante.
 - Nell'intervallo di temperatura più elevato, il riscaldamento passa al funzionamento continuo e la spia di controllo rossa è costantemente accesa.
-
- Se la temperatura dovesse essere troppo alta, girare un poco il termostato **8** verso **MIN**.

- Se la temperatura dovesse essere troppo bassa e la cottura dovesse tardare troppo, girare un poco il termostato **8** verso **MAX**.

1. Riempire le padelle della raclette **11** con gli ingredienti desiderati.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Non riempire troppo la padella della raclette **11** per evitare che gli ingredienti arrivino troppo vicino al grill e possano bruciarsi.
- ⊙ Durante la preparazione non lasciare le spatole di plastica **12** sulla piastra grill **5** calda o nella padella della raclette **11**. Anche le spatole di plastica possono diventare molto calde.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare esclusivamente la spatola di plastica **12** in dotazione, non utilizzare in nessun caso posate di metallo.
-
2. Collocare la padella della raclette **11** nelle apposite rientranze **10** dell'apparecchio.
 3. Non appena gli ingredienti sono cotti, togliere la padella della raclette **11** dall'apparecchio.
 4. Spostare il contenuto della padella della raclette **11** su un piatto utilizzando una spatola di plastica **12** e gustatela.

NOTE:

- Dato che la padella della raclette **11** ha un rivestimento antiaderente, non è necessario oliarla prima di ogni nuova porzione.
- Se il rivestimento della padella della raclette **11** viene danneggiato a causa di un uso non conforme, questo non è un motivo di reclamo.

Cottura alla griglia con la piastra grill

La piastra grill **5** serve soprattutto a grigliare carne, salsicciotti, frutta e verdura.

6.3 Preparazione della fonduta

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

1. A seconda dell'utilizzo, riempire la pentola per fonduta **4** con grasso, brodo o con gli ingredienti per la fonduta di formaggio o di cioccolata. La quantità deve essere compresa tra i due segni del livello di riempimento **MIN 3** e **MAX 2** presenti nella pentola.
2. Collocare la pentola per fonduta **4** sulla piastra grill **5**.
3. Per grasso e brodo: collocare il paraspruzzi **1** sulla pentola.
4. Per riscaldare, girare il termostato **8** sulla temperatura desiderata. Si accende la spia di controllo **9**.
5. Per la fonduta di formaggio o di cioccolata: mescolare sempre con cautela fino a creare una miscela uniforme.
6. Quando il contenuto della pentola per fonduta **4** raggiunge la temperatura desiderata, la spia di controllo **9** si spegne. Per mantenere la temperatura, abbassare un poco la temperatura con il termostato **8**. Quando l'apparecchio torna a riscaldarsi, la spia di controllo **9** inizia ad accendersi.
7. Per immergere gli ingredienti tagliati a pezzetti, infilarli nelle forchette per fonduta **13** e procedere come descritto nei rispettivi capitoli.
8. Al termine della fonduta, girare il termostato **8** su **MIN**.
9. Staccare la spina **6**.
10. Attendere che tutte le parti si siano raffreddate prima di incominciare la pulizia.

Fonduta di cioccolata

- A seconda della ricetta, fondere la cioccolata a pezzetti ad es. in panna o latte mescolando costantemente.
- In questo caso il paraspruzzi **1** non è necessario.
- Impostare una temperatura media con il termostato **8**.
- Esempi di ingredienti da immergere: frutta, pane bianco, toffolette.
- Immergere nella miscela di cioccolata fusa gli ingredienti infilzati e girare la forchetta per fonduta **13** fino a ricoprire interamente di cioccolata gli ingredienti.

Fonduta di formaggio

- A seconda della ricetta, fondere il formaggio grattugiato finemente ad es. in vino o brodo mescolando costantemente.
- In questo caso il paraspruzzi **1** non è necessario.
- Impostare una temperatura media con il termostato **8**.
- A seconda del modo in cui si scioglie il tipo di formaggio utilizzato, aumentare o diminuire la temperatura impostata.
- Esempi di ingredienti da immergere: pane bianco fresco, baguette.
- Immergere nella miscela di formaggio fuso gli ingredienti infilzati e girare la forchetta per fonduta **13** fino a ricoprire interamente di formaggio gli ingredienti.

Fonduta con brodo (fonduta asiatica)

- Scaldare il brodo di verdure o carne e mantenerlo poco al disotto del punto di ebollizione.
- Per evitare schizzi bollenti e poter appoggiare le forchette per fonduta **13**, utilizzare il paraspruzzi **1**.
- Impostare una temperatura media con il termostato **8**.

- Esempi di ingredienti da immergere: verdura, carne, pesce, frutti di mare.
- Immergere nel brodo caldo gli ingredienti infilzati e agganciare le forchette per fonduta **13** ai portaforchette del paraspruzzi **1**.
- Togliere le forchette per fonduta **13** quando è stato raggiunto il grado di cottura desiderato.

Fonduta con olio/grasso



PERICOLO di lesioni da ustioni!

- ⊙ Pericolo dovuto a esplosione. Usare sempre grasso fresco, pulito e adatto per la fonduta. Il grasso vecchio, usato o inadatto può incendiarsi già a basse temperature. Se durante il funzionamento il grasso dovesse cominciare a bruciare, non usare assolutamente acqua per spegnerlo. Soffocare il fuoco con un coperchio adatto o con una coperta di lana.
 - ⊙ Pericolo di ustioni dovute a schizzi caldi durante l'inserimento di alimenti nel contenuto caldo della pentola: asciugare prima gli alimenti e proteggere le mani e gli avambracci con guanti da forno.
-
- Scaldare olio o grasso neutro e mantenerlo poco al disotto del punto di ebollizione.
 - Per evitare schizzi bollenti e poter appoggiare le forchette per fonduta **13**, utilizzare il paraspruzzi **1**.
 - Girare il termostato **8** su **MAX**.
 - Esempi di ingredienti da immergere: verdure dure, carne, pesce dalle carni sode, frutti di mare.
 - Immergere nel grasso caldo gli ingredienti infilzati e agganciare le forchette per fonduta **13** ai portaforchette del paraspruzzi **1**.

- Togliere le forchette per fonduta **13** quando è stato raggiunto il grado di cottura desiderato.

7. Pulizia e conservazione



PERICOLO! Per evitare il pericolo di scossa elettrica o danneggiamento:

- ⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere mai l'apparecchio in acqua e proteggerlo dagli schizzi e dalle gocce d'acqua.
- ⊙ Prima di pulire l'apparecchio lasciarlo raffreddare fino a quando non esista più il pericolo di scottarsi.

ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio e il rivestimento antiaderente della piastra grill **5** e delle padelle della raclette **11** potrebbero risulterne danneggiati.

NOTA: dopo il raffreddamento non lasciar passare troppo tempo prima di pulire l'apparecchio, in modo da evitare che i residui di cibo si incrostino e poi siano difficili da rimuovere.

7.1 Svuotamento della pentola per fonduta

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

NOTA: i resti di grasso o di cibo bruciati spesso possono essere eliminati più facilmente riempiendo d'acqua la pentola per fonduta **4**, aggiungendo una bustina di lievito in polvere e lasciando riposare tutta la notte.

7.2 Pulizia della base

1. Pulire la base **7** con un panno umido. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Ripassare con un panno bagnato con acqua pulita.
3. Riutilizzare l'apparecchio solo quando è completamente asciutto.

7.3 Pulizia della piastra grill e degli accessori

1. Sollevare la piastra grill **5** raffreddata dalla base **7**.
2. Pulire la piastra grill **5**, la pentola per fonduta **4**, il paraspruzzi **1**, le forchette per fonduta **13**, le padelle della raclette **11** e le spatole di plastica **12** a mano, con acqua calda e detersivo per piatti.
3. In caso di incrostazioni ostinate lasciare i pezzi immersi in acqua calda per circa 20 – 30 minuti. All'acqua si può aggiungere un poco di detersivo per piatti.
4. Dopo la pulizia asciugare accuratamente tutti i pezzi.

7.4 Lavastoviglie

La pentola per fonduta **4**, il paraspruzzi **1**, le spatole di plastica **12** e le forchette per fonduta **13** possono essere lavati anche in lavastoviglie.

7.5 Conservazione dell'apparecchio

Per riporre l'apparecchio:

1. **Figura A:** avvolgere il cavo di collegamento alla rete **6** intorno all'avvolgicavo **14**.
2. Inserire la spina nell'alloggiamento per la spina **15**.

8. Smaltimento

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



Confezione

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

9. Risoluzione dei problemi

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento. • Il termostato 8 si trova sul segno MIN?

10. Dati tecnici

Modello:	SRGF 1400 A3
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1400 W
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	≤ 0,5 W

Simboli utilizzati

	Collegamento a massa
	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

11. Garanzia della HOYER Handel GmbH

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 484400_2501** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

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

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **484400_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 484400_2501



Fornitore

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

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA