



PREMIUM-FONDUE-RACLETTEGRILL-KOMBINATION SRGF 1400 A3
PREMIUM RACLETTE GRILL WITH FONDUE SRGF 1400 A3
APPAREIL COMBINÉ RACLETTE-FONDUE PREMIUM SRGF 1400 A3

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

PREMIUM-FONDUE-RACLETTEGRILL-KOMBINATION

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

APPAREIL COMBINÉ RACLETTE-FONDUE PREMIUM

(PL) Instrukcja obsługi

ZESTAW DO FONDUE I RACLETTE PREMIUM

(SK) Návod na obsluhu

KOMBINOVANÝ GRIL NA FONDUE A RACLETTE PREMIUM

(DK) Betjeningsvejledning

KOMBINATION AF RACLETTEGRILL OG FONDUE

(HU) Kezelési útmutató

PRÉMIUM FONDÜ ÉS RACLETTE GRILL KOMBINÁCIÓ

(GB) Operating instructions

PREMIUM RACLETTE GRILL WITH FONDUE

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

PREMIUM FONDUE-RACLETTEGRILL COMBINATIE

(CZ) Návod k obsluze

FONDUE A RACLETTE GRIL PREMIUM

(ES) Instrucciones de servicio

COMBINACIÓN DE FONDUE Y RACLETTE PREMIUM

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

COMBINAZIONE GRILL PER FONDUTA E RACLETTE

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

09/2025 ID: SRGF 1400 A3_25_V1.3

IAN 484400_2501

8 

IAN 484400_2501

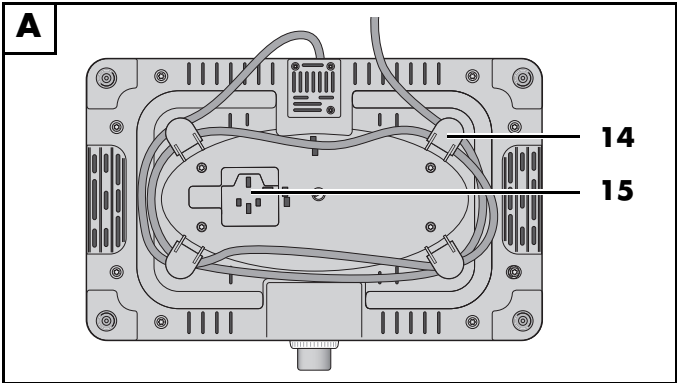
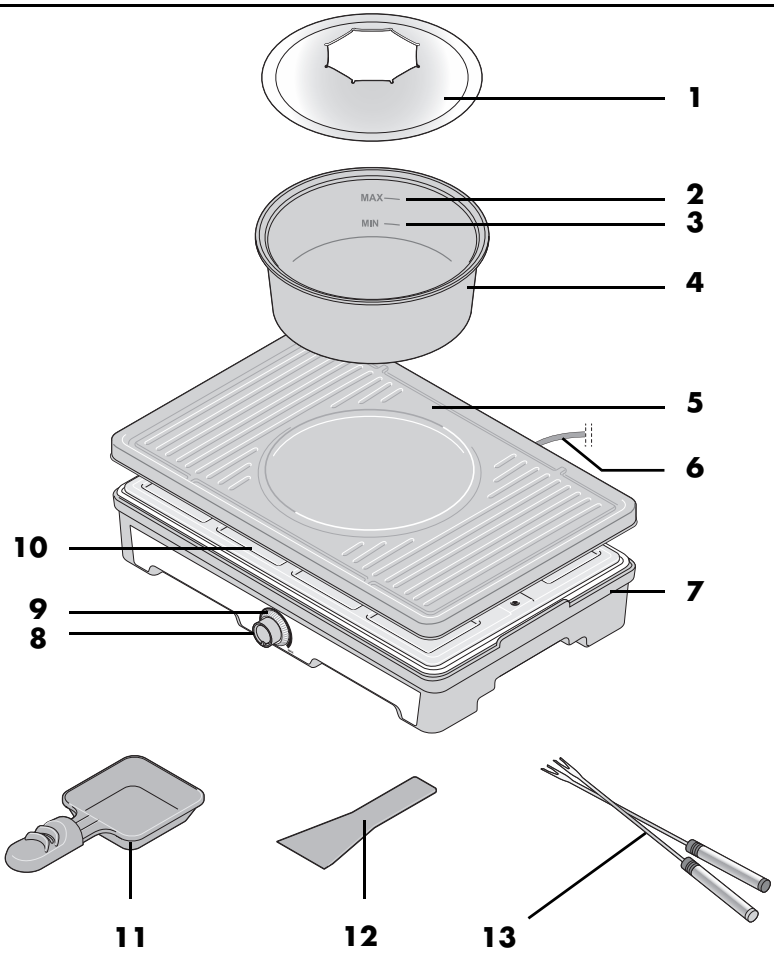
(DE) (FR) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK) (ES)



Deutsch.....	2
English.....	20
Français	36
Nederlands.....	56
Polski	74
Česky	92
Slovenčina	108
Español.....	124
Dansk	142
Italiano	156
Magyar.....	174



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



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 Fonduepfopf 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!

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.

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.

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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 (Kassenbon) 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

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 484400_2501



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	21
2. Intended purpose	22
3. Safety information	22
4. Items supplied	26
5. How to use	27
6. Operation	27
6.1 Preparing device, switching on and off.....	27
6.2 Preparing the raclette	28
6.3 Preparing the fondue	28
7. Cleaning and storing	30
7.1 Emptying the fondue pot	30
7.2 Cleaning the bottom part	30
7.3 Cleaning the grill plate and accessories.....	30
7.4 Dishwasher	30
7.5 Storing the device	31
8. Disposal	31
9. Trouble-shooting	31
10. Technical specifications	31
11. Warranty of the HOYER Handel GmbH	32

1. Overview

- 1 Splash guard with fork holders
- 2 **MAX** Marking indicating the maximum filling level
- 3 **MIN** Marking indicating the minimum filling level
- 4 Fondue pot
- 5 Grill plate
- 6 Power cable with mains plug
- 7 Bottom part
- 8 On switch and temperature control **MIN – MAX**
- 9 Control light (integrated in the temperature control **8**):
 - is lit when the device is heating up
 - goes out as soon as the set temperature is reached
- 10 Recesses for raclette pans
- 11 Raclette pan
- 12 Plastic spatula
- 13 Fondue forks
- 14 Cable spool
- 15 Plug socket

Thank you for placing your trust in our products!

Congratulations on your new raclette with fondue.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new raclette with fondue!

Symbols on your device

	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
	This symbol warns you against touching the hot surface.

2. Intended purpose

The raclette with fondue is used as a ...

... raclette suitable for grilling and cooking food.

... fondue suitable for heating and keeping warm fat, broth or mixtures for cheese or chocolate fondue.

Only use the raclette grill inside your home, and never outdoors.

The device must not be used for thawing, heating or drying objects.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these user instructions:



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

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

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children aged between 0 and 8 years.
- ⊙ This device may be used by children aged 8 years or above if they are permanently supervised.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ The cleaning and maintenance by the user may not be performed by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
-  ⊙ The metal surfaces, heating element and grill plate become very hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.
- ⊙ The surface of the heating element remains hot after use.
- ⊙ Place the device in a stable position by using the handles, in order to prevent the hot liquid from spilling.
- ⊙ Do not immerse the heating unit, the power cable or the mains plug in water or any other liquid.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.

- ⊙ Charcoal and similar fuels must not be used in this device.
- ⊙ The heating coils must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ Never leave the device unattended during operation in order to be able to intervene in good time if malfunctions occur.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙ Liquid must never overflow onto the device plug connections of the device.
- ⊙ **Clean the device prior to its first use** (see "Cleaning and storing" on page 30).



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Extension cables must be designed for a minimum of 10 ampere.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the device to an easily accessible mains socket with earthing contacts.
- ⊙ Before connecting the device, check that the temperature control is set to the **MIN** marking.
- ⊙ Never touch the device, mains power cable or mains plug with wet hands.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wind the power cable around

the device but into the housing base of the heating unit.

- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ Do not connect another device with a high power consumption to a wall socket on the same electrical circuit. This way you will avoid overloading the mains power supply.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.



FIRE HAZARD!

- ⊙ The device must only be set up on a solid, level, dry and non-flammable surface. This is intended to prevent it from tipping, slipping or setting fire to the underlying material and thus causing damage.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls. In order to prevent overheating of the device or a potential fire, the device must not be covered. The grill plate must not under any circumstances be covered with aluminium foil, aluminium

containers or heat-resistant materials.

- ⊙ The power cable must not touch the metal surfaces during operation.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Danger to life from burns. Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.
- ⊙ Danger from explosive deflagration. Use fresh and clean fat suitable for fondue. Old, used or unsuitable fat may ignite even at low temperatures.
- ⊙ If fat catches fire on the device, **never try to extinguish it with water!** There is a danger of explosive deflagration or electric shock. Instead, cover the device with a fire blanket.
- ⊙ Warning! Risk of burns caused by splashes of hot liquid when dipping food into the pot: dry food off beforehand and protect hands and forearms with oven gloves.
- ⊙ The fondue pot, the splash guard and the fondue forks become very hot during operation. Make sure you protect your hands, e.g. with oven gloves, and only touch the fondue forks by the handles.
- ⊙ To prevent it from overflowing during heating, the fondue pot should not be filled above the upper marking indicating the maximum filling level **MAX**.
- ⊙ Leave all parts to cool down fully before emptying, cleaning or moving the pot.
- ⊙ Never move the heating unit while the fondue pot is standing on it. The fondue pot might slip off.
- ⊙ The metal surfaces become very hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.
- ⊙ During preparation do not leave the plastic spatula on the hot grill plate or in

the raclette pan. The plastic spatulas can also become hot.

- ⊙ The device remains very hot after it is switched off, and must not be touched.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down, and when doing so only use the handles intended for this purpose.
- ⊙ Use oven gloves when you are cooking food at hot temperatures. Spitting fat could otherwise cause burns.
- ⊙ Never use the device without the grill plate. Otherwise the red-hot heating elements would be exposed which could result in severe burns if touched.



DANGER! Risk of injury from cutting!

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



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Make sure that the device is switched off before you connect it to a wall socket.
- ⊙ The fondue pot must be filled at least up to the lower marking indicating the minimum filling level **MIN**, as less content can quickly overheat.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care

products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have ingredients that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

- ⊙ Splashes of fat may occur during operation. You should therefore place the device on a surface that is resistant to both heat and grease.
- ⊙ Do not pour liquid fat down the sink: when it cools, it may block the drains (see "Emptying the fondue pot" on page 30).
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Never place the heating unit on hot surfaces (e.g. hot plates) or near sources of heat or open flame.
- ⊙ Use only the original accessories or replace the spatulas with wooden or heat-resistant plastic cutlery. Metal cutlery may damage the coated surface of the grill plate and raclette pans.
- ⊙ During heating up and operation, never leave empty raclette pans in the device. Overheating may damage the non-stick coating.
- ⊙ Do not place any objects on the device.

4. Items supplied

- 1 heating unit with removable grill plate **5**
- 1 fondue pot **4**
- 1 splash guard **1**
- 8 fondue forks **13**
- 8 raclette pans **11**
- 8 plastic spatulas **12**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

5. How to use



FIRE HAZARD!

- ⊙ Place the device on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is related to materials used on the heating elements during assembly, and is not a defect with the device. Ensure adequate ventilation.

- Remove all packing material.
 - Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 - **Clean the device prior to its first use** (see "Cleaning and storing" on page 30)!
 - Fully unwind the power cable **6** from around the cable spool **14**.
1. Remove any stickers present, but **not** the rating plate on the underside.
 2. Turn the temperature control **8** to **MIN**. This switches off the heating.
 3. Insert the mains plug **6** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
 4. Turn the temperature control **8** to the setting **MAX**.
The device heats up. The red control light **9** is lit.
Leave the device switched on for about 10 – 15 minutes.
 5. Switch the heating off again by turning the temperature control **8** to **MIN**. The red control light **9** goes out.

6. Pull out the mains plug **6** and allow the device to cool.
7. Clean the device again.

6. Operation



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The metal surfaces become very hot during operation. Only touch the control elements of the device during operation. Make sure you protect your hands, e.g. with oven gloves, and only touch the fondue forks **13** by the handles.
 - ⊙ To prevent it from overflowing during heating, the fondue pot **4** should not be filled above the upper marking indicating the maximum filling level **MAX 2**.
-

6.1 Preparing device, switching on and off

1. Choose a location that is firm, level and non-combustible. Keep a distance of approx. 30 cm from other objects.
2. Turn the temperature control **8** to **MIN**. This switches off the heating.
3. Slightly oil the inside of the raclette pans **11** and the top of the grill plate **5**. Avoid the area for the fondue pot **4** if you also want to prepare a fondue.

NOTE: use a kitchen towel with a little cooking oil drizzled onto it.

4. Place the grill plate **5** on the holders of the bottom part **7**. Ensure that the grill plate **5** is correctly positioned on the holders.
5. Insert the mains plug **6** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.

6. Turn the temperature control **8** clockwise to **MAX**.
The device heats up. The red control light **9** is lit.
Let the device preheat for about 10 minutes.
Then it is safe to use the device.
7. To switch off the heating, turn the temperature control **8** anticlockwise to **MIN**. The red control light **9** goes out.
8. Disconnect the mains plug **6** from the mains socket after use. Only then is the device completely de-energised.

6.2 Preparing the raclette

The optimum temperature depends above all on the food used.

NOTES:

- The red control light in the temperature control **8** and thus the heating goes on and off again and again while the device is in use. This keeps the temperature approximately constant.
 - In the higher temperature range, the heating goes into continuous operation and the red control light is lit permanently.
-
- If the temperature is too high, turn the temperature control **8** slightly towards **MIN**.
 - If the temperature is too low and cooking takes too long, turn the temperature control **8** slightly towards **MAX**.
1. Fill the raclette pans **11** with the desired ingredients.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not fill the raclette pan **11** too high, otherwise the ingredients could get too close to the grill and burn.

- ⊙ During preparation do not leave the plastic spatula **12** on the hot grill plate **5** or in the raclette pan **11**. The plastic spatulas can also become hot.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use the plastic spatulas **12** included in the items supplied and under no circumstances cutlery made of metal.
-
2. Place the raclette pan **11** in the device in the recesses **10** provided.
 3. Remove the raclette pan **11** from the device as soon as the ingredients are done.
 4. Push the contents of the raclette pan **11** onto a plate with a plastic spatula **12** and enjoy your meal.

NOTES:

- As the raclette pan **11** has a non-stick coating, it does not need to be greased again before each additional portion.
- If the coating of the raclette pans **11** has been damaged as a result of improper use, this is not a reason for complaint.

Grilling with the grill plate

The grill plate **5** is mainly used to grill meat, sausages, fruit and vegetables.

6.3 Preparing the fondue

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

1. Fill the fondue pot **4** with fat, broth or the ingredients for cheese or chocolate fondue, depending on how you want to use it. The filling volume must not exceed or fall short of the two filling level markings **MIN 3** and **MAX 2** in the pot.
2. Place the fondue pot **4** on the grill plate **5**.
3. For fat and broth: place the splash guard **1** on the pot.

4. Turn the temperature control **8** to the desired temperature for heating up. The control light **9** is lit.
 5. For cheese and chocolate fondue: stir carefully and repeatedly until mixed evenly.
 6. When the contents of the fondue pot **4** have reached the desired temperature, the control light **9** goes out. Use the temperature control **8** to lower the temperature slightly to maintain the temperature. The control light **9** lights up when the device heats up again.
 7. In order to immerse them, skewer the ingredients cut in small pieces onto the fondue forks **13** and proceed as described in the respective chapters.
 8. After finishing with the fondue, turn the temperature control **8** to **MIN**.
 9. Pull out the mains plug **6**.
 10. Wait until all parts have cooled down before starting the cleaning process.
- Set the temperature control **8** to a medium temperature.
 - Increase or reduce the temperature setting depending on the way the cheese you are using melts.
 - Examples for ingredients used for immersion: fresh white bread, baguette.
 - Immerse the skewered ingredients into the molten cheese mixture and turn the fondue fork **13** until all ingredients are covered with cheese.

Fondue with broth (Asian fondue)

- Heat the vegetable or meat broth and keep it just below the boiling point.
- Use the splash guard **1** to prevent hot splashes and as a retaining option for the fondue forks **13**.
- Set the temperature control **8** to a medium temperature.
- Examples for ingredients used for immersion: vegetables, meat, fish, seafood.
- Immerse the skewered ingredients into the hot broth and suspend the fondue forks **13** in the fork holders at the splash guard **1**.
- Take the fondue forks **13** out when the food has reached the desired consistency.

Fondue with oil/fat



DANGER! Risk of injury through burning!

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

Chocolate fondue

- Depending on the recipe, stirring constantly, the crushed chocolate is molten, e.g. in cream or milk.
- In this case, you do not need the splash guard **1**.
- Set the temperature control **8** to a medium temperature.
- Examples for ingredients used for immersion: fruit, white bread, marshmallows.
- Immerse the skewered ingredients into the molten chocolate mixture and turn the fondue fork **13** until all ingredients are covered with chocolate.

Cheese fondue

- Depending on the recipe, stirring constantly, the finely ground cheese is molten, e.g. in wine or broth.
- In this case, you do not need the splash guard **1**.

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

- Heat neutral oil or fat and keep it just below the boiling point.
- Use the splash guard **1** to prevent hot splashes and as a retaining option for the fondue forks **13**.
- Turn the temperature control **8** to **MAX**.
- Examples for ingredients used for immersion: firm types of vegetables, meat, firm fish, seafood.
- Immerse the skewered ingredients into the hot fat and suspend the fondue forks **13** in the fork holders at the splash guard **1**.
- Take the fondue forks **13** out when the food has reached the desired consistency.

7. Cleaning and storing



DANGER! To avoid the risk of electric shock or damage:

- ⊗ Disconnect the mains plug **6** from the mains socket before any cleaning.
- ⊗ Never immerse the device in water, and protect it from drips and splashes.
- ⊗ Prior to cleaning, let the device cool down until there is no longer a risk of burning.

CAUTION:

- ⊗ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. This could damage the device and the non-stick coating of the grill plate **5** and raclette pans **11**.

NOTE: do not wait too long after cooling before cleaning, otherwise food residues will dry hard and become difficult to remove.

7.1 Emptying the fondue pot

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

NOTE: burnt-on food or fat residue is often easier to remove if you fill the fondue pot **4** with water, add a sachet of baking soda and leave to stand overnight.

7.2 Cleaning the bottom part

1. Clean the bottom part **7** with a damp cloth. You can also use a little dishwashing detergent.
2. Wipe with clear water.
3. Do not use the device until it is completely dry again.

7.3 Cleaning the grill plate and accessories

1. Lift the grill plate **5** off the bottom part **7** after it has cooled down.
2. Clean the grill plate **5**, fondue pot **4**, splash guard **1**, fondue forks **13**, raclette pans **11** and plastic spatulas **12** by hand in warm water with dishwashing detergent.
3. In case of stubborn encrusted food, soak the parts in warm water for about 20 – 30 minutes. You can add a little dishwashing detergent to the water.
4. Carefully dry all parts after cleaning.

7.4 Dishwasher

The fondue pot **4**, splash guard **1**, plastic spatulas **12** and fondue forks **13** can also be cleaned in the dishwasher.

7.5 Storing the device

To prepare the device for storage:

1. **Figure A:** wind the mains power cable **6** around the cable spool **14**.
2. Insert the plug into the plug socket **15**.

8. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

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

9. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Actions
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Is the temperature control 8 on the MIN marking?

10. Technical specifications

Model:	SRGF 1400 A3
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1400 W
Power consumption when switched off:	≤ 0.5 W

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

11. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 484400_2501** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **484400_2501** to open your user instructions.



Service Centre

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

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

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

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

IAN: 484400_2501



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	37
2. Utilisation conforme	38
3. Consignes de sécurité	39
4. Éléments livrés	43
5. Mise en service	44
6. Utilisation	44
6.1 Préparation, mise en marche et à l'arrêt de l'appareil	44
6.2 Préparer la raclette	45
6.3 Préparation de fondue	46
7. Nettoyage et stockage	48
7.1 Vider le caquelon à fondue	48
7.2 Nettoyage de la base	48
7.3 Nettoyage de la plaque de cuisson et des accessoires	48
7.4 Lave-vaisselle	48
7.5 Rangement de l'appareil	48
8. Mise au rebut	49
9. Dépannage	49
10. Caractéristiques techniques	49
11. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	50
12. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	53

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 48).



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 48).
- ⊙ 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 48) !
- 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



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

Sous réserves de modifications techniques.

11. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 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

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

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

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

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes 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

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

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

IAN : 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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	57
2. Correct gebruik	58
3. Veiligheidsinstructies	59
4. Levering	63
5. Ingebruikname	64
6. Bedienen	64
6.1 Apparaat voorbereiden, in- en uitschakelen.....	64
6.2 Raclette bereiden	65
6.3 Fondue bereiden.....	66
7. Reinigen en opbergen	68
7.1 Fonduepan leegmaken	68
7.2 Ondergedeelte reinigen.....	68
7.3 Grillplaat en toebehoren reinigen	68
7.4 Vaatwasser	68
7.5 Apparaat opbergen	68
8. Weggooien	69
9. Problemen oplossen	69
10. Technische gegevens	69
11. Garantie van HOYER Handel GmbH	70

1. Overzicht

- 1 Spatbescherming met vorkhouders
- 2 **MAX** Markering voor maximumvulstand
- 3 **MIN** Markering voor minimumvulstand
- 4 Fonduepan
- 5 Grillplaat
- 6 Aansluitsnoer met stekker
- 7 Ondergedeelte
- 8 Inschakelknop en temperatuurregelaar **MIN – MAX**
- 9 Controlelampje (geïntegreerd in de temperatuurregelaar **8**):
 - brandt wanneer het apparaat opwarmt
 - dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt
- 10 Uitsparingen voor gourmetpannetje
- 11 Gourmetpannetje
- 12 Kunststof spatel
- 13 Fonduevorken
- 14 Kabelopwikkeling
- 15 Stekkerhouder

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe raclette met fonduetoestel.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe raclette met fonduetoestel!

Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
	Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.

2. Correct gebruik

De raclette met fondue is in gebruik als ...

- ... Raclette is geschikt voor het grillen en bakken van gerechten.
- ... Het fonduetoestel is geschikt voor het verwarmen en warmhouden van vet, bouillon of mengsels voor kaas- of chocoladefondue.

Gebruik de gourmetgrill uitsluitend binnenshuis in uw huishouden en nooit in de openlucht.

Het apparaat mag niet om te ontdooien, op te warmen of voor het drogen van objecten worden gebruikt.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- ⊙ De meegeleverde fonduepan mag uitsluitend worden gebruikt op de verwarmingseenheid van deze elektrische fondue. Hij mag niet op een fornuis of boven open vuur worden verhit.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



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

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan

verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar.
- ⊙ Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht van een volwassene staan.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen geen reiniging en onderhoud uitvoeren.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
-  ⊙ De metalen oppervlakken, het verwarmingselement en de grillplaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen aan de grepen en de bedieningselementen aan.
- ⊙ Na het gebruik heeft het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingseenheid, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.

- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden voor dit apparaat.
- ⊙ De verwarmingspiralen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter, zodat u bij eventuele functiestoringen tijdig kunt ingrijpen.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.
- ⊙ Er mag geen vloeistof over de steekverbinding lopen.
- ⊙ **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken** (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 68).



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet met behulp van het aansluitsnoer van het werkblad kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huisdieren en gebruiksdieren!

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Verlengkabels moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met randaarde.
- ⊙ Controleer voordat u het apparaat aansluit of de temperatuurregelaar op de markering **MIN** staat.
- ⊙ Pak het apparaat, het netaansluitsnoer of de stekker nooit vast met vochtige handen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand

erop kan gaan staan, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.

- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet om het apparaat, maar in de bodem van de behuizing van de verwarmingseenheid.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer er zich een storing voordoet;
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - voordat u het apparaat reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een hoog verbruik heeft, aan op een stopcontact in hetzelfde stroomcircuit. Zo voorkomt u overbelasting van het elektriciteitsnet.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Het apparaat mag uitsluitend op een stevige, vlakke, droge en niet-brandbare ondergrond worden geplaatst. Op deze wijze wordt voorkomen dat hij omvalt, van zijn plaats glijdt, of dat de ondergrond in brand vliegt en er daardoor schade ontstaat.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen

of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan. Om oververhitting van het apparaat of een mogelijke brand te voorkomen, mag het apparaat niet afgedekt worden. De grillplaat mag in geen geval met aluminiumfolie, aluminium bakjes of andere hittebestendige materialen afgedekt worden.

- ⊙ Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met de metalen oppervlakken wanneer het apparaat in gebruik is.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Levensgevaar door verbranding. Let erop dat kinderen het apparaat niet met behulp van het aansluitsnoer van het werkblad kunnen trekken.
- ⊙ Gevaar voor een explosieve ontsteking. Gebruik vers, schoon en voor fondue geschikt vet. Oud, gebruikt of ongeschikt vet kan al bij lage temperaturen ontvlammen.
- ⊙ Als vet op het apparaat vlam vat, **mag u dit in geen enkel geval met water blussen!** Anders bestaat er gevaar voor een explosieve verbranding of een elektrische schok. Dekt u in plaats daarvan het apparaat af, bijv. met een blusdeken.
- ⊙ Waarschuwing tegen verbranding door hete spatten bij het indompelen van levensmiddelen in de hete pan: droog de levensmiddelen tevoren af en bescherm de handen en onderarmen met ovenwanten.
- ⊙ De fonduepan, de spatbescherming en de fonduevorken worden tijdens het gebruik erg heet. Bescherm daarom uw handen bijv. met ovenwanten en pak de fonduevorken alleen bij de greep vast.
- ⊙ De fonduepan mag niet boven de bovenste markering voor maximum-

vulstand **MAX** worden gevuld om overlopen bij het opwarmen te voorkomen.

- ⊙ Laat alle delen voor het aftappen, reinigen of voor het transport volledig afkoelen.
- ⊙ Vervoer de verwarmingseenheid nooit als de fonduepan er nog op staat. De fonduepan kan eraf glijden.
- ⊙ De metalen oppervlakken worden heel warm tijdens gebruik. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen aan de grepen en de bedieningselementen aan.
- ⊙ Laat de kunststof spatels tijdens de bereiding niet op de hete grillplaat of in het gourmetpannetje liggen. De kunststof spatels kunnen ook heet worden.
- ⊙ Het apparaat is ook na het uitschakelen nog heel heet en mag niet worden aangeraakt.
- ⊙ Laat het apparaat eerst in zijn geheel afkoelen voordat u dit verplaatst en gebruik voor het verplaatsen uitsluitend de daarvoor bestemde grepen.
- ⊙ Gebruik ovenwanten, wanneer u gerechten op hoge temperatuur gaar laat worden. Vetspatten kunnen anders tot brandwonden leiden.
- ⊙ Gebruik het apparaat nooit zonder grillplaat. Anders liggen de gloeiende verwarmingselementen bloot en kunnen deze bij aanraking ernstige brandwonden veroorzaken.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in

te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Let erop dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het op een stopcontact aansluit.
- ⊙ De fonduepan moet minstens tot de onderste markering voor minimum-vulstand **MIN** worden gevuld, omdat minder inhoud snel oververhit kan raken.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van siliconen antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kan het vet spatten. Zet het apparaat daarom op een warmte- en vetbestendige ondergrond.
- ⊙ Giet het vloeibare vet niet in de afvoer: gestold vet kan uw huisleidingen verstoppen (zie "Fonduepan leegmaken" op pagina 68).
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Zet de verwarmingseenheid nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik alleen de originele accessoires of vervang de spatel door bestek van hout of hittebestendige kunststof. Metaal bestek kan het gecoate oppervlak

van de grillplaat evenals de gourmetpannetjes beschadigen.

- ⊙ Laat bij het opwarmen en tijdens het gebruik geen leeg gourmetpannetje in het apparaat staan. Door oververhitting kan de anti-aanbakcoating beschadigd raken.
- ⊙ Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

4. Levering

- 1 verwarmingseenheid met afneembare grillplaat **5**
 - 1 fonduepan **4**
 - 1 spatbescherming **1**
 - 8 fonduevorken **13**
 - 8 gourmetpannetjes **11**
 - 8 kunststof spatels **12**
 - 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
 - 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)
1. Haal alle delen uit de verpakking.
 2. Controleer of alle delen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

5. Ingebruikname



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende en hittebestendige ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dit komt door de montagemiddelen aan de verwarmingselementen en is dus geen fout van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
 - **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken** (zie "Reinigen en opbergen" op pagina 68)!
 - Wikkel het aansluitsnoer **6** volledig van de kabelopwikkeling **14** af.
1. Verwijder eventueel aanwezige stickers, maar **niet** het typeplaatje aan de onderkant.
 2. Draai de temperatuurregelaar **8** naar **MIN**.
Daardoor is de verwarming uitgeschakeld.
 3. Steek de stekker **6** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
 4. Draai de temperatuurregelaar **8** naar stand **MAX**.
Het apparaat wordt warm. Het rode

controlelampje **9** brandt.

Laat het apparaat ongeveer 10 – 15 minuten ingeschakeld.

5. Schakel de verwarming weer uit, door de temperatuurregelaar **8** naar **MIN** te draaien. Het rode controlelampje **9** dooft.
6. Trek de stekker **6** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
7. Reinig het apparaat opnieuw.

6. Bedienen



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De metalen oppervlakken worden heel warm tijdens gebruik. Raak tijdens gebruik van het apparaat alleen de bedieningselementen aan. Bescherm uw handen bijv. met ovenwanten en pak de fonduevorken **13** alleen bij de greep vast.
- ⊙ De fonduepan **4** mag niet boven de bovenste markering voor maximum-vulstand **MAX 2** worden gevuld om overlopen bij het opwarmen te voorkomen.

6.1 Apparaat voorbereiden, in- en uitschakelen

1. Kies een standplaats die stevig, vlak en niet brandbaar is. Houd daarbij een afstand van ca. 30 cm tot andere voorwerpen aan.
2. Draai de temperatuurregelaar **8** naar **MIN**.
Daardoor is de verwarming uitgeschakeld.
3. Olie de gourmetpannetjes **11** van binnen en de grillplaat **5** aan de bovenzijde licht in. Zorg voor een uitsparing voor de fonduepan **4** wanneer u ook een fondue wilt bereiden.

AANWIJZING: gebruik daarvoor een theedoek waarop u een beetje plantaardige olie hebt gedruppeld.

4. Plaats de grillplaat **5** op de houders van het ondergedeelte **7**. Let erop dat de grillplaat **5** correct op de houders zit.
5. Steek de stekker **6** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
6. Draai de temperatuurregelaar **8** met de wijzers van de klok mee naar **MAX**. Het apparaat wordt warm. Het rode controlelampje **9** brandt. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Daarna is het apparaat gebruiksklaar.
7. Draai de temperatuurregelaar **8** tegen de wijzers van de klok in naar **MIN** om de verwarming uit te schakelen. Het rode controlelampje **9** dooft.
8. Trek de stekker **6** na gebruik uit het stopcontact. Alleen zo is het apparaat volledig stroomloos.

6.2 Raclette bereiden

De optimale temperatuur is vooral afhankelijk van de gebruikte levensmiddelen.

AANWIJZINGEN:

- Tijdens het gebruik gaat het rode controlelampje in de temperatuurregelaar **8** telkens weer aan en uit, en daardoor ook de verwarming. Daardoor wordt de temperatuur vrijwel constant gehouden.
 - In de hogere temperatuurzone gaat de verwarming naar het continu-bedrijf en brandt het rode controlelampje voortdurend.
-
- Draai de temperatuurregelaar **8** een beetje in de richting van **MIN** als de temperatuur te hoog is.
 - Draai de temperatuurregelaar **8** een beetje in de richting van **MAX**, wanneer de temperatuur te laag is en het gaar laten worden te lang duurt.
1. Vul de gourmetpannetjes **11** met de gewenste ingrediënten.
-



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Vul het gourmetpannetje **11** niet te veel, omdat anders de ingrediënten te dicht bij de grill komen en kunnen verbranden.
- ⊙ Laat de kunststof spatels **12** tijdens de bereiding niet op de hete grillplaat **5** of in het gourmetpannetje **11** liggen. De kunststof spatels kunnen ook heet worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik alleen de kunststof spatels **12** die bij de leveringsomvang zijn inbegrepen en nooit bestek van metaal.
-

2. Zet het gourmetpannetje **11** in het apparaat in de daarvoor voorziene uitsparingen **10**.
3. Haal het gourmetpannetje **11** uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.
4. Schuif de inhoud van het gourmetpannetje **11** met een kunststof spatel **12** op een bord en laat het u smaken.

AANWIJZINGEN:

- Aangezien het gourmetpannetje **11** een anti-aanbakcoating heeft, hoeft dit niet voor iedere volgende portie opnieuw te worden ingevet.
- Als de coating van het gourmetpannetje **11** door ondeskundig gebruik werd beschadigd, is dit geen reden voor het indienen van een klacht.

Grillen met de grillplaat

De grillplaat **5** is vooral bedoeld om vlees, worstjes, fruit en groente te grillen.

6.3 Fondue bereiden

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

1. Vul de fonduepan **4**, afhankelijk van het soort gebruik, met vet, bouillon of met de ingrediënten voor kaas- of chocoladefondue. De vulhoeveelheid moet tussen de beide vulstandmarkeringen

MIN 3 en **MAX 2** in de pan liggen.

2. Plaats de fonduepan **4** op de grillplaat **5**.
3. Voor vet en bouillon: leg de spatbescherming **1** op de pan.
4. Draai de temperatuurregelaar **8** naar de gewenste temperatuur om op te warmen. Het controlelampje **9** brandt.
5. Voor kaas- en chocoladefondue: blijf voorzichtig roeren totdat er een gelijkmatig mengsel ontstaat.
6. Wanneer de inhoud van de fonduepan **4** de gewenste temperatuur heeft

bereikt, dooft het controlelampje **9**. Stel de temperatuur met de temperatuurregelaar **8** iets lager in om de temperatuur te behouden. Het controlelampje **9** begint te branden wanneer het apparaat weer opwarmt.

7. Spies de in kleine stukjes gesneden ingrediënten op de fonduevorken **13** en ga verder te werk zoals in de bijbehorende hoofdstukken beschreven is.
8. Na gebruik van het fondue toestel draait u de temperatuurregelaar **8** naar **MIN**.
9. Trek de stekker **6** uit het stopcontact.
10. Wacht totdat alle delen afgekoeld zijn, voordat u begint met reinigen.

Chocoladefondue

- Afhankelijk van het recept worden de kleine brokjes chocolade, door voortdurend te blijven roeren in bijv. slagroom of melk, gesmolten.
- De spatbescherming **1** heeft u in dit geval niet nodig.
- Stel met de temperatuurregelaar **8** een gemiddelde temperatuur in.
- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: fruit, wit brood, marshmallows.
- Dip de gespietste ingrediënten in het gesmolten chocolademengsel en draai de fonduevork **13** net zolang totdat de ingrediënten helemaal met chocolade omhuld zijn.

Kaasfondue

- Afhankelijk van het recept wordt de fijn geraspte kaas, door voortdurend te blijven roeren in bijv. wijn of bouillon, gesmolten.
- De spatbescherming **1** heeft u in dit geval niet nodig.
- Stel met de temperatuurregelaar **8** een gemiddelde temperatuur in.
- Afhankelijk van het smeltgedrag van de gebruikte kaas dient u de temperatuurstelling te verhogen of te verlagen.

- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: vers wit brood, stokbrood.
- Dip de gespietste ingrediënten in het gesmolten chocolademengsel en draai de fonduevork **13** net zolang totdat de ingrediënten helemaal met kaas omhuld zijn.

Fondue met bouillon (Aziatische fondue)

- Verwarm de groente- of vleesbouillon en houd deze net onder het kookpunt.
- Om hete spatten te voorkomen en om de fonduevorken **13** vast te kunnen houden, gebruikt u de spatbescherming **1**.
- Stel met de temperatuurregelaar **8** een gemiddelde temperatuur in.
- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: groenten, vlees, vis, schaal- en schelpdieren.
- Dip de gespietste ingrediënten in de hete bouillon en hang de fonduevorken **13** in de vorkhouders op de spatbescherming **1**.
- Verwijder de fonduevorken **13** wanneer de gewenste gaarstand is bereikt.

Fondue met olie/vet



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

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

bescherm de handen en onderarmen met ovenwanten.

- Verwarm neutrale olie of vet en houd deze net onder het kookpunt.
- Om hete spatten te voorkomen en om de fonduevorken **13** vast te kunnen houden, gebruikt u de spatbescherming **1**.
- Draai de temperatuurregelaar **8** naar **MAX**.
- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: stevige groenten, vlees, stevige vis, schaal- en schelpdieren.
- Dip de gespietste ingrediënten in het hete vet en hang de fonduevorken **13** in de vorkhouders op de spatbescherming **1**.
- Verwijder de fonduevorken **13** wanneer de gewenste gaarstand is bereikt.

7. Reinigen en opbergen



GEVAAR! Om het gevaar van een elektrische schok of beschadiging te vermijden:

- ⊙ Trek steeds de stekker **6** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Dompel het apparaat nooit in water en bescherm het tegen spat- en druiptwater.
- ⊙ Laat het apparaat vóór het reinigen zover afkoelen dat er geen risico op verbranden meer bestaat.

LET OP:

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kunnen zowel het apparaat als de anti-aanbakcoating van de grillplaat **5** en het gourmetpannetje **11** beschadigd raken.

AANWIJZING: wacht na het afkoelen niet te lang met reinigen, zodat etensresten niet opdrogen en dan alleen nog maar moeilijk kunnen worden verwijderd.

7.1 Fonduepan leegmaken

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

AANWIJZING: aangebrande etens- of vleesresten kunnen vaak gemakkelijker worden verwijderd, wanneer u water in de fonduepan **4** doet, er een zakje bakpoeder bij doet en het geheel een nacht laat weken.

7.2 Ondergedeelte reinigen

1. Reinig het ondergedeelte **7** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis vervolgens met schoon water na.
3. Gebruik het apparaat pas opnieuw, wanneer het volledig droog is.

7.3 Grillplaat en toebehoren reinigen

1. Til de afgekoelde grillplaat **5** af van het ondergedeelte **7**.
2. Reinig de grillplaat **5**, fonduepan **4**, spatbescherming **1**, fonduevorken **13**, gourmetpannetje **11** en kunststof spatel **12** met de hand in warm water met afwasmiddel.
3. Bij hardnekkige korsten laat u de delen ongeveer 20 – 30 minuten in warm water weken. Aan het water kunt u een beetje afwasmiddel toevoegen.
4. Droog alle delen na het reinigen zorgvuldig af.

7.4 Vaatwasser

De fonduepan **4**, de spatbescherming **1**, de kunststof spatel **12** en de fonduevorken **13** kunt u ook in de vaatwasser reinigen.

7.5 Apparaat opbergen

Om het apparaat op te bergen:

1. **Afbeelding A:** wikkel het netaansluit-snoer **6** om de kabelopwikkeling **14**.
2. Steek de stekker in de stekkerhouder **15**.

8. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

9. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Staat de temperatuurregelaar 8 op de markering MIN?

10. Technische gegevens

Model:	SRGF 1400 A3
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1400 W
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	≤ 0,5 W

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

11. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 484400_2501** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **484400_2501** uw handleiding openen.



Servicecenters

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

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

IAN: 484400_2501



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd.....	75
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	76
3. Zasady bezpieczeństwa.....	77
4. Zawartość zestawu	82
5. Uruchomienie	82
6. Obsługa	83
6.1 Przygotowywanie, włączanie i wyłączanie urządzenia	83
6.2 Przygotowanie raclette	83
6.3 Przygotowanie fondue	84
7. Czyszczenie i przechowywanie	86
7.1 Opróżnianie garnka do fondue	86
7.2 Czyszczenie podstawy	86
7.3 Czyszczenie płyty grillowej i wyposażenia	86
7.4 Zmywarka.....	86
7.5 Przechowywanie urządzenia.....	86
8. Utylizacja	87
9. Rozwiązywanie problemów	87
10. Dane techniczne.....	87
11. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	88

1. Przegląd

- 1 Ośłona przed odpryskami z uchwytami na widelce
- 2 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia
- 3 **MIN** Oznaczenie minimalnego poziomu napełnienia
- 4 Garnek do fondue
- 5 Płyta grillowa
- 6 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 7 Podstawa
- 8 Włącznik i regulator temperatury **MIN-MAX**
- 9 Kontrolka (wbudowana w regulatorze temperatury **8**):
 - świeci się, gdy urządzenie się rozgrzewa;
 - gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- 10 Zagłębienia na patelnie raclette
- 11 Patelnia raclette
- 12 Plastikowa szpatułka
- 13 Widelce do fondue
- 14 Podstawa do nawijania przewodu
- 15 Uchwyt na wtyczkę

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego raclette z fondue.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek.

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

Życzymy przyjemnego korzystania z nowego zestawu raclette z fondue!

Symbole na urządzeniu

	Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.
	Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Zestaw raclette z fondue jest dostępny jako...

- ... Raclette nadaje się do grillowania i gotowania potraw.
- ... Zestaw do fondue jest przewidziany do rozgrzewania i utrzymywania ciepła tłuszczu, bulionu albo mieszaniny do fondue serowego lub czekoladowego.

Grilla raclette można używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach, nigdy na wolnym powietrzu.

Urządzenie nie jest przeznaczone do rozmrażania, ogrzewania ani suszenia przedmiotów.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie nie jest przewidziane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.
- ⊙ Dostarczony w zestawie garnek do fondue może być używany wyłącznie na zespole grzejnym elektrycznego zestawu do fondue. Nie wolno go podgrzewać na płycie kuchennej ani na otwartym ogniu.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

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



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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Opisывanego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku do 8 lat.
- ⊙ Opisывane urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat pod warunkiem ich stałego nadzoru.
- ⊙ Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać do urządzenia i przewodu przyłączeniowego.



- ⊙ Powierzchnie metalowe, element grzejny i płyta grillowa podczas używania są bardzo gorące. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.
- ⊙ Bezpośrednio po użyciu na powierzchni elementu grzejnego utrzymuje się jeszcze ciepło.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić w stabilnej pozycji przy pomocy uchwytów w taki sposób, aby uniknąć rozlewania gorącej cieczy.

- ⊙ Zespołu grzejącego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Nie należy używać węgla drzewnego lub innych rodzajów opału.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro spirali grzejących.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru, aby móc w porę podjąć interwencję w razie wystąpienia zakłóceń w działaniu.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
- ⊙ W miejscu podłączenia wtyczki urządzenia nie powinny dostawać się żadne ciecze.
- ⊙ **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 86).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Opakowanie nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kapiącą lub rozbryzgiwaną wodą.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć przewód sieciowy. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Przedłużacze muszą być przeznaczona do natężenia prądu co najmniej 10 A.
- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Urządzenie można podłączać wyłączanie do gniazdek sieciowych z zestykami ochronnymi.
- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy termostat jest ustawiony na znaku **MIN**.

- ⊙ Pod żadnym pozorem nie należy dotykać urządzenia, przewodu zasilającego ani gniazdka wilgotnymi rękoma.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa jego nadeptnięcia, szarpnięcia lub potknięcia się o niego.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie owijać wokół urządzenia, tylko w podstawie obudowy zespołu grzejnego.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby przewód przyłączeniowy nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Do gniazdek należących do tego samego obwodu elektrycznego nie należy podłączać innych urządzeń o dużym poborze prądu. W ten sposób można uniknąć przeciążenia sieci elektrycznej.

- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Urządzenie należy ustawić wyłącznie na stabilnym, równym, suchym i niepalnym podłożu. Zapobiega to przewróceniu się, ześlizgnięciu się lub zapłonowi podstawy, wynikiem czego może być powstanie szkód.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów ani w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odległości od ścian. Aby uniknąć przegrzania lub ewentualnego zapalenia się urządzenia, nie należy go przykrywać. Pod żadnym pozorem nie należy przykrywać płyty grillowej folią aluminiową, tackami aluminiowymi ani innymi materiałami żaroodpornymi.
- ⊙ Podczas użytkowania urządzenia przewód zasilający nie może dotykać metalowych powierzchni.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Zagrożenie dla życia wskutek oparzenia. Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Niebezpieczeństwo buchnięcia pary. Używany tłuszcz musi być świeży, czysty i nadawać się do przyrządzania fondue. Stary, używany lub nieodpowiedni tłuszcz może zapalić się nawet w niskiej temperaturze.
- ⊙ Jeśli tłuszcz na urządzeniu ulegnie zapłonowi, **w żadnym wypadku nie należy go gasić wodą!** Istnieje nie-

bezpieczeństwo gwałtownego spalania podobnego do wybuchu lub porażenia prądem. Urządzenie można przykryć np. kocem gaśniczym.

- ⊙ Ostrzeżenie przed oparzeniami przez gorące odpryski podczas zanurzania produktów spożywczych w gorącej zawartości garnka: Najpierw należy osuszyć produkty oraz zabezpieczyć ręce i przedramiona za pomocą rękawic kuchennych.
- ⊙ Garnek do fondue, osłona przed odpryskami i widelce do fondue podczas pracy bardzo się nagrzewają. Dlatego należy chronić ręce np. za pomocą rękawic kuchennych i dotykać tylko uchwytów widelców.
- ⊙ Nie wolno napełniać garnka do fondue powyżej górnego oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia **MAX**, aby uniknąć przelewania podczas nagrzewania.
- ⊙ Przed opróżnieniem, czyszczeniem lub transportem należy poczekać, aż wszystkie elementy ostygną.
- ⊙ Nie wolno transportować zespołu grzejnego, gdy znajduje się na nim garnek do fondue. Garnek do fondue mógłby się zsunąć.
- ⊙ Wskutek pracy metalowe powierzchnie nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.
- ⊙ Podczas przygotowywania potraw nie zostawiać plastikowych szpatulek na gorącej płycie grillowej ani na patelni raclette. Plastikowa szpatułka może się nagrzewać.
- ⊙ Urządzenie jest jeszcze bardzo gorące po wyłączeniu i nie można go dotykać.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne, trzymając za przeznaczone do tego uchwyty.
- ⊙ Należy używać rękawic kuchennych podczas opiekania potraw w wysokich

temperaturach. Pryskający tłuszcz może powodować oparzenia.

- ⊙ Nie należy używać urządzenia bez płyty grillowej. W przeciwnym razie rozżarzone elementy grzejące pozostaną odsłonięte i mogą spowodować poważne oparzenia podczas ich dotykania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprawdane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka należy zwrócić uwagę na to, aby było wyłączone.
- ⊙ Garnek do fondue należy napętnić co najmniej do dolnego oznaczenia minimalnego poziomu napętnienia **MIN**, ponieważ mniejsza zawartość bardzo szybko może się nadmiernie nagrzać.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki silikonowe. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać

składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki silikonowe. Pod urządzenie można w razie potrzeby podłożyć podkładkę antypoślizgową.

- ⊙ Podczas używania produktu mogą występować odpryski tłuszczu. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i tłuszcz.
- ⊙ Nie wylewać płynnego tłuszczu do zlewu: po zastygnięciu może on zatkać przewód kanalizacyjny (patrz „Opróżnianie garnka do fondue” na stronie 86).
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Nie należy kłaść zespołu grzejnego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.
- ⊙ Należy używać jedynie oryginalnych akcesoriów lub zastąpić szpatułkę sztucznymi drewnianymi lub z żaroodpornego tworzywa sztucznego. Sztuczne wykonane z metalu mogą uszkodzić powlekaną płytę grillową oraz patelnię raclette.
- ⊙ Podczas nagrzewania oraz pracy urządzenia nie należy zostawiać na nim pustych patelni raclette. Powłoka zapobiegająca przywieraniu może zostać uszkodzona poprzez przegrzanie.
- ⊙ Nie ustawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.

4. Zawartość zestawu

- 1 zespół grzejny ze zdejmowalną płytą grillową **5**
 - 1 garnek do fondue **4**
 - 1 osłona przed pryskaniem **1**
 - 8 widelców do fondue **13**
 - 8 patelni raclette **11**
 - 8 plastikowych szpatulek **12**
 - 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
 - 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)
-
- 1. Wyjąć z opakowania wszystkie elementy.
 - 2. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone.

5. Uruchomienie



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów ani w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstęp od ścian.

WSKAZÓWKĄ: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elementach grzejnych i nie jest to wada urządzenia. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.

- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 86)!

- Całkowicie odwinąć przewód zasilający **6** z podstawy do nawijania **14**.

1. Usunąć naklejki z urządzenia, **poza** umieszczoną na spodzie tabliczką znamionową.
2. Ustawić regulator temperatury **8** na **MIN**.
Ogrzewanie zostanie wyłączone.
3. Podłączyć wtyczkę sieciową **6** do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
4. Przekręcić regulator temperatury **8** na poziom **MAX**.
Urządzenie się nagrzewa. Zapala się czerwona lampka kontrolna **9**.
Pozostawić urządzenie włączone na ok. 10–15 minut.
5. Wyłączyć nagrzewanie, ustawiając regulator temperatury **8** w pozycji **MIN**.
Czerwona lampka kontrolna **9** gaśnie.
6. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** i poczekać do schłodzenia urządzenia.
7. Ponownie wycisnąć urządzenie.

6. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Wskutek pracy metalowe powierzchnie nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych. Należy chronić ręce np. za pomocą rękawic kuchennych i dotykać tylko uchwyty widelców **13**.
- ⊙ Nie wolno napełniać garnka do fondue **4** powyżej górnego oznaczenia maksymalnego poziomu napełnienia **MAX 2**, aby uniknąć przelewania podczas nagrzewania.

6.1 Przygotowywanie, włączanie i wyłączanie urządzenia

1. Należy wybrać miejsce stabilne, równe i niepalne. Należy zachować co najmniej 30 cm odstępu od innych przedmiotów.
2. Ustawić regulator temperatury **8** na **MIN**.
Ogrzewanie zostanie wyłączone.
3. Należy delikatnie posmarować olejem patelnię raclette **11** od środka oraz górną część płyty grillowej **5**. Należy zachować miejsce na garnek do fondue **4**, jeśli chcemy również przygotować fondue.

WSKAZÓWKA: W tym celu można użyć ściereczki kuchennej skropionej olejem spożywczym.

4. Należy położyć płytę grillową **5** na uchwytych umieszczonych w podstawie **7** urządzenia. Należy uważać, aby płyta grillowa **5** została prawidłowo osadzona na uchwytych.

5. Podłączyć wtyczkę sieciową **6** do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
6. Ustawić regulator temperatury **8** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na **MAX**.
Urządzenie się nagrzewa. Zapala się czerwona lampka kontrolna **9**.
Pozostawić urządzenie do nagrzania na ok. 10 minut.
Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.
7. W celu wyłączenia ogrzewania należy przekręcić regulator temperatury **8** na pozycję **MIN** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Czerwona lampka kontrolna **9** gaśnie.
8. Po zakończeniu użytkowania należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie odłączone od zasilania.

6.2 Przygotowanie raclette

Optymalna temperatura zależy od używanych artykułów spożywczych.

WSKAZÓWKI:

- Podczas użytkowania czerwona lampka kontrolna w regulatorze temperatury **8**, a tym samym ogrzewanie, ciągle się włącza i wyłącza. Dzięki temu temperatura pozostaje utrzymana na podobnym poziomie.
- Przy wyższych temperaturach ogrzewanie przechodzi w tryb ciągły i czerwona lampka kontrolna świeci się stale.
- Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, należy przekręcić regulator temperatury **8** nieco w kierunku **MIN**.
- Jeśli temperatura jest za niska i opiekanie trwa za długo, należy przekręcić regulator temperatury **8** nieco w kierunku **MAX**.

1. Należy wypełnić patelnie raclette **11** wybranymi składnikami.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Nie należy przepętniać patelni raclette **11** do zbyt wysokiego poziomu, ponieważ składniki mogą się spalić przez zbyt bliski kontakt z grillem.
- ⊙ Podczas przygotowywania potraw nie zostawiać plastikowych szpatulek **12** na gorącej płycie grillowej **5** ani na patelni raclette **11**. Plastikowa szpatułka może się nagrzewać.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać dołączonych do zamówienia szpatulek **12** z tworzywa sztucznego, pod żadnym pozorem sztućców wykonanych z metalu.
2. Należy położyć patelnie raclette **11** na urządzeniu w specjalnych zagłębieniach **10**.
 3. Zaraz po upieczeniu składników zdjąć patelnię raclette **11** z urządzenia.
 4. Należy ściągnąć zawartość patelni raclette **11** przy pomocy szpatułki **12** z tworzywa sztucznego na talerz. Potrawa jest gotowa do spożycia.

WSKAZÓWKI:

- Patelnie raclette **11** posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu, dlatego nie trzeba smarować ich olejem przed przygotowywaniem kolejnych porcji.
- Jeśli powłoka patelni raclette **11** ulegnie uszkodzeniu w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, nie jest to podstawą reklamacji.

Grillowanie na płycie grillowej

Płyta grillowa **5** służy przede wszystkim do grillowania mięsa, kiełbasek, owoców oraz warzyw.

6.3 Przygotowanie fondue

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

1. W zależności od zastosowania w garnku do fondue należy umieścić tłuszcz, bulion albo składniki na fondue **4** serowe lub czekoladowe. Zawartość musi mieścić się między znakami **MIN 3** i **MAX 2**.
2. Postawić garnek do fondue **4** na płycie grillowej **5**.
3. Tłuszcz i bulion: Założyć na garnek osłonę przed odpryskami **1**.
4. Przekręcić regulator temperatury **8** na żądaną temperaturę do podgrzewania. Zapala się kontrolka **9**.
5. Fondue serowe i czekoladowe: Cały czas ostrożnie mieszać, aż powstanie jednolita mieszanina.
6. Kiedy zawartość garnka do fondue **4** osiągnie żądaną temperaturę, zgaśnie kontrolka **9**. Za pomocą regulatora temperatury **8** zmniejszyć nieco temperaturę. Kontrolka **9** znów zacznie się świecić, kiedy urządzenie wznowi nagrzewanie.
7. Składniki pocięte na drobne kawałki nałożyć na widelce do fondue **13** i zanurzyć, postępując zgodnie z opisem w odpowiednich rozdziałach.
8. Po zakończeniu gotowania przekręcić regulator temperatury **8** na **MIN**.
9. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **6**.
10. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż ostygną wszystkie części.

Fondue czekoladowe

- W zależności od przepisu rozdrobnioną czekoladę topi się np. w śmietanie lub mleku, cały czas mieszając.
- W tym wypadku osłona przed odpryskami **1** nie jest potrzebna.
- Nastawić na regulatorze temperatury **8** średnią temperaturę.
- Przykładowe składniki do zanurzenia: owoce, biały chleb, pianki.
- Nabite składniki zanurzyć w roztopionej mieszaninie czekoladowej i obracać widelce do fondue **13**, aż czekolada dokładnie otoczy składniki.

Fondue serowe

- W zależności od przepisu drobno starty ser należy topić np. w winie lub bulionie, cały czas mieszając.
- W tym wypadku osłona przed odpryskami **1** nie jest potrzebna.
- Nastawić na regulatorze temperatury **8** średnią temperaturę.
- Ustawienie można zwiększyć lub zmniejszyć w zależności od sposobu topienia się gatunków użytego sera.
- Przykładowe składniki do zanurzenia: świeży biały chleb, bagietka.
- Nabite składniki zanurzyć w roztopionej mieszaninie serowej i obracać widelce do fondue **13**, aż ser dokładnie otoczy składniki.

Fondue z bulionem (fondue azjatyckie)

- Rozgrzać bulion warzywny lub mięsny i utrzymywać tuż poniżej temperatury wrzenia.
- Aby unikać pryskania gorącego wywaru i móc trzymać w ręku widelce do fondue **13**, należy używać osłony przed odpryskami **1**.
- Nastawić na regulatorze temperatury **8** średnią temperaturę.
- Przykładowe składniki do zanurzenia: warzywa, mięso, ryby, owoce morza.

- Nabite składniki zanurzyć w gorącym bulionem i zawiesić widelce do fondue **13** w uchwytych na widelce w osłonie przed odpryskami **1**.
- Po osiągnięciu żądanego stanu ugotowania, wyjąć widelce do fondue **13**.

Fondue z olejem/tłuszczem



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Niebezpieczeństwo buchnięcia pary. Używany tłuszcz musi być świeży, czysty i nadawać się do przyrządzania fondue. Stary, używany lub nieodpowiedni tłuszcz może zapalić się nawet w niskiej temperaturze. Jeśli podczas używania urządzenia tłuszcz zacznie się palić, nie wolno go gasić wodą. Ogień należy zdusić odpowiednią pokrywką lub wełnianym kocem.
 - ⊙ Niebezpieczeństwo oparzeń spowodowanych przez gorące odpryski podczas zanurzania produktów spożywczych w gorącej zawartości garnka: Najpierw należy osuszyć produkty oraz zabezpieczyć ręce i przedramiona za pomocą rękawic kuchennych.
-
- Rozgrzać naturalny olej lub tłuszcz i utrzymywać je tuż poniżej temperatury wrzenia.
 - Aby unikać pryskania gorącego wywaru i móc trzymać w ręku widelce do fondue **13**, należy używać osłony przed odpryskami **1**.
 - Ustawić regulator temperatury **8** na **MAX**.
 - Przykładowe składniki do zanurzenia: twarde gatunki warzyw, mięso, ryby o jędrnym mięsie, owoce morza.
 - Nabite składniki zanurzyć w gorącym tłuszczu i zawiesić widelce do fondue **13** w uchwytych na widelce w osłonie przed odpryskami **1**.

- Po osiągnięciu żądanego stanu ugotowania, wyjąć widelce do fondue **13**.

7. Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO! W celu zapobiegania porażeniu prądem lub innym uszkodzeniom:

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **6** z gniazdka.
- ⊙ Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i chronić przed zmoczeniem wodą.
- ⊙ Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia, aby nie wystąpiło niebezpieczeństwo poparzenia.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nie używać szorujących, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to powodować uszkodzenie urządzenia, jak i powłoki zapobiegającej przywieraniu płyty grillowej **5** oraz patelni raclette **11**.

WSKAZÓWKA: Po ostygnięciu nie należy zwlekać z myciem, ponieważ zaschnięte resztki jedzenia są trudniejsze do usunięcia.

7.1 Opróżnianie garnka do fondue

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

WSKAZÓWKA: Przypalane resztki potrawy i tłuszczu często można łatwiej usunąć po nalaniu do garnka do fondue **4** wody,

wysypaniu jednego opakowania proszku do pieczenia i pozostawieniu na noc.

7.2 Czyszczenie podstawy

1. Do czyszczenia podstawy **7** używać wilgotnej ściereczki. Można dodać odrobinę płynu do mycia naczyń.
2. Wytrzeć, używając czystej wody.
3. Z urządzenia można korzystać ponownie dopiero po całkowitym wyschnięciu.

7.3 Czyszczenie płyty grillowej i wyposażenia

1. Należy podnieść ostudzoną płytę grillową **5** z podstawy **7**.
2. Oczyścić płytę grillową **5**, garnek do fondue **4**, osłonę przed odpryskami **1**, widelce do fondue **13**, patelnie raclette **11** i plastikową szpatułkę **12** ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
3. W przypadku problematycznych zabrudzeń należy namoczyć części na ok. 20–30 min w ciepłej wodzie. Do wody można dodać trochę płynu do mycia naczyń.
4. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć wszystkie elementy.

7.4 Zmywarka

Garnek do fondue **4**, osłonę przed odpryskami **1**, plastikową szpatułkę **12** i widelce do fondue **13** można myć również w zmywarce.

7.5 Przechowywanie urządzenia

W celu schowania urządzenia:

1. **Rys. A:** Nawinąć przewód zasilający **6** wokół podstawy do nawijania przewodu **14**.
2. Włożyć wtyczkę w uchwyt na wtyczkę **15**.

8. Utylizacja

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



Opakowanie

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

9. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający. • Czy regulator temperatury 8 znajduje się w pozycji MIN?

10. Dane techniczne

Model:	SRGF 1400 A3
Napięcie sieciowe:	220–240 V 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1400 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	≤ 0,5 W

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

11. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

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

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

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 484400_2501** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **484400_2501**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 484400_2501



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	93
2. Použití k určenému účelu	94
3. Bezpečnostní pokyny	95
4. Rozsah dodávky	99
5. Uvedení do provozu	99
6. Obsluha	99
6.1 Příprava, zapnutí a vypnutí přístroje	100
6.2 Příprava raclette	100
6.3 Příprava fondue	101
7. Čištění a skladování	102
7.1 Vyprázdnění nádoby na fondue	102
7.2 Čištění spodní části	103
7.3 Čištění grilovací desky a příslušenství	103
7.4 Myčka na nádobí	103
7.5 Uskladnění přístroje	103
8. Likvidace	103
9. Řešení problémů	104
10. Technické parametry	104
11. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	105

1. Přehled

- 1 Ochrana proti rozstříku s držáky na vidličky
- 2 **MAX** Značka pro maximální stav hladiny
- 3 **MIN** Značka pro minimální stav hladiny
- 4 Nádobka na fondue
- 5 Grilovací deska
- 6 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 7 Spodní část
- 8 Vypínač a regulátor teploty **MIN – MAX**
- 9 Kontrolka (zabudovaná v regulátoru teploty **8**):
 - svítí, když se přístroj rozehřívá
 - zhasne, jakmile je dosaženo nastavené teploty
- 10 Prohlubně pro raclettovou pánvičku
- 11 Raclettová pánvička
- 12 Plastová špachtle
- 13 Vidličky na fondue
- 14 Navíjení kabelu
- 15 Umístění konektorů

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému rakletovači s fondue.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým rakletovačem s fondue!

2. Použití k určenému účelu

Raclette s fondue můžete použít jako...

... raclette pro grilování a přípravu pokrmů.

... Fondue vhodné k ohřívání a udržování teplého tuku, vývaru nebo směsí pro sýrové nebo čokoládové fondue.

Používejte rakletovač výhradně ve vaší domácnosti a nikdy ne venku.

Přístroj se nesmí používat pro rozmrazování, ohřívání nebo sušení předmětů.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj není dimenzovaný pro venkovní provoz.
- ⊙ Dodaná nádoba na fondue může být používána pouze na topné jednotce tohoto elektrického fondue. Nesmí se rozechřívát na sporáku nebo na otevřeném ohni.

Symbody na přístroji

	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.
	Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti ve věku 0 až 8 let.
- ⊙ Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.



- ⊙ Kovové povrchy, topný článek a grilovací deska jsou během provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
- ⊙ Po použití má povrch topného prvku ještě zbytkové teplo.
- ⊙ Přístroj položte ve stabilní poloze s rukojetími nahoře, abyste zabránili vylití horké tekutiny.
- ⊙ Topná jednotka, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.

- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
- ⊙ Topné spirály se nesmí otírat vlhkým hadříkem.
- ⊙ Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru, abyste mohli včas zasáhnout, kdyby se vyskytly poruchy.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ Žádná tekutina nesmí přetéct na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ **Před prvním použitím přístroj vyčistěte** (viz „Čištění a skladování“ na straně 102).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku.

ku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.

- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Prodlužovací kabely musí být dimenzovány minimálně pro 10 ampérů.
- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte přístroj pouze do síťové zásuvky s ochrannými kontakty (Schuko).
- ⊙ Předtím, než přístroj připojíte, se ujistěte, že je regulátor teploty na značce **MIN**.
- ⊙ Na přístroj, napájecí vedení nebo síťovou zástrčku nikdy nesahejte vlhkýma rukama.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuv-

ce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

- ⊙ Napájecí vedení a případně také prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se o ně nebo zakopnout.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Neomotávejte napájecí vedení kolem přístroje, smotejte ho na dně krytu topné jednotky.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - předtím, než budete přístroj čistit
 - při bouřce
- ⊙ Nepřipojujte žádný jiný přístroj s vyšším příkonem k zásuvce na stejném elektrickém obvodu. Tak zamezíte přetížení elektrické sítě.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Přístroj může stát pouze na pevném, rovném, suchém a nehořlavém podkladu. Tím se zabrání převrácení a sklouznutí přístroje nebo zapálení podložky a tím vzniklým škodám.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu.

Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm. Abyste zabránili přehřátí přístroje nebo možnému požáru, nikdy přístroj nepřikrývejte. Grilovací desku nesmíte v žádném případě zakrývat alobalem, hliníkovými tácy nebo jiným žáruvzdorným materiálem.

- ⊙ Napájecí vedení se během provozu nesmí dotýkat kovových povrchů.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Smrtelné nebezpečí v důsledku popálení. Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Nebezpečí v důsledku explozivního vzplanutí. Používejte čerstvý a čistý tuk určený pro fondue. Starý, použitý nebo nevhodný tuk se může již při nízkých teplotách vznítit.
- ⊙ Pokud by se na přístroji vznítit tuk, **v žádném případě ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního hoření nebo úrazu elektrickým proudem. Místo toho přístroj zakryjte, např. hasicí dekou.
- ⊙ Výstraha před popálením vřelými kapkami při ponoření potravin do vřelého obsahu hrnce: nechejte nejdříve potraviny oschnout a chraňte si ruce a předloktí kuchyňskými rukavicemi.
- ⊙ Nádoba na fondue, ochrana proti rozstříku a vidličky na fondue se během provozu hodně rozehřívají. Chraňte si proto vaše ruce např. kuchyňskými rukavicemi a dotýkejte se vidliček na fondue pouze na jejich rukojeti.
- ⊙ Nádoba na fondue nesmí být naplněna nad horní značku pro maximální stav hladiny **MAX**, aby se zabránilo přetečení při rozehřívání.
- ⊙ Všechny díly nechejte před vyprázdněním, čištěním nebo přepravou zcela vychladnout.

- ⊙ Nikdy topnou jednotku nepřepravujte, pokud na ní stojí nádoba na fondue. Nádoba na fondue by mohla sklouznout.
- ⊙ Kovové povrchy jsou během provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
- ⊙ Při přípravě jídla nenechávejte plastovou špachtli na horké grilovací desce nebo v raclettové pánvičce. Plastová špachtle se může rovněž velmi zahřát.
- ⊙ Přístroj je i po vypnutí stále ještě horký, proto se ho nedotýkejte.
- ⊙ Přístroj přemisťujte pouze ve vychlazeném stavu a používejte k tomu pouze určené rukojeti.
- ⊙ Používejte kuchyňské rukavice, pokud připravujete pokrmy s vysokou teplotou. Stříkance tuku mohou jinak způsobit popáleniny.
- ⊙ Nikdy přístroj nepoužívejte bez grilovací desky. V opačném případě by byly žhavé topné články vystaveny a mohly by při dotyku způsobit těžké popáleniny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Dbejte na to, aby byl přístroj vypnutý předtím, než ho připojíte k zásuvce.
- ⊙ Nádoba na fondue musí být naplněna minimálně po spodní značku pro minimální stav hladiny **MIN**, protože méně obsahu se může rychle přehřát.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a plasty a ošetruje se různými prostředky, není možné vyloučit, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky naruší a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Během provozu může dojít ke stříkání tuku. Postavte proto přístroj na žáruvzdornou podložku odolnou proti tuku.
- ⊙ Tekutý tuk nelijte do výlevky: vychladlý tuk může ucpat vaše odpadní potrubí (viz „Vyprázdnění nádoby na fondue“ na straně 102).
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Nikdy nepokládejte topnou jednotku na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství nebo nahraďte špachtli kuchyňským náčiním ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové náčiní může poškodit nepřilnavý povrch grilovací desky nebo raclettové pánvičky.
- ⊙ Při rozehrívání a během provozu nenechávejte v přístroji prázdné raclettové pánvičky. Nepřilnavý povrch by se mohl kvůli přehřátí poškodit.
- ⊙ Nepokládejte na přístroj žádné předměty.

4. Rozsah dodávky

1. Topná jednotka s odnímatelnou grilovací deskou **5**
 - 1 Nádobu na fondue **4**
 - 1 Ochrana proti rozstříku **1**
 - 8 Vidličky na fondue **13**
 - 8 Raclettová pánvička **11**
 - 8 Plastová špachtle **12**
 - 1 Kompletní návod k uporabo (na internetu)
 - 1 Stručný návod (přiložen k přístroji)
1. Vytáhněte všechny díly z obalu.
 2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.

5. Uvedení do provozu



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou a žáruvzdornou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm.

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

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte** (viz „Čištění a skladování“ na straně 102)!
- Odmotejte napájecí vedení **6** úplně z navíjení kabelu **14**.

1. Odstraňte případně všechny nálepky **nikoliv** však typový štítek na spodní straně.
2. Otočte regulátor teploty **8** do polohy **MIN**.
Tím se ohřev vypne.
3. Sítovou zástrčku **6** zasuněte do dobře přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku.
4. Otočte regulátor teploty **8** do polohy **MAX**.
Přístroj se rozehřívá. Červená kontrolka **9** svítí.
Nechte přístroj zapnutý přibližně 10–15 minut.
5. Vypněte ohřev tím, že regulátor teploty **8** otočíte do polohy **MIN**. Červená kontrolka **9** zhasne.
6. Vytáhněte sítovou zástrčku **6** a nechte přístroj vychladnout.
7. Přístroj opět vyčistěte.

6. Obsluha



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Kovové povrchy jsou během provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích. Chraňte si ruce, např. kuchyňskými rukavicemi, a dotýkejte se vidliček na fondue **13** pouze na rukojeti.
- ⊙ Nádobu na fondue **4** nesmí být naplněna nad horní značku pro maximální stav hladiny **MAX 2**, aby se zabránilo přetečení při rozehřívání.

6.1 Příprava, zapnutí a vypnutí přístroje

1. Zvolte místo, které je pevné, rovné a nehořlavé. Dodržujte přitom odstup od jiných předmětů cca 30 cm.
2. Otočte regulátor teploty **8** do polohy **MIN**.
Tím se ohřev vypne.
3. Naolejujte raclettovou pánvičku **11** zevnitř a grilovací desku **5** na horní straně. Pokud chcete připravovat fondue, ponechte si prostor pro nádobu na fondue **4**.

UPOZORNĚNÍ: Použijte k tomu kuchyňskou utěrku s pár kapkami stolního oleje.

4. Položte grilovací desku **5** na uchycení spodní části **7**. Dbejte na to, aby grilovací deska **5** správně seděla na uchycení.
5. Síťovou zástrčku **6** zasuňte do dobře přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku.
6. Otočte regulátor teploty **8** ve směru hodinových ručiček teploty do polohy **MAX**.
Přístroj se rozehřívá. Červená kontrolka **9** svítí.
Nechte přístroj předeheřtát přibližně 10 minut.
Poté je přístroj připraven k provozu.
7. Pro vypnutí ohřevu otočte regulátor teploty **8** proti směru hodinových ručiček do polohy **MIN**. Červená kontrolka **9** zhasne.
8. Vytáhněte po použití síťovou zástrčku **6** ze síťové zásuvky. Pouze tak je přístroj zcela bez elektřiny.

6.2 Příprava raclette

Optimální teplota závisí především na použitých potravinách.

UPOZORNĚNÍ:

- Během provozu se v regulátoru teploty **8** rozsvěcuje a zhasíná červená kontrolka, ohřev se neustále zapíná a vypíná. Tím se udržuje téměř konstantní teplota.
- Ve vyšším teplotním rozsahu přechází ohřev do nepřetržitého provozu a červená kontrolka svítí trvale.

- Pokud je teplota příliš vysoká, otočte regulátorem teploty **8** mírně směrem ke značce **MIN**.
- Pokud je teplota příliš nízká a vaření trvá příliš dlouho, otočte regulátorem teploty **8** mírně směrem ke značce **MAX**.

1. Naplňte raclettovou pánvičku **11** požadovanými surovinami.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Neplňte raclettovou pánvičku **11** příliš vysoko, jinak by se suroviny mohly dostat příliš blízko ke grilu a spálit se.
- ⊙ Při přípravě jídla nenechávejte plastovou špachtli **12** na horké grilovací desce **5** nebo v raclettové pánvičce **11**.
Plastová špachtle se může rovněž velmi zahřát.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze plastovou špachtli **12**, která je součástí balení, v žádném případě kovové přístroje.
2. Umístěte raclettovou pánvičku **11** do určených prohlubní **10** v přístroji.
 3. Jakmile jsou suroviny hotové, vytáhněte raclettovou pánvičku **11** z přístroje.

4. Přesuňte obsah raclettové pánvičky **11** plastovou špachtlí **12** na talíř a nechte si chutnat.

UPOZORNĚNÍ:

- Jelikož má raclettová pánvička **11** nepřilnavý povrch, nemusíte ji před každou další porcí znovu potírat tukem.
- Pokud by došlo k poškození povrchové vrstvy raclettové pánvičky **11** z důvodu nesprávného používání, není to důvod k reklamaci.

Grilování s grilovací deskou

Grilovací deska **5** se používá především ke grilování masa, klobás, ovoce a zeleniny.

6.3 Příprava fondue

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

1. Podle daného použití naplňte nádobu na fondue **4** tukem, vývarem nebo surovinami pro sýrové či čokoládové fondue. Množství náplně v nádobě se musí nacházet mezi oběma značkami stavu hladiny **MIN 3** a **MAX 2**.
2. Postavte nádobu na fondue **4** na grilovací desku **5**.
3. Pro tuk a vývar: Položte ochranu proti rozstříku **1** na hrnec.
4. Otočte regulátorem teploty **8** na požadovanou teplotu pro rozehrátí. Rozsvítí se světelná kontrolka **9**.
5. Pro sýrové a čokoládové fondue: Suroviny opatrně promíchejte, dokud nevznikne rovnoměrná hmota.
6. Když obsah nádoby na fondue **4** dosáhne požadované teploty, kontrolka **9** zhasne. Snižte trochu teplotu regulátorem teploty **8**, abyste udržovali teplotu pokrmu. Kontrolka **9** se rozsvítí, když se přístroj opět rozehřeje.

7. Napíchněte suroviny nakrájené na malé kousky na vidličky na fondue **13** a postupujte podle popisu v příslušných kapitolách.
8. Po skočení fondování otočte regulátorem teploty **8** do polohy **MIN**.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **6**.
10. Počkejte s čištěním, dokud všechny díly nevychladnou.

Čokoládové fondue

- Podle receptu se čokoláda nakrájená na kousky rozpustí za stálého míchání například ve smetaně nebo mléku.
- Ochranu proti rozstříku **1** v tomto případě nepotřebujete.
- Regulátorem teploty **8** nastavte střední teplotu.
- Příklady surovin pro ponoření: ovoce, bílý chléb, marshmallows.
- Ponořte napíchnuté suroviny do rozpuštěné čokoládové směsi a otáčejte vidličkou na fondue **13**, dokud nebudou suroviny obalené čokoládou.

Sýrové fondue

- Podle receptu se nastrohaný sýr rozpustí za stálého míchání například ve víně nebo vývaru.
- Ochranu proti rozstříku **1** v tomto případě nepotřebujete.
- Regulátorem teploty **8** nastavte střední teplotu.
- Podle průběhu tavení použitého druhu sýru zvyšte nebo snižte nastavení teploty.
- Příklady surovin pro ponoření: čerstvý bílý chléb, bageta.
- Ponořte napíchnuté suroviny do rozpuštěné směsi sýru a otáčejte vidličkou na fondue **13**, dokud nebudou suroviny obalené sýrem.

Fondue s vývarem (asijské fondue)

- Rozehřejte zeleninový nebo masový vývar a udržujte ho těsně pod bodem varu.
- Pro zabránění rozstříku horkých surovin a možnost přidržení vidliček na fondue **13** použijte ochranu proti rozstříku **1**.
- Regulátorem teploty **8** nastavte střední teplotu.
- Příklady surovin pro ponoření: zelenina, maso, ryby, mořské plody.
- Ponořte napíchnuté suroviny do horkého vývaru a zavěste vidličky na fondue **13** do držáku vidliček na ochraně proti rozstříku **1**.
- Odeberte vidličky na fondue **13**, pokud jste dosáhli požadovaného stavu uvaření.

Fondue s olejem/tukem



NEBEZPEČÍ popálení

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

- Rozehřejte neutrální olej nebo tuk a udržujte ho těsně pod bodem varu.
- Pro zabránění rozstříku horkých surovin a možnost přidržení vidliček na fondue **13** použijte ochranu proti rozstříku **1**.
- Otočte regulátor teploty **8** do polohy **MAX**.

- Příklady surovin pro ponoření: pevná zelenina, maso, ryby s pevným masem, mořské plody.
- Ponořte napíchnuté suroviny do horkého tuku a zavěste vidličky na fondue **13** do držáku vidliček na ochraně proti rozstříku **1**.
- Odeberte vidličky na fondue **13**, pokud jste dosáhli požadovaného stavu uvaření.

7. Čištění a skladování



NEBEZPEČÍ! Předejděte riziku úrazu elektrickým proudem nebo poškození:

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **6** ze zásuvky.
- ⊙ Přístroj nikdy nenamáchejte do vody a chraňte ho před stříkající a kapající vodou.
- ⊙ Nechejte přístroj před čištěním vychladnout, aby nehrozilo žádné nebezpečí popálení.

POZOR:

- ⊙ Nikdy nepoužívejte abrazivní, žíravé nebo agresivní čisticí prostředky. Mohlo by dojít k poškození přístroje a nepřílnavého povrchu grilovací desky **5** a raclettové pánvičky **11**.

UPOZORNĚNÍ: Nečekejte po vychladnutí příliš dlouho s čištěním, aby zbytky jídla nepřischly a poté šly jen těžko odstranit.

7.1 Vyprázdnění nádoby na fondue

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

UPOZORNĚNÍ: Připálené zbytky pokrmů nebo tuku většinou snadnou odstraníte, když do nádoby na fondue **4** nalijete vodu, přidáte kypřicí prášek a necháte působit přes noc.

7.2 Čištění spodní části

1. Spodní část **7** očistíte vlhkým hadříkem. Můžete použít také trochu prostředku na mytí nádobí.
2. Pak ji ořete hadříkem navlhčeným čistou vodou.
3. Přístroj pak používejte, až když je úplně suchý.

7.3 Čištění grilovací desky a příslušenství

1. Zvedněte vychladlou grilovací desku **5** ze spodní části **7**.
2. Grilovací desku **5**, nádobu na fondue **4**, ochranu proti rozstříku **1**, vidličky na fondue **13**, raclettové pánvičky **11** a plastové špachtle **12** čistěte ručně v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí.
3. V případě ztvrdlých usazenin nechejte díly odmočit přibližně 20–30 minut v teplé vodě. Do vody můžete přidat trochu prostředku na mytí nádobí.
4. Všechny díly po umytí pečlivě vysušte.

7.4 Myčka na nádobí

Nádobu na fondue **4**, ochranu proti rozstříku **1**, plastové špachtle **12** a vidličky na fondue **13** můžete mýt také v myčce na nádobí.

7.5 Uskladnění přístroje

Pro uskladnění přístroje:

1. **Obrázek A:** Napájecí vedení **6** navíjete okolo navíjení kabelu **14**.
2. Zástrčku umístíte **15** do odkládací přihrádky na zástrčku.

8. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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

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



Obal

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

9. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Je regulátor teploty 8 na značce MIN?

10. Technické parametry

Model:	SRGF 1400 A3
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1400 W
Spořítka energie ve vypnutém stavu:	≤ 0,5 W

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

11. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 484400_2501** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **484400_2501** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 484400_2501



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	109
2. Účel použitia.....	110
3. Bezpečnostné pokyny	111
4. Obsah balenia.....	115
5. Uvedenie do prevádzky.....	115
6. Obsluha	116
6.1 Príprava, zapnutie a vypnutie prístroja	116
6.2 Príprava raclette	116
6.3 Príprava fondue	117
7. Čistenie a skladovanie.....	119
7.1 Vyprázdenie hrnca na fondue.....	119
7.2 Čistenie spodného dielu.....	119
7.3 Čistenie grilovacej platne a príslušenstva	119
7.4 Umývačka riadu	119
7.5 Skladovanie prístroja.....	119
8. Likvidácia	120
9. Riešenie problémov	120
10. Technické údaje	120
11. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	121

1. Prehľad

- 1 Ochrana proti vystreknutiu s držiakmi na vidličky
- 2 **MAX** značka maximálnej hladiny naplnenia
- 3 **MIN** značka minimálnej hladiny naplnenia
- 4 Hrnec na fondue
- 5 Grilovacia platňa
- 6 Pripojovací kábel so zástrčkou
- 7 Spodný diel
- 8 Zapínač a regulátor teploty **MIN – MAX**
- 9 Kontrolka (integrovaná v regulátore teploty **8**):
 - svieti, keď sa prístroj zahrieva
 - dosiahnutí nastavenej teploty zhasne.
- 10 Priehlbiny pre panvice na raclette
- 11 Panvica na raclette
- 12 Plastová lopatka
- 13 Vidličky na fondue
- 14 Navinutie kábla
- 15 Miesto uloženia konektora

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému raclette s fondue.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

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

Prajeme vám veľa radosti s vaším novým raclette s fondue!

Symboly na prístroji

	Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.
	Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.

2. Účel použitia

Raclette s fondue je v prevádzke ako ...

... Raclette vhodný na grilovanie a prípravu jedál.

... Fondue vhodné na zahrievanie a udržiavanie teploty tuku, vývaru alebo zmesi na syrové alebo čokoládové fondue.

Používajte raclette výlučne v rámci svojej domácnosti a nikdy nie vonku.

Prístroj sa nesmie používať na rozmrazovanie, na zahrievanie alebo sušenie predmetov.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nie je určený na prevádzku vo voľnom priestranstve.
- ⊙ Dodaný hrniec na fondue sa smie používať iba s výhrevnou jednotkou tohto elektrického fondue. Hrniec sa nesmie zohrievať na sporáku alebo nad otvoreným ohňom.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov len pod stálym dohľadom.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



- ⊙ Kovové povrchy, vyhrievací prvok a grilovacia platňa sú počas prevádzky veľmi horúce. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.
- ⊙ Po použití disponuje povrch vyhrievacieho prvku ešte zvyškovým teplom.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.
- ⊙ Vyhrevná jednotka, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácomu použitiu, ako napríklad...
... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;

... na poľnohospodárskych farmách;
... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
... v penziónoch s raňajkami.

- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ V tomto prístroji sa nesmie používať drevené uhlie alebo podobné horľaviny.
- ⊙ Vyhrievacie špirály sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Prístroj počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru, aby ste mohli včas zasiahnuť, ak by sa vyskytli poruchy funkcie.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ Na zástrčkové spojenie prístroja nesmie pretiecť tekutina.
- ⊙ **Pred prvým použitím prístroj vyčistite** (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 119).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchováajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.

- ⊙ Predlžovacie káble musia byť dimenzované minimálne na 10 Ampérov.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Prístroj pripájajte len na zásuvku s ochrannými kontaktmi (uzemnená zásuvka).
- ⊙ Pred pripojením prístroja sa uistite, že sa regulátor teploty nachádza na značke **MIN**.
- ⊙ Nikdy nechytajte prístroj, sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku mokrými rukami.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Nenavíjajte pripojovací kábel okolo prístroja, ale na dne telesa výhrevnej jednotky.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Do zásuvky rovnakého elektrického okruhu nepripájajte žiadny ďalší prístroj s vysokým príkonom. Tým predídete preťaženiu elektrickej siete.

- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Prístroj môže byť umiestnený výhradne na pevnom, rovnom, suchom a nehorľavom podklade. Tým sa má zabrániť tomu, aby sa prevrátil, zošmykol alebo aby podložka začala horieť a tým vznikli škody.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien. Aby ste predišli prehriatiu prístroja alebo možnému požiaru, nesmiete ho prikrývať. Grilovacia platňa sa v žiadnom prípade nesmie prikrývať hliníkovou fóliou, hliníkovými miskami alebo iným materiálmi odolnými voči teplu.
- ⊙ Pripojovací kábel sa počas prevádzky nesmie dotýkať kovových povrchov.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku popálenia. Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Nebezpečenstvo vyplývajúce z mierneho výbuchu. Používajte čerstvý, čistý tuk, ktorý je vhodný na fondue. Starý, použitý alebo nevhodný tuk môže už pri nízkych teplotách vzbĺknuť.
- ⊙ Ak sa na prístroji vznieti tuk, **v žiadnom prípade ho nehasťe vodou!** Hrozí nebezpečenstvo výbušného vzplanutia alebo zásahu elektrickým prúdom. Namiesto toho prístroj zakryte, napr. hasiacou dekou.

- ⊙ Výstraha pred nebezpečenstvom popálenia spôsobeným odstrekmí pri ponáraní potravín do horúceho obsahu hrnca: Potraviny pred použitím osušte a ruky a predlaktia si chráňte kuchynskými rukavicami.
- ⊙ Hrnec na fondue, ochrana proti vystreknutiu a vidličky na fondue sú pri prevádzke veľmi horúce. Ruky si preto chráňte, napr. kuchynskými rukavicami a vidličiek na fondue sa dotýkajte iba za rukoväť.
- ⊙ Hrnec na fondue sa nesmie naplniť nad maximálny stav naplnenia **MAX**, aby sa predišlo pretečeniu pri zohrievaní.
- ⊙ Pred vyprázdnením, čistením alebo prepravou nechajte všetky časti úplne vychladnúť.
- ⊙ Výhrevnú jednotku nikdy neprepravujte, ak sa na nej nachádza hrniec na fondue. Hrnec na fondue by sa mohol zošmyknúť.
- ⊙ Kovové povrchy sa pri prevádzke veľmi zohrejú. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.
- ⊙ Počas prípravy nenechajte plastové lopatky ležať na horúcej grilovacej platni alebo v panvici na raclette. Plastové lopatky môžu byť takisto horúce.
- ⊙ Aj po vypnutí je prístroj veľmi horúci a nesmiete sa ho dotýkať.
- ⊙ Prístroj prepravujte len vo vychladnutom stave a používajte len na to určené rukoväte.
- ⊙ Používajte kuchynskú rukavicu, keď pripravujete jedlá s vysokou teplotou. Vystrekujúci tuk môže inak spôsobiť popálenia.
- ⊙ Prístroj nikdy nepoužívajte bez grilovacej platne. Inak budú rozžeravené vyhrievacie prvky odkryté a mohli by pri dotyku spôsobiť ťažké popáleniny.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezaní!

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



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dbajte o to, aby bol prístroj vypnutý predtým, ako ho pripojíte do zásuvky.
- ⊙ Hrnec na fondue sa musí naplniť minimálne po spodnú značku pre minimálny stav naplnenia **MIN**, pretože menej obsahu sa môže rýchlo prehriať.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými ošetrovacími prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na silikónové nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Počas prevádzky môže dôjsť k vystreknutiu tuku. Prístroj preto umiestnite na teplovzdornú podložku odolnú voči tukom.
- ⊙ Tekutý tuk nevyliievajte do výlevky: Chladnúci tuk môže upchať vaše domové potrubie (pozri „Vyprázdnenie hrnca na fondue“ na strane 119).
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.

- ⊙ Výhrevnú jednotku nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte len originálne príslušenstvo alebo nahradte lopatku príborom z dreva alebo plastu odolného voči teplu. Príbor z kovu by mohol poškodiť ochrannú vrstvu povrchu grilovacej platne, ako aj panvíc na raclette.
- ⊙ Počas zahrievania a prevádzky nenechávajte v prístroji prázdne panvice na raclette. V dôsledku prehriatia by sa mohla poškodiť antiadhézná vrstva.
- ⊙ Na prístroj nekladte žiadne predmety.

4. Obsah balenia

- 1 výhrevná jednotka s odnímateľnou grilovacou platňou **5**
 - 1 hrniec na fondue **4**
 - 1 ochrana proti vystreknutiu **1**
 - 8 vidličiek na fondue **13**
 - 8 panvica na raclette **11**
 - 8 plastová lopatka **12**
 - 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
 - 1 krátky návod (je priložený k prístroju)
1. Vyberte všetky diely z obalu.
 2. Skontrolujte, či sú tieto diely kompletne a nepoškodené.

5. Uvedenie do prevádzky



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú a teplovzdornú podložku.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Je to spôsobené montážnymi prostriedkami na vyhrievacích prvkoch a nejde o chybu prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
 - Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
 - **Pred prvým použitím prístroj vyčistite** (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 119)!
 - Pripojovací kábel **6** úplne odviňte z priestoru na navinutie kábla **14**.
1. Odstráňte prípadné nálepky, ale **nie** typový štítok na spodnej strane.
 2. Nastavte regulátor teploty **8** na **MIN**. Tým sa vypne ohrev.
 3. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítiku.
 4. Regulátor teploty **8** otočte na stupeň **MAX**. Prístroj ohrieva. Svetí červená kontrolka **9**. Prístroj nechajte zapnutý asi 10 – 15 minút.
 5. Ohrev vypnite tak, že regulátor teploty **8** otočíte na **MIN**. Červená kontrolka **9** zhasne.

6. Vytiahnite zástrčku **6** a nechajte prístroj vychladnúť.
7. Prístroj znovu vyčistite.

6. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Kovové povrchy sa pri prevádzke veľmi zohrejú. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja. Ruky si chráňte napr. kuchynskými rukavicami a vidličiek na fondue **13** sa dotýkajte iba za rukoväť.
- ⊙ Hrniec na fondue **4** sa nesmie naplňať nad hornú značku maximálneho naplnenia **MAX 2**, aby sa predišlo pretečeniu pri zohrievaní.

6.1 Príprava, zapnutie a vypnutie prístroja

1. Vyberte miesto, ktoré je pevné, rovné a nehorľavé. Dodržujte pritom minimálnu vzdialenosť cca 30 cm od iných predmetov.
2. Nastavte regulátor teploty **8** na **MIN**. Tým sa vypne ohrev.
3. Mierne naolejujte panvice na raclette **11** zvnútra a grilovaciu platňu **5** na vrchnej strane. Keď chcete pripravovať aj fondue, vynechajte miesto na hrniec na fondue **4**.

UPOZORNENIE: Použite na to kuchynskú utierku, na ktorú nakvapkáte trochu jedlého oleja.

4. Grilovaciu platňu **5** položte na uchytenia spodného dielu **7**. Dbajte na to, aby grilovacia platňa **5** správne dosadla na uchytenia.

5. Zástrčku **6** zastrčte do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku.
6. Otočte regulátor teploty **8** v smere hodinových ručičiek na **MAX**. Prístroj ohrieva. Svetí červená kontrolka **9**. Prístroj nechajte predhriať asi 10 minút. Potom je prístroj pripravený na prevádzku.
7. Keď chcete ohrev vypnúť, otočte regulátor teploty **8** proti smeru hodinových ručičiek na **MIN**. Červená kontrolka **9** zhasne.
8. Po použití zástrčku **6** vytiahnite zo zástrčky. Len tak je prístroj úplne bez prúdu.

6.2 Príprava raclette

Optimálna teplota závisí predovšetkým od použitých potravín.

UPOZORNENIA:

- Počas prevádzky sa červená kontrolka na regulátore teploty **8** a tým aj ohrev stále zapína a vypína. Tak sa udržiava približne rovnaká teplota.
 - Vo vyššom rozsahu teploty prejde kúrenie na trvalú prevádzku a červená kontrolka stále svieti.
 - Ak je teplota príliš vysoká, otočte regulátor teploty **8** kúsok v smere **MIN**.
 - Keď je teplota príliš nízka a príprava trvá príliš dlho, otočte regulátor teploty **8** kúsok v smere **MAX**.
1. Panvicu na raclette **11** naplňte požadovanými prísadami.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- Panvicu na raclette **11** neprepŕňajte, pretože sa prísady dostanú príliš tesne ku grilu a mohli by zhorieť.
- Počas prípravy nenechajte plastové lopatky **12** ležať na horúcej grilovacej platni **5** alebo v panvici na raclette **11**. Plastové lopatky môžu byť takisto horúce.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Používajte len plastové lopatky **12**, ktoré sú súčasťou balenia, v žiadnom prípade kovový príbor.

2. Položte panvicu na raclette **11** do prístroja do priehlbín **10**, ktoré sú na to určené.
3. Vyberte panvicu na raclette **11** z prístroja, keď sú prísady dopečené.
4. Obsah panvice na raclette **11** presuňte plastovými lopatkami **12** na tanier a vychutnajte si kvalitne pripravené jedlo.

UPOZORNENIA:

- Pretože má panvica na raclette **11** antiadhéznú vrstvu, nemusí sa znovu namazať pred každou ďalšou porciou.
- Ak sa povrch panvice na raclette **11** poškodí nesprávnym používaním, nie je to dôvod na reklamáciu.

Grilovanie s grilovacou platňou

Grilovacia platňa **5** slúži predovšetkým na grilovanie mäsa, klobás, ovocia a zeleniny.

6.3 Príprava fondue

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

1. V závislosti od použitia naplňte hrniec na fondue **4** tukom, vývarom alebo prísadami na syrové alebo čokoládové fondue. Množstvo náplne sa musí

nachádzať medzi dvomi značkami stavu naplnenia **MIN 3** a **MAX 2** v hrnci.

2. Postavte hrniec na fondue **4** na grilovaciu platňu **5**.
3. Na tuk a vývar: Položte ochranu proti vystreknutiu **1** na hrniec.
4. Otočte regulátor teploty **8** na požadovanú teplotu na zahriatie. Kontrolka **9** svieti.
5. Na syrové a čokoládové fondue: Stále opatrne premiešavajte, kým nevznikne rovnomerná zmes.
6. Keď obsah hrnca na fondue **4** dosiahne požadovanú teplotu, zhasne kontrolka **9**. Na udržiavanie teploty trochu znížte teplotu regulátorom teploty **8**. Kontrolka **9** začne svietiť, keď sa prístroj znovu zahrieva.
7. Napichnite prísady nakrájané na malé kúsky na namočenie na vidličky na fondue **13** a postupujte podľa popisu v príslušných kapitolách.
8. Po skončení fondue otočte regulátor teploty **8** na **MIN**.
9. Vytiahnite zástrčku **6**.
10. Pred čistením počkajte, kým všetky diely nevychladnú.

Čokoládové fondue

- V závislosti od receptu sa rozdrvená čokoláda roztopí, napr. v smotane alebo mlieku, za neustáleho miešania.
- V tomto prípade nepotrebuje ochranu proti vystreknutiu **1**.
- Regulátorom teploty **8** nastavte strednú teplotu.
- Príklady prísad na namočenie: ovocie, biely chlieb, marshmallows.
- Namočte napichnuté prísady do roztopenej čokoládovej zmesi a otáčajte vidličku na fondue **13**, kým nebudú prísady obalené čokoládou.

Syrové fondue

- V závislosti od receptu sa jemne nastrúhaný syr roztopí, napr. vo víne alebo vývare, za neustáleho miešania.
- V tomto prípade nepotrebuje ochranu proti vystreknutiu **1**.
- Regulátorom teploty **8** nastavte strednú teplotu.
- V závislosti od správania sa použitých druhov syra pri roztápaní zvýšte alebo znížte nastavenie.
- Príklady prísad na namočenie: čerstvý biely chlieb, bageta.
- Namočte napichnuté prísady do roztopenej syrovej zmesi a otáčajte vidličku na fondue **13**, kým nebudú prísady obalené syrom.

Fondue s vývarom (ázijské fondue)

- Zahrejte zeleninový alebo mäsový vývar a udržiavajte ho tesne pod bodom varu.
- Aby ste predišli horúcim striekancom a na odkladanie vidličiek na fondue **13**, použite ochranu proti vystreknutiu **1**.
- Regulátorom teploty **8** nastavte strednú teplotu.
- Príklady prísad na namočenie: zelenina, mäso, ryba, plody mora.
- Namočte napichnuté prísady do horúceho vývaru a zaveste vidličky na fondue **13** do držiakov na vidličky na ochrane proti vystreknutiu **1**.
- Vidličky na fondue **13** vyberte po dosiahnutí požadovaného stavu uvarenia.

Fondue s olejom/tukom



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Nebezpečenstvo vyplývajúce z mierneho výbuchu. Používajte čerstvý, čistý tuk, ktorý je vhodný na fondue. Starý, použitý alebo nevhodný tuk môže už pri nízkych teplotách vzbĺknúť. Pokiaľ by počas prevádzky začal horieť tuk, v žiadnom prípade ho nehaste vodou. Oheň udušete vhodnou pokrievkou alebo vlnenou dekou.
 - ⊙ Nebezpečenstvo popálenia spôsobené odstrekmi pri ponáraní potravín do horúceho obsahu hrnca: Potraviny pred použitím osušte a ruky a predlaktia si chráňte kuchynskými rukavicami.
- Zahrejte neutrálny olej alebo tuk a udržiavajte ho tesne pod bodom varu.
 - Aby ste predišli horúcim striekancom a na odkladanie vidličiek na fondue **13**, použite ochranu proti vystreknutiu **1**.
 - Nastavte regulátor teploty **8** na **MAX**.
 - Príklady prísad na namočenie: pevné druhy zeleniny, mäso, ryba, ktorá má pevné mäso, plody mora.
 - Namočte napichnuté prísady do horúceho do horúceho tuku a zaveste vidličky na fondue **13** do držiakov na vidličky na ochrane proti vystreknutiu **1**.
 - Vidličky na fondue **13** vyberte po dosiahnutí požadovaného stavu uvarenia.

7. Čistenie a skladovanie



NEBEZPEČENSTVO! Na zabránenie nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom alebo poškodenia:

- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **6** zo zásuvky.
- ⊙ Prístroj nikdy neponárajte do vody a chráňte ho pred striekajúcou alebo kvapkajúcou vodou.
- ⊙ Pred čistením nechajte prístroj najprv vychladnúť, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.

POZOR:

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Pri ich použití by mohlo dôjsť k poškodeniu prístroja a antiadhéznej vrstvy grilovacej platne **5** a panvíc raclette **11**.

UPOZORNENIE: Po vychladnutí nečakajte príliš dlho s čistením, aby zvyšky jedla neprischli, pretože potom sa budú dať len ťažko odstrániť.

7.1 Vyprázdnenie hrnca na fondue

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

UPOZORNENIE: Pripečené zvyšky jedál a tukov sa často odstraňujú jednoduchšie, ak hrniec na fondue **4** naplníte vodou, pridáte balíček prášku do pečiva a necháte pôsobiť cez noc.

7.2 Čistenie spodného dielu

1. Vyčistite spodný diel **7** vlhkou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Následne ju poutierajte čistou vodou.
3. Prístroj znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

7.3 Čistenie grilovacej platne a príslušenstva

1. Vychladnutú grilovaciu platňu **5** vyberte zo spodného dielu **7**.
2. Grilovaciu platňu **5**, hrniec na fondue **4**, ochranu proti vystreknutiu **1**, vidličky na fondue **13**, panvicu na raclette **11** a plastové lopatky **12** umývajte ručne teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.
3. V prípade odolných usadenín nechajte diely namočené asi 20 – 30 minút v teplej vode. Do vody môžete pridať aj trochu prostriedku na umývanie riadu.
4. Všetky diely po čistení starostlivo vysušte.

7.4 Umývačka riadu

Hrnec na fondue **4**, ochranu proti vystreknutiu **1**, plastové lopatky **12** a vidličky na fondue **13** je možné umývať aj v umývačke riadu.

7.5 Skladovanie prístroja

Keď chcete prístroj odložiť:

1. **Obrázok A:** Sieťový pripojovací kábel **6** naviňte okolo navinutia kábla **14**.
2. Zastrčte zástrčku do miesta na uloženie konektora **15**.

8. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

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

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

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



Obal

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

9. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj opraviť svojpomocne.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie. • Nachádza sa regulátor teploty 8 na značke MIN?

10. Technické údaje

Model:	SRGF 1400 A3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1400 W
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W

Použíte symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

11. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 484400_2501** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



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

484400_2501 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 484400_2501



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Indice

1. Vista general	125
2. Uso adecuado.....	126
3. Indicaciones de seguridad.....	127
4. Volumen de suministro	131
5. Puesta en servicio	132
6. Uso.....	132
6.1 Preparación, encendido y apagado del aparato	132
6.2 Preparación de la raclette	133
6.3 Preparación de la fondue.....	134
7. Limpieza y almacenamiento.....	135
7.1 Vaciar la cazuela para fondue	136
7.2 Limpieza de la parte inferior	136
7.3 Limpieza de la placa de parrilla y los accesorios.....	136
7.4 Lavavajillas	136
7.5 Almacenamiento del aparato	136
8. Eliminación	137
9. Solución de problemas.....	137
10. Datos técnicos.....	137
11. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	138

1. Vista general

- 1** Protección antisalpicaduras con soporte para los tenedores
- 2 MAX** Marca para el nivel de llenado máximo
- 3 MIN** Marca para el nivel de llenado mínimo
- 4** Cazuela para fondue
- 5** Placa de parrilla
- 6** Cable de conexión con enchufe
- 7** Parte inferior
- 8** Interruptor de encendido y regulador de temperatura **MIN – MAX**
- 9** Piloto de control (integrado en el regulador de temperatura **8**):
 - se ilumina cuando el aparato se está calentando
 - se apaga en cuanto se haya alcanzado la temperatura ajustada
- 10** Huecos para minisartenes de raclette
- 11** Minisartén de raclette
- 12** Espátula de plástico
- 13** Tenedores de fondue
- 14** Guardacable
- 15** Soporte para enchufe

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta raclette con fondue.

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

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

¡Esperamos que disfrute de su nueva raclette con fondue!

2. Uso adecuado

La raclette con fondue puede emplearse como...

- ... raclette para asar y cocinar alimentos.
- ... fondue para calentar y mantener caliente grasa, caldo y mezclas de fondue de queso o chocolate.

Utilice exclusivamente la parrilla de raclette dentro de su hogar y nunca en exteriores.

El aparato no debe utilizarse para descongelar, calentar o secar objetos.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato no se debe utilizar en exteriores.
- ⊙ La cazuela para fondue suministrada solo se puede utilizar sobre la unidad de calentamiento de esta fondue eléctrica. No debe utilizarse en una cocina o sobre el fuego.

Símbolos en el aparato

	Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.
	Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato no debe ser utilizado por niños con una edad entre 0 y 8 años.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños con una edad de 8 años o más, siempre que estén continuamente bajo supervisión.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben encargarse ni de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- ⊙ Las superficies metálicas, el elemento calefactor y la placa de parrilla se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los mangos y los elementos de mando.
- ⊙ La superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.
- ⊙ Coloque el aparato en una ubicación estable con los mangos para evitar que se derrame el líquido caliente.
- ⊙ La unidad de calentamiento, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en
... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
... fincas rústicas;
... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ No utilice carbón vegetal o combustibles similares en este aparato.
- ⊙ No limpie las espirales calentadoras en húmedo.
- ⊙ No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando, de forma que pueda intervenir a tiempo en caso de que se produzcan averías de funcionamiento.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ No debe derramarse líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ **Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez** (véase "Limpieza y almacenamiento" en la página 135).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



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

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Los cables alargadores deben estar diseñados como mínimo para 10 amperios.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente de red con tomas de tierra.
- ⊙ Antes de conectar el aparato, cerciórese de que el regulador de temperatura esté sobre la marca **MIN**.
- ⊙ No agarre nunca el aparato, el cable de conexión de red o el enchufe con las manos mojadas.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Coloque el cable de conexión y, en su caso, los cables alargadores, de modo que nadie los pise, se enganche o tropiece con ellos.

- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato, sino alrededor de la base de la unidad de calentamiento.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ No conecte ningún otro aparato con un consumo de potencia elevado a una toma de corriente del mismo circuito eléctrico. De esa forma evitará una sobrecarga de la red eléctrica.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ El aparato se debe colocar exclusivamente sobre una superficie sólida, lisa, seca y no inflamable. De esa forma se evitará que se vuelque, se deslice desplazándose o que se incendie la base de apoyo y debido a ello se produzcan daños.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes. Para

evitar un sobrecalentamiento del aparato o un posible incendio, no cubra el aparato. La placa de parrilla no debe cubrirse en ningún caso con papel de aluminio, envases de aluminio u otros materiales resistentes al calor.

- ⊙ El cable de conexión no deberá tocar las superficies metálicas durante el funcionamiento.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Peligro de muerte por quemaduras. Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión.
- ⊙ Peligro por deflagración de tipo explosivo. Utilice grasa nueva, limpia y adecuada para la fondue. La grasa reutilizada, gastada o inapropiada puede inflamarse incluso a bajas temperaturas.
- ⊙ Si se inflama grasa sobre el aparato, **¡no intente apagarla utilizando agua en ningún caso!** Existe peligro de que se produzca una deflagración de tipo explosivo o de recibir una descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta antiincendios.
- ⊙ Advertencia de quemaduras por salpicaduras calientes durante la inmersión de los alimentos en el contenido de la cazuela caliente: seque antes los alimentos y proteja sus manos y antebrazos con guantes de horno.
- ⊙ La cazuela para fondue, la protección antisalpicaduras y los tenedores de fondue se calientan mucho durante el funcionamiento. Proteja sus manos p. ej. con guantes de horno y coja los tenedores de fondue solo por el mango.
- ⊙ La cazuela para fondue no debe llenarse por encima de la marca superior para el nivel de llenado máximo **MAX**

para evitar un desbordamiento durante el proceso de calentamiento.

- ⊙ Deje enfriar completamente todas las piezas antes del vaciado, la limpieza o el transporte.
- ⊙ No transporte nunca la unidad de calentamiento con la cazuela para fondue encima. La cazuela para fondue podría deslizarse hacia abajo.
- ⊙ Las superficies metálicas se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los mangos y los elementos de mando.
- ⊙ No deje las espátulas de plástico posadas sobre la placa de parrilla caliente ni dentro de la minisartén de raclette durante la preparación. Las espátulas de plástico también pueden calentarse.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato sigue estando muy caliente y no debe tocarse.
- ⊙ Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado y hágalo utilizando los mangos del mismo.
- ⊙ Utilice guantes de cocina cuando cueza alimentos a alta temperatura. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden producir quemaduras.
- ⊙ No utilice nunca el aparato sin la placa de parrilla. De lo contrario, los elementos calefactores calientes quedarían expuestos y podrían causar quemaduras graves en caso de contacto.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar

el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Asegúrese de que el aparato está apagado antes de conectarlo a una toma de corriente.
- ⊙ La cazuela para fondue debe llenarse al menos hasta la marca inferior para el nivel de llenado mínimo **MIN**, ya que un contenido menor puede sobrecalentarse rápidamente.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de silicona antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no puede excluirse totalmente que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de silicona. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ Durante el funcionamiento pueden producirse salpicaduras de grasa. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo resistente al calor y a la grasa.
- ⊙ No vierta la grasa líquida por el desagüe: una vez fría puede obstruir sus cañerías (véase "Vaciar la cazuela para fondue" en la página 136).
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ No coloque nunca la unidad de calentamiento sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Utilice únicamente el accesorio original o sustituya la espátula por cubiertos de

madera o de plástico resistente al calor. Los cubiertos de metal podrían dañar la superficie con revestimiento de la placa de parrilla y las minisartenes de raclette.

- ⊙ Al calentar y durante el funcionamiento, no deje ninguna minisartén de raclette vacía en el aparato. El sobrecalentamiento podría dañar el revestimiento antiadherente.
- ⊙ No coloque ningún objeto sobre el aparato.

4. Volumen de suministro

- 1 unidad de calentamiento con placa de parrilla extraíble **5**
- 1 cazuela para fondue **4**
- 1 protección antisalpicaduras **1**
- 8 tenedores de fondue **13**
- 8 minisartenes de raclette **11**
- 8 espátulas de plástico **12**
- 1 instrucciones de servicio completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

1. Saque todas las piezas del embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no estén dañadas.

5. Puesta en servicio



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, plana, antideslizante y resistente al calor.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje de los elementos calefactores y no es ningún fallo del aparato. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire todo el material de embalaje.
 - Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
 - **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez** (véase "Limpieza y almacenamiento" en la página 135)!
 - Desenrolle el cable de conexión **6** completamente del guardacable **14**.
1. Retire las etiquetas que pueda encontrar, pero **no** la placa de características de la parte inferior.
 2. Gire el regulador de temperatura **8** hasta la posición **MIN**.
De esa forma el calor se apaga.
 3. Inserte el enchufe **6** en una toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características.
 4. Gire el regulador de temperatura **8** hasta el nivel **MAX**.
El aparato se calienta. El piloto de control rojo **9** se ilumina.
Deje el aparato encendido durante unos 10 – 15 minutos.

5. Desconecte de nuevo el calor girando el regulador de temperatura **8** hasta la posición **MIN**. El piloto de control rojo **9** se apaga.
6. Retire el enchufe **6** de la red y deje que el aparato se enfríe.
7. Vuelva a limpiar el aparato.

6. Uso



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies metálicas se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los elementos de mando. Proteja sus manos p. ej. con guantes de horno y coja los tenedores de fondue **13** solo por el mango.
- ⊙ La cazuela para fondue **4** no debe llenarse por encima de la marca superior para el nivel de llenado máximo **MAX 2** para evitar un desbordamiento durante el proceso de calentamiento.

6.1 Preparación, encendido y apagado del aparato

1. Seleccione una ubicación que sea firme, plana y no se queme. Mantenga una distancia de aprox. 30 cm con los demás objetos.
2. Gire el regulador de temperatura **8** hasta la posición **MIN**.
De esa forma el calor se apaga.
3. Engrase las minisartenes de raclette **11** por dentro y la placa de parrilla **5** ligeramente por la parte superior. No utilice la zona para la cazuela para fondue **4** si también desea preparar una fondue.

NOTA: utilice para ello un paño de cocina rociado con unas gotas de aceite de cocina.

- Coloque la placa de parrilla **5** sobre los soportes de la parte inferior **7**. Asegúrese de que la placa de parrilla **5** esté bien colocada sobre los soportes.
- Inserte el enchufe **6** en una toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características.
- Gire el regulador de temperatura **8** en sentido horario hasta la posición **MAX**. El aparato se calienta. El piloto de control rojo **9** se ilumina.
Deje el aparato encendido durante unos 10 minutos.
A continuación, el aparato estará listo para usarse.
- Para apagar el calor, gire el regulador de temperatura **8** en sentido antihorario hasta la posición **MIN**. El piloto de control rojo **9** se apaga.
- Después de usar el aparato, saque el enchufe **6** de la toma de corriente de red. Solamente de esa forma el aparato estará totalmente sin corriente.

6.2 Preparación de la raclette

La temperatura óptima depende sobre todo de los alimentos empleados.

NOTAS:

- Durante el uso, el piloto de control rojo del regulador de temperatura **8** se enciende y se apaga repetidamente y con él el calor. De este modo la temperatura permanece prácticamente constante.
 - En el rango de temperatura alto el calor pasa a funcionamiento continuo y el piloto de control rojo se ilumina de forma permanente.
-

- Si la temperatura fuera demasiado alta, gire el regulador de temperatura **8** un poco en la dirección **MIN**.
- Si la temperatura es demasiado baja y la cocción tarda demasiado, gire el regulador de temperatura **8** un poco en la dirección **MAX**.

- Llene las minisartenes de raclette **11** con los ingredientes deseados.
-



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No rellene la minisartén de raclette **11** hasta una altura excesiva, ya que los ingredientes podrían acercarse demasiado a la parrilla y quemarse.
- ⊙ No deje las espátulas de plástico **12** posadas sobre la placa de parrilla **5** caliente ni dentro de la minisartén de raclette **11** durante la preparación. Las espátulas de plástico también pueden calentarse.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice únicamente las espátulas de plástico **12** incluidas en el volumen de suministro, en ningún caso utilice cubiertos de metal.
-
- Coloque la minisartén de raclette **11** en el aparato en los huecos **10** previstos para ello.
 - Retire la minisartén de raclette **11** del aparato en cuanto los ingredientes estén hechos.
 - Vierta en un plato el contenido de la minisartén de raclette **11** con ayuda de una espátula de plástico **12**, a continuación se puede degustar.
-

NOTAS:

- Dado que la minisartén de raclette **11** cuenta con un revestimiento antiadherente, no es necesario volver a engrasarla antes de cada ración adicional.

- En caso de que el revestimiento de las minisartenes de raclette **11** se haya dañado debido a un uso inadecuado, ello no será motivo de reclamación.

Asar con la placa de parrilla

La placa de parrilla **5** se emplea principalmente para asar carne, salchichas, fruta y verdura.

6.3 Preparación de la fondue

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

1. Dependiendo del uso, introduzca grasa, caldo o los ingredientes para una fondue de queso o chocolate en la cazuela para fondue **4**. La cantidad de llenado debe estar entre las dos marcas de nivel **MIN 3** y **MAX 2** que hay en la cazuela.
2. Coloque la cazuela para fondue **4** sobre la placa de parrilla **5**.
3. Para grasa y caldo: coloque la protección antisalpicaduras **1** sobre la cazuela.
4. Gire el regulador de temperatura **8** hasta alcanzar la temperatura deseada para calentar. El piloto de control **9** se ilumina.
5. Para fondue de queso y chocolate: remueva una y otra vez con cuidado hasta que se consiga una mezcla homogénea.
6. Cuando el contenido de la cazuela para fondue **4** haya alcanzado la temperatura deseada, el piloto de control **9** se apagará. Reduzca un poco la temperatura con el regulador de temperatura **8** para mantenerla. El piloto de control **9** empieza a iluminarse cuando el aparato vuelve a calentarse.
7. Clave los ingredientes cortados en trozos pequeños para introducirlos en los tene-

dores de fondue **13** y proceda de la forma descrita en los capítulos correspondientes.

8. Después de finalizar la fondue, gire el regulador de temperatura **8** hasta la posición **MIN**.
9. Retire el enchufe **6** de la toma de corriente.
10. Espere hasta que todas las piezas se hayan enfriado antes de proceder a la limpieza.

Fondue de chocolate

- Dependiendo de la receta, el chocolate troceado se derretirá p. ej. en nata o leche removiendo constantemente.
- En este caso no necesitará la protección antisalpicaduras **1**.
- Seleccione una temperatura media con el regulador de temperatura **8**.
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: fruta, pan blanco, nueces.
- Introduzca los ingredientes clavados en la mezcla de chocolate fundido y gire el tenedor de fondue **13** hasta que los ingredientes estén recubiertos de chocolate.

Fondue de queso

- Dependiendo de la receta, el queso rallado fino se derretirá p. ej. en vino o caldo removiendo constantemente.
- En este caso no necesitará la protección antisalpicaduras **1**.
- Seleccione una temperatura media con el regulador de temperatura **8**.
- Aumente o disminuya el ajuste de temperatura dependiendo del grado de fusión de los quesos utilizados.
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: pan blanco fresco, baguette.
- Introduzca los ingredientes clavados en la mezcla de queso fundido y gire el

nedor de fondue **13** hasta que los ingredientes estén recubiertos de queso.

Fondue con caldo (fondue asiática)

- Caliente el caldo de verdura o carne y manténgalo justo por debajo del punto de ebullición.
- Para evitar salpicaduras calientes y tener un soporte para colocar los tenedores de fondue **13**, emplee la protección antisalpicaduras **1**.
- Seleccione una temperatura media con el regulador de temperatura **8**.
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: verdura, carne, pescado, mariscos.
- Introduzca los ingredientes clavados en el caldo caliente y cuelgue los tenedores de fondue **13** en los soportes para los tenedores de la protección antisalpicaduras **1**.
- Retire los tenedores de fondue **13** cuando se alcance el punto de cocción deseado.

Fondue con aceite/grasa



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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

proteja sus manos y antebrazos con guantes de horno.

- Caliente aceite neutro o grasa y manténgalo justo por debajo del punto de ebullición.
- Para evitar salpicaduras calientes y tener un soporte para colocar los tenedores de fondue **13**, emplee la protección antisalpicaduras **1**.
- Gire el regulador de temperatura **8** hasta la posición **MAX**.
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: verduras duras, carne, pescado de carne firme, mariscos.
- Introduzca los ingredientes clavados en la grasa caliente y cuelgue los tenedores de fondue **13** en los soportes para los tenedores de la protección antisalpicaduras **1**.
- Retire los tenedores de fondue **13** cuando se alcance el punto de cocción deseado.

7. Limpieza y almacenamiento



¡PELIGRO! Para prevenir el peligro de recibir una descarga eléctrica o un daño:

- ⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **6**.
- ⊙ No sumerja nunca el aparato en agua y protéjalo del goteo y las salpicaduras.
- ⊙ Antes de proceder a la limpieza deje enfriar el aparato hasta que ya no exista peligro de quemaduras.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ No utilice en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podrían dañar el aparato y el revestimiento antiadherente de la placa de parrilla **5** y la minisartén de raclette **11**.

NOTA: tras dejar enfriar, no espere mucho antes de limpiar para que los restos de comida no se solidifiquen y sea más difícil eliminarlos.

7.1 Vaciar la cazuela para fondue

La grasa que se endurece cuando se enfría puede verterse fácilmente una vez fría, mientras aún esté líquida. Puede verter la grasa líquida en un recipiente adecuado, si es necesario, usando un embudo. La grasa usada puede destinarse a los servicios locales de eliminación de residuos o depositarse en la basura doméstica.

NOTA: los restos de alimentos o de grasa quemados a menudo se pueden eliminar mejor si deja reposar la cazuela para fondue **4** llena de agua con un paquete de levadura en polvo durante toda la noche.

7.2 Limpieza de la parte inferior

1. Limpie la parte inferior **7** con un paño húmedo. Asimismo puede utilizar un poco de detergente lavavajillas.
2. Friéguela a continuación con agua limpia.
3. No vuelva a utilizar el aparato hasta que esté completamente seco.

7.3 Limpieza de la placa de parrilla y los accesorios

1. Levante la placa de parrilla **5** de la parte inferior **7** una vez se haya enfriado.
2. Limpie la placa de parrilla **5**, la cazuela para fondue **4**, la protección antisalpicaduras **1**, los tenedores de fondue **13**, las minisartenes de raclette **11** y las espátulas de plástico **12** a

mano en agua templada con detergente lavavajillas.

3. En caso de incrustaciones resistentes, deje en remojo las piezas en agua templada durante unos 20-30 minutos. Puede añadir un poco de detergente lavavajillas al agua.
4. Seque cuidadosamente todas las piezas después de limpiarlas.

7.4 Lavavajillas

La cazuela para fondue **4**, la protección antisalpicaduras **1**, la espátula de plástico **12** y los tenedores de fondue **13** también se pueden lavar en el lavavajillas.

7.5 Almacenamiento del aparato

Para guardar el aparato:

1. **Ilustración A:** enrolle el cable de conexión de red **6** alrededor del guardacable **14**.
2. Introduzca el enchufe en el soporte para enchufe **15**.

8. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

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

9. Solución de problemas

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Está el regulador de temperatura 8 en la marca MIN?

10. Datos técnicos

Modelo:	SRGF 1400 A3
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1400 W
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W

Símbolos empleados

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

Reserva de modificaciones técnicas.

11. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

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

Condiciones de garantía

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

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

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

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 484400_2501 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

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

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



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **484400_2501**.



Servicio técnico

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

IAN: 484400_2501



Distribuidor

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	143
2. Tilsigtet anvendelse	144
3. Sikkerhedsanvisninger	144
4. Leveringsomfang	148
5. Ibrugtagning	149
6. Betjening	149
6.1 Forberedelse, tænd- og sluk af apparatet	149
6.2 Tilberedning af raclette	150
6.3 Tilberedning af fondue	150
7. Rengøring og opbevaring	152
7.1 Tømning af fonduegryde	152
7.2 Rengøring af underdel	152
7.3 Rengøring af grillplade og tilbehør	152
7.4 Opvaskemaskine	152
7.5 Opbevaring af apparatet	153
8. Bortskaffelse	153
9. Problemløsning	153
10. Tekniske data	153
11. HOYER Handel GmbHs garanti	154

1. Oversigt

- 1 Sprøjtebeskyttelse med gaffelholdere
- 2 **MAX** Markering for maksimal påfyldningsstand
- 3 **MIN** Markering for minimal påfyldningsstand
- 4 Fonduegryde
- 5 Grillplade
- 6 Tilslutningsledning med netstik
- 7 Underdel
- 8 On-kontakt und temperaturregulator **MIN – MAX**
- 9 Kontrollampe (integreret i temperaturregulator **8**):
 - lyser, når apparatet varmer op
 - slukker, så snart den indstillede temperatur er nået
- 10 Fordybninger til raclettepander
- 11 Raclettepander
- 12 Plastspatel
- 13 Fonduegaffer
- 14 Kabeloprulning
- 15 Stikopbevaringsplads

Mange tak for din tillid!

Vi gratulerer dig med din nye raclette med fondue.

For at kunne håndtere apparatet sikkert og lære alle apparatets funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye raclette med fondue!

Symboler på apparat

	Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.
	Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.

2. Tilsigtet anvendelse

Raclette med fondue bruges som ...

... Raclette til grilning og tilberedning af fødevarer.

... Fondue til opvarmning og varmholdning af fedt, bouillon eller blandinger til ost- eller chokoladefondue.

Brug kun raclette-grillen i din husstand og aldrig udendørs.

Apparatet må ikke anvendes til optøning, opvarmning eller tørring af genstande.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.
- ⊙ Den medfølgende fonduegryde må kun bruges på denne elektriske fondues varmeenhed. Den må ikke varmes på komfuret eller over åben ild.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre kvæstelser eller materielle skader.

ANVISING: forhold og særheder, som der skal tages hensyn til ved håndtering af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke bruges af børn, der er mellem 0 og 8 år gamle.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, når de er under konstant opsyn.
- ⊙ Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn, eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet, og har forstået de farer, det kan give anledning til.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.



- ⊙ Metaloverfladerne, varmeelementet og grillpladen bliver meget varm under brugen. Berør kun apparatet på grebene og betjeningsselementerne under brugen.
- ⊙ Efter brug er varmeelementets overflade stadig varm.
- ⊙ Placer apparatet i en stabil stilling med håndtagene, så man undgår at spilde den varme væske.
- ⊙ Varmeenhed, tilslutningsledning og netstik må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder,
 - ... i landbrugsejendomme,
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer,
 - ... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Trækul og lignende brændstoffer må ikke bruges i dette apparat.

- ⊙ Varmespiralerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er i brug, så du kan gribe ind i tilfælde af funktionsfejl.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Der må ikke løbe væske ud over apparatets stikforbindelse.
- ⊙ **Rengør apparatet inden første brug** (se "Rengøring og opbevaring" på side 152).



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke et legetøj for børn. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Forlængerkabler skal være beregnet til mindst 10 ampere.
- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med beskyttelseskontakter (Schuko).
- ⊙ Før du tilslutter apparatet, skal du forvisse dig om, at temperaturregulatoren står på markering **MIN**.
- ⊙ Rør aldrig ved apparatet, nettilslutningsledningen eller netstikket med fugtige hænder.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en forskriftsmæssigt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også fortsat være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Træk tilslutningsledningen og i givet fald også forlængerkablet sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Tilslutningsledningen må ikke snos op omkring apparatet, men i bunden af varmeanhedens hus.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at

adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.

- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ Tilslut ikke noget andet apparat med højt effektforbrug til en stikkontakt fra samme strømkreds. Herved undgås en overbelastning af strømnettet.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.



BRANDFARE!

- ⊙ Apparatet må kun opstilles på et fast, jævnt, tørt og ikke-brændbart underlag. Dermed skal det forhindres, at det vælter, skrider eller at der går ild i underlaget og at der således opstår skader.
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge. For at undgå en overophedning af apparatet eller en mulig brand, må apparatet ikke tildækkes. Grillpladen må under ingen omstændigheder tildækkes med aluminiumsfolie, aluminiumsbakker eller andre varmebestandige materialer.
- ⊙ Tilslutningsledningen må ikke berøre metaloverfladerne under brugen.



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Livsfare ved forbrænding. Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Fare for en eksplosionsagtig fordampning. Brug altid kun frisk, rent fedt, som egner sig til fondue. Gammelt, brugt eller uegnet fedt kan antændes allerede ved lave temperaturer.
- ⊙ Skulle der gå ild i fedtet på apparatet, **må det under ingen omstændigheder slukkes med vand!** Der er fare for en eksplosionsagtig forbrænding eller et elektrisk stød. Tildæk i stedet apparatet, f.eks. med et brandtæppe.
- ⊙ Advarsel mod forbrænding pga. varme stænk, når fødevarer dryppes ned i grydens varme indhold: tør fødevarerne af forinden og beskyt hænder og underarme med grydehandsker.
- ⊙ Fonduegryde, sprøjtebeskyttelse og fonduegaffler bliver meget varme ved brug. Beskyt derfor dine hænder, f.eks. med grydehandsker, og berør kun fonduegafflerne på deres greb.
- ⊙ Fonduegryden må ikke fyldes over den øverste markering for maksimal påfyldningsstand **MAX** for at forhindre overløb ved opvarmning.
- ⊙ Lad alle dele afkøle fuldstændigt inden tømning, rengøring eller transport.
- ⊙ Transportér aldrig varmeenheden, når fonduegryden står på den. Fonduegryden kunne rutsje ned.
- ⊙ Metaloverfladerne bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på grebene og betjeningslementerne under brugen.
- ⊙ Lad ikke plastspatlerne ligge på den varme grillplade eller på raclettepanterne under tilberedningen. Plastspatlen kan ligeledes blive varm.

- ⊙ Efter at være blevet slukket er apparatet fortsat meget varmt og må ikke berøres.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand og brug de dertil beregnede greb.
- ⊙ Brug køkkenhandsker, når du tilbereder mad med høj temperatur. Fedtsprøjt kan ellers føre til forbrændinger.
- ⊙ Brug aldrig apparatet uden grillplade. Ellers ville de glødende varmeelementer ligge frit og kunne forårsage alvorlige forbrændinger.



FARE for at skære sig!

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



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordelser luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Sørg for, at apparatet er slukket, inden du tilslutter det til en stikkontakt.
- ⊙ Fonduegryde skal mindst være fyldt op til markeringen for minimal påfyldningsstand **MIN**, da mindre indhold hurtigt kan blive overophedet.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet har skridsikre silikonefødder. Da møbler har mange forskellige lak- og kunststofoverflader og bliver behandlet med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som angriber og opløser silikonefødderne.

Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

- ⊙ Under driften kan der forekomme fedtstænk. Stil derfor apparatet på et varmebestandigt og fedtresistent underlag.
- ⊙ Hæld ikke flydende fedt i afløbet: fedt, som afkøles, kan forstoppe husets afløbsrør (se "Tømning af fonduegryde" på side 152).
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Stil aldrig varmeeenheden på varme overflader (fx kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Brug det originale tilbehør, eller erstæt spatelen med bestik af træ eller varmebestandig plast. Bestik af metal kan beskadige grillpladens og raclettepandernes belagte overflade.
- ⊙ Efterlad ved opvarmning og under brugen ingen tomme raclettepander i apparatet. Non-stick-belægningen kan tage skade grundet overophedning.
- ⊙ Stil ikke genstande på apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmeeenhed med aftagelig grillplade **5**
- 1 fonduegryde **4**
- 1 sprøjtebeskyttelse **1**
- 8 fonduegaffler **13**
- 8 raclettepander **11**
- 8 plastspatler **12**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

1. Tag alle dele ud af emballagen.
2. Kontrollér, om alle delene er der, og om delene er ubeskadiget.

5. Ibrugtagning



BRANDFARE!

- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsik kert og varmebestandigt underlag.
- Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan der forekomme røg- og lugtudvikling. Det skyldes monteringsmidler på varmeelementerne og er ingen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Fjern alt emballage.
 - Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
 - **Rengør apparatet inden første brug** (se "Rengøring og opbevaring" på side 152)!
 - Vikl tilslutningsledningen **6** helt af kabeloprulningen **14**.
1. Fjern eventuelt tilstedeværende mærkater, men **ikke** typeskiltet på undersiden.
 2. Stil temperaturregulatoren **8** på **MIN**. Dermed er varmen slukket.
 3. Sæt netstikket **6** i en let tilgængelig jor-det stikkontakt, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet.
 4. Stil temperaturregulatoren **8** på trin **MAX**.
Apparatet varmer op. Den røde kontrol-lampe **9** lyser.
Lad apparatet være tændt i ca. 10 – 15 minutter.
 5. Sluk for varmen igen, ved at stille tem-peraturregulatoren **8** på **MIN**. Den røde kontrollampe **9** slukker.
 6. Træk netstikket **6** ud og lad apparatet køle af.
 7. Rengør apparatet igen.

6. Betjening



Fare for kvæstelser grundet forbrænding!

- Metaloverfladerne bliver meget varme under brugen. Rør kun betjeningsselemen-terne på apparatet, når det er i brug. Be-skyt derfor dine hænder, f.eks. med grydehandsker og berør kun fonduegaffler-ne **13** på deres greb.
- Fonduegryden **4** må ikke fyldes over den øverste markering for maksimal på-fyldningsstand **MAX 2** for at forhindre overløb ved opvarmning.

6.1 Forberedelse, tænd- og sluk af apparatet

1. Vælg en placering, der er fast, plan og varmebestandig. Overhold derved en afstand på mindst 30 cm til andre gen-stande.
2. Stil temperaturregulatoren **8** på **MIN**. Dermed er varmen slukket.
3. Smør raclettepanderne **11** indvendigt og grillpladen **5** på oversiden. Undlad området til fonduegryden **4**, hvis du også vil tilberede fondue.

ANVISNING: brug dertil et stykke køkken-rulle, som du har vædet med et par dråber madolie.

4. Læg grillpladen **5** på underdelens **7** holder. Sørg for, at grillpladen **5** sidder rigtigt på holderen.
5. Sæt netstikket **6** i en let tilgængelig jor-det stikkontakt, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet.
6. Drej temperaturregulatoren **8** med uret på **MAX**.
Apparatet varmer op. Den røde kontrol-lampe **9** lyser.

Lad apparatet forvarme ca. 10 minutter. Derefter er apparatet klar til brug.

7. For at slukke for varmen, dreje du temperaturregulatoren **8** mod uret på **MIN**. Den røde kontrollampe **9** slukker.
8. Træk netstikket **6** ud af stikkontakten efter brugen. Nu er strømmen afbrudt fuldstændigt til apparatet.

6.2 Tilberedning af raclette

Den optimale temperatur afhænger frem for alt af de anvendte fødevarer.

ANVISNINGER:

- I brug tænder og slukker den røde kontrollampe i temperaturregulatoren **8** kontinuerligt og således også varmen. Således holdes temperatur næsten konstant.
 - I et højere temperaturområde går varmen på kontinuerlig drift og den røde kontrollampe lyser permanent.
-
- Skulle temperaturen være for høj, så drej temperaturregulatoren **8** et stykke i retning **MIN**.
 - Skulle temperaturen være for lav og tilberedningen vare for længe, så drej temperaturregulatoren **8** et stykke i retning **MAX**.
1. Fyld en raclettepanderne **11** med de ønskede ingredienser.



Fare for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Fyld ikke raclettepanderne **11** for meget, da ingredienserne ellers kommer for tæt på grillen og kan blive forbrændt.
- ⊙ Lad ikke plastspatlerne **12** ligge på den varme grillplade **5** eller på raclettepanderne **11** under tilberedningen. Plastspatlen kan ligeledes blive varm.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Benyt udelukkende plastspatlerne **12**, som indgår i leveringsomfanget, aldrig bestik af metal.
-
2. Stil raclettepanden **11** ind i apparatet i den dertil beregnede fordybning **10**.
 3. Tag raclettepanden **11** ud af apparatet, så snart ingredienserne er færdige.
 4. Skub raclettepandens **11** indhold ud på en tallerken med en plastspatle **12**, og nyd maden.

ANVISNINGER:

- Da raclettepanden **11** har en non-stick-belægning, skal den ikke smøres igen inden hver ny portion.
- Hvis belægningen på raclettepanderne **11** bliver beskadiget på grund af ukorrekt brug, giver det ikke anledning til reklamation.

Grilning på grillpladen

Grillpladen **5** bruges frem for alt til grilning af kød, pølser, frugt og grøntsager.

6.3 Tilberedning af fondue

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

1. Fyld alt efter anvendelse fedt, bouillon eller ingredienser til ost- eller chokoladefondue i fonduegryden **4**. Påfyldningsmængden skal ligge mellem de to påfyldningsstandsmarkeringer **MIN 3** og **MAX 2** i gryden.
2. Stil fonduegryden **4** på grillpladen **5**.
3. Til fedt og bouillon: læg sprøjtebeskyttelsen **1** på gryden.
4. Drej temperaturregulatoren **8** på den ønskede opvarmningstemperatur. Kontrollampen **9** lyser.
5. Til ost- og chokoladefondue: rør altid forsigtig rundt, indtil der opstår en ensartet blanding.

6. Når indholdet i fonduegryden **4** har nået den ønskede temperatur, slukker kontrollampen **9**. Stil med temperaturregulatoren **8** temperaturen lidt ned for at holde temperaturen. Kontrollampen **9** begynder at lyse, når apparatet igen varmer op.
7. Spid de i små stykker skårne ingredienser til neddykning på fonduegaflerne **13** og gør som beskrevet i de pågældende kapitler.
8. Når du er færdig med at bruge fonduen, drejer du temperaturregulatoren **8** på **MIN**.
9. Træk netstikket **6** ud.
10. Vent, indtil alle dele er afkølede, før du begynder med rengøringen.

Chokoladefondue

- Afhængigt af opskrift smeltes den hakkede chokolade i f.eks. i fløde eller mælk ved konstant omrøring.
- I dette tilfælde behøver du ikke sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Indstil med temperaturregulatoren **8** en moderat temperatur.
- Eksempler for ingredienser til neddykning: frugt, franskbrød, marshmallows.
- Dyp de på gaflen spiddede ingredienser i den smeltede chokoladeblanding og drej fonduegaflen **13**, indtil ingredienserne er overtrukket med chokolade.

Ostefondue

- Afhængigt af opskrift smeltes den fint revne ost i f.eks. vin eller bouillon ved konstant omrøring.
- I dette tilfælde behøver du ikke sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Indstil med temperaturregulatoren **8** en moderat temperatur.
- Alt efter, hvordan den benyttede ostetype smelter, forøger eller reducerer du temperaturindstillingen.
- Eksempler for ingredienser til neddykning: frisk franskbrød, baguette.

- Dyp de på gaflen spiddede ingredienser i den smeltede osteblanding og drej fonduegaflen **13**, indtil ingredienserne er overtrukket med ost.

Fondue med bouillon (asiatisk fondue)

- Opvarm grøntsags- eller kødbouillon og hold det lige under kogepunktet.
- For at undgå varme sprøjt og for at have en holdemulighed til fonduegaflerne **13**, skal du bruge sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Indstil med temperaturregulatoren **8** en moderat temperatur.
- Eksempler for ingredienser til neddykning: grøntsager, kød, fisk, skaldyr.
- Dyp de på gaflen spiddede ingredienser i den varme bouillon og hæng fonduegaflerne **13** i gaffelholderne i sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Tag fonduegaflerne **13**, op, når den ønskede mørhedstilstand er nået.

Fondue med olie/fedt



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Fare for en eksplosionsagtig fordampning. Brug altid kun frisk, rent fedt, som egner sig til fondue. Gammelt, brugt eller uegnet fedt kan antændes allerede ved lave temperaturer. Skulle fedtet begynde at brænde under driften, må det under ingen omstændigheder slukkes med vand. Kvæl ilden med et passende grydelåg eller et uldtæppe.
 - ⊙ Fare for forbrænding pga. varme stænk, når fødevarer dyppes ned i grydens varme indhold: tør fødevarerne af forinden og beskyt hænder og underarme med grydehandsker.
-
- Opvarm neutralt olie eller fedt og hold det lige under kogepunktet.

- For at undgå varme sprøjt og for at have en holdemulighed til fonduegafferne **13**, skal du bruge sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Drej temperaturregulatoren **8** på **MAX**.
- Eksempler for ingredienser til neddykning: faste grøntsagstyper, kød, fisk med fast kød, skaldyr.
- Dyp de på gafflen spiddede ingredienser i det varme fedt og hæng fonduegafferne **13** i gaffelholderne i sprøjtebeskyttelsen **1**.
- Tag fonduegafferne **13**, op, når den ønskede mørhedstilstand er nået.

7. Rengøring og opbevaring



FARE! For at undgå faren for elektrisk stød eller en beskadigelse:

- ⊙ Træk netstikket **6** ud af stikkontakten inden enhver rengøring.
- ⊙ Dyp aldrig apparatet i vand og beskyt det mod stænk- og drypvand.
- ⊙ Lad apparatet køle så meget af inden rengøring, at der ikke længere er nogen forbrændingsfare.

FORSIGTIG:

- ⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Dette kan beskadige apparatet, grillpladens **5** non-stick-belægning og raclettepanderne **11**.

ANVISNING: vent efter afkølingen ikke for længe med rengøringen, så madrester ikke sætter sig fast og så bliver svære at fjerne.

7.1 Tømning af fonduegryde

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

ANVISNING: fastbrændte mad- eller fedtresten lader sig ofte fjerne nemmere, hvis du fylder vand i fonduegryden **4**, kommer en pakke bagepulver i og lader det stå natten over.

7.2 Rengøring af underdel

1. Rengør underdelen **7** med en fugtig klud. Du kan også bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med rent vand.
3. Benyt først apparatet igen, når det er helt tørt.

7.3 Rengøring af grillplade og tilbehør

1. Løft den afkølede grillplade **5** af underdelen **7**.
2. Rengør grillplade **5**, fonduegryde **4**, sprøjtebeskyttelse **1**, fonduegaffer **13**, raclettepander **11** og plastspatler **12** med hånden i varmt vand med opvaskemiddel.
3. Læg ved håndnakket skorpedannelse delene i blød i ca. 20 – 30 minutter i varmt vand. Du kan tilsætte vandet lidt opvaskemiddel.
4. Tør alle dele godt af efter rengøringen.

7.4 Opvaskemaskine

Fonduegryde **4**, sprøjtebeskyttelse **1**, plastspatler **12** og fonduegaffer **13** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

7.5 Opbevaring af apparatet

For at opbevare apparatet:

1. **Fig. A:** vikl nettilslutningsledningen **6** op på kabeloprulningen **14**.
2. Stik stikket i stikopbevaringspladsen **15**.

8. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

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

9. Problemløsning

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Fungerer ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen. • Står temperaturregulatoren 8 på markeringen MIN?

10. Tekniske data

Model:	SRGF 1400 A3
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1.400 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,5 W

Anvendte symboler

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

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

11. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 484400_2501** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **484400_2501** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 484400_2501



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	157
2. Uso conforme	158
3. Istruzioni per la sicurezza	159
4. Materiale in dotazione	163
5. Messa in funzione	164
6. Uso	164
6.1 Preparazione, accensione e spegnimento dell'apparecchio	164
6.2 Preparazione di raclette	165
6.3 Preparazione della fonduta	166
7. Pulizia e conservazione	167
7.1 Svuotamento della pentola per fonduta	167
7.2 Pulizia della base	168
7.3 Pulizia della piastra grill e degli accessori	168
7.4 Lavastoviglie	168
7.5 Conservazione dell'apparecchio	168
8. Smaltimento	168
9. Risoluzione dei problemi	169
10. Dati tecnici	169
11. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	170
12. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	172

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 167).



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 167).
- ⊙ 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 167)!
 - 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).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Con riserva di modifiche tecniche.

11. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 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 Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

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

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

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 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



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

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

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	175
2. Rendeltetésszerű használat.....	176
3. Biztonsági tudnivalók	177
4. A csomag tartalma	181
5. Üzembe helyezés	181
6. Használat	182
6.1 A készülék előkészítése, be- és kikapcsolása	182
6.2 A raclette előkészítése	182
6.3 Fondü elkészítése	183
7. Tisztítás és tárolás	185
7.1 A fondü edény kiürítése	185
7.2 Tisztítsa meg az alsó részt.....	185
7.3 Grillezőlap és tartozékok tisztítása	185
7.4 Mosogatógép.....	185
7.5 A készülék tárolása	185
8. Eltávolítás.....	186
9. Problémamegoldás.....	186
10. Műszaki adatok.....	186
11. Garancia	187

1. Áttekintés

- 1 Fröccsenés elleni védőlemez villatartókkal
- 2 **MAX** A maximális töltési szint jelzése
- 3 **MIN** A minimális töltési szint jelzése
- 4 Fondü edény
- 5 Grilllap
- 6 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 7 Alsó rész
- 8 Kapcsoló és hőmérséklet-szabályozó **MIN – MAX**
- 9 Jelzőfény (a hőmérséklet-szabályozóba **8** beépítve):
 - világít, ha a készülék melegít
 - elalszik, amint elérte a beállított hőmérsékletet
- 10 Mélyedések raclette serpenyőkhöz
- 11 Raclette serpenyők
- 12 Műanyag spatula
- 13 Fondü villák
- 14 Kábelvezető
- 15 Csatlakozótároló

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új raclette fondü megvásárlásához.

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

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

Sok örömet kívánunk új raclette fondüjének használatához!

Jelek a készüléken

	Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.
	Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.

2. Rendeltetésszerű használat

A fondüs raclette úgy működik, mint...

- ... A raclette grillezéshez és ételek főzéséhez alkalmas.
- ... A fondü zsír, levesek vagy sajt- vagy csokoládé fondühöz való keverékek melegítésére és melegen tartására alkalmas.

A raclette grillt csak a házon belül használja, és soha ne a szabadban.

A készüléket tilos tárgyak megolvasztására, felmelegítésére vagy szárítására használni. A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készülék nem alkalmas szabadban történő használatra.
- ⊙ A mellékelt fondü edényt csak ennek az elektromos fondünek a fűtőegységén szabad használni. Tilos tűzhelyen vagy nyílt tűzön melegíteni.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják.
- ⊙ A készüléket 8 év feletti gyermekek állandó felügyelet mellett használhatják.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyerekek nem végezhetik.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és annak csatlakozóvezetékétől.



- ⊙ A fémfelületek, a fűtőelem és a grillrács működés közben nagyon felforrósodnak. A készüléket üzem közben csak a fogantyúinál és a kezelőelemeinél érintse meg.
- ⊙ Alkalmazás után a fűtőelem felülete még meleg egy ideig.
- ⊙ Helyezze a készüléket stabil felületre a fogantyúval felfelé, hogy a forró folyadék ne boruljon ki.
- ⊙ A fűtőegységet, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;

... mezőgazdasági ingatlanokban;
 ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 ... reggelizőhelyeken való használatra.

- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külső távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- ⊙ A készülékhez ne használjon faszént vagy hasonló fűtőanyagot!
- ⊙ A fűtőtesteket nem szabad nedves ruhával törölni.
- ⊙ Üzem közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, így működési zavar esetén időben beavatkozhat.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
- ⊙ A készülék csatlakozóira nem folyhat folyadék.
- ⊙ **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg** (lásd „Tisztítás és tárolás” a következő oldalon 185).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne húzassák le a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva a munkaterületről!
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!



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

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

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

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A készüléket csak földelt csatlakozóaljzathoz (Schuko) csatlakoztassa.
- ⊙ A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hőmérséklet-szabályozó a **MIN** jelölésen áll.
- ⊙ Soha ne érintse meg a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót nedves kézzel.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akadasson bele és senki ne botolhasson meg bennük.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! A csatlakozóvezeték ne a készülék köré, hanem a fűtőegység aljára tekerje fel.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípdődjön be!
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzása-kor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból:
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején

- ⊙ Ne csatlakoztasson ugyanazon áramkör csatlakozó aljzatára nagyobb fogyasztású készüléket. Így elkerülhető az elektromos hálózat túlterhelése.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon vagy a csatlakozóvezetékén látható sérülést talál!



TŰZVESZÉLY!

- ⊙ A készüléket kizárólag szilárd, egyenes, száraz és nem éghető felületre szabad helyezni. Így megakadályozzuk a készülék felborulását és megcsúszását, valamint azt, hogy a felület kigyullad és kár keletkezik benne.
- ⊙ A készülék közelében nem lehet éghető folyadék és anyag, illetve azt tilos robbanásveszélyes környezetben használni. Tartson legalább 30 cm-es távolságot a falaktól. A készülék túlmelegedése és a potenciális tüzesetek megelőzése érdekében a készüléket tilos letakarni. Semmiképp ne fedje le a grillezőlapot alufóliával, alumíniumtálcával vagy más hőálló anyaggal.
- ⊙ A csatlakozóvezeték üzem közben ne érjen fémfelülethez.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Égés okozta életveszélyes sérülések okozata. Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne húzassák le a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva a munkaterületről!
- ⊙ Robbanásszerű lobbanás okozta veszély. Használjon friss, tiszta és fondüzésre alkalmas zsírt. Régi, használt vagy a fondüzésre nem alkalmas zsír már alacsonyabb hőmérsékleten meggyulladhat.
- ⊙ Ha a zsír a készülék működtetése közben égni kezd, **akkor a keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa!** Ellenkező esetben áramütés vagy a tűz robba-

násszerű fellángolásának veszélye áll fenn. Ehelyett takarja le az eszközt pl. tűzoltó takaróval.

- ⊙ Forró, fröccsenő folyadék okozta égési sérülés veszélye ételkészítés beemarása során az edénybe: Mindig szárátsa meg a fondüzni kívánt ételmiszert, mielőtt belemaráti azt az edényben lévő forró folyadékba, valamint óvja a kezét és az alkarját edényfogó kesztyűvel.
- ⊙ A fondü edény, a fröccsenésgátló és a fondüvillák használat közben nagyon felforrósodnak. Ezért óvja kezét pl. edényfogó kesztyűvel és a fondü villákat csak a nyelvükkel fogja meg.
- ⊙ A fondü edényt nem szabad a **MAX** maximális töltési szint fölött megtölteni folyadékkal, így megakadályozható a hevítés során a folyadék kifutása.
- ⊙ A fondü kiürítése, tisztítása vagy szállítása előtt várja meg míg a fondü minden alkatrésze teljesen lehűlt.
- ⊙ A fűtőegységet soha ne szállítsa ráhelyezett fondü edénnyel. Ilyen esetben a fondü edény leeshet a fűtőegységről.
- ⊙ A fémfelületek üzem közben nagyon felforrósodnak. A készüléket üzem közben csak a fogantyújánál és a kezelőelemeknél érintse meg.
- ⊙ Az étel elkészítése közben ne hagyja a műanyag spatulát a forró grillezőlapon vagy a raclette serpenyőben. A műanyag spatulák felforrósodhatnak.
- ⊙ A készülék még kikapcsolás után is forró, úgyhogy ne fogja meg.
- ⊙ A készüléket csak kihűlt állapotban mozgassa/szállítsa, kizárólag az erre tervezett fogantyújával.
- ⊙ Használjon konyhai kesztyűt, ha magas hőmérsékleten süt ételt. A fröccsenő zsír égési sérüléseket okozhat.
- ⊙ Soha ne használja a készüléket a grillezőlap nélkül. Egyéb esetben a forró fűtőelemek szabadon maradnak, és súlyos égési sérülést okozhatnak.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

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



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az emberekénél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkról!

- ⊙ Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt bedugja a konnektorba.
- ⊙ A fondü edényt legalább az alsó **MIN** minimális töltési szint jelölésig kell megtölteni folyadékkal, mert a kis mennyiségű folyadék gyorsan túlhevülhet.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószer.
- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikon lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikon lábakat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Üzemeltetés közben a zsír kifröccsenhet a fondüből. Ezért a készüléket hőálló és zsírnak ellenálló felületre kell helyezni.
- ⊙ A folyékony zsírt ne öntse ki a lefolyóba: a lehűlt zsír eltömítheti a lefolyórendszert (lásd „A fondü edény kiürítése” a következő oldalon 185).

- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ A fűtőegységet soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), valamint hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon, vagy cserélje ki a lapátot fa vagy hőálló műanyag evőeszközzre. A fém evőeszközök károsíthatják a grilllap és a raclette serpenyők bevonatos felületét.
- ⊙ Ne hagyjon üres raclette serpenyőket a készülékben, amíg az felmelegszik vagy működik. A túlmelegedés károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
- ⊙ Ne helyezzen tárgyakat a készülékre.

4. A csomag tartalma

- 1 Fűtőegység kivehető grillappal **5**
- 1 Fondü edény **4**
- 1 Fröccsenés elleni védőlemez **1**
- 8 Fondü villa **13**
- 8 Raclette serpenyő **11**
- 8 Műanyag spatula **12**
- 1 teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

1. Vegyen ki minden tartozékot a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, illetve hogy azok sértetlenek-e.

5. Üzembe helyezés



TÜZVESZÉLY!

- ⊙ Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre!
- ⊙ A készülék közelében nem lehet éghető folyadék és anyag, illetve azt tilos robbanásveszélyes környezetben használni. Tartson legalább 30 cm-es távolságot a falaktól.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelemek szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől.

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és azok sértetlenek-e!
- **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg** (lásd „Tisztítás és tárolás” a következő oldalon 185)!
- Tekerje le a kábelvezetőről **14** a csatlakozóvezetékét **6**.

1. Távolítsa el minden matricát, de az alsó oldalon található adattáblát **ne** vegye le.
2. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **8 MIN** állásra. Ekkor a fűtés kikapcsol.
3. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **6** olyan elérhető védőérintkezős csatlakozóaljzatba, amelynek feszültsége megfelel az adattáblán megadott értéknek.
4. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **8 a MAX** állásra.
A készülék melegszik. A piros ellenőrző lámpa **9** világít.
Körülbelül 10 – 15 percig melegítse elő a készüléket.

5. Kapcsolja ki ismét a fűtést a hőmérséklet-szabályozó **8 MIN** állásba forgatásával. A piros ellenőrző lámpa **9** kialszik.
6. Húzza ki a hálózati csatlakozót **6** és hagyja lehűlni a készüléket.
7. Ismét tisztítsa meg a készüléket.

6. Használat



Égési sérülések VESZÉLYE!

- A fémfelületek üzem közben nagyon fel-forrósodnak. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemeinél érintse meg. Óvja kezeit pl. edényfogó kesztyűvel és a fondü villákat **13** csak a nyelüknél fogja meg.
- A fondü edényt **4** nem szabad a **MAX 2** maximális töltési szint fölött megtölteni folyadékkal, így megakadályozható a hevítés során a folyadék kifutása.

6.1 A készülék előkészítése, be- és kikapcsolása

1. Válasszon szilárd, vízszintes és nem gyúlékony helyet. Tartson körülbelül 30 cm-es távolságot a többi tárgytól.
2. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **8 MIN** állásra.
Ekkor a fűtés kikapcsol.
3. Enyhén olajozza ki a raclette serpenyő **11** belsejét és a grilllap **5** tetejét. Hagyja ki a fondü edény **4** területét, ha fondüt is szeretne készíteni.

MEGJEGYZÉS: Ehhez használjon konyharuhát, amelyre étolajat öntött.

4. Helyezze a grillező lapot **5** az alsó rész **7** tartóira. Ügyeljen arra, hogy a

grillező lap **5** megfelelően illeszkedjen a tartókra.

5. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **6** olyan elérhető védőérintkezős csatlakozóaljzatba, amelynek feszültsége megfelel az adattáblán megadott értéknek.
6. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **8** az óramutató járásával megegyező irányba **MAX** állásra.
A készülék melegszik. A piros ellenőrző lámpa **9** világít.
Körülbelül 10 percig melegítse elő a készüléket.
Ezután a készülék használatra kész.
7. A fűtőelem kikapcsolásához fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **8** az óramutató járásával ellentétes irányban a **MIN** állásra. A piros ellenőrző lámpa **9** kialszik.
8. Használatot követően húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzattól. Csak így válik teljesen árammentessé a készülék.

6.2 A raclette előkészítése

Az optimális hőmérséklet elsősorban a felhasznált élelmiszertől függ.

MEGJEGYZÉSEK:

- Működés közben újra és újra kigyullad és kialszik a hőmérséklet szabályzóban **8** lévő piros ellenőrző lámpa, és ezzel együtt a fűtés is. Ez a hőmérséklet szinte állandó szinten tartja.
- A magasabb hőmérsékleti tartományban a fűtés folyamatos működésbe lép, és a piros ellenőrző lámpa folyamatosan világít.
- Ha a hőmérséklet túl magas, fordítsa el kissé a hőmérséklet-szabályozót **8** a **MIN** felé.

- Ha a hőmérséklet túl alacsony, és a főzés túl sokáig tart, fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót **8** kissé a **MAX** felé.

1. Töltse meg a raclette serpenyőket **11** a kívánt hozzávalókkal.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- Ne töltse túl magasra a raclette serpenyőt **11**, különben a hozzávalók túl közel kerülhetnek a grillhez és megéghetnek.
- Az étel elkészítése közben ne hagyja a műanyag spatulát **12** a forró grilllezőlapra **5** vagy a raclette serpenyőben **11**. A műanyag spatulák is felforrósodhatnak.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- Kizárólag a csomagban található műanyag spatulát **12** használja, fém-ből készült evőeszközöket semmiképpen ne használjon a termékkel.
2. Helyezze a raclette serpenyőt **11** a készülékbe a megfelelő mélyedésekbe **10**.
 3. Vegye ki a raclette serpenyőt **11** a készülékből, amint az összetevők megsültek.
 4. A raclette serpenyők **11** tartalmát egy műanyag spatulával **12** tegye ki tányérra és élvezze a finom ízeket.

MEGJEGYZÉSEK:

- Mivel a raclette serpenyő **11** tapadásmentes bevonattal rendelkezik, nem kell minden további adag előtt újra megkenni.
- Nem ad jogalapot reklamációra, ha a raclette serpenyők **11** bevonata a szakszerűtlen használat következtében károsodott.

Grillezés a grillappal

A grillapp **5** elsősorban hús, kolbász, gyümölcs és zöldség grillezésére szolgál.

6.3 Fondü elkészítése

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

1. A használati céltól függően töltsön zsírt, levest vagy hozzávalókat a sajt- vagy csokoládé fondühöz a fondü edénybe **4**. A betöltött folyadék mennyiségének az edényben lévő **MIN 3** és **MAX 2** töltési szintjelölések között kell lennie.
2. Helyezze a fondü edény edényt **4** a grilllapra **5**.
3. Zsírhoz és levesekhez: Helyezze fel a fröccsenés elleni védőlemezt **1** az edényre.
4. A melegítéshez fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót **8** a kívánt hőmérsékletre. A jelzőfény **9** világít.
5. Sajt- vagy csokoládé fondühöz: Óvatosan kevergesse, amíg egyenletes keverék nem jön létre.
6. Amikor a fondü edény **4** tartalma elérte a kívánt hőmérsékletet, a jelzőfény **9** kialszik. A hőmérséklet tartásához a hőmérséklet-szabályozóval **8** állítsa kissé alacsonyabbra a hőmérsékletet. A jelzőfény **9** akkor kezd világítani, amikor a készülék újra felmelegszik.
7. A bemártáshoz szűrje a kis darabokra vágott hozzávalókat a fondü villákra **13**, és a mindenkor fejezetekben leírtak szerint járjon el.
8. A fondü készítés befejezése után fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **8** a **MIN** állásba.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6**.
10. A tisztítás megkezdése előtt várjon, amíg minden alkatrész lehűl.

Csokoládé fondü

- A recept szerint a feldarabolt csokoládét pl. tejszínben vagy tejben állandó kevergetés mellett fel kell olvasztani.
- A fröccsenés elleni védőlemeze **1** ebben az esetben nincs szüksége.
- Állítson be a hőmérséklet-szabályozón **8** egy közepes hőmérsékletet.
- Példák a bemártandó hozzávalókra: Gyümölcsök, fehér kenyér, pillecukor.
- A felszúrt hozzávalókat mártsa a felolvasztott csokoládé keverékbe, és addig forgassa a fondü villát **13**, amíg a csokoládé be nem vonja a hozzávalókat.

Sajt fondü

- A recept szerint a finomra reszelt sajtot pl. borban vagy levesben állandó kevergetés mellett fel kell olvasztani.
- A fröccsenés elleni védőlemeze **1** ebben az esetben nincs szüksége.
- Állítson be a hőmérséklet-szabályozón **8** egy közepes hőmérsékletet.
- Az adott sajt fajták olvadási tulajdonságától függően növelje vagy csökkentse a hőmérséklet beállítását.
- Példák a bemártandó hozzávalókra: friss fehér kenyér, baguette.
- A felszúrt hozzávalókat mártsa a felolvasztott sajt keverékbe, és addig forgassa a fondü villát **13**, amíg a sajt be nem vonja a hozzávalókat.

Fondü levessel (ázsiai fondü)

- Melegítse fel a zöldség- vagy húslevest, és tartsa éppen a forráspont alatt.
- A forró étel kifröccsenésének elkerülése érdekében, és hogy a fondü villákat **13** könnyebb legyen tartani, használja a fröccsenés elleni védőlemezt **1**.
- Állítson be a hőmérséklet-szabályozón **8** egy közepes hőmérsékletet.
- Példák a bemártandó hozzávalókra: Zöldség, hús, hal, tenger gyümölcsei.
- Merítse a felszúrt hozzávalókat a forró levesbe, és akassza a fondü villákat **13**

a fröccsenés elleni védőlemezen lévő villatartókba **1**.

- Az ételkészítés a kívánt mértékben megpuhult, akkor vegye ki a fondü villákat **13**.

Fondü olajjal/zsírral



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Robbanásszerű lobbanás okozta veszély. Használjon friss, tiszta és fondüzésre alkalmas zsírt. Régi, használt vagy a fondüzésre nem alkalmas zsír már alacsonyabb hőmérsékleten meggyulladhat. Ha a zsír a fondü működése közben égni kezd, akkor a keletkezett tüzet soha ne oltsa el vízzel. A tüzet megfelelő fedővel vagy gyapjútakaróval fojtsa el.
- ⊙ Forró, fröccsenő folyadék okozta égési sérülés veszélye ételkészítés belemártása során az edénybe: Mindig szárítsa meg a fondüzni kívánt ételkészítést, mielőtt belemártja azt az edényben lévő forró folyadékba, valamint óvja a kezét és az alkarját edényfogó kesztyűvel.
- Melegítse fel az olajat vagy zsírt, és tartsa éppen a forráspont alatt.
- A forró étel kifröccsenésének elkerülése érdekében, és hogy a fondü villákat **13** könnyebb legyen tartani, használja a fröccsenés elleni védőlemezt **1**.
- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **8 MAX** állásra.
- Példák a bemártandó hozzávalókra: szilárd zöldségfajták, hús, tömör húsú hal, tenger gyümölcsei.
- Merítse a felszúrt hozzávalókat a forró zsírba, és akassza a fondü villákat **13** a fröccsenés elleni védőlemezen lévő villatartókba **1**.
- Az ételkészítés a kívánt mértékben megpuhult, akkor vegye ki a fondü villákat **13**.

7. Tisztítás és tárolás



VESZÉLY! Az áramütés vagy sérülés veszélyének elkerülése érdekében:

- ⊙ A tisztítás megkezdése előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **6** a csatlakozóaljzatból.
- ⊙ Ne merítse víz alá a terméket, valamint védje a ráspriccelő vagy rácsöppenő víztől.
- ⊙ A tisztítása előtt hagyja annyira kihűlni a készüléket, hogy már ne okozhasson égési sérüléseket.

VIGYÁZAT:

- ⊙ soha ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ezzel ugyanis károsíthatja a készüléket vagy a grillezőlap **5** és a raclette serpenyő **11** tapadásmentes bevonatát.

MEGJEGYZÉS: Lehűlés után ne várjon túl sokáig a tisztítással, hogy az ételmaradványok ne száradjanak a köre, mivel így nehezebb lesz őket eltávolítani.

7.1 A fondü edény kiürítése

A hidegre keményedő zsírok a már nem forró, lehűlt állapotukban könnyen önthetőek. Gyűjtse össze a folyékonyt zsírt, szükség esetén használjon ehhez szűrőt is, egy erre való edényben. A használt zsírt vigye el a helyi hulladékkezelőhöz vagy ártalmatlanítsa a háztartási hulladékkal.

MEGJEGYZÉS: Az edény falára ráégett étel- vagy zsírmaradványokat könnyebben eltávolíthatja, ha vizet tölt a fondü edénybe **4**, majd hozzáad egy csomag sütőport és éjszakára állni hagyja.

7.2 Tisztítsa meg az alsó részt

1. Az alsó részt **7** nedves kendővel tisztítsa. Használhat egy kevés mosogatószer is.
2. Végül törölje le tiszta vízzel.
3. Csak akkor használja ismét a készüléket, ha már teljesen megszáradt.

7.3 Grillezőlap és tartozékok tisztítása

1. Emelje le a lehűtött grillező lapot **5** az alsó részről **7**.
2. Mosogatószeres meleg vízben, kézzel tisztítsa meg a grillapot **5**, a fondü edényt **4**, a fröccsenésvédőt **1**, a fondü villákat **13**, a raclette serpenyőket **11** és a műanyag spatulákat **12**.
3. Makacs kérgesedés esetén áztassa az alkatrészeket meleg vízben körülbelül 20 - 30 percig. Kevés mosogatószer adhatunk a vízhez.
4. Tisztítás után alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.

7.4 Mosogatógép

A fondü edény **4**, a fröccsenésvédő **1**, a műanyag spatula **12** és a fondüvillák **13** mosogatógépben is tisztíthatók.

7.5 A készülék tárolása

Az eszköz tárolása:

1. **A kép:** Tekerje a hálózati csatlakozóvezetékét **6** a kábelvezető **14**.
2. Csatlakoztassa csatlakozót a csatlakozótárolóba **15**.

8. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni. Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

9. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást! • A hőmérséklet-szabályozó 8 a MIN jelölésen áll?

10. Műszaki adatok

Modell:	SRGF 1400 A3
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1400 W
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban:	≤ 0,5 W

Alkalmazott szimbólumok

	Védőföldelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

11. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Prémium fondü és raclette grill kombináció
Gyártási szám:	484400 2501
A termék típusa:	SRGF 1400 A3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Fűtőegység kivehető grill-lappal, fondü edény, fröccsenés elleni védőlemez, 8 fondü villa, 8 raclette serpenyő, 8 műanyag spatula
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás

- lás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
 4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
 5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
 6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
 7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **484400_2501** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 484400_2501

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: