HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stand der Informationen:
05/2021 ID: SFE 1500 D3_21_V1.1

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

ELECTRIC FONDUE SET SFE 1500 D3

HU

ELEKTROMOS FONDÜ

Kezelési útmutató

DE AT CH

ELEKTRISCHES FONDUE

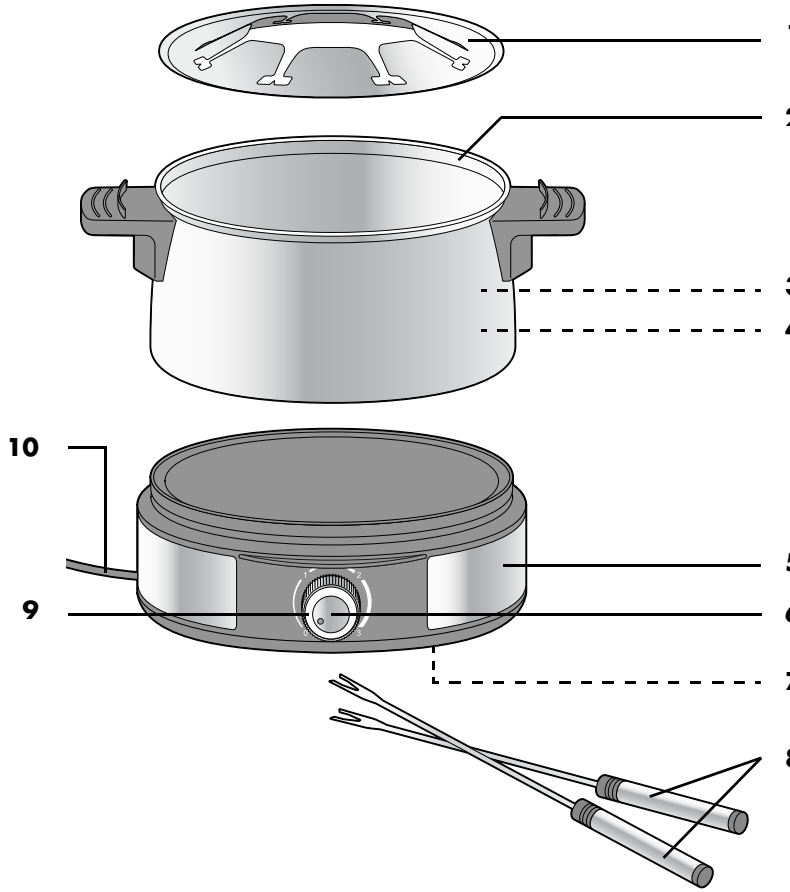
Bedienungsanleitung

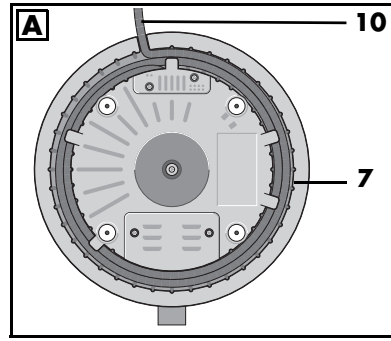
IAN 366248_2101 HU

Magyar ***2***

Deutsch ***16***

Áttekintés / Übersicht





Tartalom

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

1. Áttekintés

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

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új elektromos fondü megvásárlásához.

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

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

Sok örömöt kívánunk új elektromos fondüjének használatához!

Jelek a készüléken

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

2. Rendeltetésszerű használat

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

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:

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

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

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

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 év feletti gyermekek állandó felügyelet mellett használhatják. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani az eszköztől és annak vezetékétől.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A hibás használat sérüléseket okozhat.
- Alkalmazás után a fűtőelem felülete még meleg egy ideig.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyerekek nem végezhetik.
- Helyezze a készüléket stabil felületre a fogantyúval felfelé, hogy a forró folyadék ne boruljon ki.
- A fűtőegységet, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például…
  - … boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
  - … mezőgazdasági ingatlanokban;
  - … szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
  - … reggelizőhelyeken való használatra.
- A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- Ne használja a készüléket edény nélkül!
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következõ oldalon 9).

VESZÉLY gyermekekre nézve

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

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

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

Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE

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

Áramütés VESZÉLYE

- Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- A hosszabbító kábel min. 10 amper áremerősségre legyen tervezve.
- A csatlakozóvezetéket és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akadhasson bele és senki ne botolhasson meg bennük.
- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hőmérséklet-szabályozó a *0* jelölésen áll.
- A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! A csatlakozóvezetéket 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 elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetéket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból,
  … ha üzemzavar lép fel,
  … ha nem használja a készüléket,
  … mielőtt a készüléket tisztítaná és
  … vihar idején.
- Ne csatlakoztasson ugyanazon áramkör csatlakozó aljzatára nagyobb fogyasztású készüléket. Így elkerülhető az elektromos hálózat túlterhelése.
- A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!

SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata

- Égés okozta életveszélyes sérülések kockázata. Ügyeljen rá, hogy a gyermekek ne húzhassák le a készüléket a csatlakozóvezetéknél fogva a munkaterületről.

- Robbanásszerű lobbanás okozta veszély. Használjon friss, tiszta és fondüzésre alkalmas zsírt. Régi, használt vagy a fondüzésre nem alkalmas zsír már alacsonyabb hőmérsékleten meggyulladhat. Ha a zsír a fondü működtetése 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 élelmiszer belemártása során az edénybe: Mindig szárítsa meg a fondüzni kívánt élelmiszert, mielőtt belemeríti azt az edényben lévő forró folyadékba, valamint óvja a kezét és az alkarját edényfogó kesztyűvel.
- A rozsdamentes acél edény, a fröccsenés elleni védőlemez és a fondü villák használat közben felforrósodnak. Ezért óvja kezeit pl. edényfogó kesztyűvel és a fondü villákat csak a nyelüknél fogja meg.
- A rozsdamentes acélból készült edényt nem szabad a **MAX** maximális töltési szint fölött megtölteni folyadékkal, így megakadályozható a hevítés során a folyadék kifutása.
- A fondü kiürítése, tisztítása vagy szállítása előtt várja meg míg a fondü minden alkatrésze teljesen lehűlt.
- A fűtőegységet soha ne szállítsa ráhelyezett rozsdamentes acél edénnyel. Ilyen esetben az edény leeshet a fűtőegységről.

Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra

- A rozsdamentes edényt legalább a **MIN** minimális töltési szint jelölésig kell megtölteni folyadékkal, a kis mennyiségű folyadék gyorsan túlhevülhet.
- Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- Üzemeltetés közben a zsír kifröccsenhet a fondüből. Ezért a készüléket hőálló és zsírnak ellenálló felületre kell helyezni.
- A folyékony zsírt ne öntse ki a lefolyóba: a lehűlt zsír eltömítheti a lefolyórendszert (lásd „Rozsdamentes acél edény kiürítése” a következõ oldalon 9).
- Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- A fűtőegységet soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), valamint hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- **A piros rozsdamentes acél edényt semmi esetre sem szabad mosogatógépben tisztítani.**
- A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

4. A csomag tartalma

1 fűtőegység **5**
1 rozsdamentes acél edény **2**
1 fröccsenés elleni védőlemez **1**
8 fondü villa **8**
1 kezelési útmutató

5. Üzembe helyezés

- Távolítson el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ **A piros rozsdamentes acél edényt semmi esetre sem szabad mosogatógépben tisztítani.**

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

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

6. Áramellátás

ÉLETVESZÉLYES a leforrázás miatt!

⊙ Ugyeljen rá, hogy a gyerekek ne húzhassák le a készüléket a csatlakozóvezetéknél **10** fogva a munkaterületről.

1. A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a hőmérséklet-szabályozó **6** a *0* jelölésen áll.
2. A hálózati csatlakozódugót **10** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek.

7. Használat

SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

⊙ A rozsdamentes acél edény **2**, a fröccsenés elleni védőlemez **1** és a fondü villák **8** használat közben felforrósodnak.Ezért óvja kezeit pl. edényfogó kesztyűvel és a fondü villákat **8** csak a nyelüknél fogja meg.

⊙ A rozsdamentes acélból készült edényt **2** nem szabad a **MAX 3** maximális töltési szint fölött megtölteni folyadékkal, így megakadályozható a hevítés során a folyadék kifutása.

7.1 Alapvető kezelés

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

1. A használati céltól függően töltsön zsírt, levest vagy hozzávalókat a sajt- vagy csokoládé fondühöz a rozsdamentes acél edénybe **2**. A betöltött folyadék mennyiségének az edényben lévő **MIN 4** és **MAX 3** töltési szintjelölések között kell lennie.
2. Helyezze a rozsdamentes acél edényt **2** a fűtőegységre **5**.
3. Zsírhoz és levesekhez: Helyezze fel a fröccsenés elleni védőlemezt **1** az edényre.
4. A melegítéshez fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót **6** a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-szabályozóban **6** lévő jelzőfény **9** világít.
5. Sajt- vagy csokoládé fondühöz: Óvatosan kevergesse, amíg egyenletes keverék nem jön létre.
6. Ha a rozsdamentes acél edény **2** tartalma elérte a beállított hőmérsékletet, a jelzőfény **9** kialszik. A hőmérséklet tartásához a hőmérséklet-szabályozóval **6**

állítsa kissé alacsonyabbra a hőmérsékletet. A jelzőfény **9** ismét világítani kezd, amikor a készülék ismét felmelegszik.

7. A bemártáshoz szúrja a kis darabokra vágott hozzávalókat a fondü villákra **8**, és a mindenkori fejezetekben leírtak szerint járjon el.
8. A fondü készítés befejezése után fordítsa a hőmérséklet-szabályozót **6** a *0* állásba.
9. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **10**.
10. A tisztítás megkezdése előtt várjon, amíg minden alkatrész lehűl.

7.2 Csokoládé fondü

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

7.3 Sajt fondü

- A recept szerint a finomra reszelt sajtot pl. borban vagy levesben állandó kevergetés mellett fel kell olvasztani.
- A fröccsenés elleni védőlemezre **1** ebben az esetben nincs szüksége.
- Javasolt hőmérséklet-fokozat: *2*
- Az adott sajtfajták olvadási tulajdonságától függően növelje vagy csökkentse a hőmérséklet beállítást.
- Példák a bemártandó hozzávalókra: friss fehér kenyér, baguette.
- A felszúrt hozzávalókat mártsa a felolvasztott sajt keverékbe, és addig forgassa a fondü villát **8**, amíg a sajt be nem vonja a hozzávalókat.

7.4 Fondü levessel (ázsiai fondü)

- Melegítse fel a zöldség- vagy húslevest, és tartsa éppen a forráspont alatt.
- A forró étel kifröccsenése elkerülése érdekében, és hogy a fondü villákat **8** könnyebb legyen tartani, használja a fröccsenés elleni védőlemezt **1**.
- Javasolt hőmérséklet-fokozat: *2*
- Példák a bemártandó hozzávalókra: Zöldség, hús, hal, tenger gyümölcsei.
- Merítse a felszúrt hozzávalókat a forró levesbe, és akassza a fondü villákat **8** a fröccsenés elleni védőlemezen **1** lévő villatartókba.
- Amikor az élelmiszer a kívánt mértékben megpuhult, akkor vegye ki a fondü villákat **8**.

7.5 Fondü olajjal/zsírral

SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- Robbanásszerű lobbanás okozta veszély. Használjon friss, tiszta és fondüzésre alkalmas zsírt. Régi, használt vagy a fondüzésre nem alkalmas zsír már alacsonyabb hőmérsékleten meggyulladhat. Ha a zsír a fondü működtetése 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 élelmiszer belemártása során az edénybe: Mindig szárítsa meg a fondüzni kívánt élelmiszert, mielőtt belemeríti azt az edényben lévő forró folyadékba, valamint óvja a kezét és az alkarját edényfogó kesztyűvel.

- Melegítse fel az olajat vagy zsírt, és tartsa éppen a forráspont alatt.
- A forró étel kifröccsenése elkerülése érdekében, és hogy a fondü villákat **8** könnyebb legyen tartani, használja a fröccsenés elleni védőlemezt **1**.
- Javasolt hőmérséklet-fokozat: *3*
- Példák a bemártandó hozzávalókra: szilárd zöldségfajták, hús, tömör húsú hal, tenger gyümölcsei.
- Merítse a felszúrt hozzávalókat a forró zsírba, és akassza a fondü villákat **8** a fröccsenés elleni védőlemezen **1** lévő villatartókba.
- Amikor az élelmiszer a kívánt mértékben megpuhult, akkor vegye ki a fondü villákat **8**.

8. Tisztítás

Áramütés VESZÉLYE!

⊙ Az elektromos fondü tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **10** az aljzatból.

⊙ A fűtőegységet **5**, a csatlakozóvezetéket **10** és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

⊙ Tisztítás és leürítés előtt várja meg, míg valamennyi alkatrész lehűl.

VESZÉLY sérülések vágás által!

⊙ A fondü villák **8** nagyon hegyesek.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ **A piros rozsdamentes acél edényt 2 semmi esetre sem szabad mosogatógépben tisztítani.**

⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

⊙ A folyékony zsírt ne öntse ki a lefolyóba: a lehűlt zsír eltömítheti a lefolyórendszert.

Fűtőegység

- A fűtőegységet **5** puha, kímélő mosogatószeres vízzel megnedvesített ronggyal tisztítsa meg.

Tartozékok

- A **piros** rozsdamentes acél edényt **2** kézzel mosogassa el kímélő mosogatószerrel.
- Az **ezüst** színű rozsdamentes acél edényt **2**, a fröccsenés elleni védőlemezt **1** és a fondü villákat **8** mosogatógépben is lehet tisztítani, vagy kézzel kímélő mosogatószerrel.
- Minden alkatrészt nagyon alaposan töröljön szárazra.

Rozsdamentes acél edény kiürítése

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

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

9. Tárolás

VESZÉLY gyermekekre nézve!

⊙ Az elektromos fondüt gyerekektől távol kell tartani.

- **A kép:** A csatlakozóvezetéket **10** ne a készülék köré, hanem a kábelfeltekerőre **7** tekerje fel.
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt és várja meg, hogy jól megszáradjanak mielőtt elpakolja a fondüt.

10. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekes 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 szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.

Csomagolás

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

11. Problémamegoldás

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

Áramütés VESZÉLYE!

⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok/ elhárítási módok
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást! • A hőmérséklet-szabályozó **6** a „*0*" jelölésen áll?

12. Műszaki adatok

Modell:	SFE 1500 D3
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1500 W

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte **S**icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
21 PAP	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középen 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.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

13. Garancia

HU *JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ*	
A termék megnevezése:	ELEKTROMOS FONDÜ
Gyártási szám:	**366248_2101**
A termék típusa:	SFE 1500 D3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Fűtőegység, rozsdamentes acél edény, fröccsenés elleni védőlemez, fondü villa
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	**Szerviz Magyarosrzag** Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster 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 Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon 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 fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezésé 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, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
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.

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

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **366248_2101** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 366248_2101

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:

Inhalt

1. Übersicht 16
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 17
3. Sicherheitshinweise 17
4. Lieferumfang 21
5. Inbetriebnahme 21
6. Stromversorgung 21
7. Bedienen 21
7.1 Grundbedienung 21
7.2 Schokoladen-Fondue 22
7.3 Käse-Fondue 22
7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue) 22
7.5 Fondue mit Öl/Fett 23
8. Reinigen 23
9. Aufbewahren 24
10. Entsorgen 24
11. Problemlösung 24
12. Technische Daten 25
13. Garantie der HOYER Handel GmbH 25

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen elektrischen Fondue.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen elektrischen Fondue!

Symbole am Gerät

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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe “Reinigen” auf Seite 23).

GEFAHR für Kinder

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

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

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

GEFAHR durch Stromschlag

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

- Schließen Sie kein anderes Gerät mit hoher Leistungsaufnahme an eine Steckdose im selben Stromkreis an. So vermeiden Sie eine Überlastung des Stromnetzes.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

- Lebensgefahr durch Verbrennung. Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Gefahr durch eine explosionsartige Verpuffung. Verwenden Sie frisches, sauberes und für Fondue geeignetes Fett. Altes, verbrauchtes oder ungeeignetes Fett kann sich schon bei niedrigen Temperaturen entzünden. Sollte Fett während des Betriebes anfangen zu brennen, löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer mit einem passenden Topfdeckel oder einer Wolldecke.
- Warnung vor Verbrennung durch heiße Spritzer beim Eintauchen von Lebensmitteln in den heißen Topfinhalt: Trocknen Sie die Lebensmittel vorher ab und schützen Sie Hände und Unterarme mit Topfhandschuhen.
- Der Edelstahltopf, der Spritzschutz und die Fonduegabeln werden durch den Betrieb sehr heiß. Schützen Sie daher Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonduegabeln nur an ihrem Griff.
- Der Edelstahltopf darf nicht über die obere Markierung für maximalen Füllstand **MAX** befüllt werden, um ein Überlaufen beim Heizvorgang zu verhindern.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Entleeren, Reinigen oder vor einem Transport vollständig abkühlen.
- Transportieren Sie die Heizeinheit niemals, während der Edelstahltopf darauf steht. Der Edelstahltopf könnte herunterrutschen.

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

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

WARNUNG vor Sachschäden

- Der Edelstahltopf muss mindestens bis zur unteren Markierung für minimalen Füllstand **MIN** befüllt werden, da weniger Inhalt schnell überhitzen kann.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Während des Betriebs kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltendes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen (siehe “Edelstahltopf entleeren” auf Seite 24).
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- Stellen Sie die Heizeinheit niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- **Der rote Edelstahltopf darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

6. Stromversorgung

LEBENSGEFAHR durch Verbrühung!

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

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

7. Bedienen

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

⊙ Der Edelstahltopf **2**, der Spritzschutz **1** und die Fonduegabeln **8** werden durch den Betrieb sehr heiß. Schützen Sie daher Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonduegabeln **8** nur an ihrem Griff.

⊙ Der Edelstahltopf **2** darf nicht über die obere Markierung für maximalen Füllstand **MAX 3** befüllt werden, um ein Überlaufen beim Heizvorgang zu verhindern.

7.1 Grundbedienung

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

1. Füllen Sie je nach Verwendung Fett, Brühe oder die Zutaten für Käse- oder Schokoladenfondue in den Edelstahltopf **2**. Die Füllmenge muss zwischen den beiden Füllstandmarkierungen **MIN 4** und **MAX 3** im Topf liegen.

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

7.2 Schokoladen-Fondue

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

7.3 Käse-Fondue

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

7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)

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

7.5 Fondue mit Öl/Fett

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

8. Reinigen

GEFAHR durch Stromschlag!

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

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- **Der rote Edelstahltopf 2 darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltendes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen.

Heizeinheit

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

Zubehörteile

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

Edelstahltopf entleeren

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

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

9. Aufbewahren

GEFAHR für Kinder!

⊙ Bewahren Sie das elektrische Fondue außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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

Verpackung

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

11. Problemlösung

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

GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

12. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 366248_2101** 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **366248_2101** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

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

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

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

IAN: 366248_2101

Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND