



FONDUE ELÉCTRICA SFE 1500 E5 SET PER FONDUTA SFE 1500 E5

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Estado de las informaciones · Estado das informações · Status of information · Stand der Informationen:
10/2025 ID: SFE 1500 E5_25_V1.3

ES
FONDUE ELÉCTRICA
Instrucciones de servicio

PT
FONDUE ELÉTRICO
Instruções de manejo

DE AT CH
ELEKTRISCHES FONDUE
Bedienungsanleitung

GB
ELECTRIC FONDUE SET
Operating instructions

IAN 486720_2501

ES **PT**

IAN 486720_2501

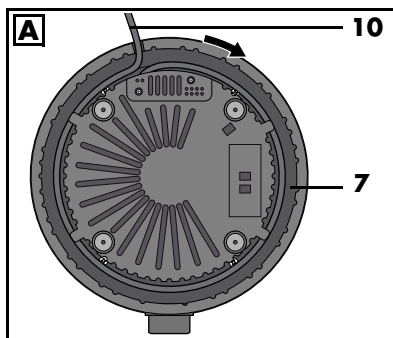
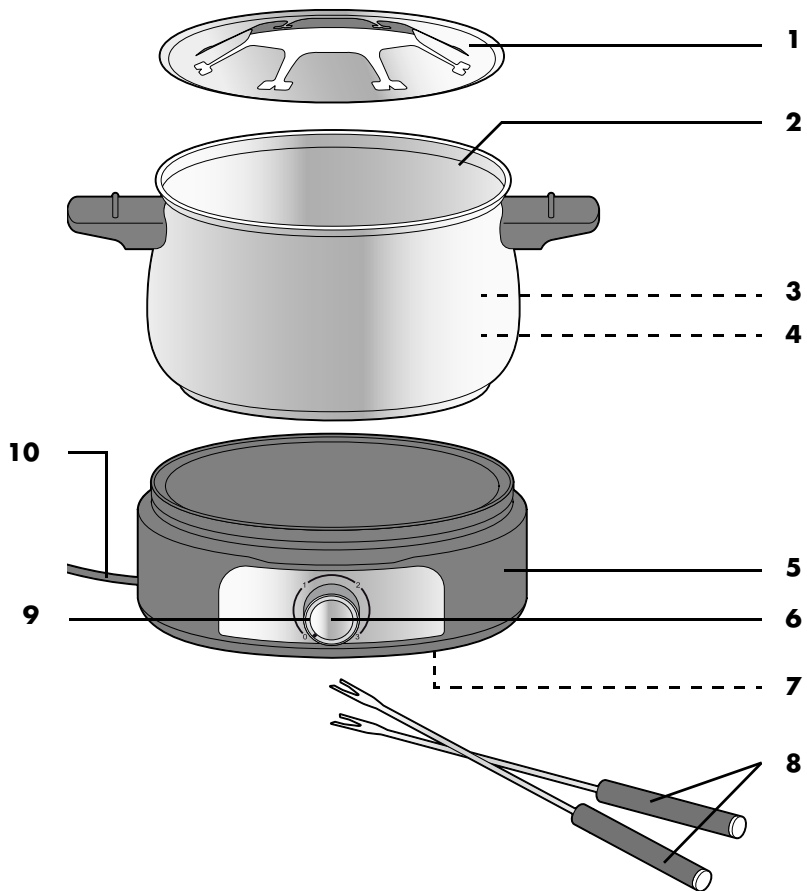
ES **PT**



Español	2
Português	14
English	26
Deutsch	38



Vista general / Vista geral / Overview / Übersicht



Indice

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

1. Vista general

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

Muchas gracias por su confianza.

Le felicitamos por haber adquirido esta fondue eléctrica.

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

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

Esperamos que disfrute de su nueva fondue eléctrica.

Símbolos en el aparato



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

2. Uso adecuado

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

Possible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

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



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

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

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

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

Instrucciones para un manejo seguro

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

- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ No debe derramarse líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ Para la limpieza, consulte el capítulo „Limpieza“ (véase “Limpieza” en la página 9).



¡PELIGRO para los niños!

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



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

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

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



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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

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

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



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

- ⊙ No utilice detergentes fuertes o abrasivos.

4. Volumen de suministro

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

5. Puesta en servicio

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

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

6. Alimentación eléctrica



¡PELIGRO de muerte por quemaduras!

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

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

7. Uso



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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

7.1 Funcionamiento básico

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

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

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

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

7.2 Fondue de chocolate

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

7.3 Fondue de queso

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

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

7.4 Fondue con caldo (fondue asiática)

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

7.5 Fondue con aceite/grasa



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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

proteja sus manos y antebrazos con guantes de horno.

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

8. Limpieza



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

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



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

Unidad de calentamiento

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

Accesorios

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

Vaciar la cazuela de acero inoxidable

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

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

9. Conservación



¡PELIGRO para los niños!

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

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

10. Eliminación

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

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



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

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

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

11. Solución de problemas

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

Avería	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Está el regulador de temperatura 6 en la marca 0?

12. Datos técnicos

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

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el mercado 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.

Reserva de modificaciones técnicas.

13. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

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

Condiciones de garantía

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

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

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

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

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

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

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



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



Servicio técnico

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

IAN: 486720_2501



Distribuidor

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

HOYER Handel GmbH
 Kühnehöfe 12
 22761 Hamburg
 ALEMANIA

Índice

1. Vista geral	14
2. Utilização correta	15
3. Indicações de segurança	15
4. Material contido nesta embalagem	19
5. Colocação em funcionamento	19
6. Alimentação de corrente	19
7. Utilização	19
7.1 Manejo básico	20
7.2 Fondue de Chocolate	20
7.3 Fondue de Queijo	20
7.4 Fondue com caldo (Fondue asiático)	21
7.5 Fondue com óleo/gordura	21
8. Limpar	21
9. Armazenamento	22
10. Eliminar	22
11. Solução do problema	23
12. Dados técnicos	23
13. Garantia da HOYER Handel GmbH	24

1. Vista geral

- 1 Proteção contra salpicos com suporte para garfos
- 2 Panela de aço inoxidável
- 3 **MAX** Marcação para o nível de enchimento máximo
- 4 **MIN** Marcação para o nível de enchimento mínimo
- 5 Unidade de aquecimento
- 6 0 - 3 Regulador de temperatura
- 7 Enrolamento do cabo (no fundo da caixa)
- 8 Garfos de Fondue
- 9 Luz de controlo (incorporada no regulador de temperatura **6**):
acende-se, quando o aparelho está a aquecer
- 10 Cabo de ligação com ficha de alimentação

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pelo seu novo Fondue elétrico.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito neste manual de instruções.**
- **Guarde este manual de instruções.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar este manual de instruções. O manual de instruções é parte integrante do produto.**

Desejamos-lhe muito prazer com o seu novo Fondue elétrico!

Símbolos no aparelho



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

O Fondue Elétrico foi previsto para aquecer e manter quente gordura, caldo e misturas para fondue de queijo e fondue de chocolate. Foi projetado para quantidades de uso em casa e não é adequado para fins comerciais.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- ⊙ A panela de aço inoxidável fornecida só pode ser usada na unidade de aquecimento de este Fondue elétrico. A panela não pode ser aquecida sobre um fogão ou chamas.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso neste manual de instruções:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode causar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso, pode causar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter durante o manejo do aparelho.

Instruções para uma utilização segura

- ⊙ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com idade entre 0 e 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e mais, se estiverem sob vigilância permanente. Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo e os perigos daí resultantes, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ⊙ Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ Uma utilização incorreta pode causar ferimentos.
- ⊙ A superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de calor residual depois da aplicação.
- ⊙ A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não podem ser feitas por crianças.
- ⊙ Coloque o aparelho numa posição estável e com ajuda das pernas, para evitar derramar líquido quente.
- ⊙ A unidade de aquecimento, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.
- ⊙ Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica ou semelhante, como por exemplo ...
 - ... em cozinhas para uso de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
 - ... em empreendimentos agrícolas;
 - ... para uso de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
 - ... em pensões só com pequeno-almoço.
- ⊙ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento, para que possa intervir atempadamente em caso de avaria.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto.
- ⊙ Não utilize o aparelho sem a panela!

- ⊙ Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Na ficha do aparelho não pode haver nenhum líquido derramado.
- ⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver “Limpar” na página 21).



PERIGO para crianças!

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, pois existe o perigo de sufocamento.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais úteis!

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem causar perigos para animais domésticos e animais úteis. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Por isso, por princípio mantenha os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO de choque elétrico por humidade!

- ⊙ Proteja a unidade de aquecimento contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água.
- ⊙ Não utilize o aparelho ao ar livre, nem próximo de recipientes com água, como por exemplo de um lava-louça.
- ⊙ Se a unidade de aquecimento cair dentro de água, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente e só depois recolha o aparelho. Neste caso, não utilize mais o aparelho, contacte uma oficina especializada para o inspecionar.
- ⊙ Maneje a unidade de aquecimento apenas com as mãos secas.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de liga-

ção apresentarem danos, ou se o aparelho tiver caído no chão.

- ⊙ Os cabos de extensão têm de resistir a, pelo menos, 10 amperes.
- ⊙ Coloque o cabo de ligação e um eventual cabo de extensão de forma a que ninguém os pise, fique preso ou tropece.
- ⊙ Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o regulador de temperatura está na marcação 0.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente de fácil acesso, devidamente instalada e com contactos de proteção, cuja tensão corresponda à indicada na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos de alta temperatura. Não enrole o cabo de ligação à volta do aparelho, utilize antes o fundo da caixa da unidade de aquecimento.
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à eletricidade. Para o desligar completamente, é necessário desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente.
- ⊙ Ao instalar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou entalado.
- ⊙ Para extrair a ficha de alimentação da tomada de corrente, puxe sempre pela ficha de alimentação e nunca pelo cabo de ligação.

- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, ...
 - ... se surgir uma avaria,
 - ... se não utilizar o aparelho,
 - ... antes de limpar o aparelho, e
 - ... em caso de trovoadas.
- ⊙ Não ligue outro aparelho com um elevado consumo de corrente numa tomada de corrente do mesmo circuito elétrico. Assim pode evitar uma sobrecarga da rede elétrica.
- ⊙ Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Perigo de vida devido a queimaduras. Tenha cuidado em não deixar as crianças deslocar o aparelho do seu lugar, puxando pelo cabo de ligação.
- ⊙ Perigo devido a uma deflagração explosiva. Utilize gordura nova, limpa e adequada para Fondue. Uma gordura já utilizada, gasta e inadequada para Fondue pode inflamar-se a baixas temperaturas. Se a gordura se incendiar durante o funcionamento, nunca tente apagar a chama com água. Apague as chamas com uma tampa de panela adequada ou com uma manta de lã.
- ⊙ Advertência de queimaduras resultantes de salpicos quentes ao mergulhar alimentos no conteúdo quente da panela: seque primeiro os alimentos e proteja as mãos e os antebraços com luvas de cozinha.
- ⊙ A panela de aço inoxidável, a proteção contra salpicos e os garfos de Fondue aquecem muito durante o funcionamento. Por isso, proteja as suas mãos, p. ex. com luvas de cozinha, e toque apenas no punho dos garfos de Fondue.
- ⊙ Para prevenir qualquer extravasamento durante o processo de aquecimento não deve encher a panela de aço inoxidável para além da marcação superior

para o nível de enchimento máximo **MAX**.

- ⊙ Antes de as esvaziar, limpar ou transportar, deixe que todas as peças arrefeçam totalmente.
- ⊙ Nunca transporte a unidade de aquecimento com a panela de aço inoxidável sobre esta. A panela de aço inoxidável pode escorregar.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Não coma diretamente com os garfos de Fondue. Estes são extremamente afiados.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ A panela de aço inoxidável tem de ser enchida pelo menos até à marcação inferior para o nível de enchimento mínimo **MIN**, uma vez que um conteúdo inferior a este pode ocasionar um sobreaquecimento rápido.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ O aparelho tem pés antiderrapantes em plástico. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que ataquem ou amoleçam os pés de borracha. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.
- ⊙ Durante o funcionamento podem ocorrer salpicos de gordura. Por isso, coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e a gorduras.
- ⊙ Não despeje gordura líquida na conduta de esgoto: a gordura arrefecida pode entupir as condutas de esgoto.
- ⊙ Assegure-se de que a superfície por baixo do aparelho está seca.

- ⊙ Nunca coloque a unidade de aquecimento sobre superfícies quentes (p. ex. sobre placas elétricas) ou próxima de fontes de calor ou chamas.
- ⊙ Não utilize detergentes corrosivos ou ásperos.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 unidade de aquecimento **5**
- 1 panela de aço inoxidável **2**
- 1 proteção contra salpicos **1**
- 8 garfos de Fondue **8**
- 1 manual de instruções completo (na Internet)
- 1 instruções breves (fornecidas com o aparelho)

5. Colocação em funcionamento

- Remova todo o material de embalagem.
- Verifique se todos os acessórios estão presentes e sem danos.
- Lave a panela de aço inoxidável **2**, a proteção contra salpicos **1** e os garfos de Fondue **8** com um detergente suave ou lave-os na máquina de lavar louça. Seque muito bem todas as peças.
- Desenrole o cabo de ligação **10** completamente do enrolamento do cabo **7**.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, plana e antiderrapante. A superfície também tem de ser resistente ao calor e não se pode danificar devido a salpicos de gordura quente.

NOTA: durante a primeira utilização pode surgir um pouco de fumo ou um cheiro estranho. Isto deve-se aos produtos utilizados para a montagem e não se trata de uma falha do produto. Cuide de boa ventilação.

6. Alimentação de corrente



PERIGO DE MORTE devido a escaldamento!

- ⊙ Tenha cuidado para que o aparelho não possa ser puxado da bancada de trabalho por crianças pelo cabo de ligação **10**.

1. Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o regulador de temperatura **6** está na marcação **0**.
2. Ligue a ficha de alimentação **10** a uma tomada de corrente que corresponda ao indicado na placa de características.

7. Utilização



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ A panela de aço inoxidável **2**, a proteção contra salpicos **1** e os garfos de Fondue **8** aquecem muito durante o funcionamento. Por isso, proteja as suas mãos, p. ex. com luvas para forno, e toque apenas no punho dos garfos de Fondue **8**.
- ⊙ Para prevenir qualquer extravasamento durante o processo de aquecimento não deve encher a panela de aço inoxidável **2** para além da marcação superior o nível de enchimento máximo **MAX 3**.

7.1 Manejo básico

O modo de fazer Fondue varia segundo o fim de utilização. Atenda também aos capítulos correspondentes.

1. De acordo com a utilização prevista, ponha gordura, caldo ou os ingredientes para o Fondue de queijo ou de chocolate na panela de aço inoxidável **2**: o volume de enchimento tem de se encontrar entre as duas marcações do nível de enchimento **MIN 4** e **MAX 3** na panela.
2. Coloque a panela de aço inoxidável **2** sobre a unidade de aquecimento **5**.
3. Para gordura e caldo: coloque a proteção contra salpicos **1** sobre a panela.
4. Rode o regulador de temperatura **6** para a temperatura de aquecimento desejada. A luz de controlo **9** no regulador de temperatura **6** acende-se.
5. Para Fondue de queijo e Fondue de chocolate: mexa frequentemente com cuidado, até obter uma mistura homogénea.
6. Quando o conteúdo da panela de aço inoxidável **2** atinge a temperatura desejada, a luz de controlo apaga-se **9**. Para manter esta temperatura, baixe um pouco a temperatura com o regulador de temperatura **6**. A luz de controlo **9** acende-se de novo, quando o aparelho começa de novo a aquecer.
7. Para mergulhar, espete nos garfos de Fondue **8** os ingredientes cortados em pedaços pequenos e proceda como se descreve no respetivo capítulo.
8. Terminado o Fondue, rode o regulador de temperatura **6** para **0**.
9. Desligue a ficha de alimentação **10**.
10. Antes de começar a limpar, espere até todas as peças terem arrefecido.

Vista geral dos vários tipos de Fondue e do nível de temperatura adequado:

Tipo de Fondue	Nível de temperatura recomendado
Óleo / gordura	3
Caldo	2
Queijo	2
Chocolate	1

7.2 Fondue de Chocolate

- Dependendo da receita, o chocolate partido em pedaços pequenos é derretido, p. ex., em nata ou leite, mexendo continuamente.
- Neste caso não precisa de usar a proteção contra salpicos **1**.
- Nível de temperatura recomendado: **1**
- Exemplos de ingredientes para mergulhar: frutas, pão branco, marshmallows.
- Mergulhe os ingredientes espetados na mistura de chocolate derretida e rode o garfo de Fondue **8**, até os ingredientes ficarem cobertos de chocolate.

7.3 Fondue de Queijo

- Dependendo da receita, o queijo finamente ralado é derretido, p. ex., em vinho ou em caldo, mexendo continuamente.
- Neste caso não precisa de usar a proteção contra salpicos **1**.
- Nível de temperatura recomendado: **2**
- Aumente ou diminua a regulação da temperatura de acordo com o comportamento de fusão dos tipos de queijo utilizados.
- Exemplos de ingredientes para mergulhar: pão branco fresco, Baguette.
- Mergulhe os ingredientes espetados na mistura de queijo derretido e rode os garfos de Fondue **8**, até os ingredientes ficarem cobertos de queijo.

7.4 Fondue com caldo (Fondue asiático)

- Aqueça o caldo de legumes ou de carne, e mantenha-o a uma temperatura um pouco inferior à do ponto de ebulição.
- Para evitar salpicos muito quentes e ter uma possibilidade de suporte para os garfos de Fondue **8**, utilize a proteção contra salpicos **1**.
- Nível de temperatura recomendado: 2
- Exemplos de ingredientes para mergulhar: legumes, carne, peixe, mariscos.
- Mergulhe os ingredientes espetados no caldo muito quente e pendure os garfos de Fondue **8** nos suportes para garfo na proteção contra salpicos **1**.
- Retire os garfos de Fondue **8** quando for alcançado o estado de cozedura desejado.

7.5 Fondue com óleo/ gordura



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Perigo devido a uma deflagração explosiva. Utilize gordura nova, limpa e adequada para Fondue. Uma gordura já utilizada, gasta e inadequada para Fondue pode inflamar-se a baixas temperaturas. Se a gordura se incendiar durante o funcionamento, nunca tente apagar a chama com água. Apague as chamas com uma tampa de panela adequada ou com uma manta de lã.
- ⊙ Perigo de queimaduras resultantes de salpicos quentes ao mergulhar alimentos no conteúdo quente da panela: seque primeiro os alimentos e proteja as mãos e os antebraços com luvas para forno.

- Aqueça um óleo neutro ou uma gordura, e mantenha o óleo ou a gordura a uma temperatura um pouco inferior à do ponto de ebulição.
- Para evitar salpicos muito quentes e ter uma possibilidade de suporte para os garfos de Fondue **8**, utilize a proteção contra salpicos **1**.
- Nível de temperatura recomendado: 3
- Exemplos de ingredientes para mergulhar: legumes rijos, carne, peixe com uma estrutura firme, mariscos.
- Mergulhe os ingredientes espetados na gordura muito quente e pendure os garfos de Fondue **8** nos suportes para garfo da proteção contra salpicos **1**.
- Retire os garfos de Fondue **8** quando for alcançado o estado de cozedura desejado.

8. Limpar



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Antes de limpar o Fondue elétrico, retire a ficha de alimentação **10** da tomada de corrente.
- ⊙ A unidade de aquecimento **5**, o cabo de ligação e a ficha de alimentação **10** não podem ser mergulhados em água ou outros líquidos.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Antes de esvaziar e limpar, deixe todas as peças arrefecerem.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Os garfos de Fondue **8** são extremamente afiados.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize detergentes corrosivos ou ásperos.
- ⊙ Não despeje gordura líquida na conduta de esgoto: a gordura arrefecida pode entupir as condutas de esgoto.

Unidade de aquecimento

- Limpe a unidade de aquecimento **5** com um pano macio e húmido com sabonete líquido suave.

Acessórios

- A panela de aço inoxidável **2**, a proteção contra salpicos **1** e os garfos de Fondue **8** podem ser lavados na máquina de lavar louça ou à mão com um detergente suave.
- Seque muito bem todas as peças.

Esvaziar a panela de aço inoxidável

A gordura endurece ao arrefecer, mas pode ser facilmente vertida quando arrefeceu um pouco e ainda está líquida. Deite a gordura líquida num recipiente adequado, se for necessário, com a ajuda de um passador. A gordura utilizada deve ser eliminada através da empresa de remoção de resíduos local ou do lixo doméstico.

NOTA: restos de alimentos ou gordura queimados são frequentemente mais fáceis de remover se encher a panela com água, adicionar uma embalagem de fermento em pó e deixar repousar de um dia para o outro.

9. Armazenamento



PERIGO para crianças!

- ⊙ Guarde o Fondue elétrico fora do alcance das crianças.

- **Figura A:** Não enrole o cabo de ligação **10** à volta do aparelho, mas sim no enrolamento do cabo **7**.
- Limpe todas as peças e deixe-as secar por completo antes de guardar o Fondue elétrico.

10. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

11. Solução do problema **Símbolos utilizados**

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / Medidas
Não funciona	<ul style="list-style-type: none">• O aparelho está ligado à alimentação de corrente?• Verifique a ligação.• O regulador de temperatura 6 está na marcação 0?

12. Dados técnicos

Modelo:	SFE 1500 E5
Tensão nominal:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1500 W
Consumo de potência no estado desligado:	0 W

	Geprüfte Sicherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: P&P).
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

13. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 486720_2501** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **486720_2501**.



Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 486720_2501



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA

Contents

1. Overview	26
2. Intended purpose	27
3. Safety information	27
4. Items supplied	30
5. How to use	31
6. Power supply	31
7. Operation	31
7.1 Basic operation	31
7.2 Chocolate fondue	32
7.3 Cheese fondue	32
7.4 Fondue with broth (Asian fondue)	32
7.5 Fondue with oil/fat	32
8. Cleaning	33
9. Storage	33
10. Disposal	34
11. Troubleshooting	34
12. Technical specifications	34
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	35

1. Overview

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

Thank you for your trust! 2. **Intended purpose**

Congratulations on your new electric fondue.

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

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

We hope you enjoy your new electric fondue!

Symbols on your appliance



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

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

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

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

⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see “Cleaning” on page 33).



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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



DANGER! Risk of injury from cutting!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

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

5. How to use

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

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

6. Power supply



DANGER TO LIFE from scalding!

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

7. Operation



DANGER! Risk of injury through burning!

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

7.1 Basic operation

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

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

up again when the device is heating up again.

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

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

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

7.2 Chocolate fondue

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

7.3 Cheese fondue

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

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

7.4 Fondue with broth (Asian fondue)

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

7.5 Fondue with oil/fat



DANGER! Risk of injury through burning!

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

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

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

8. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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



DANGER! Risk of injury from cutting!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

Heating unit

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

Accessories

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

Emptying the stainless steel pot

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

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

9. Storage



DANGER for children!

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

10. Disposal

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



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



Packaging

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

11. Troubleshooting

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



DANGER! Risk of electric shock!







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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?• Check the connection.• Is the temperature controller 6 set to the 0 marking?

12. Technical specifications

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

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	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.

Subject to technical modifications.

13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

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

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



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



Service Centre

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

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

IAN: 486720_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

Inhalt

1. Übersicht	38
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	39
3. Sicherheitshinweise	39
4. Lieferumfang	43
5. Inbetriebnahme	43
6. Stromversorgung	43
7. Bedienen	43
7.1 Grundbedienung	44
7.2 Schokoladen-Fondue	44
7.3 Käse-Fondue	44
7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)	45
7.5 Fondue mit Öl/Fett	45
8. Reinigen	45
9. Aufbewahren	46
10. Entsorgen	46
11. Problemlösung	47
12. Technische Daten	47
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	48

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen elektrischen Fondue.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen elektrischen Fondue!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Topf!
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 45).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme

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

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

6. Stromversorgung



LEBENSGEFAHR durch Verbrühung!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung **10** von der Arbeitsfläche ziehen können.
1. Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler **6** auf der Markierung **0** steht.
 2. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

7. Bedienen



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

7.1 Grundbedienung

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

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

Überblick der verschiedenen Fonduearten und der passenden Temperaturstufe:

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

7.2 Schokoladen-Fondue

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

7.3 Käse-Fondue

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

7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)

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

7.5 Fondue mit Öl/Fett



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Heizeinheit

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

Zubehörteile

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

Edelstahltopf entleeren

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

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

9. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

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

10. Entsorgen

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



das 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.

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

12. Technische Daten

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

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (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) **486720_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

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

IAN: 486720_2501



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND