



ELEKTRISCHES FONDUE SFE 1500 E4
ELECTRIC FONDUE SET SFE 1500 E4
SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE SFE 1500 E4

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surrey · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

08/2026 ID: SFE 1500 E4_26_V1.2

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

ELEKTRISCHES FONDUE

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

SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE

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

SET PER FONDUTA ELETTRICO

(PT) Instruções de manejo

FONDUE ELÉTRICO

(GB) (IE) (NI) (MT) Operating instructions

ELECTRIC FONDUE SET

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

ELEKTRISCHE FONDUEPAN

(ES) Instrucciones de servicio

FONDUE ELÉCTRICA

IAN 523491_2601



1



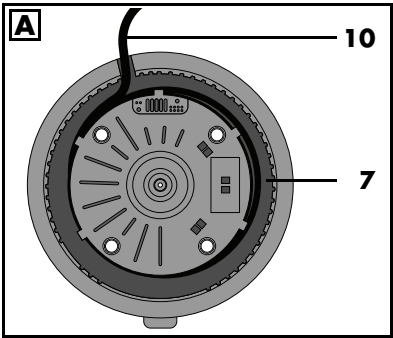
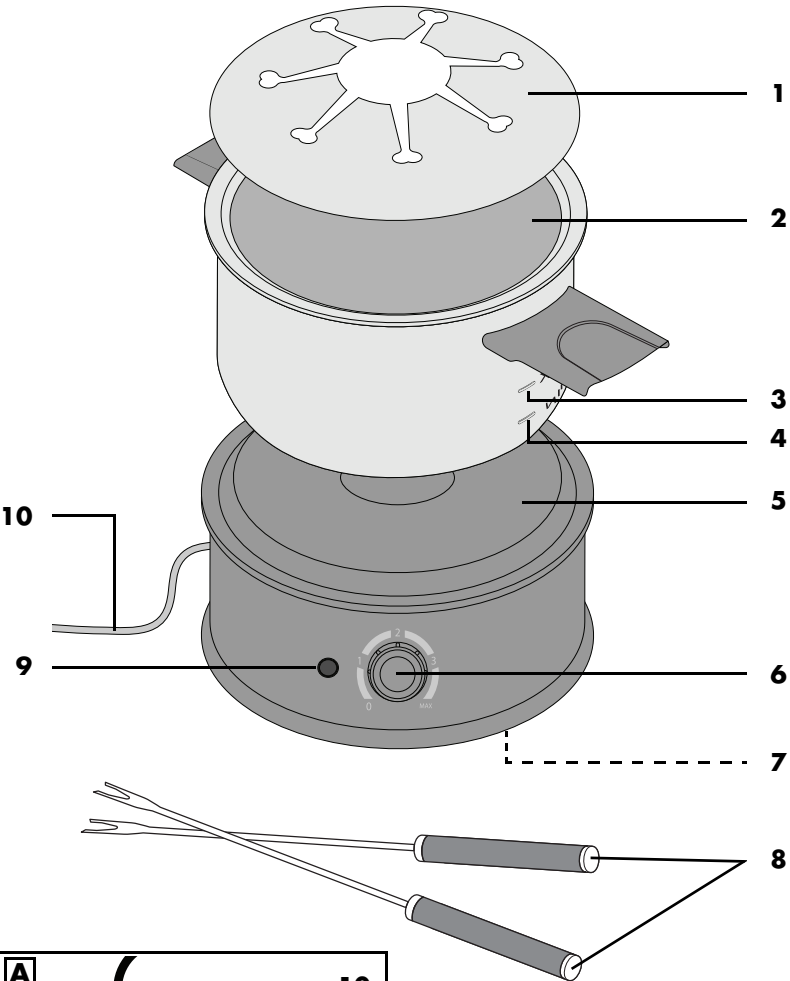
IAN 523491_2601



Deutsch.....	2
English.....	16
Français.....	28
Nederlands.....	44
Italiano.....	56
Español.....	70
Português.....	82



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Panoramica / Vista general / Vista geral**



Inhalt

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

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 / MAX	Temperaturregler
7		Kabelaufwicklung (im Gehäuseboden)
8		Fonduegabeln
9		Kontrollleuchte: 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 10).



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 beschä-

diget 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 Bedienungsanleitung

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 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** 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 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	MAX
Brühe	2 - 3
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 - 3
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: Gemüse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in die heiße Brühe und hängen Sie die Fonduegabeln in die Gabelhalterungen am Spritzschutz.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln, 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: MAX
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: feste Gemüsesorten, Fleisch, festfleischiger Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in das heiße Fett und hängen Sie die Fonduegabeln in die Gabelhalterungen am Spritzschutz.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln, 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 Abguss: 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 flüssi-

gen Zustand abgießen. Flüssiges Fett schütten Sie ggf. mithilfe eines Trichters in einen passenden Behälter. Altes Fett entsorgen Sie bei Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Hausmüll.

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

9. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

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

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

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit die-



sem 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 kann allgemein dazu beitragen, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren. 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 Altgerät 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	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Steht der Temperaturregler 6 auf der Markierung <i>0</i>?

12. Ersatzteile nachbestellen

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem Artikel haben, bieten wir Ihnen in unserem Webshop eine Auswahl an Ersatzteilen an.

Alle verfügbaren Ersatzteile finden:

1. Rufen Sie <https://shop.hoyerhandel.com/> auf.
2. Suchen Sie die IAN des Artikels in der Suchleiste.

oder

Scannen Sie den folgenden QR-Code mit Ihrem Smartphone / Tablet.



13. Technische Daten

Modell:	SFE 1500 E4
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1500 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand: 0 W	

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem

Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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: 523491_2601** 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) **523491_2601** 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: 523491_2601



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Overview	16
2. Intended purpose	17
3. Safety information	17
4. Items supplied	20
5. How to use	21
6. Power supply	21
7. Operation	21
7.1 Basic operation	21
7.2 Chocolate fondue	22
7.3 Cheese fondue	22
7.4 Fondue with broth (Asian fondue)	22
7.5 Fondue with oil/fat	23
8. Cleaning	23
9. Storage	24
10. Disposal	24
11. Troubleshooting	24
12. Reordering spare parts	25
13. Technical specifications	25
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	26

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 / MAX	Temperature controller
7	Cable spool (in housing base)
8	Fondue forks
9	Pilot lamp: 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 23).



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 copy of the operating instructions

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** 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	MAX
Broth	2 - 3
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 - 3
- 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: MAX
- Examples for ingredients used for immersion: firm types of vegetables, meat, firm fish, seafood.
- Immerse the skewered ingredients into the hot fat and suspend the fondue forks **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 wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling can generally help to reduce the consumption of raw materials.



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	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Is the temperature controller 6 set to the 0 marking?

12. Reordering spare parts

To ensure that you can enjoy your product for a long time, we offer a variety of spare parts in our online shop.

Finding all available spare parts:

1. Call up <https://shop.hoyerhandel.com/>
2. Search for the IAN of the product in the search bar.

or

Scan the following QR code with your smartphone/tablet.



13. Technical specifications

Model:	SFE 1500 E4
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 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). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in accordance with the applicable disposal regulations.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, 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: 523491_2601** 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) **523491_2601** to open your user instructions.



Service Centre



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: hoyer@lidl.ie



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 523491_2601



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	28
2. Utilisation conforme	29
3. Consignes de sécurité	29
4. Éléments livrés	33
5. Mise en service	33
6. Alimentation	33
7. Utilisation	34
7.1 Commandes de base	34
7.2 Fondue au chocolat	34
7.3 Fondue au fromage	35
7.4 Fondue au bouillon (fondue asiatique)	35
7.5 Fondue à l'huile/la graisse	35
8. Nettoyage	36
9. Rangement	36
10. Mise au rebut	36
11. Dépannage	37
12. Commander des pièces de rechange	38
13. Caractéristiques techniques	38
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	39
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	42

1. Aperçu de l'appareil

1	Protection anti-projections avec support à fourchettes
2	Caquelon en acier inoxydable
3 MAX	Repère de niveau maximum
4 MIN	Repère de niveau minimum
5	Unité de chauffe
6 0 - 3 / MAX	Bouton de réglage de la température
7	Enrouleur de câble (dans le socle de l'appareil)
8	Fourchettes à fondue
9	Voyant de contrôle : est allumé lorsque l'appareil chauffe
10	Câble de raccordement avec fiche secteur

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel appareil à fondue électrique.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil à fondue électrique !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

L'appareil à fondue électrique est prévu pour chauffer de la graisse, du bouillon ou des mélanges pour fondue au fromage ou au chocolat. Il est conçu pour des quantités normales consommées dans le cercle privé et ne convient pas à un usage commercial.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable fourni ne peut être utilisé que sur l'unité de chauffe de cet appareil à fondue électrique. Il ne doit pas être chauffé sur une cuisinière ou un feu.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ Après utilisation, la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ L'unité de chauffe, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque ce dernier est en marche afin de pouvoir intervenir à temps en cas de dysfonctionnements.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sans caquelon !
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente

ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.

- ⊙ Aucun liquide ne doit déborder sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 36).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Protégez l'unité de chauffe contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.
- ⊙ Si toutefois l'unité de chauffe tombait dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
- ⊙ Ne touchez pas l'unité de chauffe avec les mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Les rallonges doivent être conçues pour un courant de minimum de 10 ampères.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température est positionné sur le repère 0.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil mais dans le socle de l'unité de chauffe.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ Ne raccordez aucun autre appareil présentant une puissance absorbée élevée à une prise de courant du même circuit électrique. De cette manière, vous éviterez de surcharger le réseau électrique.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable, la protection anti-projections et les fourchettes à fondue deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi vous devez protéger vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenir les fourchettes que par leur manche.
- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable ne doit pas être rempli au-delà du repère de niveau maximum **MAX** afin d'éviter le débordement du contenu durant le processus de chauffe.
- ⊙ Laissez complètement refroidir toutes les pièces avant de vider le contenu, de procéder au nettoyage ou de transporter l'appareil.
- ⊙ Ne transportez jamais l'unité de chauffe lorsque le caquelon en acier inoxydable est posé dessus. Le caquelon en acier inoxydable risque de glisser.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Danger de mort par brûlure. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Risque de déflagration. Utilisez une graisse fraîche, propre et adaptée à la fondue. Une graisse usagée ou inadaptée risquerait de s'enflammer même à faible température. Si la graisse commence à prendre feu pendant que vous utilisez l'appareil, ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole de taille adaptée ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Avertissement : il existe un risque de brûlures dues aux projections brûlantes lors de l'immersion d'aliments dans le contenu chaud du caquelon : séchez les aliments au préalable et protégez vos mains ainsi que vos avant-bras avec des gants de cuisine.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Le caquelon en acier inoxydable doit être rempli au moins jusqu'au repère de niveau minimum **MIN** car si le contenu est insuffisant, il existe un risque de surchauffe.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds anti-

dérapants en plastique. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ Des projections de graisse sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support résistant à la chaleur et à la graisse.
- ⊙ Ne versez pas de graisse liquide dans l'évier : une fois refroidie, la graisse risque de boucher les canalisations de la maison.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Ne placez jamais l'unité de chauffe sur des surfaces chaudes (p. ex. plaques de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'un feu nu.
- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

4. Éléments livrés

- 1 unité de chauffe **5**
- 1 caquelon en acier inoxydable **2**
- 1 protection anti-projections **1**
- 8 fourchettes à fondue **8**
- 1 mode d'emploi

5. Mise en service

- Ôtez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** avec du produit vaisselle doux ou passez-les au lave-vaisselle. Essuyez soigneusement toutes les pièces.
- Déroulez complètement le câble de raccordement **10** de l'enrouleur de câble **7**.

- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Le support doit en outre être résistant à la chaleur et ne pas pouvoir être endommagé par des projections de graisse très chaudes.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

6. Alimentation



DANGER DE MORT par brûlure !

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement **10**.
-
1. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le bouton de réglage de la température **6** est positionné sur le repère **0**.
 2. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique.

7. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⑥ Le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** deviennent très chauds lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi vous devez protéger vos mains par ex. avec des gants de cuisine et ne tenir les fourchettes à fondue **8** que par leur manche.
- ⑥ Le caquelon en acier inoxydable **2** ne doit pas être rempli au-delà du repère de niveau maximum **MAX 3** afin d'éviter le débordement du contenu durant le processus de chauffe.

7.1 Commandes de base

La manière de procéder dépend de l'utilisation de la fondue. Respecter également les instructions du chapitre correspondant.

1. Selon l'utilisation, versez la graisse, le bouillon ou les ingrédients pour la fondue au fromage ou au chocolat dans le caquelon en acier inoxydable **2**. La contenance doit se situer entre les deux repères de niveau **MIN 4** et **MAX 3** du caquelon.
2. Placez le caquelon en acier inoxydable **2** sur l'unité de chauffe **5**.
3. Pour la graisse et le bouillon : posez la protection anti-projections **1** sur le caquelon.
4. Tournez le bouton de réglage de la température **6** sur la température de préchauffage souhaitée. Le voyant de contrôle **9** est allumé.
5. Pour la fondue au fromage et au chocolat : remuez à de multiples reprises avec précaution jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

6. Lorsque le contenu du caquelon en acier inoxydable **2** a atteint la température souhaitée, le voyant de contrôle **9** s'éteint. Baissez un peu la température à l'aide du bouton de réglage de la température **6** pour maintenir la température. Le voyant de contrôle **9** s'allume à nouveau lorsque l'appareil se réchauffe.
7. Piquez les ingrédients coupés en petits morceaux sur les fourchettes à fondue **8** pour les plonger dans la fondue et procédez comme décrit dans les chapitres respectifs.
8. Lorsque la fondue est terminée, tournez le bouton de réglage de la température **6** sur **0**.
9. Retirez la fiche secteur **10**.
10. Attendez que toutes les pièces aient refroidi avant de commencer le nettoyage.

Aperçu des différents types de fondue et du niveau de température approprié :

Type de fondue	Niveau de température recommandé
Huile / graisse	MAX
Bouillon	2 - 3
Fromage	2
Chocolat	1

7.2 Fondue au chocolat

- Selon la recette, le chocolat en morceaux est fondu p. ex. dans de la crème ou du lait en remuant constamment.
- Dans ce cas, vous n'avez pas besoin de la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : **1**
- Exemples d'ingrédients pour fondue : fruits, pain blanc, marshmallows.

- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le mélange de chocolat fondu et tournez celles-ci jusqu'à ce que le chocolat enrobe les ingrédients.

7.3 Fondue au fromage

- Selon la recette, le fromage finement râpé est fondu p. ex. dans du vin ou du bouillon en remuant constamment.
- Dans ce cas, vous n'avez pas besoin de la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : 2
- Selon les types de fromage choisis et la façon dont ils fondent, augmentez ou diminuez le réglage de température.
- Exemples d'ingrédients pour fondue : pain blanc frais, baguette.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le mélange de fromage fondu et tournez celles-ci jusqu'à ce que le fromage enrobe les ingrédients.

7.4 Fondue au bouillon (fondue asiatique)

- Chauffez le bouillon de légumes ou de viande et maintenez-le juste en dessous du point d'ébullition.
- Pour éviter les projections très chaudes et disposer d'une possibilité de fixer les fourchettes à fondue **8**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : 2 - 3
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes, viande, poisson, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans le bouillon très chaud et suspendez celles-ci au support à fourchettes prévu sur la protection anti-projections **1**.
- Retirez les fourchettes à fondue **8** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

7.5 Fondue à l'huile/la graisse



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Risque de déflagration. Utilisez une graisse fraîche, propre et adaptée à la fondue. Une graisse usagée ou inadaptée risquerait de s'enflammer même à faible température. Si la graisse commence à prendre feu pendant que vous utilisez l'appareil, ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole de taille adaptée ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Il existe un risque de brûlures dues aux projections brûlantes lors de l'immersion d'aliments dans le contenu chaud du caquelon : séchez les aliments au préalable et protégez vos mains ainsi que vos avant-bras avec des gants de cuisine.

- Chauffez de l'huile neutre ou de la graisse et maintenez-la juste en dessous du point d'ébullition.
- Pour éviter les projections très chaudes et disposer d'une possibilité de fixer les fourchettes à fondue **8**, utilisez la protection anti-projections **1**.
- Niveau de température recommandé : MAX
- Exemples d'ingrédients pour fondue : légumes fermes, viande, poisson à chair ferme, fruits de mer.
- Plongez les ingrédients piqués sur les fourchettes à fondue **8** dans la graisse très chaude et suspendez celles-ci au support à fourchettes prévu sur la protection anti-projections **1**.
- Retirez les fourchettes à fondue **8** lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint.

8. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **10** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil à fondue électrique.
- ⊙ L'unité de chauffe **5**, le câble de raccordement et la fiche secteur **10** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir complètement toutes les pièces avant de vider le contenu et de procéder au nettoyage.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Les fourchettes à fondue **8** sont très pointues.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
- ⊙ Ne versez pas de graisse liquide dans l'évier : une fois refroidie, la graisse risque de boucher les canalisations de la maison.

Unité de chauffe

- Nettoyez l'unité de chauffe **5** à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.

Accessoires

- Le caquelon en acier inoxydable **2**, la protection anti-projections **1** et les fourchettes à fondue **8** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main avec un produit vaisselle doux.
- Essuyez soigneusement toutes les pièces.

Vider le caquelon en acier inoxydable

La graisse qui se solidifie en refroidissant peut être vidée facilement lorsqu'elle est refroidie mais encore liquide. Versez la graisse liquide dans un récipient adapté, si nécessaire à l'aide d'un entonnoir. Éliminez la graisse usagée auprès de votre entreprise de collecte locale ou avec les déchets ménagers.

REMARQUE : souvent, les restes d'aliment ou de graisse brûlés peuvent être éliminés plus facilement si vous remplissez le caquelon d'eau, que vous y ajoutez un paquet de levure chimique et que vous laissez agir toute une nuit.

9. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil à fondue électrique hors de la portée des enfants.

- **Figure A :** N'enroulez pas le câble de raccordement **10** autour de l'appareil, mais plutôt sur l'enrouleur de câble **7**.
- Nettoyez toutes les pièces et laissez-les sécher correctement avant de ranger l'appareil à fondue électrique.

10. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers nor-



maux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. De manière générale, le recyclage peut contribuer à réduire la consommation de matières premières.



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil se recycle
A DÉPOSER EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
Points de collecte sur www.quefairedeusdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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

11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le bouton de réglage de la température 6 se trouve-t-il sur le repère 0 ?

12. Commander des pièces de rechange

Nous proposons sur notre boutique en ligne une sélection de pièces de rechange pour vous permettre de profiter longtemps de votre produit.

Vous trouverez ici toutes les pièces de rechange disponibles :

1. Consultez <https://shop.hoyerhandel.com/>
2. Recherchez le numéro IAN de l'article dans la barre de recherche.

ou

Scannez le code QR ci-dessous avec votre smartphone/tablette.



13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFE 1500 E4
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 500 W
Puissance absorbée en mode éteint :	0 W

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 523491_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.

- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **523491_2601**.



Centre de service

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 523491_2601



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

ALLEMAGNE

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

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 523491_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.

- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **523491_2601**.



Centre de service

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 523491_2601



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	44
2. Correct gebruik	45
3. Veiligheidsinstructies	45
4. Levering	49
5. Ingebruikname	49
6. Stroomvoorziening	49
7. Bedienen	49
7.1 Basisbediening	49
7.2 Chocoladefondue	50
7.3 Kaasfondue	50
7.4 Fondue met bouillon (Aziatische fondue)	50
7.5 Fondue met olie/vet	51
8. Reinigen	51
9. Bewaren	52
10. Weggooien	52
11. Problemen oplossen	52
12. Vervangingsonderdelen nabestellen	53
13. Technische gegevens	53
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	54

1. Overzicht

1	Spatbescherming met vorkhouders
2	Roestvrijstalen pan
3 MAX	Markering voor maximumvulstand
4 MIN	Markering voor minimumvulstand
5	Verwarmingseenheid
6 0 - 3 / MAX	Temperatuurregelaar
7	Kabelopwikkeling (in bodem van behuizing)
8	Fonduevorken
9	Controlelampje: brandt, wanneer het toestel opwarmt
10	Aansluitsnoer met stekker

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe elektrische fondue.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe elektrische fondue!

Symbolen op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De elektrische fondue is bedoeld voor het verwarmen en warmhouden van vet, bouillon of mengsels voor kaas- of chocoladefondue. Het is ontworpen voor gebruik huishouden en is niet geschikt voor commerciële doeleinden.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ De bijgeleverde roestvrijstalen pan mag uitsluitend worden gebruikt op de verwarmingseenheid van deze elektrische fondue. Hij mag niet op een fornuis of boven open vuur worden verhit.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



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

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men letsel oplopen.
- ⊙ Na het gebruik heeft het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ⊙ Kinderen mogen geen reiniging en onderhoud uitvoeren.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingseenheid, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in pensions.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter, zodat u bij eventuele functiestoringen tijdig kunt ingrijpen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet zonder pan!

- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Er mag geen vloeistof over de stekker van het apparaat lopen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Reinigen" op pagina 51) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm de verwarmingseenheid tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde containers, zoals bijv. een wasbak.
- ⊙ Als de verwarmingseenheid toch in het water is gevallen, trekt u direct de stekker uit het stopcontact en haalt u pas dan het apparaat uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Raak de verwarmingseenheid niet met natte handen aan.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Verlengsnoeren moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Leg het aansluitsnoer en eventueel het verlengsnoer zo dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Controleer voordat u het apparaat aansluit of de temperatuurregelaar op de markering 0 staat.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet om het apparaat, maar in de bodem van de behuizing van de verwarmingseenheid.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiertoe moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.

- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer zich een storing voordoet,
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een hoog vermogen vraagt aan een stopcontact in hetzelfde stroomcircuit aan. Zo voorkomt u overbelasting van het elektriciteitsnet.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.
- ⊙ De roestvrijstalen pan mag niet boven de bovenste markering voor maximumvulstand **MAX** worden gevuld om overlopen bij het opwarmen te voorkomen.
- ⊙ Laat alle onderdelen voor het aftappen, reinigen of voor het transport volledig afkoelen.
- ⊙ Vervoer de verwarmingseenheid nooit als de roestvrijstalen pan er nog op staat. De roestvrijstalen pan kan eraf glijden.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Levensgevaar door verbranding. Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Gevaar door explosieve verbranding. Gebruik vers, schoon en voor fondue geschikt vet. Oud, gebruikt of ongeschikt vet kan al bij lage temperaturen in brand vliegen. Als vet tijdens het gebruik begint te branden, blust u dat in geen geval met water. Verstik het vuur met een passend deksel of een wollen deken.
- ⊙ Waarschuwing tegen verbranding door hete spatten bij het indompelen van levensmiddelen in de hete pan: droog de levensmiddelen tevoren af en bescherm de handen en onderarmen met ovenwanten.
- ⊙ De roestvrijstalen pan, de spatbescherming en de fonduevorken worden tijdens het gebruik erg heet. Bescherm daarom uw handen bijv. met ovenwanten en pak de fonduevorken alleen bij de greep vast.
- ⊙ De roestvrijstalen pan moet minstens tot de onderste markering voor minimumvulstand **MIN** worden gevuld omdat minder inhoud snel oververhit kan raken.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kan het vet spatten. Zet het apparaat daarom op een warmte- en vetbestendige onderlegger.
- ⊙ Giet het vloeibare vet niet in de afvoer: gestold vet kan uw huisleidingen verstoppen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.

- ⊙ Zet de verwarmingseenheid nooit op hete oppervlakken (bijv. kookplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Levering

- 1 verwarmingseenheid **5**
- 1 roestvrijstalen pan **2**
- 1 spatbescherming **1**
- 8 fonduevorken **8**
- 1 gebruiksaanwijzing

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Was de roestvrijstalen pan **2**, de spatbescherming **1** en de fonduevorken **8** met een mild afwasmiddel of was ze in de vaatwasmachine. Droog alle onderdelen zeer grondig.
- Wikkel het aansluitsnoer **10** volledig van de kabelopwikkeling **7** af.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende ondergrond. Verder moet de onderlegger hittebestendig zijn en mag niet door hete vetspatten worden beschadigd.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat ligt aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

6. Stroomvoorziening



LEVENSGEVAAR door verbranding!

- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer **10** van het werkblad kunnen trekken.

1. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de temperatuurregelaar **6** op de marking **0** staat.
2. Steek de stekker **10** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

7. Bedienen



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De roestvrijstalen pan **2**, de spatbescherming **1** en de fonduevorken **8** worden tijdens het gebruik erg heet. Bescherm daarom uw handen bijv. met ovenwanten en pak de fonduevorken **8** alleen bij de greep vast.
- ⊙ De roestvrijstalen pan **2** mag niet boven de bovenste marking voor maximum-vulstand **MAX 3** worden gevuld om overlopen bij het opwarmen te voorkomen.

7.1 Basisbediening

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

1. Vul de roestvrijstalen pan **2** afhankelijk van het soort gebruik met vet, bouillon of met de ingrediënten voor kaas- of chocoladefondue. De vulhoeveelheid moet tussen de beide vulstandmarkeringen **MIN 4** en **MAX 3** in de pan liggen.

2. Plaats de roestvrijstalen pan **2** op het verwarmingseenheid **5**.
3. Voor vet en bouillon: leg de spatbescherming **1** op de pan.
4. Stel met de temperatuurregelaar **6** de gewenste temperatuur in om op te warmen. Het controlelampje **9** brandt.
5. Voor kaas- en chocoladefondue: blijf voorzichtig roeren totdat er een gelijkmatig mengsel ontstaat.
6. Wanneer de inhoud van de roestvrijstalen pan **2** de gewenste temperatuur heeft bereikt, dooft het controlelampje **9**. Stel de temperatuur met de temperatuurregelaar **6** iets lager in. Het controlelampje **9** begint weer te branden, wanneer het toestel weer opwarmt.
7. Spies de in kleine stukjes gesneden ingrediënten op de fonduevorken **8** en ga verder te werk zoals in de bijbehorende hoofdstukken beschreven is.
8. Na gebruik van het fondue-toestel draait u de temperatuurregelaar **6** naar **0**.
9. Trek de stekker **10** uit het stopcontact.
10. Wacht totdat alle onderdelen afgekoeld zijn voordat u begint met reinigen.

Overzicht van de verschillende fonduesoorten en de bijbehorende temperatuurtrap:

Fonduesoort	Aanbevolen temperatuurtrap
Olie / vet	MAX
Bouillon	2 - 3
Kaas	2
Chocolade	1

7.2 Chocoladefondue

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

7.3 Kaasfondue

- Afhankelijk van het recept wordt de fijn geraspte kaas, door voortdurend te blijven roeren in bijv. wijn of bouillon, gesmolten.
- De spatbescherming **1** heeft u in dit geval niet nodig.
- Aanbevolen temperatuurtrede: 2
- Afhankelijk van het smeltgedrag van de gebruikte kaas dient u de temperatuurstelling te verhogen of te verlagen.
- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: vers wit brood, stokbrood.
- Dip de gespieste ingrediënten in het gesmolten kaasmengsel en draai de fonduevork **8** net zolang totdat de ingrediënten helemaal met kaas omhuld zijn.

7.4 Fondue met bouillon (Aziatische fondue)

- Verhit de groente- of vleesbouillon en houdt deze net onder het kookpunt.
- Om hete spetters te voorkomen en om de fonduevorken **8** vast te kunnen houden, gebruikt u de spatbescherming **1**.
- Aanbevolen temperatuurtrede: 2 - 3

- Voorbeelden van ingrediënten om mee te dippen: groenten, vlees, vis, schaal- en schelpdieren.
- Dip de gespieste ingrediënten in de hete bouillon en hang de fonduevorken **8** in de vorkhouders op de spatbescherming **1**.
- Verwijder de fonduevorken **8** wanneer de gewenste gaarstand is bereikt.

7.5 Fondue met olie/vet



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

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

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

8. Reinigen



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **10** uit het stopcontact voordat u de elektrische fondue schoonmaakt.
- ⊙ De verwarmingseenheid **5**, het aansluit-snoer en de stekker **10** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het leegmaken en reinigen helemaal afkoelen.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ De fonduevorken **8** zijn zeer puntig.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Giet het vloeibare vet niet in de afvoer: gestold vet kan uw huisleidingen verstoppen.

Verwarmingseenheid

- Reinig de verwarmingseenheid **5** met een zachte, licht vochtige doek met een mild zeepsopje.

Accessoires

- De roestvrijstalen pan **2**, de spatbescherming **1** en de fonduevorken **8** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd of met de hand met een mild afwasmiddel worden gewassen.
- Droog alle onderdelen zeer grondig.

Roestvrijstalen pan leegmaken

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

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

9. Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar de elektrische fondue buiten bereik van kinderen.

- **Afbeelding A:** Wikkel het aansluit snoer **10** niet rond het apparaat maar in de kabelopwikkeling **7** op.
- Reinig alle onderdelen en laat deze goed drogen voordat u de elektrische fondueset opruimt.

10. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling kan in het algemeen ertoe bijdragen om het verbruik van grondstoffen te verminderen.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

11. Problemen oplossen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Staat de temperatuurgelaaar 6 op de markering 0?

12. Vervangingsonderdel en nabestellen

In onze webshop bieden wij u een grote selectie vervangingsonderdelen aan, zodat u zo lang mogelijk plezier van uw artikel hebt.

Alle beschikbare vervangingsonderdelen vinden:

1. Ga naar **<https://shop.hoyerhandel.com/>**
2. Zoek het IAN van het artikel in de zoekbalk.

of

Scan de volgende QR-code met uw smartphone/tablet.



13. Technische gegevens

Model:	SFE 1500 E4
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1500 W
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	0 W

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 523491_2601** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **523491_2601** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 523491_2601



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Indice

1. Panoramica	56
2. Uso conforme	57
3. Istruzioni per la sicurezza	57
4. Materiale in dotazione	61
5. Messa in funzione	61
6. Alimentazione di corrente	61
7. Uso	61
7.1 Uso di base	61
7.2 Fonduta di cioccolato	62
7.3 Fonduta di formaggio	62
7.4 Fonduta con brodo (fonduta asiatica)	62
7.5 Fonduta con olio/grasso	63
8. Pulizia	63
9. Conservazione	64
10. Smaltimento	64
11. Risoluzione dei problemi	64
12. Ordinazione di ricambi	65
13. Dati tecnici	65
14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	66
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	68

1. Panoramica

1	Paraspruzzi con portaforchette
2	Pentola in acciaio inox
3 MAX	Segno per livello di riempimento massimo
4 MIN	Segno per livello di riempimento minimo
5	Unità termica
6 0 - 3 / MAX	Termostato
7	Avvolgicavo (nella base dell'alloggiamento)
8	Forchette per fonduta
9	Spia di controllo: si accende quando l'apparecchio si riscalda
10	Cavo di collegamento con spina

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo set per fonduta elettrico.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

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

Ci auguriamo che il vostro nuovo set per fonduta elettrico possa darvi molte soddisfazioni.

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

Il set per fonduta elettrico è destinato a riscaldare e a tenere in caldo grasso, brodo o miscele per fonduta di formaggio o cioccolato. È stato progettato per le quantità tipiche della gastronomia domestica e non è idoneo a scopi commerciali.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ La pentola in acciaio inox fornita può essere utilizzata solo con l'unità termica di questo set per fonduta elettrico. Non può essere riscaldata su un fornello o su un fuoco libero.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sorvegliati costantemente. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora calore residuo.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- ⊙ Afferrando le impugnature, collocare l'apparecchio in una posizione stabile per evitare di versare il liquido caldo.
- ⊙ L'unità termica, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio:
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, per poter intervenire tempestivamente qualora si verificano anomalie di funzionamento.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio senza pentola!
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.

- ⊙ Non deve riversarsi liquido sul collegamento a spina dell'apparecchio.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 63).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici!

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'unità termica da umidità, goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e vicino a recipienti pieni d'acqua, come ad es. lavelli.
- ⊙ Se tuttavia l'unità termica dovesse cadere in acqua, estrarre immediatamente la spina e solo successivamente togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non toccare l'unità termica con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.

- ⊙ I cavi di prolunga devono essere in grado di reggere almeno 10 ampere.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il termostato si trovi sul segno 0.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio, bensì nella base dell'alloggiamento dell'unità termica.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
... se si verifica un guasto,
... quando non si utilizza l'apparecchio,
... prima di pulire l'apparecchio e
... in caso di temporali.
- ⊙ Non collegare un altro apparecchio con elevato assorbimento di potenza a una presa di corrente sullo stesso circuito. In

questo modo si eviterà un sovraccarico della rete elettrica.

- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Pericolo di morte a causa di scottature. Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Pericolo dovuto a esplosione. Usare sempre grasso fresco, pulito e adatto per la fonduta. Il grasso vecchio, usato o inadatto può incendiarsi già a basse temperature. Se durante il funzionamento il grasso dovesse cominciare a bruciare, non usare assolutamente acqua per spegnerlo. Soffocare il fuoco con un coperchio adatto o con una coperta di lana.
- ⊙ Fare attenzione a non scottarsi con gli schizzi caldi durante l'inserimento di alimenti nel contenuto caldo della pentola: asciugare prima gli alimenti e proteggere le mani e gli avambracci con guanti da forno.
- ⊙ La pentola in acciaio inox, il paraspruzzi e le forchette per fonduta diventano molto caldi durante il funzionamento. Pertanto proteggersi le mani ad es. con guanti da forno e toccare le forchette per fonduta solo dall'impugnatura.
- ⊙ La pentola in acciaio inox non deve essere riempita oltre il segno per livello di riempimento massimo **MAX** per evitare il traboccamento durante il processo di riscaldamento.
- ⊙ Fare raffreddare completamente tutte le parti prima di procedere allo svuotamento, alla pulizia o al trasporto.
- ⊙ Non trasportare mai l'unità termica con sopra la pentola in acciaio inox. La pentola in acciaio inox potrebbe scivolare giù.



PERICOLO di lesioni da taglio!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ La pentola in acciaio inox deve essere riempita almeno fino al segno per livello di riempimento minimo **MIN**, perché un contenuto minore può surriscaldarsi velocemente.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Durante il funzionamento possono prodursi spruzzi di grasso. Perciò collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e ai grassi.
- ⊙ Non versare grasso liquido nello scarico del lavello: il grasso che si raffredda può ostruire le condutture domestiche.
- ⊙ Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Non collocare mai l'unità termica su superfici calde (ad es. fornelli) o in prossimità di sorgenti di calore o fuoco libero.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

4. Materiale in dotazione

- 1 unità termica **5**
- 1 pentola in acciaio inox **2**
- 1 paraspruzzi **1**
- 8 forchette per fonduta **8**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso

5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Lavare la pentola in acciaio inox **2**, il paraspruzzi **1** e le forchette per fonduta **8** con un detersivo per piatti delicato o pulirli in lavastoviglie. Asciugare molto accuratamente tutte le parti.
- Svolgere completamente il cavo di collegamento **10** dall'avvolgicavo **7**.
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e non scivolosa. Inoltre la superficie deve essere resistente al calore e non deve poter essere danneggiata da schizzi di grasso caldi.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

6. Alimentazione di corrente



PERICOLO DI MORTE a causa di scottature!

- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento **10**.

1. Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il termostato **6** si trovi sul segno **0**.
2. Collegare la spina **10** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta.

7. Uso



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ La pentola in acciaio inox **2**, il paraspruzzi **1** e le forchette per fonduta **8** diventano molto caldi durante il funzionamento. Pertanto proteggersi le mani ad es. con guanti da forno e toccare le forchette per fonduta **8** solo dall'impugnatura.
- ⊙ La pentola in acciaio inox **2** non deve essere riempita oltre il segno per livello di riempimento massimo **MAX 3** per evitare il traboccamento durante il processo di riscaldamento.

7.1 Uso di base

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

1. A seconda dell'utilizzo riempire la pentola in acciaio inox **2** con grasso, brodo o con gli ingredienti per la fonduta di formaggio o di cioccolato. La quanti-

tà deve essere compresa tra i due segni del livello di riempimento **MIN 4** e **MAX 3** presenti nella pentola.

2. Collocare la pentola in acciaio inox **2** sull'unità termica **5**.
3. Per grasso e brodo: collocare il paraspruzzi **1** sulla pentola.
4. Per riscaldare, girare il termostato **6** sulla temperatura desiderata. La spia di controllo **9** si accende.
5. Per la fonduta di formaggio o di cioccolata: mescolare sempre con cautela fino a creare una miscela uniforme.
6. Quando il contenuto della pentola in acciaio inox **2** raggiunge la temperatura desiderata, la spia di controllo **9** si spegne. Per mantenere la temperatura, abbassare un poco la temperatura con il termostato **6**. Quando l'apparecchio torna a riscaldarsi, la spia di controllo **9** si accende di nuovo.
7. Per immergere gli ingredienti tagliati a pezzetti, infilarli nelle forchette per fonduta **8** e procedere come descritto nei rispettivi capitoli.
8. Al termine della fonduta, girare il termostato **6** su **0**.
9. Staccare la spina **10**.
10. Attendere che tutte le parti si siano raffreddate prima di incominciare la pulizia.

Panoramica dei diversi tipi di fonduta e dei livelli di temperatura adatti:

Tipo di fonduta	Livello di temperatura consigliato
Olio / grasso	MAX
Brodo	2 - 3
Formaggio	2
Cioccolata	1

7.2 Fonduta di cioccolata

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

7.3 Fonduta di formaggio

- A seconda della ricetta, fondere il formaggio grattugiato finemente ad es. in vino o brodo mescolando costantemente.
- In questo caso il paraspruzzi **1** non è necessario.
- Temperatura consigliata: **2**
- A seconda del modo in cui si scioglie il tipo di formaggio utilizzato, aumentare o diminuire la temperatura impostata.
- Esempi di ingredienti da immergere: pane bianco fresco, baguette.
- Immergere nella miscela di formaggio fuso gli ingredienti infilzati e girare la forchetta per fonduta **8** fino a ricoprire interamente di formaggio gli ingredienti.

7.4 Fonduta con brodo (fonduta asiatica)

- Scaldare il brodo di verdure o carne e mantenerlo poco al disotto del punto di ebollizione.
- Per evitare schizzi bollenti e poter appoggiare le forchette per fonduta **8**, utilizzare il paraspruzzi **1**.
- Temperatura consigliata: **2 - 3**
- Esempi di ingredienti da immergere: verdura, carne, pesce, frutti di mare.

- Immergere nel brodo caldo gli ingredienti infilzati e agganciare le forchette per fonduta **8** ai portaforchette del paraspruzzi **1**.
- Togliere le forchette per fonduta **8** quando è stato raggiunto il grado di cottura desiderato.

7.5 Fonduta con olio/grasso



PERICOLO di lesioni da ustione!

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

- Togliere le forchette per fonduta **8** quando è stato raggiunto il grado di cottura desiderato.

8. Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire il set per fonduta elettrico, staccare la spina **10** dalla presa di corrente.
- ⊙ L'unità termica **5**, il cavo di collegamento e la spina **10** non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Far raffreddare tutte le parti prima di procedere allo svuotamento e alla pulizia.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Le forchette per fonduta **8** sono molto appuntite.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ Non versare grasso liquido nello scarico del lavello: il grasso che si raffredda può ostruire le condutture domestiche.

Unità termica

- Per la pulizia dell'unità termica **5** utilizzare un panno morbido e umido con detersivo per piatti delicato.

Accessori

- La pentola in acciaio inox **2**, il paraspruzzi **1** e le forchette per fonduta **8** possono essere puliti in lavastoviglie o a mano con detersivo per piatti delicato.
- Asciugare molto accuratamente tutte le parti.

Svuotamento della pentola in acciaio inox

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

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

9. Conservazione



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Custodire il set per fonduta elettrico fuori dalla portata dei bambini.

- **Figura A:** non avvolgere il cavo di collegamento **10** intorno all'apparecchio bensì nell'avvolgicavo **7**.
- Pulire tutte le parti e farle asciugare bene prima di riporre la fonduta.

10. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati



presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. In generale, il riciclaggio può contribuire a ridurre il consumo di materie prime.



Confezione

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

11. Risoluzione dei problemi

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento. • Il termostato 6 si trova sul segno 0?

12. Ordinazione di ricambi

Il nostro webshop offre una scelta di ricambi che vi permetterà di preservare nel tempo la funzionalità del vostro articolo.

Per trovare tutti i ricambi disponibili:

1. Visitate <https://shop.hoyerhandel.com/>
2. Inserite il codice IAN del vostro articolo nella barra di ricerca.

oppure

Scansionate il seguente codice QR con lo smartphone/il tablet.



13. Dati tecnici

Modello:	SFE 1500 E4
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1500 W
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	0 W

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire la confezione secondo le norme vigenti in materia di smaltimento.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 523491_2601 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **523491_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 523491_2601



Fornitore

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

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

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

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 523491_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

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

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **523491_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 523491_2601



Fornitore

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

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Indice

1. Vista general	70
2. Uso adecuado	71
3. Indicaciones de seguridad	71
4. Volumen de suministro	75
5. Puesta en servicio	75
6. Alimentación eléctrica	75
7. Uso	75
7.1 Funcionamiento básico	75
7.2 Fondue de chocolate	76
7.3 Fondue de queso	76
7.4 Fondue con caldo (fondue asiática)	76
7.5 Fondue con aceite/grasa	77
8. Limpieza	77
9. Conservación	78
10. Eliminación	78
11. Solución de problemas	78
12. Solicitar piezas de repuesto	79
13. Datos técnicos	79
14. Garantía de HOYER Handel GmbH	80

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 / MAX	Regulador de temperatura
7	Guardacable (en la base de la unidad)
8	Tenedores de fondue
9	Piloto: 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 77).



¡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 instrucciones de servicio

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** 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	MAX
Caldo	2 - 3
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 tenedor 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 - 3**
- 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: MAX
- Ejemplos de ingredientes que se pueden introducir: verduras duras, carne, pescado de carne firme, mariscos.
- Introduzca los ingredientes clavados en la grasa caliente y cuelgue los tenedores de fondue **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 verterse 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 reciclaje puede contribuir a reducir el consumo de materias primas.



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	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión. • ¿Está el regulador de temperatura 6 en la marca 0?

12. Solicitar piezas de repuesto

En nuestra tienda web encontrará una selección de piezas de repuesto para que disfrute de su artículo durante el mayor tiempo posible.

Para encontrar todas las piezas de repuesto:

1. Acceda a **<https://shop.hoyerhandel.com/>**
2. Busque el número IAN del artículo en la barra de búsqueda.

●
Escanee el siguiente código QR con su smartphone o tablet.



13. Datos técnicos

Modelo:	SFE 1500 E4
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 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 marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse conforme a las normas para la eliminación de residuos vigentes.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

14. 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: 523491_2601 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) **523491_2601**.



Servicio técnico

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

IAN: 523491_2601



Distribuidor

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Índice

1. Vista geral	82
2. Utilização correta	83
3. Indicações de segurança	83
4. Material contido nesta embalagem	87
5. Colocação em funcionamento	87
6. Alimentação de corrente	87
7. Utilização	87
7.1 Manejo básico	87
7.2 Fondue de Chocolate	88
7.3 Fondue de Queijo	88
7.4 Fondue com caldo (Fondue asiático)	88
7.5 Fondue com óleo/gordura	89
8. Limpar	89
9. Armazenamento	90
10. Eliminar	90
11. Solução do problema	91
12. Encomendar peças de substituição	91
13. Dados técnicos	91
14. Garantia da HOYER Handel GmbH	92

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 / MAX	Regulador de temperatura
7	Enrolamento do cabo (no fundo da caixa)
8	Garfos de Fondue
9	Luz de controlo: 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 89).



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 ligação 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 trovada.
- ⊙ 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 instruções de manejo

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 ingredien-

tes 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** 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	MAX
Caldo	2 - 3
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 - 3
- 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: MAX

- 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 noutros 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 pode contribuir de um modo geral para a redução do consumo de matérias-primas.



Embalagem

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

11. Solução do problema

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.

13. Dados técnicos

Modelo:	SFE 1500 E4
Tensão nominal:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1500 W
Consumo de potência no estado desligado:	0 W

Falha	Causas possíveis / Medidas
Não funciona	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação. • O regulador de temperatura 6 está na marcação 0?

12. Encomendar peças de substituição

Para que possa usufruir do seu artigo por muito tempo, disponibilizamos uma seleção de peças de substituição na nossa loja virtual.

Encontrar todas as peças de substituição disponíveis:

1. Acesse a <https://shop.hoyerhandel.com/>
2. Procure o IAN do artigo na barra de pesquisa.

ou

Leia o seguinte código QR com o seu smartphone/tablet.



Símbolos utilizados

	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 indica que a embalagem deve ser eliminada de acordo com a legislação vigente em matéria de eliminação de resíduos.
	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: PAP).
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

14. 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: 523491_2601** 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) **523491_2601**.



Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 523491_2601



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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA