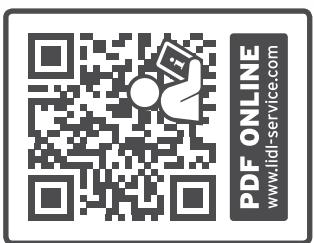


**SILVERCREST®**



ELEKTRISCHES FONDUE SFE 1500 D3

 ELEKTRISCHES FONDUE  
Bedienungsanleitung

HOYER Handel GmbH  
Tasköpustraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

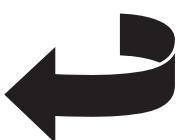
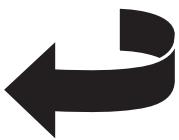
Stand der Informationen:  
06/2019 ID: SFE 1500 D3\_19\_V1.3

**IAN 321569\_1901**



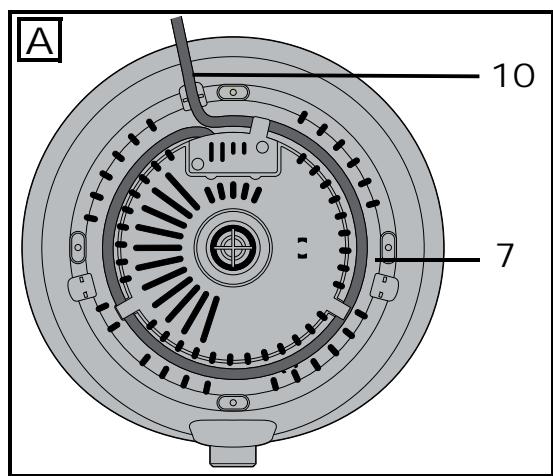
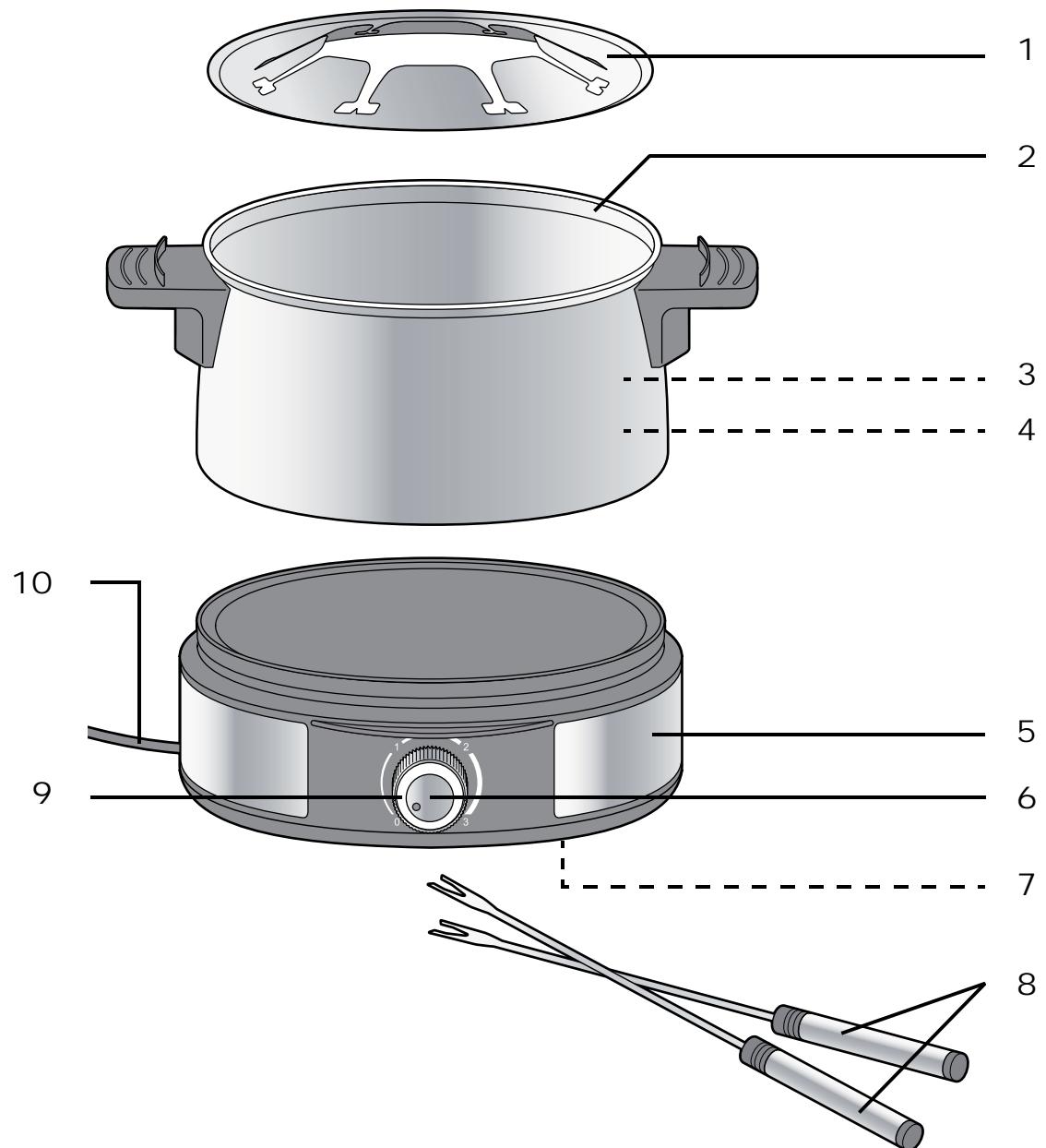
**IAN 321569\_1901**





***Deutsch*..... 2**

## Übersicht



# Inhalt

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

## 1. Übersicht

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

# **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen elektrischen Fondue.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen elektrischen Fondue!

## **Symbole am Gerät**



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

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

### **Vorhersehbarer Missbrauch**

WARNUNG vor Sachschäden!

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

## **3. Sicherheitshinweise**

### **Warnhinweise**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

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

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

- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 9).



#### ***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 *O* steht.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät, sondern im Gehäuseboden der Heizeinheit auf.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.

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

### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen**

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



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden**

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

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ◎ Der Edelstahlttopf muss mindestens bis zur unteren Markierung für minimalen Füllstand MIN befüllt werden, da weniger Inhalt schnell überhitzen kann.
- ◎ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ◎ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ◎ Während des Betriebs kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- ◎ Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltendes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen (siehe "Edelstahlttopf entleeren" auf Seite 10).
- ◎ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ◎ Stellen Sie die Heizeinheit niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ◎ Der rote Edelstahlttopf darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ◎ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

## 4. Lieferumfang

- 1 Heizeinheit 5
- 1 Edelstahlttopf 2
- 1 Spritzschutz 1
- 8 Fonuegabeln 8
- 1 Bedienungsanleitung

## 5. Inbetriebnahme

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

- Der rote Edelstahlttopf darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Spülen Sie den Edelstahlttopf 2, den Spritzschutz 1 und die Fonuegabeln 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 *O* 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 Edelstahlttopf 2, der Spritzschutz 1 und die Fonuegabeln 8 werden durch den Betrieb sehr heiß. Schützen Sie daher Ihre Hände z. B. mit Topfhandschuhen und berühren Sie die Fonuegabeln 8 nur an ihrem Griff.
- Der Edelstahlttopf 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 Fonue 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 Schokoladenfonue in den Edelstahlttopf 2. Die Füllmenge muss zwischen den beiden Füllstandmarkierungen MIN 4 und MAX 3 im Topf liegen.

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

## 7.2 Schokoladen-Fondue

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

## 7.4 Fondu mit Brühe (asiatisches Fondu)

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

## 7.5 Fondue mit Öl/Fett



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- Gefahr durch eine explosionsartige Verbrennung. 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 Siebepunkt.
- Um heiße Spritzer zu vermeiden und eine Haltemöglichkeit für die Fonduegabeln 8 zu haben, verwenden Sie den Spritzschutz 1.
- Empfohlene Temperaturstufe: 3
- Beispiele für Zutaten zum Eintauchen: feste Gemüsesorten, Fleisch, festfleischiger Fisch, Meeresfrüchte.
- Tauchen Sie die aufgespießten Zutaten in das heiße Fett und hängen Sie die Fonduegabeln 8 in die Gabelhalterungen am Spritzschutz 1.
- Entnehmen Sie die Fonduegabeln 8, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist.

## 8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- Die Fonduegabeln 8 sind sehr spitz. **WARNUNG** vor Sachschäden!
- Der rote Edelstahltopf darf auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Schütten Sie flüssiges Fett nicht in den Ausguss: Erkaltendes Fett kann Ihre Hausleitung verstopfen.

### Heizeinheit

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

### Zubehörteile

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

## ***Edelstahltopf entleeren***

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

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

## ***9. Aufbewahren***



**GEFAHR** für Kinder!

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

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

## ***10. Entsorgen***

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



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

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



## ***Verpackung***

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

## 11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

## 12. Zubehörteile bestellen

Sie können die Fonduegabeln 8 nachbestellen.

### Bestellung online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

## 13. Technische Daten

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

## Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

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, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Nutzung 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: 321569\_1901 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 über senden.

Auf [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 321569\_1901 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: [hooyer@lidl.de](mailto:hooyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [hooyer@lidl.at](mailto:hooyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [hooyer@lidl.ch](mailto:hooyer@lidl.ch)

IAN: 321569\_1901



## **Lieferant**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND