



## ELEKTRISCHES FONDUE SFE 1500 D3

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:  
05/2020 ID: SFE 1500 D3\_20\_V1.1

DE AT CH

**ELEKTRISCHES FONDUE**  
Bedienungsanleitung

FR CH

**SERVICE À FONDUE ÉLECTRIQUE**  
Mode d'emploi

IT CH

**SET PER FONDUTA**  
Manuale di istruzioni per l'uso





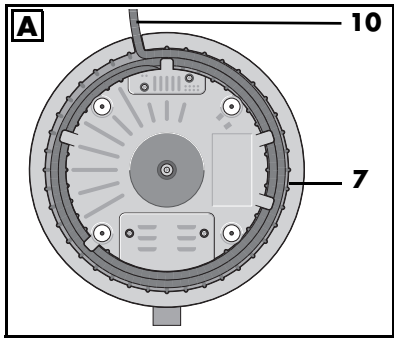
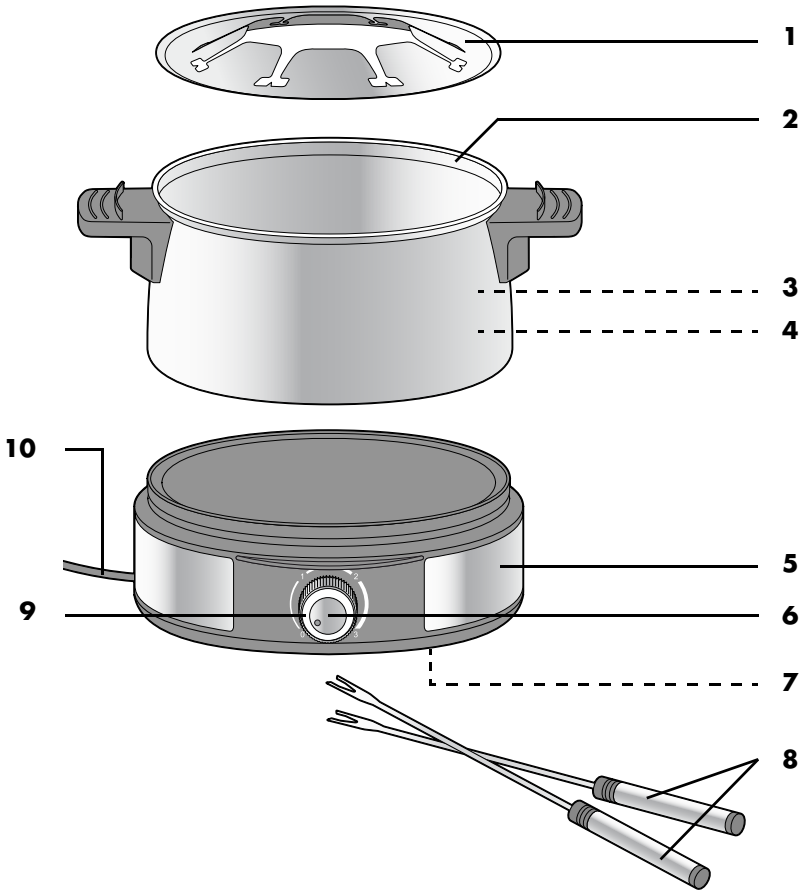
**Deutsch**..... 2

**Français** ..... 14

**Italiano** ..... 28



**Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica**



# 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 Fernwirsystem 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 0 steht.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät, sondern im Gehäuseboden der Heizeinheit auf.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.

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



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

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

- ⊙ Transportieren Sie die Heizeinheit niemals, während der Edelstahltopf darauf steht. Der Edelstahltopf könnte herunterrutschen.



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

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

### **WARNUNG vor Sachschäden**

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



## 4. Lieferumfang

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

## 5. Inbetriebnahme

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

## 6. Stromversorgung



### LEBENSGEFAHR durch Verbrühung!

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

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

## 7. Bedienen



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

### 7.1 Grundbedienung

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

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

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

## 7.2 Schokoladen-Fondue

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

## 7.3 Käse-Fondue

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

## 7.4 Fondue mit Brühe (asiatisches Fondue)

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

## 7.5 Fondue mit Öl/Fett



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

## 8. Reinigen



### GEFAHR durch Stromschlag!

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



### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

### Heizeinheit

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

### Zubehörteile

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

## Edelstahltopf entleeren

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

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

## 9. Aufbewahren



### GEFAHR für Kinder!

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

## 10. Entsorgen

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



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



### Verpackung

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

## 11. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Steht der Temperaturregler <b>6</b> auf der Markierung <i>0</i>?</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 <b>S</b> icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Wechselspannung
	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 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: 337325\_2001** 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 (Kassenbonn) 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](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) **337325\_2001** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

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

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

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

**IAN: 337325\_2001**



## 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

# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b>	<b>14</b>
<b>2. Utilisation conforme</b>	<b>15</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b>	<b>15</b>
<b>4. Éléments livrés</b>	<b>19</b>
<b>5. Mise en service</b>	<b>19</b>
<b>6. Alimentation</b>	<b>19</b>
<b>7. Utilisation</b>	<b>20</b>
7.1 Commandes de base	20
7.2 Fondue au chocolat	20
7.3 Fondue au fromage	21
7.4 Fondue au bouillon (fondue asiatique)	21
7.5 Fondue à l'huile/la graisse	21
<b>8. Nettoyage</b>	<b>22</b>
<b>9. Rangement</b>	<b>22</b>
<b>10. Mise au rebut</b>	<b>23</b>
<b>11. Dépannage</b>	<b>23</b>
<b>12. Commander des accessoires</b>	<b>24</b>
<b>13. Caractéristiques techniques</b>	<b>24</b>
<b>14. Garantie de HOYER Handel GmbH</b>	<b>25</b>

## 1. Aperçu de l'appareil

- 1 Protection anti-projections avec support à fourchettes
- 2 Caquelon en acier inoxydable (en deux variantes : soit argenté soit laqué rouge)
- 3 **MAX** Repère de niveau maximum
- 4 **MIN** Repère de niveau minimum
- 5 Unité de chauffe
- 6 0 - 3 Bouton de réglage de la température
- 7 Enrouleur de câble (dans le socle de l'appareil)
- 8 Fourchettes à fondue
- 9 Voyant de contrôle (intégré dans le bouton de réglage de la température **6**) :  
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.
- ⊙ 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.

- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 22).



### **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.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



### **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.
- ⊙ 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 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. Etant 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 antidérapants 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 (voir « Vider le caquelon en acier inoxydable » à la page 22).
- ⊙ 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.
- ⊙ **Ne nettoyez en aucun cas le caquelon en acier inoxydable rouge au lave-vaisselle.**
- ⊙ 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 matériau d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.

### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ **Ne nettoyez en aucun cas le caquelon en acier inoxydable rouge au lave-vaisselle.**
- 
- 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 !**

- ⊙ 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.
- ⊙ 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** du bouton de réglage de la température **6** 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.

### 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 : 7
- 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
- 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 : 3
  - 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 !**

- ⊙ **Ne nettoyez en aucun cas le caquelon en acier inoxydable rouge au lave-vaisselle.**
  - ⊙ 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**

- Nettoyez à la main le caquelon en acier inoxydable **2 rouge** avec un produit vaisselle doux.
- Le caquelon en acier inoxydable **2 argenté**, 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.

- Essayez 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 normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



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



### Emballage

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

## 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• Vérifiez le branchement.</li><li>• Le bouton de réglage de la température <b>6</b> se trouve-t-il sur le repère <b>0</b> ?</li></ul>

## 12. Commander des accessoires

Vous pouvez faire une nouvelle commande de fourchettes à fondue **8**.

### Commande en ligne

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



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Grâce au code QR, vous arrivez sur une page Internet sur laquelle vous pouvez passer une nouvelle commande.

## 13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFE 1500 D3
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 500 W

### Symboles utilisés

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> 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).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

## 14. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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

### **Conditions de garantie**

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

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

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

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

### **Etendue de la garantie**

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

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

### **Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, 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.

### **Déroutement 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 : 337325\_2001** 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.

### **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  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

Sur [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **337325\_2001**.



### **Centre de service**

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN : 337325\_2001**



# Indice

<b>1. Panoramica</b> .....	<b>28</b>
<b>2. Uso conforme</b> .....	<b>29</b>
<b>3. Istruzioni per la sicurezza</b> .....	<b>29</b>
<b>4. Materiale in dotazione</b> .....	<b>33</b>
<b>5. Messa in funzione</b> .....	<b>33</b>
<b>6. Alimentazione di corrente</b> .....	<b>33</b>
<b>7. Uso</b> .....	<b>33</b>
7.1 Uso di base .....	33
7.2 Fonduta di cioccolata .....	34
7.3 Fonduta di formaggio .....	34
7.4 Fonduta con brodo (fonduta asiatica) .....	34
7.5 Fonduta con olio/grasso .....	35
<b>8. Pulizia</b> .....	<b>35</b>
<b>9. Conservazione</b> .....	<b>36</b>
<b>10. Smaltimento</b> .....	<b>36</b>
<b>11. Risoluzione dei problemi</b> .....	<b>37</b>
<b>12. Ordinazione degli accessori</b> .....	<b>37</b>
<b>13. Dati tecnici</b> .....	<b>37</b>
<b>14. Garanzia della HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>38</b>

## 1. Panoramica

- 1 Paraspuzzi con portaforchette
- 2 Pentola in acciaio inox (in due varianti: con verniciatura argento o rossa)
- 3 **MAX** Segno per livello di riempimento massimo
- 4 **MIN** Segno per livello di riempimento minimo
- 5 Unità termica
- 6 0 - 3 Termostato
- 7 Avvolgicavo (nella base dell'alloggiamento)
- 8 Forchette per fonduta
- 9 Spia di controllo (integrata nel termostato **6**):  
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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 35).





### **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 (vedere "Svuotamento della pentola in acciaio inox" a pagina 36).
- ⊙ 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 lavare in nessun caso la pentola in acciaio inox rossa in lavastoviglie.**
- ⊙ 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 d'uso

## 5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ **Non lavare in nessun caso la pentola in acciaio inox rossa in lavastoviglie.**

- 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 quantità 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** del termostato **6** 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, infilzarli 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.

## 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, baguelette.
- 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**
- 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: 3
- 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 lavare in nessun caso la pentola in acciaio inox rossa in lavastoviglie.**
- ⊙ 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**

- Lavare la pentola in acciaio inox **2 rossa** a mano con un detersivo per piatti delicato.
- La pentola in acciaio inox **2 argentata**, 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. Il riciclaggio contribuisce a ridurre

il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



### **Confezione**

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

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione di corrente è collegata?</li> <li>• Verificare il collegamento.</li> <li>• Il termostato <b>6</b> si trova sul segno <i>0</i>?</li> </ul>

## 12. Ordinazione degli accessori

È possibile ordinare nuove forchette per fondata **8**.

**Ordinazione online**  
[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scansionare il codice QR con lo smartphone/tablet.
2. Con il codice QR si accede a un sito web dove è possibile effettuare gli ordini.

## 13. Dati tecnici

Modello:	SFE 1500 D3
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1500 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).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

## 14. **Garanzia della HOYER Handel GmbH**

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 di produzione.

### **Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, 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: 337325\_2001** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **337325\_2001** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



## Centri assistenza

**IT** Assistenza Italia  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [hoyer@lidl.it](mailto:hoyer@lidl.it)

**CH** Assistenza Svizzera  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 337325\_2001**



## Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANIA