

silva homeline

Elektrisches Fondue



Modell: FO 810



Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für späteren Gebrauch gut auf.

Sicherheitshinweise

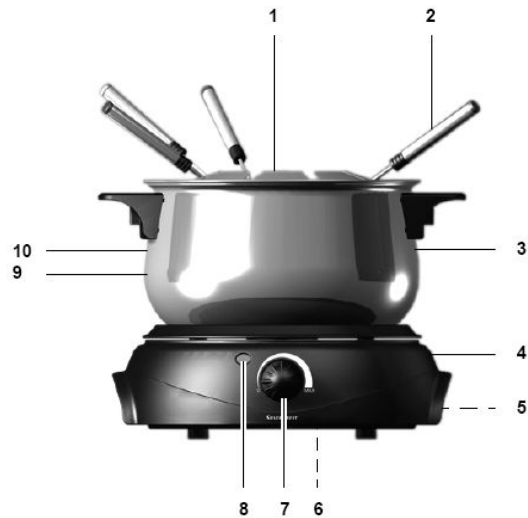
Anschluss

Die Fondue-Basis nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Fondue-Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

- Die Heizplatte und die Gehäuseoberflächen sind bei Betrieb sehr heiß!
- Nicht in den heißen Topf fassen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind ab 8 Jahren und beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre.
- Schalten Sie das Fondue-Gerät nur ein, wenn der dazugehörige und gefüllte Topf auf die Heizplatte gesetzt wurde. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Verbrauchtes Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
- **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!**
- Tragen Sie niemals das heiße Gerät. Siedendes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen, da hierbei die Heizplatte mit einem entsprechenden Temperaturregler ausgestattet ist.
- Stellen Sie das Fondue-Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzer bei Verwendung von Fett unvermeidlich sind.
- Leicht entflammable Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Anschlussleitung von heißen Teilen fernhalten und so legen, dass das Gerät nicht heruntergerissen werden kann.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
 - **Störungen während des Betriebes und jeder Reinigung.**
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.

- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung.
- Niemals das heiße Gerät tragen (Stolpergefahr!).
- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- 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.
- Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Bedienelemente



1. Spritzschutz mit Gabelhaltern
2. Fonduegabel
3. Edelstahltopf
4. Heizeinheit
5. Anschlussleitung
6. Aufwicklung für Anschlussleitung im Gehäuseboden
7. Temperaturregler
8. Kontrolllampe
9. Markierung für min. Füllstand
10. Markierung für max. Füllstand

GARANTIE

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bzw. unter Angabe des Datums, an dem Sie das Gerät erhalten haben, sowie unter genauer Beschreibung der Mängel und gut verpackt - möglichst im Originalkarton - direkt an die nachstehende Servicezentrale zu senden:

Silva –Schneider Handelsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstraße 7,A-5081 Anif
Salzburg, Austria

GARANTIE:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

GEWÄHRLEISTUNG:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.

Bedienung Fondue

Vor dem Gebrauch

Reinigen Sie den abgenommenen Topf vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem feuchten Tuch. Anschließend den Topf gut abtrocknen, damit sich kein Wasser mit Fett vermischt.

Die Halterung für die Fonduegabeln im Fonduetopf ist richtig eingesetzt, wenn Sie durch leichtes Andrücken ein „klick“ Geräusch hören.

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.

- Fett, Brühe oder Käse entsprechend Ihrem Rezept in den Topf geben. Bei Verwendung von Fett oder Brühe muss die Füllmenge innerhalb der Min.- und Max.-Markierung liegen. Den Topf auf die Heizplatte sowie den Temperaturregler auf 0 setzen und den Netzstecker einstecken. Stellen Sie die gewünschte Temperatur, lt. unten angeführten Anweisungen, ein. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, dann schaltet sich die Kontrolleuchte aus.

Hinweis:

Die Kontrolleuchte schaltet sich während des Betriebes ein und aus, dies bedeutet, daß der Thermostat richtig arbeitet und bei Auskühlen der Platte wieder zu heizen beginnt.

Fleisch-Fondue

- Den Temperaturregler auf „Max“ drehen.
- Fettbrühe oder Fett ca. 20 Minuten vorheizen, bevor das Fleisch in den Topf gegeben wird.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1½ – 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.

Käse-Fondue

- Den Temperaturregler auf „max“ drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, kann der Temperaturregler zum Warmhalten auf die mittlere Position zurückgedreht werden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker. Vorsicht! Der Topfboden und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

Schokolade-Fondue

- Den Temperaturregler auf „max“ drehen und die Schokolade unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kann der Temperaturregler zum Warmhalten auf die mittlere Position zurückgedreht werden.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker. Vorsicht! Der Topfboden und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß.

Hinweise zum Garen bei Verwendung von Fett

Decken Sie den Topf beim Aufheizen nicht mit einem Deckel ab. Das Fett und der Gabelhalter könnten dabei überhitzen. Verwenden Sie nur reine Pflanzenfette. Das Fett muss hochoverhitzenbar sein, geschmacksneutral, darf nicht qualmen und nicht spritzen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

- Verwenden Sie eine Fettfüllung nur 3 - 4 mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es unangenehm riecht, schäumt, dickflüssig und dunkler ist.
- Verbrauchtes Fett wird durch die Zugabe von frischem Fett nicht besser, daher das Fett rechtzeitig komplett wechseln.

- Mischen Sie nicht mehrere Fettsorten untereinander.
- Keine zu großen Fleischstücke verwenden.
- Tiefgefrorenes Gargut vor der Benutzung auftauen und überflüssige Feuchtigkeit abtupfen.
- Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt.
- Bis zum nächsten Garen das Fett verschlossen und kühl aufbewahren.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Basisgerät und Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit niemals mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen, sondern mit einem leicht angefeuchteten Tuch unter Zugabe von etwas Spülmittel abwischen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Zubehörteile können in der Spülmaschine oder in heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel gereinigt werden.
- Verbrauchtes Fett oder Fettbrühe nicht in den Ausguß gießen.
- Der Fondue-Edelstahltopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Eventuell festhaftende Käsereste länger einweichen lassen und mit einer Topfbürste entfernen. Den Gabelhalter mit Spritzschutz und die Gabeln mit heißem Wasser unter Zusatz eines leichten Spülmittels reinigen.

Entsorgung – Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Technische Daten

Leistung: max. 1500 W
 Stromversorgung: 220-240V ~ 50 Hz

BEANSTANDUNG

- Fehlerbeschreibung -

BITTE bei Beanstandungen unbedingt ausfüllen.

Bitte KEINE BRIEFE, wir können sie aus technischen Gründen leider nicht beantworten.

GERÄTETYPE:

FUNKTIONSAUSFALL/-STÖRUNG

Wackelkontakt

tritt auf: ständig zeitweise nach Min. Betrieb

ÄUSSERE BESCHÄDIGUNG

Gehäuse Knöpfe/Tasten Anzeige Griff

SONSTIGES

(Bitte möglichst knappe und präzise Angaben)

IHRE ADRESSE	Herzlichen Dank für Ihre Mühe! Wir bitten um etwas Geduld. Silva –Schneider Handelsgesellschaft m.b.H. Gewerbeparkstraße 7,A-5081 Anif Salzburg, Austria
Name:	
Straße:	
PLZ, Ort:	
Tel.:	
Mail:	