

# MDL. fondue 200



- DE BEDIENUNGSANLEITUNG & SICHERHEITSHINWEISE AB SEITE 2**  
Sie können neben diese gedruckte Version, die Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise auch jederzeit digital unter folgendem Link, oder durch scannen des QR-Codes abrufen:
- EN SAFETY INSTRUCTIONS AB SEITE 13**  
The safety instructions can be found at the very back in printed form or, like the instruction manual, under the following link or by scanning the QR code:  
**INSTRUCTION MANUAL**  
To access the instruction manual & safety instructions, scan this code or visit:
- CZ NÁVOD K OBSLUZE & BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**  
Chcete-li získat přístup k uživatelské příručce a bezpečnostním pokynům, naskenujte tento kód nebo navštivte:
- HR PRIRUČNIK ZA RAD & SIGURNOSNE UPUTE**  
Za pristup korisničkom vodiču i sigurnosnim uputama skenirajte ovaj kod ili posjetite:
- HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS & BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**  
A felhasználói kézikönyv és a biztonsági utasítások eléréséhez szkennelje be ezt a kódot, vagy látogasson el a következő weboldalra:
- IT ISTRUZIONI PER L'USO & ISTRUZIONI DI SICUREZZA**  
Per accedere al manuale d'uso e alle istruzioni di sicurezza, scansionare questo codice o visitare il sito:
- SLO NAVODILA ZA UPORABO & VARNOSTNA NAVODILA**  
Za dostop do uporabniškega priročnika in varnostnih navodil preberite to kodo ali obiščite:
- PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA**  
Aby uzyskać dostęp do instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, przeczytaj ten kod lub odwiedź stronę:

[www.silva-schneider.at/bedienungsanleitungen](http://www.silva-schneider.at/bedienungsanleitungen)





Modell: **fondue 200**

Fondue-Set  
mit Gusseisen- und Keramiktopf



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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bis 8 Jahren verwendet werden.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Netzkabel mit Stecker und eventueller Zubehörteile auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z. B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Nehmen Sie auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb.
- Prüfen Sie Stecker und Anschlusskabel regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigungen des Anschlusskabels oder anderer Teile darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt und versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren. Unsachgemäße

Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen, eventuelle Garantieansprüche gehen verloren.

- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Tausch des Netzkabels.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Quetschen Sie das Netzkabel nicht und stellen Sie keine anderen Gegenstände darauf.
- Ziehen Sie nicht zu am Kabel, um das Gerät zu bewegen.
- Biegen Sie das Kabel nicht zu stark und machen Sie keine Knoten hinein.
- Schneiden Sie das Kabel nicht ab.
- Ziehen Sie niemals am Stromkabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, sondern fassen Sie immer den Stecker.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hinunter hängen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Fassen Sie das Gerät oder das Stromkabel nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Fassen Sie die Spitzen des Steckers nicht an, wenn Sie das Gerät ausstecken.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker,
  - wenn Sie eine Fehlfunktion oder Störung wahrnehmen.
  - nach Betriebsende,
  - bevor Sie das Gerät reinigen und/oder verstauen,
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Badezimmer oder in anderen Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder neben Spülbecken.

- Stellen Sie das Gerät nur auf Ebene, stabile, Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt und betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
-  **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!** Tauchen Sie das Gerät sowie das Netzkabel mit Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gehäuses eindringt (Lüftungsschlitze).
- Stellen Sie keine Gegenstände, keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter (Blumenvasen) oder brennende Kerzen auf das Gerät.
- Nehmen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt in Betrieb.
- Beachten Sie die maximale Füllmenge.
- Das Gerät darf nicht in heißem Zustand transportiert werden.
-  **WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das Gerät wird an berührbaren Oberflächen heiß, berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen.
- Das Gerät darf nicht mit externen, ferngesteuerten Zeitschaltuhren betrieben werden.
- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, sich mit den Sicherheitshinweisen und Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Berücksichtigen Sie die obigen Hinweise, einschließlich der Hinweise des Kapitels „Reinigung und Pflege“.

## Bedienelemente, Teile und Zubehör



- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Gusseisentopf                 | 6. Keramiktopf                   |
| 2. 8 Fonduegabeln                | 7. Kabelaufwicklung (Unterseite) |
| 3. Spritzschutz mit Gabelhaltern | 8. Betriebs-Kontrolllampe        |
| 4. Holzgriff                     | 9. Thermostatregler              |
| 5. Gerätebasis mit Heizplatte    |                                  |

### Bestimmungsgemäße Verwendung:

- Dieses Gerät ist Zubereiten von Lebensmitteln in Fett/Öl oder Suppe ausgelegt.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Betrieb bestimmt, sondern ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt, in Kaffeeküchen von Büros oder Werkstätten sowie in Appartement-Häusern, Frühstückspensionen, Motels oder Bed & Breakfast Einrichtungen, o. Ä.
- Verwenden Sie das Gerät nur so, wie in dieser Anleitung beschrieben wird. Zweckentfremdete oder falsche Verwendung gilt nicht als bestimmungsgemäß. Für daraus resultierende Schäden am Gerät, an anderen Gegenständen oder an Personen kann keine Haftung übernommen werden, eventuelle Garantieansprüche gehen verloren.

## Wichtige Benutzerhinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn einer der beiden mitgelieferten Töpfe gefüllt auf der Heizplatte steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
-  **VORSICHT:** Öl und Fett können sich bei zu hoher Temperatur entzünden. In diesem Fall muss sofort der Netzstecker gezogen werden. Decken Sie den Topf mit einem Deckel o. Ä. ab, um die Flammen zu ersticken.  
**Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!**
-  **WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR:** Transportieren/tragen Sie das Gerät niemals in heißem Zustand, vor allem nicht, wenn sich heißes Fett/Öl im Topf befindet. Siedendes Fett/Öl kann schwere Verbrennungen verursachen!
- Berührbare Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß, und es kann heißer Dampf aus dem Topf austreten - Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie niemals mit den Händen in den Fondue-Topf wenn das Gerät in Betrieb ist bzw. so lange sich heißes Fett/Öl oder Suppe darin befindet.
- Der Fondue-Topf darf nur in Verbindung mit der Gerätebasis, die mit einem entsprechenden Temperaturregler ausgestattet ist, verwendet werden. Eine Verwendung mit anderen Geräten oder auf Herdplatten ist nicht gestattet.
- Durchlüften Sie während des Betriebs den Raum gut.
- Schalten Sie das Gerät nach Verwendung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Verwenden Sie den Keramiktopf nicht mit heißem Öl.
- Heizen Sie den Keramiktopf nicht ohne Inhalt auf.
- Stellen Sie den Keramiktopf nicht auf kalte Unterlagen, solange er heiß ist, lassen Sie ihn auf der Gerätebasis abkühlen – es besteht die Gefahr, dass die Keramik aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringt.
- Lassen Sie den verwendeten Topf abkühlen, bevor Sie ihn von der Heizplatte nehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzer bei Verwendung von Fett unvermeidlich sind.

## Vor der ersten Verwendung

### Netzanschluss

- Dieses Gerät ist mit einem Erdungskabel und mit einem Erdungsnetzstecker ausgestattet.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden (220-240V ~ 50/60 Hz). Die Erdung reduziert die Gefahr eines elektrischen Schlages im Falle eines Kurzschlusses.

- Die Steckdose sollte frei zugänglich sein, damit der Netzstecker im Notfall sofort gezogen werden kann.
- Sollten Kabel und/oder Stecker beschädigt sein, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.
- Wickeln Sie das Netzkabel nach Verwendung und nach Abkühlen des Gerätes um die Kabelaufwicklungsvorrichtung auf der Unterseite der Gerätebasis, nicht um die Gerätebasis.
- Das Gerät ist nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt, dazu muss der Netzstecker gezogen werden.
- Lange Kabel können zu Stolperfallen und zu Gefahr für Kinder werden, daher sollten sie vermieden werden.
- Es wird **nicht** empfohlen, dieses Gerät mit Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen zu verwenden. Sollte es dennoch unumgänglich sein, achten Sie immer darauf, dass das verwendete Kabel ein 3-adriges, geerdetes Kabel ist, das den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen entspricht und die notwendigen Prüfzeichen aufweist.

### **Gerät auspacken und vorbereiten:**

---

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial komplett, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Reinigen Sie die Fonduetöpfe, den Spritzschutz und die Gabeln vor dem ersten Gebrauch mit mildem Spülwasser, trocknen Sie sie gut ab. Achten Sie auch auf die Hinweise unter „Reinigung und Pflege“.
- Während der ersten Verwendung kann es zu leichter Geruchs- und Rauchentwicklung kommen, was auf Verbrennung von produktionsbedingtem Schutzfett auf dem Heizelement zurückzuführen ist. Dies ist normal und unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichend Raumbelüftung.

### **Vorbereitungen:**

---

- Verwenden Sie ausschließlich hoch erhitzbares, reines Pflanzenöl oder Pflanzenfett. Am besten eignen sich geschmacksneutrale Sorten, die nicht spritzen oder zu Rauchentwicklung führen.
- Tierische Fette/Öle sind ungeeignet.
- Mischen Sie nicht unterschiedliche Fett-/Ölsorten.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in mundgerechte, kleine Stücke, damit sie gleichmäßig durchgaren können.
- Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vorher aufgetaut und ggf. mit einem Küchentuch trockengetupft werden. Feuchte Lebensmittel können zum Überschäumen von Fett/Öl führen.

## Bedienung

---

- Füllen Sie den Fonduetopf mit Fett, Brühe, Käse oder Schokolade, je nach Rezept. Bei Verwendung von Fett oder Brühe muss die Füllmenge innerhalb der Min.- und Max.-Markierung liegen.

- Platzieren Sie den Spritzschutz/Gabelhalter auf dem Topf. Drücken Sie ihn leicht an, bis ein Klick-Geräusch hörbar ist.
- Stellen Sie den Topf auf die Heizplatte der Gerätebasis.
- Kontrollieren Sie, dass der Thermostatregler auf Minimum steht, drehen Sie ihn ggf. bis auf Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
- Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und drehen Sie den Thermostatregler auf Maximum, um es aufzuheizen, bzw. auf die gewünschte Temperatureinstellung.
- **Thermostatregler:**  
Sobald der Thermostatregler im Uhrzeigersinn gedreht wird, beginnt die Kontrolllampe zu leuchten und der Aufheizvorgang beginnt. Solange das Gerät bis zur eingestellten Temperatur aufheizt, leuchtet die Kontrolllampe auf. Wird die Temperatur erreicht, unterbricht das Thermostat die Heizfunktion, die Kontrolllampe erlischt. Sobald die eingestellte Temperatur unterschritten wird, schaltet das Thermostat die Heizung wieder ein, die Kontrolllampe leuchtet wieder.
- Regeln Sie während des Betriebs die Temperatur mit dem Thermostatregler, je nach Erfordernis.
- Wollen Sie den Garvorgang beenden, drehen Sie den Thermostatregler gegen den Uhrzeigersinn komplett auf Minimum zurück und ziehen Sie den Netzstecker.
- Vorsicht! Der Topf und die Heizplatte sind noch einige Zeit heiß. Warten Sie, bis alles komplett abgekühlt ist, bevor Sie den Topf abnehmen und das Gerät zum Reinigen und Verstauen wegtragen.

### **Fleisch-Fondue (empfohlen wird die Verwendung des Gusseisentopfes):**

- Füllen Sie den Gusseisentopf mit klarer Suppe oder Fett.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf maximale Einstellung im Uhrzeigersinn bis auf Anschlag.
- Heizen Sie ca. 20 Minuten vor, bevor Sie Fleisch zum Garen in den Topf geben.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1½ – 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Suppe. Die Gardauer hängt auch von der Art und Größe des Fleisches ab.

### **Käse-Fondue (empfohlen wird die Verwendung des Keramiktopfes):**

- Schneiden Sie Käse in kleine Stücke und geben Sie diese in den Keramiktopf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf maximale Einstellung im Uhrzeigersinn bis auf Anschlag.
- Bringen Sie den Käse unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel zum Schmelzen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, kann der Thermostatregler zum Warmhalten auf mittlere Position zurückgedreht werden.
- Je nach Rezept, kann dem Käse nach Belieben auch etwas Wein hinzugefügt werden.

### **Schokolade-Fondue (empfohlen wird die Verwendung des Keramiktopfes):**

- Brechen/schneiden Sie Schokolade in Stücke und geben Sie diese in den Keramiktopf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf maximale Einstellung im Uhrzeigersinn bis auf Anschlag.
- Bringen Sie die Schokolade unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel zum Schmelzen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kann der Thermostatregler zum Warmhalten auf mittlere Position zurückgedreht werden.

## Hinweise zum Garen bei Verwendung von Fett:

Beim Aufheizen darf der Topf nicht mit einem Deckel abgedeckt werden. Das Fett könnte dadurch überhitzen, auch der Gabelhalter wird zu heiß.

Verwenden Sie nur reine Pflanzenfette oder Pflanzenöl. Das Fett muss hoch erhitzbar und geschmacksneutral sein, es darf nicht qualmen und nicht spritzen. Tierische Öle und Fette sind daher ungeeignet.

- Fett/Öl kann ca. 3 – 4 mal wiederverwendet werden. Verbrauchtes Fett/Öl hat einen unangenehmen Geruch, verändert sich in der Konsistenz (dickflüssiger und dunkler) und kann stark schäumen.
- Verbrauchtes Fett wird durch die Zugabe von frischem Fett nicht besser, daher das Fett rechtzeitig komplett wechseln.
- Mischen Sie nicht mehrere, unterschiedliche Fettsorten.
- Bewahren Sie Öl/Fett, das Sie nochmals verwenden möchten, bis zum nächsten Garen verschlossen und kühl auf.
- Verbrauchtes Fett/Öl muss entsprechend der örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Es darf nicht in den Abfluss gegossen werden!

## Reinigung und Pflege

Um einen langen Geräte-Lebenszyklus zu erzielen und aus hygienischen Gründen ist es unbedingt notwendig, das Gerät sauber zu halten. Reinigen Sie daher alle mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile regelmäßig und entfernen Sie mögliche Lebensmittelrückstände nach jeder Verwendung.

Mangelnde Reinigung kann zu Beschädigungen oder sogar zu gefährlichen Situationen führen.

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus (Thermostatregler auf Minimum gegen den Uhrzeigersinn), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es komplett abkühlen.
-  **STROMSCHLAGGEFAHR:** Die Gerätebasis, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Die Fonduetöpfe, der Spritzschutz und die Fonduegabeln können im Geschirrspüler oder in mildem Spülwasser gereinigt werden. Trocknen Sie alle Teile vor der nächsten Verwendung gut ab.
- Sollten sich im Fondue-Topf Lebensmittelrückstände angelegt haben, weichen Sie den Topf längere Zeit im Spülwasser ein und verwenden Sie zur Reinigung eine weiche Topfbürste.
- Zur Reinigung der Gerätebasis eignet sich ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch, falls notwendig mit etwas Spülmittel. Lassen Sie die Gerätebasis nach der Reinigung gut trocknen.
- Verwenden Sie keinesfalls scharfkantige oder metallhaltige Reinigungsutensilien, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen, aggressiven, ätzenden, alkohol- oder benzinhaltigen, leicht entflammaren Reinigungsmittel und vermeiden Sie sehr heißes Wasser.

- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden, verpacken Sie es sauber in den Karton und bewahren Sie es an einem trockenen, staubfreien, für Kinder unerreichbaren Platz auf.



### **Hinweise Keramiktopf:**

- Halten Sie den Keramiktopf nicht unter kaltes Wasser, solange dieser noch heiß ist. Dies kann eventuell zur Folge haben, das Lebensmittel später im Topf leichter anbrennen.
- Stellen Sie den Keramiktopf nicht auf kalte Unterlagen, solange er heiß ist, lassen Sie ihn auf der Gerätebasis abkühlen – es besteht die Gefahr, dass die Keramik aufgrund des Temperaturunterschiedes zerspringt.

## Technische Daten

Leistung:		1500 W mx.
Stromversorgung:		220-240V ~ 50/60 Hz
Abmessungen Gerät:	Basis:	ca. 22,5 x 20,5 x 10,5 cm
	Gusseisentopf:	ca. 31 x 21,5 x 9 cm
	Keramiktopf:	ca. 29,5 x 21,5 x 9 cm
Gewicht netto:		ca. 5,2 kg



Im Aus-Zustand hat das Gerät eine Leistungsaufnahme von 0,00 Watt.

\* Tippfehler, ,Design- und technische Änderungen vorbehalten;

## 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.

## Gewährleistung / Garantie

---

Neben der gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir auf dieses Gerät 24 Monate 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 nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

**Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.**  
**Karolingerstraße 1**  
**A-5020 Salzburg**  
**office@silva-schneider.at**

### **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.

### **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.

- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they are constantly supervised. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been supervised or instructed by a person responsible for their safety on how to use the appliance safely and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children under 8 years of age.
- Children under 8 years of age must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Before use, inspect the entire appliance, including the power cable and plug, and any accessories, for defects that could impair the appliance's functionality. If the appliance has fallen to the floor, for example, there may be damage that is not visible from the outside. In this case, do not operate the appliance.
- Regularly check the plug and power cord for wear or damage. If the power cord or other parts are damaged, do not operate the appliance. Contact an authorized service center and never attempt to repair the appliance yourself. Improper repairs can pose significant risks to the user and void any warranty claims.
- Repairs to electrical appliances must be performed by qualified personnel to ensure safety regulations are observed and to avoid hazards. This also applies to replacing the power cord.
- Do not use the appliance if the power cable or plug is damaged.
- Do not crush the power cord or place other objects on it.

- Do not pull on the cable too much to move the appliance.
- Do not bend the cable too much or tie knots in it.
- Do not cut the cable.
- Never pull on the power cord when unplugging the appliance; always grasp the plug.
- Do not let the power cord hang down from the work surface.
- Make sure the power cord does not touch hot surfaces.
- Never touch the appliance or the power cable with wet or moist hands.
- Do not touch the tips of the plug when unplugging the appliance.
- Always unplug the power cord,
  - if you notice a malfunction or fault.
  - after the end of operations,
  - before cleaning and/or storing the appliance,
- Do not use the appliance in the bathroom or other rooms with high humidity or near sinks.
- Only place the appliance on level, stable surfaces.
- Make sure the surface is heat-resistant (do not place it on a tablecloth, wooden board, etc.).
- The appliance must not be placed or operated on hot surfaces (stovetop) or near open gas flames.
- be operated near easily flammable objects .
- Do not operate the appliance near flammable liquids or pressurized spray cans.
- Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
-  **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Never immerse the appliance or the power cord and plug in water or other liquids, and ensure that no liquid penetrates the interior of the housing (ventilation slots ).

- Do not place any objects, containers filled with liquid (flower vases) or burning candles on the appliance.
- Do not operate the appliance without contents.
- Please note the maximum filling quantity.
- The appliance must not be transported when hot.
-  **WARNING! RISK OF BURNS!** The appliance's touchable surfaces become hot; do not touch them with bare hands.
- The appliance must not be operated with external, remote-controlled timers.
- This manual is intended to familiarize you with the safety instructions and functions of this appliance. Please observe the above instructions, including those in the "Cleaning and Care" chapter.

#### **Intended Use:**

---

- This appliance is designed for preparing food in fat/oil or soup.
- This appliance is not intended for commercial use, but solely for use in the home, in coffee kitchens in offices or workshops, as well as in apartment buildings, bed and breakfast establishments, motels, or bed and breakfast establishments, etc.
- Use the appliance only as described in this manual. Misuse or incorrect use is not considered as intended. We assume no liability for resulting damage to the appliance, other objects, or persons, and any warranty claims will be void.

In addition to the statutory warranty, we grant a 24-month warranty on this device, calculated from the date of issue of the invoice or delivery bill. Within this warranty period, all manufacturing and/or material defects will be repaired and/or replaced free of charge, or (at our discretion) exchanged for an item of equal value and in perfect condition, on presentation of the invoice or delivery bill. The prerequisite for such a guarantee is that the appliance has been handled and maintained properly. Claims beyond our warranty services are excluded. In justified cases, the guarantee only covers the repair of the appliance. Further claims and liability for any consequential damage are excluded. No guarantee can be given for parts that are subject to natural wear and tear or for damage caused by impact, incorrect operation, exposure to moisture or other external influences or by intervention by unauthorized third parties. In the event of a warranty claim, the appliance must be returned to your specialist dealer together with the invoice or delivery bill.

**Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.**  
**Karolingerstraße 1**  
**A-5020 Salzburg**  
[office@silva-schneider.at](mailto:office@silva-schneider.at)

**Warranty:**

---

The warranty is expressly stipulated by law and only applies to defects that existed at the time the goods were handed over. The claim is always directed against the contractual partner (dealer), who must remedy the defect free of charge (for the consumer) or arrange for it to be remedied.

**Guarantee:**

---

The guarantee is a voluntary, contractual promise by the manufacturer (general importer) for which there are no minimum requirements in terms of content or form. However, many warranties only cover part of the costs incurred in remedying defects, but they usually apply to all.