

Bedienungs- anleitung

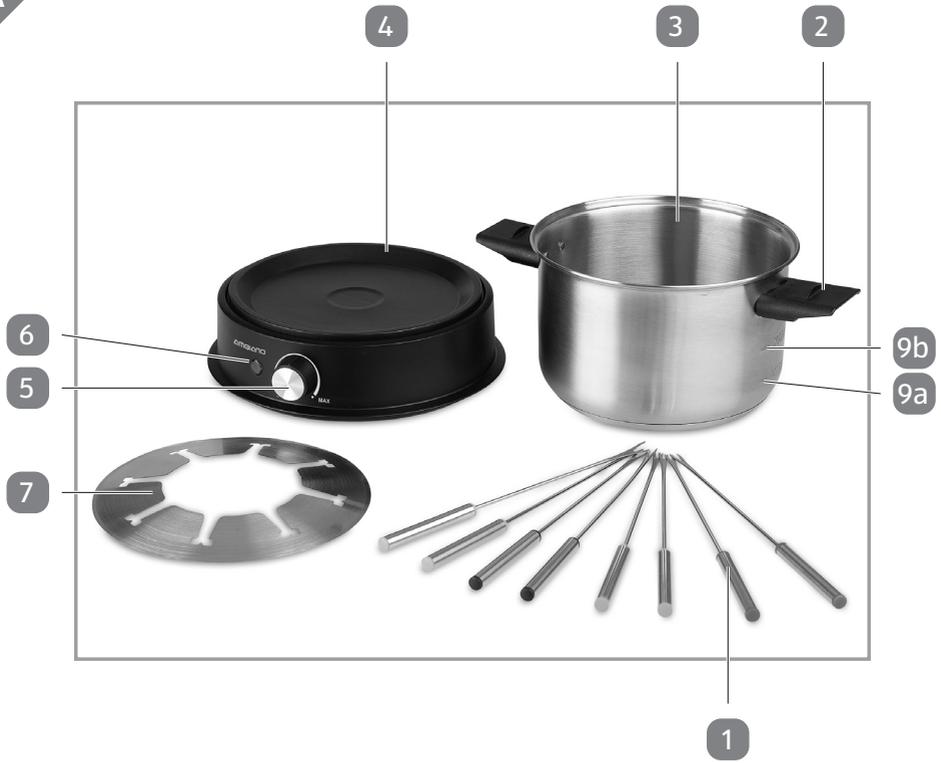
AMBIANO®

ELEKTRISCHES FONDUE



Originalbetriebsanleitung

A



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 8 Fondue-Gabeln
- 2 Griffe
- 3 Topf
- 4 Basisstation
- 5 Temperaturregler
- 6 Betriebskontrollleuchte
- 7 Spritzschutz/Gabelhalter
- 8 Kabelaufwicklung (Geräteunterseite; o. Abb.)
- 9 Markierung für die minimale und maximale Füllmenge
 - a) minimale Füllmenge
 - b) maximale Füllmenge
- 10 Bedienungsanleitung (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	2
Lieferumfang/Geräteteile	3
Allgemeines	5
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	5
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	5
Sicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
Sicherheitshinweise.....	7
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	7
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	8
Gefahren beim Betrieb des elektrischen Fondue.....	9
Aufbau und Montage	12
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
Bedienung	14
Benutzung des Gerätes.....	14
Hilfreiche Tipps für Ihr elektrisches Fondue.....	16
Wartung, Reinigung und Pflege	18
Störung und Behebung	19
Technische Daten	20
Konformitätserklärungen	20
Entsorgung	20
Verpackung entsorgen.....	20
Altgerät entsorgen.....	20

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem elektrischen Fondue. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das elektrische Fondue einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an dem elektrischen Fondue führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das elektrische Fondue an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

⚠️ WARNUNG!

bezieht sich auf Personenschäden

HINWEIS!

bezieht sich auf Sachschäden



Achtung: Heiße Oberflächen



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“):
Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass dieses Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

Sicherheit

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- 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 werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdoserverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Gefahren beim Betrieb des elektrischen Fondue

- Beim Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. heißer Ölbehälter /Topf, heißes Fett, heiße Brühe, Gehäuseteile! Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen oder Heizelemente. Benutzen Sie vorhandene Griffe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin – **Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche, z. B. Küchenarbeitsplatte, benutzen Sie nötigenfalls eine hitzebeständige Unterlage. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**
- Wechseln Sie das verbrauchte Öl in regelmäßigen Abständen. Altes oder verschmutztes Öl neigt bei

Überhitzung zur Selbstentzündung. Gießen Sie keinesfalls Wasser in heißes oder brennendes Öl. Explosionsgefahr! Ziehen Sie im Brandfall sofort den Netzstecker und versuchen Sie den Topf mit einem Kochtopfdeckel abzudecken, um die Flammen zu ersticken. Alternativ ist auch die Verwendung einer Löschdecke zu empfehlen.

- VORSICHT! Vermeiden Sie Ortswechsel, solange das Gerät bzw. der Topf heißes Öl, Brühe oder Speisen enthält und/oder die Basisstation heiß ist! Bei einem eventuellen Sturz besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen!
- Benutzen Sie den Topf ausschließlich zusammen mit der mitgelieferten Basisstation.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Standfläche. Die Standfläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, beachten Sie den Mindest- und Höchstpegel für das eingefüllte Öl bzw. die eingefüllte Brühe etc. (MIN / MAX-Markierung im Topf).
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf die Füllmenge des Öles bzw. der Brühe die MIN-Markierung im Topf nicht unterschreiten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln wie Fleisch, Gemüse, Pilzen etc., keinesfalls für andere Zwecke.
- Bedenken Sie, dass das Gerät nach dem Abschalten trotzdem noch heiß ist! Lassen Sie das Gerät und das Zubehör ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör. Bei der Verwendung fremder Zubehöerteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Bei Verwendung von Nicht-Originalzubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit Nicht-Originalzubehör entfällt jede Haftung.
- Essen Sie nicht direkt von den Fondue-Gabeln. Diese werden sehr heiß und sind scharfkantig. **Verletzungsgefahr!**
- Reinigen Sie insbesondere die Oberflächen und Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen nach jedem Gebrauch gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehöerteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes bzw. der Basisstation gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Aufbau und Montage

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG!

Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Vor der ersten Benutzung Ihres Gerätes ist es notwendig einen Heizvorgang (ohne Topf) auszuführen. Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach 1-2 Heizedurchgängen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

- Wickeln Sie das Netzkabel ggf. komplett von der Kabelaufwicklung ab.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.

Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.

- Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie es vollständig auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Bedienung

Benutzung des Gerätes

WARNUNG!

Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. – Verbrennungsgefahr!



Im Lieferumfang ist auch ein Spritzschutz (der auch als Arretier-Vorrichtung für die Fondue-Gabeln dient) enthalten, betreiben Sie das Gerät keinesfalls ohne diesen Spritzschutz/Gabelhalter.

WARNUNG!

Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht), bevor Sie es mit einer Schutzkontakt- Steckdose verbinden.

WARNUNG!

Schließen Sie das Gerät erst an die Schutzkontakt-Steckdose an (und starten Sie den Heizvorgang erst), wenn der mit kaltem Öl, Brühe, Käse etc. befüllte Topf auf der Basisstation steht.

HINWEIS!

Achten Sie stets darauf, dass Sie bei der Verwendung von Öl, Fett oder Brühe etc. die Min-Markierung im Topf nicht unter- und die Max-Markierung nicht überschreiten.



Einige Öle sind zum Erhitzen nicht geeignet z. B. Distelöl. Machen Sie sich vor der Benutzung kundig bzw. beachten Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers.



Die Fleischstücke können entweder in Öl oder in Brühe gegart werden. Man kann auch kleine Gemüsestückchen, z. B. Brokkoli, Rosenkohl, Blumenkohl, Möhren/Karotten etc. – oder auch Pilze, z. B. Champignons – klein geschnitten bereitlegen und diese ebenfalls, wie das Fleisch auf Gabeln gespießt, in der Brühe oder im Öl mitgaren.

Um das elektrische Fondue zu betreiben, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf freie Zugänglichkeit der Schutzkontakt-Steckdose.
- Achten Sie auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Stellen Sie den Topf **3** mit kaltem Inhalt auf die Basisstation **4** und platzieren Sie ihre Zutaten griffbereit in der Nähe des Gerätes. Achten Sie darauf, dass Sie den Spritzschutz/Gabelhalter **7** (mit der Wölbung nach oben), passgenau auf dem Topf **3** angebracht haben.
- Schließen Sie nun das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und drehen Sie dann den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Temperatur.
- Die Betriebskontrollleuchte **7** schaltet sich während des Aufheizens und Warmhaltens in Intervallen ein und aus. Wenn die am Temperaturregler **5** gewählte Temperatureinstellung erreicht ist, wird die Temperatur in etwa konstant gehalten, die Betriebskontrollleuchte **6** schaltet sich weiterhin ein und aus. Die Dauer bis zum Erreichen der Temperatur ist abhängig vom Inhalt des Topfes **3**, der Menge und der gewählten Temperatureinstellung. Sehen Sie dazu auch die Hinweise auf S. 14/15. Bis z. B. das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können einige Minuten vergehen. Ob das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können Sie am besten feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten. Wenn sich dort Bläschen bilden, hat das Öl die nötige Temperatur erreicht.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Fondue beginnen.
- Spießen Sie die in Stücke geschnittenen Zutaten auf die jeweiligen Fondue-Gabeln **1** (wir empfehlen 1-2 Stück pro Fondue-Gabel **1**) und geben sie in den Topf **3** mit dem heißen Öl, Brühe etc. Legen Sie die Stiele der jeweiligen

Fondue-Gabel **1** in die dafür vorgesehenen Einkerbungen des Spritzschutzes/Gabelhalters **7**.

- Wenn Ihre Zutaten den gewünschten Zustand (Bräunungsgrad, medium oder durch) erreicht haben, entnehmen Sie vorsichtig die jeweilige Fondue-Gabel **1** aus dem Topf **3**. Lassen Sie die Zutaten erst noch über dem Topf **3** etwas abtropfen, um beispielsweise Fettspritzer zu vermeiden.



Sie können beispielsweise Fleisch-, Käse- oder Gemüse-Fondues zubereiten. Für das Käsefondue verwendet man eine normale Tischgabel und pro Gast eine der mitgelieferten langstieligen Fondue-Gabeln.

Jeder Gast hat eine Fonduegabel mit einer bestimmten Farbe, die er sich merkt und immer verwendet. Sind es weniger Fondue-Esser, so können ggf. einige zwei Fonduegabeln benutzen. Während die zweite Portion gart, wird die erste mit dieser oder jener Beigabe verspeist.

Hilfreiche Tipps für Ihr elektrisches Fondue

Verwendung mit Öl oder Brühe

- Um das Öl oder die Brühe aufzuheizen, setzen Sie den Spritzschutz/Gabelhalter **7** auf und stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „MAX“, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Abhängig von der eingefüllten Menge an Öl oder Brühe, dauert es ca. 20-25 Min. bis die nötige Temperatur erreicht ist.
- Bei der Verwendung von Brühe erkennen Sie an der Blasenbildung im Topf (ähnlich wie bei Wasser), dass die nötige Temperatur erreicht ist.
- Ob das Öl die nötige Temperatur erreicht hat, können Sie am besten feststellen, indem Sie den Stiel eines Holzkochlöffels in das Öl halten. Wenn sich dort Bläschen bilden, hat das Öl die nötige Temperatur erreicht.
- Geben Sie erst dann die auf Gabeln gespießten Zutaten hinein.
- Je nach Vorlieben können Sie nun auch die Temperatur etwas niedriger einstellen, sollte ihnen ihr Gargut beispielsweise zu braun werden.

Die Gardauer hängt in hohem Maße von der Größe und Beschaffenheit der gewählten Zutaten (Fleisch, Gemüse etc.) sowie von ihren Vorlieben ab. Bitte beachten Sie, dass es möglicherweise etwas Übung erfordert, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.

Verwendung mit Käse

- Um den Käse im Topf zu schmelzen, stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „MAX“, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
- Schmelzen Sie nun den Käse unter kontinuierlichem Rühren bis er komplett geschmolzen ist. Dieser Vorgang dauert je nach Menge einige Minuten.
- Stellen Sie nun am Temperaturregler eine niedrigere Temperatur ein, um zu vermeiden, dass der Käse am Topfboden haften bleibt.
- Überprüfen Sie immer wieder mit einem Kochlöffel, ob der Käse am Topfboden haften bleibt, rühren Sie gelegentlich um und stellen Sie ggf. eine niedrigere Temperatur ein.

Sie können nun geeignete Zutaten in den Käse eintauchen.

Wichtig: Warten Sie mit dem Verzehr, bis die Zutaten und der Käse auf die dafür geeignete Temperatur abgekühlt sind.

Wartung, Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr! Berühren Sie niemals heiße Oberflächen!

⚠️ WARNUNG!

Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes bzw. Backformen nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

Zur Reinigung der Basisstation **4** benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrongenes Tuch. Anschließend gut trocken reiben.

Die Fondue-Gabeln **1**, den Topf **3** und den Spritzschutz/Gabelhalter **7** können Sie in warmen, spülmittelhaltigem Wasser reinigen. anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

Aufbewahrung:

Bewahren Sie das Gerät inkl. Zubehör an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Störung und Behebung

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät bzw. die Heizfunktion ist nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe.
Die Betriebskontrollleuchte leuchtet nicht.	Das Gerät bzw. die Heizfunktion ist nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe.
	Das eingestellte Temperaturniveau wurde erreicht und der Thermostat hat die Heizfunktion abgeschaltet.	Warten Sie bis die Temperatur unter das eingestellte Temperaturniveau sinkt und der Thermostat die Heizfunktion wieder einschaltet.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~

Nennfrequenz: 50-60Hz

Nennleistung: 1500W

Schutzklasse: I

Konformitätserklärungen



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen.

Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreiber die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

DE

Importeur:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
info@globaltronics.com

KUNDENSERVICE

838552



DE 0800 / 500 36 01 (kostenfrei)



garantie.aldi-sued.de

MODELL:

PO51032831

GT-SF-EF-01

12/2024

3
JAHRE
GARANTIE