



Art. Nr.: PPF 09  
Partypfanne



## Bedienungsanleitung



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

## Sicherheitshinweise

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrer neuen Kochplatte haben bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und dessen Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten oder Styroporteile sind für Kinder gefährlich. Halten Sie diese Teile daher von Kindern fern.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Sollte das Gerät Beschädigungen aufweisen, nehmen Sie es nicht in Betrieb sondern wenden Sie sich umgehend an Ihren Fachhändler.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen ausgelegt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist/wird, da es ansonsten zu einem Kurzschluss kommen könnte.
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
  - Quetschen Sie das Netzkabel nicht und stellen Sie keine anderen Gegenstände darauf.
  - Ziehen Sie nicht zu stark am Kabel.
  - 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.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Lassen Sie das Kabel in einer autorisierten Fachwerkstätte austauschen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hinunter hängen.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Badezimmer oder in anderen Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder neben Spülbecken.

- Stromschlaggefahr:



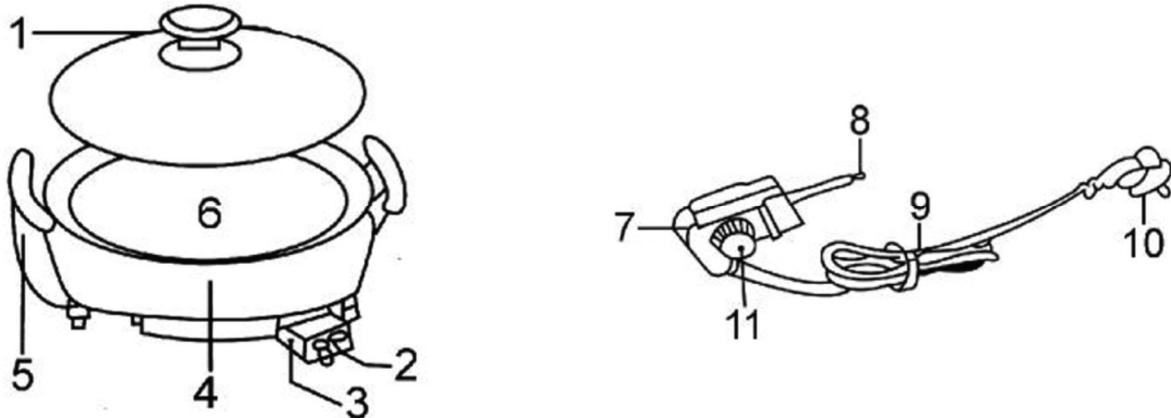
Tauchen Sie das Gerät sowie das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes eindringt (Lüftungsschlitze).

- Blockieren Sie die Belüftungsschlitze nicht.
- Platzieren Sie das Gerät und das Netzkabel nicht neben heißen Oberflächen wie z.B. Herdplatten.
- Stellen Sie das Gerät immer auf ebene, stabile Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nie auf oder in die Nähe von weiche/n, leicht entflammbare/n Unterlagen, wie z. B. Teppiche oder Vorhänge.
- Stellen Sie keine Gegenstände, keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter (Blumenvasen) oder brennende Kerzen auf das Gerät.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker,
  - wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden,
  - bevor Sie das Gerät reinigen und/oder verstauen,
  - und vor allem, wenn Sie eine Fehlfunktion oder Störung wahrnehmen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, wie in der Anleitung empfohlen und beschrieben.
- Das Gerät darf nicht mit externen, ferngesteuerten Zeitschaltuhren betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät immer so ab, das es außerhalb der Reichweite von Kindern ist, vor allem, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fallen aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Öffnen oder zerlegen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht, im Inneren befinden sich keine Bedienelemente.
- Führen Sie Reparaturen nie selber aus, bei Schäden bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
-  Das Gerät wird an berührbaren Oberflächen heiß und an den Entlüftungsöffnungen und vom Deckel kann heißer Dampf austreten. Verbrennungsgefahr!
- 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.
- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, sich mit den Sicherheitshinweisen und Funktionen

dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.

- Bei Nichtbeachtung der angeführten Punkte erlischt ein eventueller Garantieanspruch.

## Bedienelemente



- |   |   |
|---|---|
| 1. Glasdeckel mit wärmeisoliertem Kunststoffknauf | 7. Thermostat   |
| 2. Kontakte Thermostat                            | 8. Temperaturfühler (misst die Temperatur der Platte) |
| 3. Steckvorrichtung Thermostat                    | 9. Netzkabel  |
| 4. Basis  | 10. Netzstecker                                       |
| 5. Wärmeisolierte Griffe mit Hitzeschild          | 11. Thermostatregler mit Kontrollleuchte              |
| 6. Garfläche                                      |   |

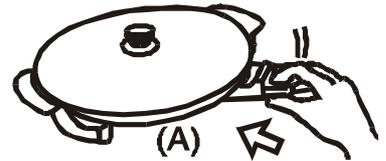
## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie die Verpackung. Achtung: Verpackungsmaterial ist recycelbar und sollte den örtlichen Vorschriften entsprechend entsorgt werden.
- Prüfen Sie das Gerät und die Anschlussleitung auf eventuelle Beschädigungen.
- Reinigen Sie den Deckel und die Garfläche, wie unter „Reinigung“ beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät ohne Gargut für ca. 5 Minuten bei höchster Stufe ein. Der Deckel sollte dabei nicht aufgesetzt werden. Dies bewirkt, dass eventuell vorhandenes, produktionsbedingtes Schutzfett verdampft. Es entsteht leichte Geruchs- und Rauchentwicklung, dies ist jedoch ungefährlich und tritt nur bei erster Verwendung auf. Sorgen Sie für ausreichende Raumlüftung.

- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie die Garfläche nochmals.
- Reiben Sie die Anti-Haft-Garfläche leicht mit Speiseöl oder Speisefett ein.

## Netzanschluss

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden (220-240V ~ 50/60 Hz).
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.
- Achten Sie vor dem Einstecken des Temperaturfühlers, der mit dem Thermostat/ Netzkabel verbunden ist, darauf, dass der Regler auf Pos. „0“ steht.
- Stecken Sie den Temperaturfühler am Thermostat in die Steckvorrichtung (A). Achten Sie darauf, den Thermostat mit dem Fühler richtig anzustecken – der Regler zeigt nach oben.
- Stecken Sie den Netzstecker an eine Haushaltssteckdose.
- Beachten Sie, dass das Gerät nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt, erst nach dem Ziehen des Netzsteckers!



## Inbetriebnahme



### **VORSICHT – HEISSE OBERFLÄCHE – VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Während des Betriebs können berührbare Oberflächen eine sehr hohe Temperatur erreichen.

Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nicht, greifen Sie nur die wärmeisolierten Teile (Deckelknopf, Griffe). Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.

Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Deckel austreten.

Beachten Sie, dass berührbare Teile auch nach Beenden des Kochvorgangs noch für längere Zeit heiß bleiben. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage. Halten Sie einen Mindest-Sicherheitsabstand von 30 cm zu anderen Gegenständen oder Wänden ein.
- Fetten Sie die Garfläche leicht mit Speiseöl oder Speisefett ein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf Pos. „0“ steht und stecken Sie ihn in

die Steckvorrichtung des Thermostats, wie zuvor beschrieben.



**Achtung:** Wenn der Thermostat nicht richtig eingesteckt ist, kann es zu einer anormalen Erhitzung kommen. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Stellen Sie daher sicher, dass der Thermostat richtig eingesteckt ist.

- Stellen Sie den Temperaturregler je nach Verwendungszweck ein:



Stufe Thermostat:		Warmhalten
Stufe 1-2:	ca. 100°C	Bratgut, Hamburger
Stufe 3-4:	ca. 150°C – 200°C	Pfannkuchen, Rührei, Schinken, Speck
Stufe 5:	ca. 240°C	Pizza, Anbraten, Grillgut

- Das Gerät heizt auf (ca. 5 Min.), die Kontrollleuchte leuchtet.
- Das Gerät ist vorgeheizt, wenn die Kontrollleuchte am Thermostat erlischt.
- Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte und das Gerät ist betriebsbereit.
- Legen Sie die Lebensmittel direkt auf die Garfläche.
- Die Garzeit hängt von der Art des Gargutes, der Menge und dem gewünschten Garzustand ab. Beobachten Sie das Gargut und wenden Sie es je nach persönlichen Geschmack.
- Benutzen Sie zum Wenden des Gargutes Holz- oder Kunststoffwerkzeug. Verwenden Sie keinesfalls scharfe, metallische Küchenutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs kann die Speise durch Zurückschalten auf Pos. „Thermostat“ warmgehalten werden.

### **Thermostat:**

Der Thermostat regelt die Temperatur je nach Einstellung. Die Temperaturkennung erfolgt durch den Temperaturfühler am Thermostat. Wird eine eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung des Gerätes aus. Wird die eingestellte Temperatur unterschritten, schaltet sich die Heizung wieder ein. Die Kontrollleuchte geht dabei aus bzw. wieder an.



### **Achtung!**

- Fetten Sie vor jeder Verwendung die Garfläche mit wenig Speiseöl oder Speise fett ein. Andernfalls besteht Brandgefahr!
- Dem Öl darf niemals Wasser zugesetzt werden – Verpuffungs-/Explosionsgefahr!
- Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Achten Sie daher darauf, dass das Gerät nicht zu heiß wird und lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten. Drehen Sie den Thermostatregler zurück auf Pos. „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

- Im Falle einer Entzündung gießen Sie keinesfalls Wasser auf das Gerät. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Küchentuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb und/oder heiß ist.

## Nach dem Gebrauch

Möchten Sie den Betrieb beenden stellen Sie den Temperaturregler auf Pos. „0“ und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie erst nach Abkühlung des Gerätes den Thermostat aus dem Gerät, da der Temperaturfühler nach dem Gebrauch noch sehr heiß ist.

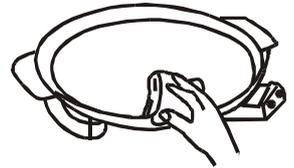
## Reinigung

Aus hygienischen Gründen und um einen langen Geräte-Lebenszyklus des Gerätes zu erzielen ist es notwendig, es sauber zu halten. Reinigen Sie das Gerät daher nach jeder Verwendung und entfernen Sie mögliche Lebensmittelrückstände von der Garfläche. Sollten das Gerät nicht sauber gehalten werden, kann es zu erheblichen Beschädigungen kommen, was die Lebensdauer des Gerätes erheblich reduzieren und eventuell sogar zu gefährlichen Situationen führen kann.



## STROMSCHLAGGEFAHR!

- Das Gerät, das Netzkabel mit Netzstecker und Thermostat dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
  - Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes (Lüftungsschlitze) eindringt.
- 
- Beachten Sie auch die "Sicherheitsbestimmungen" am Beginn der Anleitung.
  - Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus (Thermostate auf Pos. „0“), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  - Entfernen Sie Speiserückstände noch in warmem (nicht heißem!) Zustand mit einem feuchten Tuch oder mit einem Papier-Küchentuch.
  - Bei hartnäckigen Speiserückständen geben Sie zum Aufweichen etwas Wasser auf die Garfläche und lassen es einige Zeit einwirken.
  - Wischen Sie die **Pfanne/Garfläche** mit einem weichen Schwamm oder Küchentuch aus. Verwenden Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels. Anschließend wischen Sie mit klarem Wasser nach.
  - Wischen Sie das **Gehäuse** mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab.
  - Reinigen Sie den **Deckel** mit einem Schwamm oder weichen Küchentuch, verwenden Sie dazu einige Tropfen eines milden Spülmittels. Spülen Sie den Deckel mit klarem Wasser nach.
  - Reinigen Sie den **Thermostat** mit einem weichen, trockenen (Papier-) Küchentuch.
  - Trocknen Sie alle Teile gut ab.
  - Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen oder ätzenden Scheuer- und Reinigungsmittel, Ofenreiniger oder Metallkratzer, um Beschädigungen auf den Oberflächen bzw. der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
  - Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden verpacken Sie es nach der Reinigung und bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen Platz, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



## Technische Daten

Modell:

Stromversorgung: 220-240V ~ 50/60 Hz

Leistungsaufnahme: 1500 W

Schutzklasse: I



\* Tippfehler, technische und kosmetische Veränderungen vorbehalten!

## 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.

## 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 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**

### **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.