

Прочтите, пожалуйста, внимательно инструкцию по эксплуатации.

Подключение

Подключайте прибор только к розетке с заземляющим контактом. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному в табличке на корпусе. Этот прибор соответствует стандартам 89/336/EWG и 73/23/EWG.

Указания по безопасности.

- Подставка с нагревательным элементом и корпус фондю во время использования очень сильно нагреваются!
- Не прикасайтесь к горячим частям.
- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при пользовании фондю. Не позволяйте детям самостоятельно пользоваться этим прибором.
- Включайте фондю только после того, как заполните ёмкость маслом и установите её на нагревательный элемент. Не оставляйте включенный аппарат без присмотра.
- Не включайте аппарат в сеть, если его корпус или сетевой шнур имеют видимые повреждения.
- Использованный жир при перегреве может воспламениться. В этом случае сразу отключите аппарат от сети и накройте емкость подходящей крышкой.

Ни в коем случае не вливайте воду в горячий или воспламенившийся жир!

- Никогда не переносите горячий прибор. Разбрызгивающийся жир может вызвать тяжелые ожоги.
- Устанавливайте фондю на ровную горизонтальную, жаропрочную и легко моющуюся поверхность, т. к. образующиеся при поджаривании продуктов брызги жира могут оставить на ней след.
- Не ставьте фондю близко к стене или в угол и уберите подальше легковоспламеняющиеся предметы.
- Проложите сетевой кабель таким образом, чтобы он не касался нагреваемых элементов и не стал причиной опрокидывания емкости с жиром.
- Отключайте прибор от сети:
использования; - в случае неполадок; - после каждого использования; - перед чисткой.
- При использовании прибора не по назначению или при нарушении правил безопасности, указанных в данном руководстве, изготовитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Ремонт электробытовых приборов должен производиться квалифицированным персоналом. Во избежание неблагоприятных последствий не пытайтесь сами отремонтировать неисправный прибор. Это относится и к замене сетевого шнура. По всем вопросам, связанным с ремонтом, обращайтесь в пункт сервисного обслуживания, адрес которого Вы можете узнать в месте продажи прибора.

Перед использованием

Протрите емкость влажной тряпкой. Дайте прибору хорошо просохнуть, чтобы избежать попадания влаги в масло.

Использование

- Наполните емкость в соответствии с Вашим рецептом маслом, бульоном или сыром. Объём используемого масла или бульона не должен превышать 1,25 литра и находится между отметками "Min" и "Max", нанесенных на стенке емкости.
- Установите емкость на нагревательный элемент и включите его в розетку.

Мясо фондю

- Установите регулятор температуры на отметку "5".
- Перед добавлением мяса, масло или бульон предварительно в течении около 20 минут прогреть.
- Время готовности составляет 1½ - 3 мин. при приготовлении в масле и 3 - 4 мин. при варке в бульоне.

Фондю с сыром

- Установите регулятор температуры на отметку "5" и, постоянно помешивая, доведите сыр до плавления.
 - После этого регулятор температуры можно вернуть в положение "2-3".
- После использования прибора выньте вилку из розетки. Осторожно! Емкость и нагревательный элемент ещё некоторое время остаются горячими.

Рекомендации по приготовлению в масле

Используйте только растительные масла. Масло должно иметь нейтральный вкус, не должно дымить и разбрызгиваться при нагреве. Не используйте животные масла и жиры.

- Одно и то же масло рекомендуется использовать не более 3-4 раз.
- От добавления свежего масла многократно использованное масло не становится лучше, поэтому рекомендуется своевременно полностью заменить весь объём масла свежим.
- Ни смешивайте различные сорта масла между собой.
- Не используйте крупные куски мяса.
- Замороженные полуфабрикаты перед использованием оттаять.
- Чтобы избежать вспенивания масла, рекомендуется полуфабрикаты перед использованием подсушить.
- Для последующего использования масло хранить в закрытой посуде в прохладном месте.

Чистка и уход

- Перед каждой чисткой отключайте прибор от сети и давайте ему остыть.
- Не погружайте нагревательный элемент в воду, достаточно протереть его сухой тряпкой.
- Не сливайте использованный бульон или масло в канализацию. Утилизируйте их как другие пищевые отходы.
- Нержавеющую емкость можно мыть в посудомоечной машине, при необходимости предварительно замочив.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" 2 года со дня его продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака и существенно влияющие на работу прибора. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части .

Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.