



Фондю FO 1.1

Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не для промислового використання. Будь ласка, прочитайте наступну інструкцію по використанню та дослухайте її порад. У разі подальшої передачі приладу іншим особам інструкція має супроводжувати прилад. Прилад має бути використаний зазначеним чином та з дотриманням інструкції безпеки. Гарантія не розповсюджується на випадки виникнення пошкоджень та нещасного випадку, що настали у наслідок недотримання інструкції.

Заходи безпеки

Підключайте та працюйте з пристроєм тільки як вказано на табличці. Не використовуйте, якщо шнур живлення або прилад пошкоджені. Перевіряйте перед кожним використанням!

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком досвіду та / або знань, якщо вони мають бути під контролем особи, відповідальної за їх безпеку, яка може наглядати за тим, як використовується пристрій. Впевніться, що діти не граються з пристроєм.

діти повинні бути під наглядом, щоб вони не використовували пристрій як іграшку

не дозволяється, щоб пристрій мав таймер, або окрему систему дистанційного керування

- · виймайте вилку після кожного використання, або у разі помилки.
- · не тягніть за кабель живлення. Не тріть ребра шнура и не закріплюйте його на клему.
- · тримайте кабель живлення подалі від гарячих частин.
- · не залишайте пристрій без нагляду під час роботи.
- · не тримайте пристрій на відкритому повітрі або у вологому приміщенні.
- · ніколи не занурюйте пристрій у воду.
- · не використовуйте пристрій після збою, наприклад, коли він впав, або був пошкоджений якимось іншим чином.
- · виробник не несе відповідальності у разі невірного використання, та у разі недотримання пунктів інструкції.

· · щоб уникнути небезпеки ремонт пристрою, наприклад заміна кабелю живлення, може бути проведений тільки у сервісному центрі.

!!! Увага! Пристрій стає гарячим. Небезпека опіку! Під час приготування температура поверхні стає дуже високою. Пристрій треба розміщати на плоскій не чутливій поверхні (наприклад лаковані меблі) та на відстані не менше 70 см. від матеріалів, що горять (наприкл.: гардини)

Під час приготування температура поверхонь стає дуже високою.

Увага! Старий або засмічений жир або масло може при перегріванні спалахувати. Регулярно його змінюйте. У разі спалахування вимкніть живлення та загасіть палаючий жир закривши кришку.

У жодному разі не використовуйте воду!

Заміна жиру потрібна коли: - неприємний запах, -жир став коричневим, - завчасно димить

Робоче місце

Важливо: ніколи не ставте пристрій біля гарячих поверхонь (наприклад: пічки) . Фритюрницю поміщати лише на пласкій рівній та нечутливій до температури поверхні. Звертайте увагу на те ,щоб поряд не знаходились легкозаймисті предмети.

Ви можете покрити поверхню силіконом стійким до температури, бо можуть бути бризки.

Перед першим використанням:

Електричний корпус протерти вологою ганчіркою. Ємність та корзину промити гарячою водою та миючою рідиною та просушити. Посуд фондю та виделки можна мити у мікрохвильовій печі.

Увага : не занурюйте електронну частину у воду.

Жир та олія:

Можна використовувати олію для фритюра. Ніколи не лишати фритюрницю пустою. Додавайте олію у ємність яка не нагрівається. Не можна перебільшувати максимальну та мінімальну позначки.

Важливо: ніколи не змішуйте олію та жир , суміш може википати.

Відмітки рівня знаходяться всередині ємності. Не можна перебільшувати максимальну та мінімальну позначки.

Ніколи не додавайте води у гаряче масло!

Розігрів жиру та бульйону можна скоротити, розігрівши його на пічі наперед.

Посуд

Посуд ідеально призначений для бульйонів та жиру. Ніколи не використовуйте керамічну каструлю для сирного фондю (FO 1.2). , вона буде пошкоджена надмірною температурою жиру.

Готування

- Встановіть термостат на мінімальне значення
- Підключить пристрій до живлення
- Додайте робочу рідину та встановіть бажану температуру. Зауважте на мін-макс- рівні рідини.
- Загориться світло. Коли досягнена встановлена температура світло стухає.
- Можна брати виделки , продукти та уважно занурювати у жир.
- Увага бульйон може википати.
- Коли горить лампа, пристрій нагрівається.

Бризки !

- Щоб не було бризків та википання жиру треба брати жир з маленьким вмістом води, добре його висушити, вмерзлі частинки льоду добре вичистити. Повільно занурити у жир.
- Не переносити посуд з гарячим жиром разом з розігрі вальним елементом - небезпека опіку! Краще залиште жир трошки охолонути.
- Посуд по краям та пар, що виходить можуть буде дуже гарячими.

- Зверніть увагу на те, щоб ніхто не зачепив кабель, а пристрій не впав зі стола. Подовжувач кабелю закріпить до опори стола.

Важливо

Згідно нових даних треба у сфері вивчення продуктів споживання слід дотримуватися наступних максимальних температур та смажити продукти до золоті скоринки. 170 °C для усіх виробів з картоплі, панірованих продуктів та інших твердих продуктів. 190°C для м'яса та птиці без паніровки. Всупереч порадам на упаковці ми рекомендуємо розморозити продукти глибокої заморозки безпосередньо перед смаженням.

Очищення

- Залишки паніровки або продуктів треба регулярно видаляти з жиру або олії.
- Після смаження залиште жир прохолонуту, та перелийте його у пусту посудину, пустий посуд можна мити. Потім перелити повільно жир у посуд назад через кавовий фільтр.
- Якщо ви смажите рибу або м'ясо то жир можна використовувати до 5-10 разів. Якщо ви смажите картоплю або вироби з тіста жир можна використовувати частіше. Для видалення жир \ олію можна збирати в скляну тару з кришкою.
- Електричний корпус ніколи не занурювати у воду.
- Посуд промити м'яким засобом та обсушити
- У разі сильного забруднення залиште посуд на ніч намокати.

Практичні поради

- Щоб не було великої втрати температури не використовуйте багато продуктів
 - Продукти перед зануренням добре висушити, надлишок муки та паніровки убрати.
 - Продукти багаті на білок : риба, птиця, м'ясо та морські продукти добре смажити у первинному стані, коли вони добре просушаться.
 - Продукти бідні на білок : овочі та фрукти занурюються у паніровку або тісто, щоб закрити поверхню. Паніровка також добре смакує з м'ясом, птицею, рибою, та морськими продуктами.
 - Заморожені продукти або сильно охолоджені перед смаженням 1-2 рази занурте у жир але уважно. Можуть додатися бризки та википання . Великі шматки слід розморозити перед смаженням. Не кладіть занадто велику кількість за один раз у пристрій.
 - Можна не міняти жир коли смажите різні продукти: картоплю, м'ясо, овочі, рибу, фрукти, печиво. За великої температури запахи не розповсюджуються.
 - Додати сіль та спеції можна після об смаження (але не над посудом).
Захистить жир таким чином.
Сирне та шоколадне фондю.
- Додатково заказуйте керамічний посуд та виделки у компанії Штеба.
Артикул # 99 22 00 EAN 4011 833 400 536

Загальні рецепти:

Класичний рецепт фондю a la Bourguignon

Очистите м'ясо яловичини , свині , птиці від сухожилків. Порізати на зручні шматки та просушити. Смажити кусочки на виделках. Викласти на посуд, додати спецій та насолоджуйтесь фритюром з одним з соусів. (увага! Не можна їсти з гарячих виделок.)

Для тих хто слідкує за калоріями – фондю з бульйоном.

Замість жиру можна взяти бульйон зі спеціями. Встановити регулятор на 100°C. Після того як Ви поїли фондю концентрований бульйон можна пити. Використовують такі продукти: різні сорти м'яса, зварену рибу, краби, та овочі : шампіньйони, броколі. Шматочки варити декілька хвилин. Найкраще смакує з соусами та білим хлібом.

Соуси:

Соус яблуко-карі:

1 коробочка сметани , 1\2 стакана йогурт-майонез , 1 йогурт натуральний, терте яблуко, краплі цитрусового соку, 1 столова ложка хрону, 1 стол.ложка родзинок. За смаком : карі, сіль, щіпка солі.

Балканський соус:

1 маленька банка кетчупу, 1 подрібнена цибуля, 1 зубчик часнику вичавлений, дрібно порізані корнішони та паприка, подрібнені каперси та петрушка , трошки цукру, солі , порошок паприки та чілі.

Яєчний соус:

1 стакан легкого майонезу, 1 коробочка сметани, 4 зварених яйця, 2 стол.ложки подрібнених маринованих огірка, 1 стол.ложка гірчиці, кетчуп, коньяк (якщо для дітей не використовуйте), порошок паприки, карі, цибуля, додайте сіль та перець

Готові соуси такі як: часниковий, солодко-кислий соус, карі соус також можна використовувати.

Утилізація

Непридатний прилад не слід використовувати.

! В рамках ЄС, цей символ вказує, що цей продукт не можна викидати разом із побутовими відходами. Пристрої містять цінні матеріали, які можуть бути переробленими та знову використаними. Завдяки цьому зменшується навантаження на довкілля та людське здоров'я. Старі пристрої треба утилізувати через пристосовані для цього служби, або треба відправити пристрій до тієї установи, де ви його придбали.

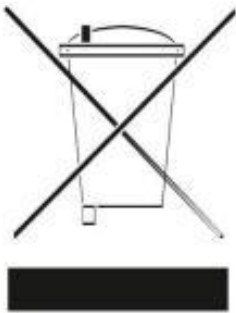
Установи мають повернути пристрої на кінцеву переробку.

Утилізація зовнішньої упаковки: Пакувальні матеріали не треба просто викидати, треба надати кінцевий переробці.

Упаковка пристрою:

- Бумагу, картон та гофрований картон треба здавати у пункти прийому
- Частини упаковки із штучних матеріалів та фольгу треба здавати до належних пунктів

Штучні матеріали позначаються наступним чином: PE для поліетилену, позначка 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для поліпропілену, PS для полістиролу.



Утилізація вироба

Ви можете зберегти навколишнє середовище!
Будь ласка, не забувайте про правила безпеки: відправляйте не працюючі електрообладнання в центри переробки.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18

Сервісні центри:

- м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
- м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
- м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградська, 59 4 эт. кімната 407,
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916
- м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118
тел.: (0552) 676044, 3756705
- м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервис» тел.: (062) 3430305
- м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555
- м. Донецьк, вул. Звягильського, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
- м. Запоріжжя, вул. Верхня, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431
- м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040
- м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923
- м. Кіровоград, вул. Луначарського, 1-в, «Евробыттехсервис»,
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464
- м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177
- м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (056) 4400779, 929789
- м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха І.О», тел.: (044) 5764616
- м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Еко Сан" Дашко І.В.,
тел.: (053) 6639192
- м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177
- м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервис-Побуд», тел.: (0322) 407845
- м. Львів, вул. Під Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
- м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
- м. Львів, вул. Б.Хмельницького, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052
- м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258
- м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103
- м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242 ,494217
- м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000
- м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758
- м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0512) 580647, 242260
- м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764
- м. Одеса, вул. Б.Хмельницького, 55 , ФОП «Кушнір»,
тел.: (048) 390618,7151025
- м. Одеса, вул. Филатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042,7770822
- м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»
тел.: (0482) 7349815,
- м. Павлоград, вул. Днепровская, 172, ООО «Лотос»,
тел.: (05632) 61554,62342
- м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0532) 509889, 694262
- м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адамант», тел.: (0362) 450042
- м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,
тел.: (0692) 674131, 451277
м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013
м. Суми вул. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300
м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807
м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»,
тел.: (057) 7349724, 7125181
м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0552) 434040, 434033
м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,
тел.: (0382) 725303
м. Чернівці, вул. Л.Кобилиці, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529
м. Черкаси, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий І.М.», тел.: (0472) 636901,636542
м. Ужгород, вул. Легоцького 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266
м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774
м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



Гарантійний талон №

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!
Не заповнений продавцом гарантійний талон
лишає Вас права на гарантію.