

**lamart**  
*by Pierre Lamart*

**CARNE**

## **ES** Estimado cliente:

**tiene en sus manos:** un juego de fondue de acero inoxidable y esmalte excelente para preparar y servir con estilo no sólo fondues de carne. El juego incluye: un recipiente de acero inoxidable y esmalte, 6 cuencos cerámicos, 6 cucharas y tenedores de colores, tapa con apertura para tenedores, pie rotatorio y quemador. Fabricado con acero de primera clase, esmalte de calidad y cerámica resistente. Fácil limpieza y mantenimiento. Lea las instrucciones antes de utilizar el producto y consérvelas para el futuro. Por su seguridad, respete las recomendaciones indicadas en este documento. En caso de traspasar el producto a otra persona, entréguele también el manual del usuario. Este producto está destinado al uso doméstico normal. No puede emplearse para fines comerciales.

### **Descripción:**

- Base
- Portacuencos giratorio
- 6 cuencos de cerámica
- Pie de acero inoxidable
- Quemador
- Tapa para extinguir la llama
- Recipiente de acero inoxidable y esmalte
- Tapa con apertura para tenedores
- 6 tenedores de fondue
- 6 cucharas de fondue

### **Montaje**

Deposite el portacuencos giratorio sobre la base y después, el pie de acero inoxidable. Introduzca el recipiente de acero inoxidable con tapadera en el pie. Introduzca los cuencos cerámicos en el pie giratorio. Tras el montaje, asegúrese de que todos los componentes están bien apoyados y que el conjunto sea estable.

### **Preparación del aceite**

Vierta aceite para freír en el recipiente de acero inoxidable y precaliente en el fogón a una temperatura inferior al límite de 180 °C. Coloque el recipiente con el aceite precalentado en el pie (compruebe que el recipiente quede estable), introduzca el quemador en el pie bajo el recipiente y enciéndalo.

### **Encendido del quemador**

Abra el quemador y añada suficiente combustible en la parte inferior; habitualmente se utiliza combustible en pasta, gel u otros combustibles especiales para fondue. Utilice solo combustibles de fondue aprobados para quemadores de llama. Cierre el quemador y colóquelo en el centro del pie, bajo el recipiente. A continuación encienda el quemador (se recomienda utilizar un mechero de gas o una cerilla larga). Antes de retirar el quemador, extinga siempre la llama cubriéndola con la tapa extintora.

### **Preparación del fondue**

Para preparar el fondue: corte la carne o las verduras en cubitos. Con ayuda de un tenedor de fondue, tome las porciones individuales y sumérjalas en el recipiente con el aceite calentado. Apoye el tenedor contra la apertura de la tapa. Los tiempos de cocción son de entre 1 y 4 minutos aproximadamente, dependiendo del tipo de ingrediente y el gusto de cada cual. En los cuencos cerámicos puede preparar distintas salsas y aderezos. Las cucharas de fondue sirven para servir las salsas.

### **ADVERTENCIA**

- Utilizar siempre en superficies niveladas, limpias, antideslizantes y no combustibles.
- Antes de cada uso, comprobar la estabilidad y corregir el montaje.
- Encienda y apague el quemador solo cuando esté dentro del pie. No utilice el quemador para otros fines.
- No introduzca el recipiente de fondue en el horno.
- Para encender el quemador, compre solo los combustibles aprobados por el fabricante según las instrucciones indicadas en el envase
- **Peligro:** ¡no utilice combustible líquido para el fondue!
- Cuando manipule el combustible, el quemador y el recipiente caliente, procure utilizar protecciones adecuadas (guantes, etc.), Espere a que el juego de fondue se enfríe antes de lavarlo.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- Evite que los niños lo utilicen.
- ¡Peligro de incendio!
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Riesgo de lesiones o asfixia.
- En caso de utilizar velas (solo para fondue de chocolate):
  1. Nunca deje velas encendidas sin supervisión.
  2. Mantenga las velas encendidas fuera del alcance de los niños y los animales.
  3. Deje siempre un espacio de al menos 2 cm (1 pulgada) entre las velas encendidas.
  4. No deje las velas encendidas sobre nada que pueda prender ni cerca de materiales de este tipo.

### **MANTENIMIENTO Y DEFECTOS**

Limpie y seque bien antes del primer uso y después de cada utilización. Espere a que se enfríen totalmente todas las piezas antes de lavarlas. Solo se puede lavar en lavavajillas el recipiente de acero inoxidable, los tenedores y cucharas de fondue y los cuencos cerámicos, si se incluyen. Todas las demás piezas deben lavarse a mano. No utilice objetos afilados, estropajos de acero ni detergentes con propiedades agresivas ni abrasivas. Para eliminar la suciedad persistente, ponga a remojo la pieza.

La decoloración de la base del recipiente de acero inoxidable se debe a la llama del quemador. Esta decoloración no afecta a la funcionalidad ni a la inocuidad del producto; no es un defecto del producto, por lo que no puede ser objeto de reclamación.

**El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.**