

lamart

by Pierre Lamart

CARNE

PL Szanowni Klienci,

przekazujemy Państwu: nierdzewne/emaliowane fondue świetnie nadają się do przygotowania i stylowego serwowania nie tylko mięsnych fondue. Zestaw zawiera: naczynie nierdzewne/emaliowane, 6 misek ceramicznych, 6 kolorowych łyżeczek i widelców, pokrywkę z uchwytem na widelce, obrotowy stojak i palnik. Wyprodukowano ze stali pierwszej jakości, doskonałej emalii i wytrzymałej ceramiki. Wygodne w użyciu, łatwe w czyszczeniu. Przed użyciem zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami i zachowaj je do późniejszego wglądu. Dla własnego bezpieczeństwa przestrzegaj podanych zaleceń. Przekazując produkt innej osobie, przekaż go wraz z instrukcją. Urządzenie jest przeznaczone do codziennego użytku domowego. Nie można używać go komercyjnie.

Opis:

- Podstawka
- Obrotowy uchwyt na miski
- Miski ceramiczne 6ks
- Nierdzewny stojak
- Palnik
- Wieko do zgaszenia płomienia
- Naczynie nierdzewne/emaliowane
- Pokrywka z otworami na widelce
- Widelce fondue 6 szt.
- Łyżeczki fondue 6 szt.

Montaż

Umieść na podstawie uchwyt obrotowy a następnie nierdzewny stojak. W stojaku umieść naczynie nierdzewne z pokrywką. W obrotowym stojaku umieść miski ceramiczne. Po założeniu upewnij się, że wszystkie komponenty są prawidłowo umieszczone i stabilne.

Przygotowanie oleju

Do naczynia nierdzewnego wlej olej odpowiedni do głębokiego smażenia i rozgrzej na kuchence pod granicę temperatury 180 °C. Naczynie z rozgrzanym olejem umieść na stojaku (sprawdź stabilność naczynia), na stojak pod naczynie włóż palnik i zapal go.

Palnik - zapalenie

Otwórz palnik i włóż właściwe paliwo do dolnej części palnika – zwykle są to pasty, żele i inne dostępne paliwa na fondue. Korzystaj wyłącznie z homologowanego paliwa do palników fondue. Zamknij palnik i włóż na środek stojaka pod naczyniem. Następnie zapal palnik (zaleca się zapalenie zapalnikami gazowym lub długą zapalką). Przed zdjęciem palnika zawsze ugaś płomień przy pomocy wieczka gaszącego, kładąc je na niego.

Przygotowanie fondue

Do przygotowania fondue – mięso i warzywa pokroić na nieduże kostki. Poszczególne kostki nabij na widelec fondue i włóż do naczynia z ogrzanym olejem. Widelec oprzyj w przeznaczonym do tego otworze w pokrywce. Czas przygotowania wynosi w zależności od składników i smaku ok. 1– 4 min. W miskach ceramicznych można przygotować różne sosy i dodatki. Do serwowania sosów służą łyżeczki fondue.

OSTRZEŻENIE

- Używać zawsze na równej, czystej, niepoślizgowej i niepalnej powierzchni.
- Przed każdym użyciem sprawdź stabilność i prawidłowy montaż.
- Palnik zapalaj dopiero po włożeniu do stojaka i również tutaj go zgaś, nie używaj palnika do innych celów.
- Nie wkładaj garnka na fondue do piekarnika.
- Do palnika używaj wyłącznie paliwa dostępnego w sklepach sieciowych, zaakceptowanego przez producenta i według instrukcji podanych na opakowaniu.
- **Zagrożenia bezpieczeństwa:** nie używaj ciekłego paliwa fondue!
- Podczas manipulowania paliwem, palnikiem i gorącym naczyniem zachowaj ostrożność, chroń się przy pomocy materiałów ochronnych (rękawica itp.). Przed myciem pozostaw zestaw do wychłodzenia.
- Nie należy pozostawiać produktu podczas użytkowania bez nadzoru.
- Produkt powinien znajdować się z dala od dzieci.
- Zagrożenie pożarem!
- Wszelki materiał pakowy usuń z zasięgu dzieci. Niebezpieczeństwo zranienia lub uduszenia.
- W przypadku użycia świeczki (wyłącznie na czekoladowe fondue):
 1. Nigdy nie pozostawiaj zapalanej świeczki bez nadzoru.
 2. Zadbaj, by świeczka była z dala od dzieci i zwierząt.
 3. Zawsze pozostaw odległość przynajmniej 1 cal/ 2 cm pomiędzy zapalonymi świeczkami.
 4. Nie pal świeczki na niczym, co może się zapalić ani blisko takiego materiału.

KONSERWACJA I WADY

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj i osusz. Przed myciem po użyciu wszystkie części muszą najpierw całkowicie ostygnąć! W zmywarce do naczyń można myć tylko naczynie nierdzewne, widelce, łyżeczki fondue oraz miski ceramiczne, jeśli są w zestawie. Pozostałe części należy myć wyłącznie ręcznie. Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, druciaków ani środków czystości o agresywnych lub szorujących właściwościach. W przypadku silnego zanieczyszczenia pozostaw daną część do odmożenia.

Kolorowe zabarwienie dna naczynia nierdzewnego jest spowodowane płomieniem palnika. Zabarwienie to nie ogranicza funkcji ani zdrowotnej nieszkodliwości produktu – nie jest więc wadą produktu i nie może być przedmiotem reklamacji.

Kupujący zapoznał się z wyżej wymienionymi wskazówkami.