

lamart
by Pierre Lamart

CARNE

RU Уважаемый покупатель,

Вы держите в руках: комплект для фондю из эмалированной нержавеющей стали, который великолепно подойдет для приготовления и сервировки мясного фондю и не только. Комплект включает в себя: чашку из эмалированной нержавеющей стали, 6 керамических тарелок, 6 цветных ложек и вилок, крышку с отверстиями для вилок, вращающуюся подставку и горелку. Материалы – первоклассная сталь, качественная эмаль и прочная керамика. Простое обслуживание и очистка.

Пожалуйста, прочитайте данные инструкции перед использованием и сохраните их на будущее. Следуйте данным здесь рекомендациям для Вашей безопасности. При передаче изделия другому владельцу следует также отдать руководство по эксплуатации. Данное изделие предназначено для обычного домашнего использования. Использование в коммерческих целях запрещено.

Описание:

- Основание
- Вращающийся держатель для тарелок
- Керамические тарелки, 6 шт.
- Подставка из нержавеющей стали
- Горелка
- Крышка для погашения огня
- Эмалированная чаша из нержавеющей стали
- Крышка с отверстиями для вилок
- Вилки для фондю, 6 шт.
- Ложки для фондю, 6 шт.

Сборка

Установите на основание вращающийся держатель, а за ним – подставку из нержавеющей стали. Поместите чашу из нержавеющей стали с крышкой в подставку. Установите керамические тарелки во вращающуюся подставку. После сборки убедитесь, что составные части надежно закреплены на своих местах и что конструкция устойчива.

Приготовление масла

Налейте подходящее для жарки масло в чашу из нержавеющей стали и подогрейте на Вашей плите до температуры, не доходящей до предела в 18 0°C. Поставьте чашу с разогретым маслом на подставку (убедитесь, что чаша надежно установлена), поставьте горелку в подставку под чашей и зажгите ее.

Горелка – поджигание

Откройте горелку и добавьте подходящее топливо в нижнюю часть горелки – как правило, топливом является паста, гель и прочие виды топлива для фондю. Используйте только то топливо для фондю, которое разрешено использовать в горелке. Закройте горелку и поставьте ее в середину подставки, под чашей. Затем зажгите горелку (рекомендуется сделать это газовой зажигалкой или длинной спичкой). Перед тем, как вынуть горелку, всегда тушите огонь, закрывая его крышкой для гашения огня.

Приготовление фондю

Чтобы приготовить фондю – нарежьте мясо и овощи мелкими кубиками. Подцепите отдельные кусочки вилок для фондю и окуните в чашу с подогретым маслом. Прислоните вилку к отверстию в крышке. Время приготовления зависит от типа блюда или вкуса и составляет примерно 1–4 минут. В керамических тарелках Вы можете готовить различные соусы и приправы. Для подачи соусов используются ложки для фондю.

ОСТОРОЖНО

- Всегда используйте продукт на ровной, чистой, нескользящей и негорючей поверхности.
- Перед каждым использованием проверяйте устойчивость и правильность сборки.
- Зажигайте горелку только после ее установки в подставку и тушите там же; не используйте горелку для других целей.
- Не ставьте чашу для фондю в духовку.
- Используйте только то топливо для горелки, которое распространяется через магазины и разрешено к использованию производителем, в соответствии с предоставленным на упаковке руководством.
- **Осторожно:** не используйте жидкое топливо для фондю!
- При обращении с топливом, горелкой и горячей чашей будьте осторожны и используйте соответствующие защитные средства (перчатки, т. П.). Дайте набору для фондю остыть перед мытьем.
- Запрещается оставлять продукт без присмотра в процессе использования.
- Не давать детям.
- Опасность возгорания!
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Опасность травм или удушья.
- При использовании свечей (только для шоколадного фондю):
 1. Не оставляйте горящую свечу без присмотра.
 2. Держите горящую свечу вне досягаемости детей и животных.
 3. Всегда оставляйте свободный промежуток в хотя бы 1 дюйм/2 см между горящими свечами.
 4. Не оставляйте горящие свечи на материалах или рядом с легковоспламеняющимися материалами.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ДЕФЕКТЫ

Тщательно промывайте и сушите перед первым использованием и после каждого использования. После использования частям следует дать остыть, прежде чем начинать их мыть! В посудомоечной машине можно мыть только чашу из нержавеющей стали, вилки и ложки для фондю и керамические тарелки, если таковые были включены. Остальные части следует мыть только вручную. Не используйте острые предметы, стальную мочалку или моющие средства с агрессивными или абразивными свойствами. Замачивайте особенно загрязненные части.

Обесцвечивание основания чаши из нержавеющей стали вызвано огнем горелки. Данное обесцвечивание никак не влияет на функциональность или нетоксичность продукта – оно не является дефектом продукта и не может служить причиной жалоб.

Покупатель был проинформирован о том, как функционирует данное изделие и как правильно с ним обращаться.