



INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA DO FLAMBIROWANIA WEIS

Produkt: Urządzenie do flambirowania Weis

Producent: Weis

Kod produktu: 226689255



Opis:

1. Zintegrowany kontroler - przycisk włączania
2. Zamek bezpieczeństwa
3. Regulacja płomienia (ilość gazu)
4. Przycisk ciągłej pracy

OSTRZEŻENIE

Przed pierwszym napełnieniem gazem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości .



Informacje o produkcie

Urządzenie do flambirowania firmy Weis doskonale nadaje się do łatwego i szybkiego flambirowania potraw, produktów cukierniczych, karmelizowania cukru, zapiekania sera, pieczenia warzyw, przygotowywania steków z chrupiącą skórką itp. Urządzenie wykonane jest z trwałego tworzywa sztucznego i wysokiej jakości metalu. Wyposażone zostało w zamek bezpieczeństwa. Umożliwia łatwą regulację długości oraz intensywności płomienia. Napełnia się tradycyjnym gazem.

OSTRZEŻENIE

Urządzenia do flambirowania nie wolno przepelniać! Po każdym napełnieniu należy poczekać kilka minut, aż temperatura gazu w urządzeniu ustabilizuje się. Przed napełnieniem urządzenia należy najpierw wstrząsnąć pojemnikiem z gazem. Używaj wyłącznie wysokiej jakości gazu.

NAPEŁNIANIE

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie dostarczane jest nienapełnione. Wyłącz dopływ gazu i aktywuj zamek bezpieczeństwa przed pierwszym i każdym kolejnym napełnianiem. Ustaw pokrętkę temperatury płomienia na minimum. Włóż pojemnik z tradycyjnym gazem do zapalniczki (butan) do otworu do napełniania znajdującego się w dolnej części urządzenia i naciskaj przez kilka sekund, aby napełnić urządzenie.

ZASTOSOWANIE

ZAPALENIE PŁOMIENIA

Zwolnij zamek zabezpieczający i wyreguluj moc płomienia. Trzymaj urządzenie tak, aby dyszą było skierowane w wolną przestrzeń, i naciśnij przycisk odpalania - zapal płomień

OSTRZEŻENIE

Urządzenia do flambirowania nie należy używać ani demontować, jeśli wykazuje oznaki nieszczelności lub wadliwego działania. Jeśli z wyłączonego urządzenia wycieka gaz, natychmiast wynieś urządzenie na zewnątrz.



REGULACJA DŁUGOŚCI PŁOMIENIA

Za pomocą przycisku regulacji płomienia ustaw długość płomienia - optymalna długość płomienia wynosi 10–25 mm. Dłuższy płomień nie ma wyższej temperatury, ale oznacza większe zużycie gazu.

FLAMBIROWANIE

Powoli przesuwaj płomień urządzenia do flambirowania w kierunku potrawy, przesuwaj urządzeniem na boki, nie pozwól aby płomień był dłuższy czas w jednym miejscu. Dostosuj intensywność flambirowania przez odległość końcówki płomienia od potrawy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W razie potrzeby wytrzyj urządzenie do flambirowania wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz. Do czyszczenia nie używaj łatwopalnych substancji, ostrych przedmiotów ani środków czyszczących na bazie piasku. Nie myj urządzenia w zmywarce!

PRZECHOWYWANIE

Urządzenie zawsze przechowuj z aktywowanym zamkiem bezpieczeństwa, z dala od bezpośredniego działania ciepła, światła słonecznego i pary.