swissmar



*Ticino*

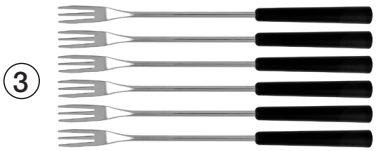
# Fondue

**Instruction Manual | Manuel D'Instructions | Gebrauchsanleitung**
**Instructivo Para | Manuale Di Istruzioni**

F66351, F66352

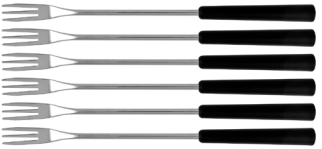












## SET INCLUDES

(Pictures for reference only - may not be exactly as shown.)

1 - Fondue pot
2 - Rechaud
3 - 6 Fondue forks
4 - Burner lid
5 - Adjustable burner cover
6 - Base cup



## FONDUE LIKE THE SWISS!

Cheese Fondue is the most widely known of the Swiss fondue experiences. Enjoy a unique and memorable evening with friends and family with Swissmar Cheese Fondues.

*Happy fondue-ing!*

### BEFORE USE

Wash the fondue pot and fondue forks in warm soapy water. Rinse and dry.

### HOW TO FILL AND USE BURNER

* It is recommended that Swiss Fire Gel be used with our fondue burners.

**When Using a Gelled Fuel Capsule:**

- Place gelled fuel capsule in the base cup of the burner and then remove foil cover on capsule.
- Tightly secure adjustable burner cover onto the base cup and place into the rechaud.
- Use a match directly into the burner to light.
- Use the handle of the burner cover to adjust the strength of the flame.

**When Using Bottled Gelled Fuel:**

- Pour gelled fuel directly into the base cup of the burner. **CAUTION**: Avoid overfilling.
- Tightly secure adjustable burner cover onto the base cup and place into the rechaud.
- Use a match directly into the burner to light.
- Use the handle of the burner cover to adjust the strength of the flame.
  **PLEASE NOTE**: Should at any time a flame be visible under the lip of the burner's lid, follow the steps as noted below to extinguish the flame.

### HOW TO EXTINGUISH BURNER

- To extinguish the flame of your burner at the end of your meal, use the handle of the burner cover to close all of the air vents, then place burner lid on top of the burner.

### CARE & CLEAN UP

- When fondue cooking is complete, extinguish flame with burner lid (see instructions above).
- Allow fondue pots and contents to cool completely on rechaud.
- Remove contents from pots, rinse pots and splatter guard with hot, soapy water. Wash by hand, not in a dishwasher.
- Wash fondue forks by hand.
- Wipe cool rechaud, base and burner with a damp cloth or sponge if needed.

### TIPS

- Place your Swissmar fondue on a flat and stable surface away from walls and on a heat-resistant surface like a hot pad, wooden cutting board or ceramic tiles.
- Adjust the flame to the appropriate level using the handle of the burner. A medium setting is usually in order. Your flame should not be too aggressive.
- Enjoy your meal, but remember to always be careful. There is a live flame at your table. Remember children are attracted to flames. Be sure that paper products, table decor, etc., are used with care.




## L'ENSEMBLE INCLUT

(La photo n'est fournie qu'à titre de référence - Il est possible que les articles ne soient pas Identiques à ceux illustrés.)

1 - Pot à fondue
2 - Réchaud
3 -6 fourchettes à fondue
4 - Couvercle du brûleur
5 - Couvercle ajustable du brûleur
6 - Coupelle de base



## LES FONDUES FAVORISENT LE SWISS!

Fondue au fromage est le mets le plus connu des expériences des fondues Suisses. Avec les Services à Fondues au fromage Swissmar, tirez plaisir d'une soirée unique et mémorable à la présence de vos ami(e)s et famille.

***Bonne Fondue-ation!***

### AVANT L'UTILISATION

Lavez le plat à fondue et les fourchettes à fondue dans de l'eau tiède savonneuse. Rinsez-les et séchez-les.

### REMPLISSAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR

* Il est recommandé d'utiliser du 'Swiss Fire Gel' avec nos brûleurs à fondue.

**Utilisation d'une capsule de combustible gélifié :**

- Déposez la capsule de combustible gélifié dans la coupelle du brûleur et retirez ensuite le couvercle en aluminium sur la capsule.
- Fixez solidement le couvercle ajustable du brûleur sur la coupelle et déposez cette dernière dans le réchaud.
- Utilisez une allumette directement dans le brûleur pour l'allumer.
- Utilisez la poignée du couvercle du brûleur pour régler l'intensité de la flamme.

**Utilisation d'un combustible gélifié en bouteille :**

- Versez le combustible gélifié dans la coupelle du brûleur. **MISE EN GARDE** : évitez de trop remplir.
- Fixez solidement le couvercle ajustable du brûleur sur la coupelle et déposez cette dernière dans le réchaud.
- Utilisez une allumette directement dans le brûleur pour l'allumer.
- Utilisez la poignée du couvercle du brûleur pour régler l'intensité de la flamme.
  **REMARQUE** : Si une flamme apparaît sous le rebord du couvercle du brûleur, veuillez suivre les étapes indiquées ci-dessous pour éteindre la flamme.

### POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

- Pour éteindre la flamme de votre brûleur à la fin du repas, utilisez la poignée du couvercle du brûleur pour fermer toutes les bouches d'aération, puis placez la languette du brûleur par-dessus le brûleur.

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Une fois la cuisson de la fondue terminée, veuillez éteindre la flamme avec le couvercle du brûleur (référez-vous aux instructions ci-dessus).
- Laissez le plat à fondue et son contenu refroidir complètement sur le réchaud. Retirez le contenu du plat et rincez ce dernier dans de l'eau chaude savonneuse. Lavez-le à la main et non au lave-vaisselle.
- Lavez les fourchettes à fondue à la main.
- Passez un linge ou une éponge humide sur le réchaud refroidi, la base et le brûleur. Essuyez les pièces.

### TIPS

- Déposez votre ensemble à fondue Swissmar sur une surface plane et stable, loin des murs et sur une surface résistante à la chaleur telle un dessous-de-plat, une planche à découper en bois ou des tuiles en céramique.
- Pour ajuster la flamme à la hauteur appropriée, utilisez la poignée du brûleur. Une intensité moyenne convient normalement. La flamme ne devrait pas être trop forte.
- Dégustez votre repas mais faites toujours preuve de prudence. Il y a une flamme vive sur votre table. Rappelez-vous que les enfants sont attirés par les flammes. Assurez-vous d'utiliser articles en papier, décorations de table, etc. avec soin.

## DER FONDUESATZ BEINHALTET

(Bilder dienen nur als Hinweis - nicht unbedingt eine genaue Darstellung.)

1 - Fonduetopf
2 - Fonduetopf
3 - 6 Fonduegabeln
4 - Kocherdeckel
5 - Verstellbare Kocherabdeckung
6 - Basisschale









## FONDUE WIE BEI DEN SCHWEIZERN!

Käsefondue ist das bekannteste aller Schweizer Fondueerlebnisse. Genießen Sie mit Familie und Freunden einen durch Swissmar-Käsefondues einzigartig und denkwürdig gemachten Abend.

***Frohes fonduekochen!***

### VOR GEBRAUCH

Den topf und die gabeln mit warmem seifenwasser abwaschen. Abspülen und trocknen.

### WIE WIRD DER KOCHER GEFÜLLT UND VERWENDET?

* Wir empfehlen die verwendung von 'Swiss Fire Gel' mit unseren fonduekochern.

**Bei der verwendung von brandgelkapseln:**

- Die brandgelkapsel in die basisschale des kochers einlegen und dann die folienabdeckung von der kapsel abnehmen.
- Die kocherabdeckung sicher und fest an der basisschale anbringen und in den rechaud einsetzen.
- Zum anzünden, ein streichholz direkt in den kocher halten.
- Den griff der kocherabdeckung verwenden, um die flammenstärke einzustellen.

**Bei der verwendung von brandgel in der flasche:**

- Das zündstoffgel direkt in die basisschale des kochers gießen. **Vorsicht**: überfüllung vermeiden.
- Die kocherabdeckung sicher und fest an der basisschale anbringen und in den rechaud einsetzen.
- Zum anzünden, ein streichholz direkt in den kocher halten.
- Den griff der kocherabdeckung verwenden, um die flammenstärke einzustellen.

**Bitte beachten**: sollte zu irgendeiner zeit eine flamme unter der kante des kocherdeckels sichtbar werden, befolgen sie die folgenden schritte zum löschen der flamme.

### DEN KOCHER LÖSCHEN

- Um die flamme in ihrem kocher nach dem mahl zu löschen, den kochergriff verwenden, um alle luftöffnungen zu schließen, dann setzen sie den kocherdeckel auf den kocher.

### PFLEGE UND REINIGUNG

- Wenn sie mit dem fonduekochen fertig sind, die flamme mit dem kocherdeckel löschen (s. Vorherige anleitungen).
- Lassen sie die fonduetöpfe und deren inhalte vollständig auf dem rechaud abkühlen.
- Die töpfe vollständig entleeren, die töpfe und den spritzschutz mit heißem seifenwasser abspülen. Mit der hand waschen, nicht in der geschirrspüle.
- Fonduegabeln mit der hand waschen.
- Den abgekühlten rechaud, die basis und den kocher mit einem feuchten tuch oder schwamm nach bedarf abwischen.

### TIPS

- Stellen sie ihr swissmar-fondue auf eine ebene und stabile fläche mit abstand zu den wänden und auf ein hitzebeständiges material, wie z.B. Eine heizmatte, ein hölzernes schneidebrett oder keramikkacheln.
- Stellen sie die flamme mit dem kochergriff auf die entsprechende stärke ein. Eine mittlere einstellung ist in der regel angebracht. Ihre flamme sollte nicht zu aggresiv sein.
- Geniessen sie ihr mahl, aber seien sie immer sicherheitsbedacht. Auf ihrem tisch steht eine lebende flamme. Denken sie daran, dass feuer kinder anzieht. Vergewissern sie sich, dass papierprodukte, tischdekorationen usw. Mit vorsicht behandelt werden.




## EL JUEGO INCLUYE

(La foto sirve solamente de referencia. Puede ser different de lo mostrado.)

1 - Olla de fondue
2 - Quemador
3 - 6 tenedores para fondue
4 - Tapa del quemador
5 - Cubierta ajustable para el quemador
6 - Recipiente de la base



## ¡HAGA LA FONDUE COMO LOS SUIZOS!

El Fondue de queso es el mas reconocido de los Fondue Suizos. Disfrute una noche única y memorable con familia y amigos con los Fondues de queso de Swissmar.

***¡Diviértase y disfrute de la fondue!***

### ANTES DE USAR

Lave la olla y los tenedores de la fondue en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.

### INSTRUCCIONES PARA LLENAR Y USAR EL QUEMADOR

* Se recomienda usar gel para fondue 'Swiss Fire Gel' con nuestros quemadores para fondue.

**Si utiliza una cápsula de combustible en gel**

- Coloque la cápsula de combustible en gel en el recipiente que se encuentra en la base del quemador y retire la cubierta de aluminio de la cápsula.
- Antes de poner el quemador en su base, asegúrese de ajustar la tapa del recipiente del quemador.
- Utilice un fósforo para encender el quemador.
- Utilice el mango de la tapa del quemador para ajustar la fuerza de la llama.

**Si utiliza combustible en gel embotellado**

- Vierta el combustible en gel directamente en el recipiente del quemador. **CUIDADO**: No lo llene demasiado.
- Antes de poner el quemador en su base, asegúrese de ajustar la tapa del recipiente del quemador.
- Utilice un fósforo para encender el quemador.
- Utilice el mango de la tapa del quemador para ajustar la fuerza de la llama.
  **NOTA**: Si en cualquier momento la flama sale por las orillas de la tapa del quemador, siga los pasos siguientes para apagarla.

### POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

- Para apagar la flama de su quemador al final de su comida, utilice el mango de la tapa del quemador para cerrar todas las ventosas de aire, luego coloque el labio del quemador sobre el quemador.

### CUIDADO Y LIMPIEZA

- Cuando haya terminado de cocinar la fondue, apague la flama con la tapa del quemador (consulte las instrucciones anteriores).
- Deje la olla de la fondue y el contenido en la base hasta que se enfríen completamente.
- Retire el contenido de la olla y enjuáguela con agua tibia jabonosa. Lave a mano. No utilice la máquina lavaplatos.
- Lave los tenedores de la fondue a mano.
- Cuando la base y el quemador se hayan enfriado, límpielos con un trapo húmedo o una esponja si es necesario. Seque con un trapo.

### TIPS

- Coloque su fondue Swissmar sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, como una tabla de madera o una baldosa de cerámica, y que esté lejos de las paredes.
- No use el protector para salpicaduras cuando haga fondue de queso, ya que sólo impedirá que gire su tenedor de fondue. Este protector es útil para preparar fondue de carne.
- Disfrute su fondue, pero no olvide tener cuidado. Está utilizando fuego y recuerde que las flamas llaman la atención de los niños. Asegúrese de tener cuidado con los productos de papel, la decoración de la mesa, etc.




## IL SET INCLUDE

(Le immagini mostrate sono del tutto indicative e potrebbero differire)

1 - Pentola per fonduta
2 - Fornelletto
3 - 6 forchettine per fonduta
4 - Coperchio del bruciatore
5 - Coperchio del bruciatore regolabile
6 - Coppa base



## LA FONDUTA PROPRIO COME IN SVIZZERA!

La Fonduta al formaggio è l'esperienza di fonduta svizzera più famosa. Godetevi una serata unica e memorabile con amici e parenti grazie ai Set per fonduta di formaggio Swissmar.
***Buona fonduta a tutti!***

### PRIMA DELL'USO

Lavare la pentola e le forchette per fonduta in acqua saponata calda. Sciacquare e asciugare.

### COME RIEMPIRE E USARE IL BRUCIATORE

* Raccomandiamo il 'Swiss Fire Gel' per i nostri bruciatori.

**Quando si usa la capsula combustibile gel:**

- Posizionare la capsula combustibile gel sulla coppa base del bruciatore e rimuovere la protezione.
- Assicurare fermamente il coperchio del bruciatore regolabile sulla coppa base e posizionarla all'interno del fornelletto.
- Usare un fiammifero per accendere direttamente il bruciatore.
- Usare la manopola del coperchio del bruciatore per regolare la fiamma

**Quando si usa il combustibile gel in bottiglia:**

- Versare il combustibile gel direttamente nella coppa base del bruciatore.
  **ATTENZIONE**: evitare di riempire eccessivamente.
- Assicurare fermamente il coperchio del bruciatore regolabile sulla coppa base e posizionarla all'interno del fornelletto.
- Usare un fiammifero per accendere direttamente il bruciatore.
- Usare la manopola del coperchio del bruciatore per regolare la fiamma

**N.B.**: Nel caso in cui in qualsiasi momento la fiamma sia visibile sotto il bordo del coperchio del bruciatore, seguire i passaggi descritti di seguito per spegnere la fiamma.

### COME SPEGNERE IL BRUCIATORE

- Per spegnere la fiamma del bruciatore alla fine del pasto, usare la manopola del coperchio del bruciatore per chiudere tutte le prese d'aria, quindi posizionare il coperchio sopra il bruciatore.

### CURA E PULIZIA

- Quando la cottura della fonduta è completa, spegnere la fiamma con il coperchio apposito (vedere le istruzioni precedenti).
- Permettere alla pentola e al contenuto di raffreddarsi completamente sopra il fornelletto.
- Rimuovere il contenuto dalla pentola, risciacquare la pentola e la protezione antischizzi con acqua calda insaponata. Lavare a mano e non in lavastoviglie.
- Lavare le forchettine a mano.
- Pulire fornelletto, base e bruciatore con un panno umido o una spugna se necessario.

### SUGGERIMENTI

- Posizionare il Set per fonduta Swissmar su una superficie piana e stabile, lontano dalle pareti e su superfici resistenti al calore quali sottopentole, taglieri in legno o piastrelle di ceramica.
- Regolare la fiamma al livello appropriato usando la manopola del bruciatore. Si consiglia generalmente un settaggio medio. La fiamma non deve essere troppo aggressiva.
- Godetevi il pasto ma ricordate di fare sempre attenzione. Sul tavolo è presente una fiamma viva. I bambini sono attratti dal fuoco. Utilizzare con cautela prodotti di carta, decorazioni per la tavola, ecc.



DK Household Brands Ltd
Farnborough, GU14 7UE, UK

DK Household Brands AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich, Switzerland

DK Household Brands Corp
3467 Apex Peakway, Apex, NC 27502, USA

DK Household Brands GmbH
Bahnhofsplatz 6, 56410 Montabaur, Germany

DK Household Brands Canada Ltd
6-35 East Beaver Creek Road, Richmond Hill,
Ontario, L4B 1B3, Canada

www.swissmar.com
www.dkhouseholdbrands.com
T: +1-905-764-1121
F: +1-905-764-1123
Toll Free: 1-877-947-7627
Toll Free Fax: 1-800-216-3492