

Fondue-Set

Fondue Set

Set à Fondue

D Fondue-Set

Gebrauchs- und Sicherheitshinweise für Rechauds

- **ACHTUNG:** nur Brennpaste verwenden. **NICHT** für Gasbrenner geeignet.
- Schrauben Sie den Aufsatz des Brenners ab.
- Gebrauchen Sie aus Sicherheitsgründen die im Handel erhältlichen, mit Brennpaste befüllten Fertigeinsätze.
- Füllen Sie die Paste nicht direkt in die Brennerschale!
- Setzen Sie den Pasten-Fertigeinsatz in die Brennerschale ein. Bitte beachten Sie die Hinweise des Brennmittelherstellers.
- Schrauben Sie nachfolgend den Aufsatz wieder auf die Schale und setzen Sie den Brenner in die Halterung des Gestells ein.
- Achten Sie beim Anzünden des Brenners darauf, dass sich Kleidung, Haar und das Gesicht in einem angemessenen Sicherheitsabstand befinden und nicht mit der Flamme in Kontakt kommen können.
- Regulieren Sie die Flammhöhe des Brenners, je nach Bedarf, durch die Drehgriffeinstellung für die Aufsatzlochung (Sauerstoffzufuhr).
- Löschen Sie den Brenner durch Aufsetzen der Brennerabdeckung (Ersticken der Flamme).
- Halten Sie für den Fall, dass der Brenner andere Gegenstände entzündet, immer ein angefeuchtetes Hand- oder Küchentuch zum Ersticken der Flammen bereit.
- Bewahren Sie die Brennmittel für das Rechaud außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Sicherheitshinweise für Fondue

- Benutzen Sie das Fondue abseits von anderen Brennstoffen wie Holz, Treibstoff, Kleidung und trockenen Stoffen oder Pflanzen.
- Achten Sie beim Gebrauch des Fondues darauf, dass dieses nur auf geeigneten, hitzebeständigen und nicht entflammaren Stellflächen benutzt wird.
- Um ein Kippen zu verhindern, muss das Fondue immer standfest aufgestellt werden.
- Während des Brennvorganges zeigt das Fondue eine offene Flamme. Nutzen Sie das Fondue mit der, für alle mit offener Flamme brennenden Produkte, erforderlichen Sorgfalt und Vorsicht.
- Lassen Sie das brennende Fondue nicht unbeaufsichtigt.
- Vor der weiteren Handhabung (Tragen, Umsetzen, Reinigung, etc.) sollten alle Teile des Fondues vollständig abgekühlt sein.
- Nur für die Nutzung durch Erwachsene. Von Kindern fern halten.

D Fondue-Set

- **ACHTUNG:** Brennendes Fett nie mit Wasser löschen. Bedecken Sie das Caquelon mit einem geeigneten Deckel, löschen Sie die Flamme im Brenner und lassen Sie das Fett abkühlen.

Gebrauchs- und Pflegehinweise für Caquelon

- Für eine größtmögliche Hygiene, das Caquelon vor dem Erstgebrauch mit mildem Spülmittel reinigen und abtrocknen.
- Das Caquelon besteht aus hitzebeständigem Material und eignet sich zur Zubereitung mit Fett und/oder Brühe.
- Erhitzen Sie das Caquelon niemals ohne Inhalt.
- Um Kratzer auf der Oberfläche des Caquelon zu vermeiden, nur Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Das Caquelon wird sehr heiss! Bitte verwenden Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, um das Caquelon an einen anderen Platz zu versetzen.
- Verwenden Sie ausschließlich fonduegeeignete Pflanzenfette oder /-öle.
- Das Caquelon sollte aus Sicherheitsgründen nur bis max. zur Hälfte mit Fett befüllt werden.
- **Reinigen:** Nach dem Gebrauch den Inhalt des Caquelons vollständig abkühlen lassen, bevor Sie das Fett oder die Brühe abgiessen. Dann mit warmem Wasser und milden Spülmittel mit Spülbürste oder Schwamm reinigen. Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel. Hartnäckige Rückstände wie z.B. Kalk oder Verfärbungen lassen sich mit Essig entfernen. Achten Sie beim Reinigen in der Spülmaschine auf niedrige Temperatur und reduzierten Spülmiteleinsatz.



Operating and Safety Instructions for Warmers

- **CAUTION!** Only use fuel paste, **NOT** suitable for gas burners
- Unscrew the burner attachment.
- For safety reasons, use the inserts filled with fuel paste that are commercially available.
- Do not put the paste directly into the burner plate!
- Put the fuel paste insert into the burner plate. Please follow the fuel manufacturer's instructions.
- Then screw the attachment onto the plate again and put the burner into the holder on the stand.
- When igniting the burner, make sure that your hair, clothing and face are kept at an appropriately safe distance from it and that they cannot come into contact with the flame.
- Regulate the height of the burner's flame, if necessary, by means of the rotating handle for adjustment of the holes on the attachment (oxygen supply).
- Extinguish the burner by putting on the cover (smothering the flame).
- Always have a moist hand or kitchen towel available to smother the flames in case the burner ignites other objects.
- Store the fuel for the warmer beyond the reach of children.

Safety Directions for Fondue

- Use the fondue set apart from other combustible materials such as wood, motor fuel, clothing and dry materials or plants.
- Please ensure that the fondue set is only placed on suitable, heat-resistant, non-flammable surfaces when it is in use.
- In order to prevent the fondue set from tipping over, it must always be set up in a stable location.
- When it is burning, the fondue set will show a naked flame. Use the fondue set with the care and attention that is necessary for all products that burn with a naked flame.
- Do not leave the burning fondue set unattended.
- Before any further handling (carrying, moving, cleaning, etc.) all of the parts of the fondue set should be cooled down completely.
- Only for use by adults. Keep away from children.
- **CAUTION:** Never use water to extinguish burning fat. Cover the fondue pot with a suitable lid. Extinguish the flame in the burner and let the fat cool down.



Instructions for the Use and Care of the Pot

- For the highest level of hygiene, before using it for the first time, wash the pot with mild detergent and dry it off.
- The fondue pot is made of heat-resistant material and is suitable for preparing dishes with fat and/or broth.
- Never heat up the pot when it is empty.
- In order to avoid scratching the glazed surface of the pot, use only kitchen tools that are made of wood or plastic.
- The pot gets very hot! Always use oven gloves or potholders to move the fondue pot to a different location
- Only use vegetable fats/oils that are suitable for fondue.
- The fondue pot should only be filled halfway at most with fat for safety reasons.
- **Cleaning:** Let the content of the fondue pot cool down completely after use before discarding the fat or broth. Then clean it with a brush or sponge with warm water and mild dishwashing liquid. Don't use any steel wool or abrasive products. Stubborn residue (e.g. calcareous deposits or discolouration) may be removed with vinegar. If you are washing it in the dishwasher make sure that the temperature is low and the volume of dish detergent is reduced.



Consignes d'utilisation et de sécurité pour les réchauds

- **ATTENTION:** n'utilisez que de la pâte combustible. **PAS** adapté aux brûleurs à gaz.
- Dévissez le haut du brûleur.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez des recharges de pâte combustible prêtes à l'emploi disponibles dans le commerce.
- N'introduisez pas directement la pâte dans la coque du brûleur!
- Mettez la recharge de pâte dans le brûleur. Merci de respecter les instructions du fabricant de cet agent de combustion.
- Vissez ensuite à nouveau le haut du brûleur et remettez la coque. Placez le brûleur sur le support de l'appareil.
- Lorsque vous allumez le brûleur, veillez à ce que vos vêtements, vos cheveux et votre visage se trouvent à une distance de sécurité suffisante et ne risquent pas d'entrer en contact avec la flamme.
- Ajustez la hauteur de la flamme du brûleur selon votre besoin grâce à la poignée tournante permettant d'ouvrir ou boucher les trous (oxygénation).
- Éteignez le brûleur en le recouvrant avec le couvercle (étouffement de la flamme).
- Gardez toujours à proximité une serviette de toilette ou un torchon humide au cas où le brûleur enflammerait d'autres objets pour étouffer les flammes.
- Conservez l'agent de combustion pour le réchaud hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité pour l'appareil à fondue

- Utilisez l'appareil à fondue sans recourir à d'autres combustibles comme le bois, le carburant, les vêtements et les matières sèches ou les plantes.
- Lorsque vous utilisez l'appareil à fondue, veillez à ce que celui-ci soit uniquement utilisé sur des surfaces appropriées, résistantes à la chaleur et non-inflammables.
- Pour éviter que l'appareil à fondue ne se renverse, il doit toujours être placé de manière stable.
- Pendant le processus de cuisson, l'appareil à fondue dispose d'une flamme nue. Servez-vous de cet appareil avec tous les soins et la prudence nécessaires à l'utilisation de tout produit brûlant doté d'une flamme nue.
- Ne laissez pas l'appareil à fondue en marche sans surveillance.



- Avant de le manipuler (pour le porter, le transformer, le nettoyer, etc.), toutes les parties de l'appareil doivent être complètement refroidies.
- Réserve à une utilisation par les adultes. Ne pas laisser à portée des enfants.
- **ATTENTION :** ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre un corps gras enflammé. Recouvrez le caquelon avec un couvercle adapté, éteignez la flamme du brûleur et laissez refroidir la graisse.

Consignes d'utilisation et d'entretien pour le caquelon

- Pour assurer un niveau élevé d'hygiène, avant la première utilisation, lavez avec un détergent doux et séchez.
- Le caquelon est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur ; il est adapté aux préparations mettant en œuvre de la graisse et/ou du bouillon.
- Ne faites jamais chauffer le caquelon à vide.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique afin d'éviter de rayer la surface du caquelon.
- Le caquelon devient très chaud ! Veillez à toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous déplacez celui-ci.
- Utilisez exclusivement des graisses ou des huiles végétales appropriées pour la fondue.
- Pour des raisons de sécurité, le niveau de remplissage de la matière grasse ne doit pas dépasser la moitié du caquelon au maximum.
- **Nettoyage :** après utilisation, laissez refroidir complètement le contenu du caquelon avant de vider la graisse ou le bouillon. Ensuite, nettoyez-le avec de l'eau tiède savonneuse et avec une brosse ou une éponge. N'utilisez pas de paille de verre ou de poudre à récurer. Les dépôts tenaces tels que le calcaire ou les décolorations s'enlèvent avec du vinaigre. Lors du nettoyage dans le lave-vaisselle, veillez à sélectionner une température basse et à utiliser.