

**lamart**  
*by Pierre Lamart*

**CARNE**



## **CZ** Vážení zákazníku,

**do rukou se Vám dostává:** nerezovo/smaltové fondue jsou výborné pro přípravu a stylové servírování nejen masových fondue. Sada obsahuje: nerezovou/smaltovou nádobu, 6 keramických misek, 6 lžiček a vidliček v barevném provedení, poklička s otvory pro vidličky, otočný stojan a hořák. Vyrobeno z prvotřídní oceli, kvalitního smaltu a odolné keramiky. Snadná údržba a čištění.

Před použitím prosím přečtěte veškeré instrukce a ponechte si je pro pozdější použití. Pro vaši bezpečnost dodržujte uvedená doporučení. Pokud výrobek předáváte další osobě, předejte jej spolu s návodem. Výrobek je určen pro běžné domácí použití. Není možné jej používat v komerční sféře.

### **Popis:**

- Podstavec
- Otočný držák mističek
- Keramické misky 6ks
- Nerezový stojan
- Hořák
- Víčko pro uhašení plamene
- Nerezová/smaltová nádoba
- Poklička s otvory pro vidličky
- Fondue vidličky 6 ks
- Fondue lžičky 6 ks

### **Montáž**

Na podstavec umístíte otočný držák a následně nerezový stojan. Do stojanu umístíte nerezovou nádobu s poklicí. Do otočného stojanu vložte keramické misky. Po nasazení se ujistěte, zda jsou všechny komponenty správně umístěné a vše je stabilní.

### **Příprava oleje**

Do nerezové nádoby nalijte olej vhodný pro fritování a přehřejte jej na Vašem sporáku pod hranici teploty 180 °C. Nádobu s přehřátým olejem umístíte na stojan (ujistěte se o stabilitě nádoby), do stojanu pod nádobu vložte hořák a zapalte jej.

### **Hořák - zapálení**

Otevřete hořák a vložte vhodné palivo do spodní části hořáku – zpravidla se jedná o pasty, gely a další dostupná paliva pro fondue. Používejte pouze homologované fondue palivo do kahanových hořáků. Hořák uzavřete a vložte do středu stojanu pod nádobu. Poté hořák zapalte (doporučení plynovým zapalovačem nebo dlouhou zápalkou). Plamen vždy uhasete před odebráním hořáku za pomoci zhašecího víčka, jež na něj položíte.

### **Příprava fondue**

K přípravě fondue – maso a zeleninu rozkrájete na menší kostičky. Jednotlivé kusy napichnete na fondue vidličku a vložte do nádoby s ohříváním olejem. Vidličku opěte do určeného otvoru v pokličce. Doba přípravy je dle suroviny nebo chuti cca 1 – 4 minuty. V keramických miskách si můžete připravit rozmanité omáčky a chutovky. K servírování omáček slouží fondue lžičky.

### **VAROVÁNÍ**

- Vždy používejte na rovném, čistém, neklouzavém a nehořlavém povrchu.
- Před každým použitím proveďte stabilitu a správnost sestavení.
- Hořák zapalujte až po vložení do stojanu a také zde ho uhasete k dalším účelům hořák nepoužívejte.
- Nevkládejte hmeč na fondue do trouby.
- Palivo do hořáku používejte jen dostupné v prodejních sítí schválené výrobci dle instrukcí, které jsou uvedeny na obale.
- **Bezpečnostní riziko:** nepoužívejte tekuté palivo na fondue!
- Při manipulaci s palivem, hořákem i teplou nádobou buďte opatrní, chráňte se potřebnými ochrannými pomůckami (dřnápka atd.). Před mytím nechte sadu na fondue vychladnout.
- Výrobek při použití nesmí zůstat bez dozoru.
- Dětem výrobek do rukou nepatří.
- Nebezpečí požárů!
- Veškeré obalové materiály odstraňte z dosahu dětí. Nebezpečí úrazu nebo udušení.
- V případě použití svíčky (pouze pro čokoládové fondue):
  1. Nikdy nenechávejte hořící svíčku bez dohledu.
  2. Udržujte hořící svíčku mimo dosah dětí a zvířat.
  3. Vždy ponechte mezi hořícími svíčkami nejméně 1 palec / 2 cm.
  4. Nenechávejte svíčky hořet na ničem, co se může vznítit, ani blízko takového materiálu.

### **ÚDRŽBA A VADY**

Před prvním a po každém použití řádně umyjte a osušte. Před mytím po použití musí veškeré díly nejprve plně vychladnout! V myčce na nádobí lze mít pouze nerezovou nádobu, fondue vidličky, lžičky a keramické misky pokud jsou součástí. Ostatní části myjte zásadně ručně. K čištění nepoužívejte ostré předměty, drátěnky ani čisticí prostředky agresivní nebo s abrasivními vlastnostmi. V případě silného znečištění nechte danou část odmočit.

Barevné zbarvení dna nerezové nádoby je způsobeno plamenem hořáku. Toto zbarvení neomezuje funkčnost ani zdravotní nezávadnost produktu – není tedy vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

**Kupující byl seznámen s funkcí a se zacházením s výrobkem.**





## **SI** Vážený zákazník,

**do rúk sa vám dostáva:** antikorová/smaltovaná súprava na fondue je výborná na prípravu a štýlové servírovanie nielen mäsových fondue. Súprava obsahuje: antikorovú/smaltovanú nádobu, 6 keramických misiek, 6 lyžičiek a vidličiek vo farebnom vyhotovení, pokrievka s otvori pre vidličky, otočný stojan a horák. Vyrobené z prvotriednej ocele, kvalitného smaltu a odolnej keramiky. Jednoduchá údržba a čistenie. Pred použitím si, prosím, prečítajte všetky inštrukcie a ponechajte si ich na neskoršie použitie. Kvôli svojej bezpečnosti dodržujte uvedené odporúčania. Ak výrobok dávate ďalšej osobe, odovzdajte ho spolu s návodom. Výrobok je určený na bežné domáce použitie. Nie je možné ho používať v komerčnej sfére.

### **Popis:**

- Podstavec
- Otočný držiak misičiek
- Keramické misky 6 ks
- Antikorový stojan
- Horák
- Viečko na uhasenie plameňa
- Antikorová/smaltovaná nádoba
- Pokrievka s otvori pre vidličky
- Fondue vidličky 6 ks
- Fondue lyžičky 6 ks

### **Montáž**

Na podstavec umiestnite otočný držiak a následne antikorový stojan. Do stojana umiestnite antikorovú nádobu s pokrievkou. Do otočného stojana vložte keramické misky. Po nasadení sa uistite, či sú všetky komponenty správne umiestnené a všetko je stabilné.

### **Príprava oleja**

Do antikorovej nádoby nalejte olej vhodný na fritovanie a predhrejte na sporáku pod hranicu teploty 180 °C. Nádobu s predhriatym olejom umiestnite na stojan (uistite sa o stabilitu nádoby), do stojana pod nádobu vložte horák a zapáľte ho.

### **Horák - zapálenie**

Otvorte horák a vložte vhodné palivo do spodnej časti horáka – spravidla ide o pasty, gély a ďalšie dostupné palivá pre fondue. Používajte iba homologizované fondue palivo do kahanových horákov. Horák uzatvorte a vložte do stredu stojana pod nádobu. Potom horák zapáľte (odporúča sa plynovým zapalovačom alebo dlhou zápalkou). Pred odobratím horáka plameň vždy uhaste pomocou zhasáacieho viečka, ktoré naň položíte.

### **Príprava fondue**

Na prípravu fondue – mäso a zeleninu rozkrájajte na menšie kockičky. Jednotlivé kúsky napichnite na fondue vidličky a vložte do nádoby s ohrievaným olejom. Vidličku oprite do určeného otvoru v pokrievke. Dĺžka prípravy je podľa suroviny alebo chuti cca 1–4 minúty. V keramických miskách si môžete pripraviť rozmanité omáčky a chuťovky. Na servírovanie omáčok slúžia fondue lyžičky.

### **VAROVANIE**

- Vždy používajte na rovnom, čistom, neklzavom a nehorľavom povrchu.
- Pred každým použitím preverte stabilitu a správnosť zostavenia.
- Horák zapáľte až po vložení do stojana a taktiež tu ho uhasite na iné účely horák nepoužívajte.
- Nevkladajte hmiec na fondue do rúry.
- Palivo do horáka používajte len dostupné v predajných sieťach schválené výrobkami a podľa inštrukcií, ktoré sú uvedené na obale.
- **Bezpečnostné riziko:** Nepoužívajte tekuté palivo na fondue!
- Pri manipulácii s palivom, horákom aj teplou nádobou buďte opatrní, chráňte sa potrebnými ochrannými pomôckami (lapka atď.). Pred umývaním nechajte súpravu na fondue vychladnúť.
- Výrobok pri použití nesmie zostať bez dozoru.
- Výrobok nepatrí do rúk deťom.
- Nebezpečenstvo požiaru!
- Všetky obalové materiály odstráňte z dosahu detí. Nebezpečenstvo úrazu alebo udusenía.
- V prípade použitia sviečky (iba pre čokoládové fondue):
  1. Nikdy nenechávajte horiacu sviečku bez dohľadu.
  2. Udržujte horiacu sviečku mimo dosahu detí a zvierat.
  3. Vždy ponechajte medzi horiacimi sviečkami najmenej 1 palec / 2 cm.
  4. Nenechávajte sviečky horieť na ničom, čo sa môže vznietiť, ani blízko takeého materiálu.

### **ÚDRŽBA A CHYBY**

Pred prvým a po každom použití riadne umyte a osušte. Pred umývaním po použití musia všetky diely najprv plne vychladnúť! V umývačke na riad je možné umývať iba antikorovú nádobu, fondue vidličky, lyžičky a keramické misky, ak sú súčasťou. Ostatné časti umývajte zásadne ručne. Na čistenie nepoužívajte ostré predmety, drôtenky ani agresívne čistiace prostriedky alebo s abrazívnymi vlastnosťami. V prípade silného znečistenia nechajte danú časť odmočiť. Farebné sfarbenie dna antikorovej nádoby je spôsobené plameňom horáka. Toto sfarbenie neobmedzuje funkčnosť ani zdravotnú neškodnosť produktu – nie je teda chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

**Kupujúci bol obznamovaný s funkciou a so zaobchádzaním s výrobkom.**



## **EN** Dear customer,

**you are now holding:** a stainless steel/enamel fondue set that is excellent for the preparation and stylish serving of not only meat fondue. The set includes: a stainless steel/enamel bowl, 6 ceramic dishes, 6 coloured spoons and forks, lid with openings for forks, rotating stand and burner. Made from first-class steel, quality enamel and durable ceramics. Easy maintenance and cleaning.

Before using, please read all the instructions and keep them for future use. For your safety, please adhere to the here provided recommendations. If you hand over the product to somebody else, do so together with the user's manual. This product is designed for normal domestic use. It cannot be used for commercial purposes.

### **Description:**

- Base
- Rotating dish holder
- Ceramic dishes 6 pcs
- Stainless steel stand
- Burner
- Lid for extinguishing the flame
- Stainless steel/enamel bowl
- Lid with openings for forks
- Fondue forks 6 pcs
- Fondue spoons 6 pcs

### **Assembly**

On to the base, place the rotating holder and subsequently the stainless steel stand. Place the stainless steel bowl with lid into the stand. Place the ceramic dishes into the rotating stand. After assembly, make sure that all components are properly seated and that everything is stable.

### **Preparing oil**

Pour oil suitable for frying into the stainless steel bowl and preheat on your stove to a temperature below the 180 °C limit. Place the bowl with the preheated oil on the stand (check that the bowl is stable), place the burner into the stand under the bowl and light it.

### **Burner - lighting**

Open the burner and add suitable fuel into the bottom part of the burner – as a rule the fuel is a paste, gel and other available fuels for fondue. Use only fondue fuel approved for flame burners. Close the burner and place it in the middle of the stand under the bowl. Then light the burner (it is recommended to use a gas cigarette lighter or a long match). Always extinguish the flame before removing the burner using the extinguishing lid by placing it on the flame.

### **Preparing fondue**

To prepare fondue – Cut meat and vegetables into small cubes. Pickup individual pieces using a fondue fork and dip into the bowl with the heated oil. Lean the fork against the opening in the lid. The cooking time depends on the type of food or taste, approx. 1–4 minutes. In the ceramic dishes you can prepare various sauces and flavourings. The fondue spoons are used to serve the sauces.

### **WARNING**

- Always use on an even, clean, non-slip and non-combustible surface.
- Before every use, check the stability and correct assembly.
- Light the burner only after placing it into the stand and also extinguish it there; do not use the burner for other purposes.
- Do not place the fondue pot into an oven.
- Only use burner fuel that is available in stores that is approved by the manufacturer according to the instructions provided on the packaging.
- **Safety risk:** do not use liquid fuel for fondue!
- When handling the fuel, the burner and the hot bowl, be careful using appropriate protective aids (gloves, etc.). Allow the fondue set to cool before washing it.
- The product must not be left without supervision when used.
- Does not belong in children's hands.
- Fire hazard!
- Keep all packaging materials out of children's reach. Injury or suffocation hazard.
- In the event that candles are used (only for chocolate fondue):
  1. Never leave a burning candle without supervision.
  2. Keep the burning candle out of reach of children and animals.
  3. Always leave a space of at least 1 inch / 2 cm between burning candles.
  4. Do not leave the candles burning on anything that could catch on fire, or in the vicinity of such materials.

### **MAINTENANCE AND DEFECTS**

Thoroughly clean and dry before first use and after every use. After being used, all parts need to cool down fully before being washed! In the dishwasher it is only possible to wash the stainless steel bowl, the fondue forks and spoons and the ceramic dishes if they are included. Wash other parts only by hand. Do not use sharp items, steel wool or cleaning agents with aggressive or abrasive properties. In the event of heavy soiling, allow the given part to soak.

The discolouration of the base of the stainless steel bowl is caused by the flame of the burner. This discolouration does not affect the functionality or non-toxicity of the product – it is thus not a product defect and cannot as such be the subject of a complaint.

**The purchaser was informed about the function and handling of the product.**



## **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 uchwytyami na widelec, 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, przekaz go wraz z instrukcją. Urządzenie jest przeznaczone do codziennego użytku domowego. Nie można używać go komercyjnie.

### **Opis:**

- Podstawa
- Obrotowy uchwyt na miski
- Miski ceramiczne 6ks
- Nierdzewny stojak
- Palnik
- Wieko do zgazzenia płomienia
- Naczynie nierdzewne/emaliowane
- Pokrywka z otworami na widełce
- Widełce 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 zapalniczki gazowym lub długą zapalną). 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 zgas, 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 ciepłego 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, widełce, łyżeczki fondue oraz miski ceramiczne, jeśli są w zestawie. Pozostałe części należy myć wyłącznie ręcznie. Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów, druczków 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.**





## **EU Tisztelt Ügyfelünk!**

**A kezébe került:** rozsdamentes acél/zománcozott fondue készlet kiválóan alkalmas nem csak húsos fondue-k találására. A készlet tartalma: rozsdamentes acél/zománcozott fondue edény, 6 db kerámia tálka, 6 db színes villa és kanál, fedő és villatartó, forgatható állvány és égő. Első osztályú acélból, zománcból és fokozottan ellenálló kerámiából készült. Könnyű tisztítás és karbantartás.

Kérjük, hogy használat előtt olvassa el a használati útmutatót, majd őrizze meg a későbbi újraolvasáshoz. A saját biztonsága érdekében tartsa be a feltüntetett utasításokat. Ha a készüléket más személynek adja át, mellékelje hozzá a használati útmutatót is. A termék standard háztartási használatra van tervezve. Üzleti célú felhasználásra nem alkalmas.

### **A termék ismertetése:**

- Talpazat
- Forgatható tálkatarató
- 6 db kerámia tálka
- Rozsdamentes acél állvány
- Égő
- Lángoltó fedél
- Rozsdamentes acél/zománcozott fondue edény
- Villatartó nyílásokkal ellátott fedő
- 6 db fondue villa
- 6 db fondue kanál

### **Összeszerelés**

Helyezze a talpazatra a forgatható tálkataratót, majd a rozsdamentes állványt. Illessze az állványba a rozsdamentes edényt a fedővel. Helyezze a forgatható tálkataratóra a kerámiatálkákat. Az összeszerelést követően ellenőrizze le, hogy minden rész a helyére került, és a készlet stabilan áll.

### **Az olaj előkészítése**

A rozsdamentes fondue edénybe öntsön sütésre alkalmas olajat, és melegítse elő nem egészen 180 °C-ra a konyhai tűzhelyén. Az előmelegített olajat tartalmazó edényt helyezze az állványra (győződjön meg arról, hogy stabilan áll), majd helyezze az edény alatti állványba az égőt, és gyújtsa meg.

### **Égő - begyújtás**

Nyissa ki az égőt, és helyezzen megfelelő tüzelőanyagot az égő alsó részébe - ez általában fondue készítésére alkalmas kenőcs, gél vagy más egyéb tüzelőanyag. Kizárólag mécses-égőkben használható engedélyezett fondue tüzelőanyagot használjon. Zárja le az égőt, majd helyezze be az edény alá az állványba. Ezt követően gyújtsa meg az égőt (ajánlott gázgyújtóval vagy hosszú gyufával). Az égő kiemelése előtt mindig oltsa el a lángot a ráhelyezett előlt fedővel.

### **Fondue-készítés**

Fondue-készítés – darabolja fel kisebb kockákra a húst és zöldséget. Tűzze fel az egyes darabkákat fundue-villára, majd helyezze a felmelegített olajat tartalmazó edénybe. Támasza a villát a fedő egy kiválasztott nyílásába. A sülési idő kb. 1–4 perc. A kerámiatálkákban különböző mártásokat készíthet elő. A mártások találására szolgálnak a fondue kanalak.

### **FIGYELEM**

- Minden esetben egyenes, tiszta, csúszásgátló és nem éghető felületen használja.
- Minden használat előtt ellenőrizze le a készlet stabilitását és megfelelő összeállítását.
- Az égőt csak az állványba helyezést követően gyújtsa meg, és a kivetéle előtt ugyanitt oltsa el. Soha ne használja más célra az égőt.
- Ne tegye sütőbe a fondue edényt.
- Tüzelőanyagként csak a készlet gyártója által jóváhagyott terméket használjon a csomagoláson található utasításoknak megfelelően.
- **Biztonsági kockázat:** ne használjon folyékony fondue tüzelőanyagot!
- A tüzelőanyag, az égő és a forró edény kezelése során fokozott körültekintéssel járjon el, használjon megfelelő védőeszközöket (konyhai kesztyű stb.). Elmosás előtt hagyja kihűlni a készletet.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.
- A termék nem való gyermekek kezébe.
- Tűzveszélyes használat!
- A termék mindennemű csomagolóanyagát távolítsa el a kisgyermekek közeléből. Baleset és fulladásveszély.
- Gyertya használata estén (kizárólag csokoládés fondue):
  1. Soha ne hagyja az égő gyertyát felügyelet nélkül.
  2. Az égő gyertyát tartsa gyermekektől és állatoktól távol.
  3. Minden esetben hagyjon az égő gyertyák között legalább 1 hüvelyknyi / 2 cm szabad helyet.
  4. Ne hagyja az égő gyertyákat semmilyen tűzveszélyes anyagon, sem ilyen anyagok közelében.

### **KARBANTARTÁS ÉS HIBÁK**

Az első használat előtt, majd minden használat után alaposan mossa el és szárítsa meg. A használat utáni elmosás előtt hagyjon minden részt kihűlni! A mosogatógéphez kizárólag a rozsdamentes edény, a fondue villák, kanalak és az esetlegesen a készlet részét képező kerámiatálkák moshatók el. A többi részt minden esetben kézzel mosgassa el. Tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat, drótkéfeket se agresszív vagy csiszoló hatású tisztítószereket. Intenzív beszenyeződés esetén elmosogatás előtt áztassa be az érintett részt.

A rozsdamentes acél edény aljának elszíneződését a láng okozza. Ez az elszíneződés nincs kihatással a termék működésére sem egészségügyi ártalmatlanságára – így nem jelenti a termék meghibásodását, sem jogos reklamáció alapját.

### **A vevő megismerkedett a termék működésével és használatával.**





## **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°С. 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. Приложите 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 абразивными 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 жалобы.

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





## **HR** Poštovani,

**pred Vama je:** Ovaj komplet za fondue od nehrđajućeg čelika/emajla odličan je za pripremu i elegantno posluživanje fondua. Komplet sadrži: zdjelu od nehrđajućeg čelika/emajla, 6 keramičkih tanjura, 6 žlica i vilica u boji, poklopac s otvorima za vilice, zakretno postolje i plamenik. Izrađeno od provoklasnog čelika, kvalitetnog emajla i otporne keramike. Jednostavno održavanje i čišćenje.

Prije uporabe pročitajte sve upute i čuvajte ih za slučaj potrebe. Radi vlastite sigurnosti poštujujte ovdje navedene preporuke. Ako proizvod predate nekom drugom, predajte mu i korisnički priručnik. Ovaj proizvod namijenjen je samo za uobičajenu uporabu u kućanstvu. Nije predviđen za komercijalne svrhe.

### **Opis:**

- Postolje
- Rotirajući stalak za tanjure
- Keramički tanjuri, 6 kom.
- Stalac od nehrđajućeg čelika
- Plamenik
- Poklopac za gašenje plamena
- Zdjela od nehrđajućeg čelika/emajla
- Poklopac s otvorima za vilice
- Vilice za fondue, 6 kom.
- Žlice za fondue, 6 kom.

### **Sklapanje**

Na bazu pritisknete rotirajući stalak, a zatim i stalac od nehrđajućeg čelika. Zdjelu od nehrđajućeg čelika s poklopcem stavite na stalak. Stavite keramičke tanjure na rotirajući stalak. Kada završite provjerite jesu li svi dijelovi pravilno sastavljeni te je li sve stabilno.

### **Priprema ulja**

Ulje prikladno za prženje ulijte u zdjelu od nehrđajućeg čelika i zagrijte na štednjaku do temperature ispod 180 °C. Zdjelu sa zagrijanim uljem stavite na stalak (provjerite je li zdjela stabilna), stavite plamenik na stalak ispod zdjele i upalite ga.

### **Paljenje plamenika**

Otvorite plamenik i dodajte odgovarajuće gorivo u donji dio plamenika (pastu, gel ili drugo dostupno gorivo za fondue). Upotrijebite samo gorivo za fondue odobreno za plamenike. Zatvorite plamenik i stavite ga u središte stalka ispod zdjele. Zatim upalite plamenik (upaljačem za cigarete ili dugom šibicom). Prije uklanjanja plamenika uvijek ugasite plamen pomoću poklopca za gašenje tako da ga stavite na plamen.

### **Priprema fondua**

Da biste pripremili fondue, izrežite meso i povrće na male kockice. Pojedinačne komade pokupite pomoću vilice za fondue i uronite u zdjelu sa zagrijanim uljem. Prisolnite vilicu o otvor u poklopcu. Vrijeme pripreme ovisi o vrsti i okusu hrane te iznosi 1–4 minute. U keramičkim posudama možete pripremiti različite umake i preljeve. Žlice za fondue koriste se za posluživanje umaka.

## **UPOZORENJE**

- Uvijek rabite na ravnim, čistim, nekizajućim i nezapaljivim površinama.
- Prije svake uporabe provjerite stabilnost te jesu li dijelovi pravilno sastavljeni.
- Zapalite plamenik tek kada ga stavite u stalak, a ondje ga i ugasite. Plamenik nemojte rabiti u druge svrhe.
- Lonac za fondue nemojte stavljati u pećnicu.
- Upotrijebite samo gorivo za plamenike dostupno u trgovinama i koje je odobrio proizvođač, prema isporučenim uputama.
- **Sigurnosni rizik:** nemojte rabiti tekuće gorivo za fondue!
- Prilikom rukovanja gorivom, plamenikom ili vrućom zdjelom budite pažljivi i upotrijebite odgovarajuću zaštitu (rukavice i sl.). Prije pranja pričekaajte da se komplet za fondue ohladi.
- Proizvod se tijekom uporabe ne smije ostaviti bez nadzora.
- Proizvod ne smiju koristiti djeca.
- Opasnost od požara!
- Svu ambalažu držite izvan dohvata djece. Opasnost od ozljede ili gušenja.
- Ako koristite svijeće (samo za čokoladni fondue):
  1. Zapaljenu svijeću nikad ne ostavljajte bez nadzora.
  2. Zapaljenu svijeću držite izvan dohvata djece i životinja.
  3. Između upaljenih svijeća uvijek ostavite prostor od najmanje 2 cm.
  4. Upaljene svijeće nemojte ostavljati na mjestima ili predmetima koji bi se mogli zapaliti ni u blizini takvih materijala.

## **ODRŽAVANJE I KVAROVI**

Potpuno očistite i osušite prije prve uporabe i nakon svake sljedeće uporabe. Nakon upotrebe svi se dijelovi moraju potpuno ohladiti prije pranja! U perlici posuda može se prati samo zdjela od nehrđajućeg čelika, vilice za fondue i žlice te keramički tanjuri ako su isporučeni. Ostale dijelove perite samo ručno. Nemojte rabiti oštre predmete, čeličnu vunu te agresivna ili abrazivna sredstva. Jako zaprljane dijelove namočite prije pranja.

Promjenu boje dna zdjele od nehrđajućeg čelika uzrokuje plamen plamenika. Promjena boje ne utječe na funkcionalnost i netoksičnost proizvoda te ne predstavlja defekt i ne može biti predmetom žalbe.

## **Kupac je informiran o funkciji ovog proizvoda i njegovoj uporabi.**







## **SI** Spoštovani uporabniki,

**postali ste lastnik:** komplet za fondi iz legiranega jekla/enamela je odličen za pripravo in stilsko serviranje fondijev, ki niso le z mesom. Komplet sestavlja: posoda iz nerjavečega jekla/enamela, 6 keramičnih posodic, 6 barvnih žlic in vilic, pokrov z odprtini za vilice, vrteč se podstavek in gorilnik. Izdelano iz prvorazrednega jekla, kakovostnega enamela in obstojne plastike. Enostavno vzdrževanje in čiščenje.

Pred uporabo preberite navodila in jih shranite za poznejšo rabo. Zaradi svoje varnosti upoštevajte navedena priporočila. Če boste izdelek predali drugi osebi, priložite tudi priročnik za uporabo. Izdelek je namenjen za normalno domačo uporabo. Ni ga dovoljeno uporabiti v komercialne namene.

### **Opis:**

- Podstavek
- Vrteč se nosilec posodic
- Keramične posodice, 6 kosov
- Stojalo iz nerjavečega jekla
- Gorilnik
- Pokrovka za ugašanje plamena
- Posoda iz nerjavečega jekla/enamela
- Pokrov z odprtini za vilice
- Vilice za fondi, 6 kosov
- Žice za fondi, 6 kosov

### **Sestavljanje**

Vrteč se nosilec namestite na podstavek in nanj še stojalo iz nerjavečega jekla. Posoda iz nerjavečega jekla postavite skupaj s pokrovko v stojalo. Keramične posodice namestite v vrteče se stojalo - Ko ste sestavili se prepričajte, ali so vsi sestavni deli pravilno namešeni in, da je celoten komplet stabilen.

### **Priprava olja**

V skledo iz nerjavečega jekla nalijte olje, primerno za cvrtje in ga predogrejte na kuhališču štedilnika tik pod mejo 180 °C. Posodo s predogretim oljem postavite v stojalo (preverite, ali je posoda stabilna), v stojalo postavite pod posodo gorilnik in ga prižgite.

### **Prižiganje gorilnika**

Odprite gorilnik in v spodnji del gorilnika dodajte ustrezno gorivo - praviloma je gorivo pasta, žele in druga goriva, ki so na voljo za fondi. Uporabljajte izključno goriva, odobrena za uporabo v gorilniku. Zaprite gorilnik in ga namestite v sredino stojala pod posodo. Nato prižgite gorilnik (priporočamo, da uporabljate vžigalnik za cigarete ali dolgo vžigalico). Pred odstranitvijo gorilnika vedno ugasnite plamen tako, da pokrovko za ugašanje namestite na plamen.

### **Priprava fondija**

Za pripravo fondija razrežite meso in zelenjavo na majhne kocke. Na vilico za fondi nabodite posamezne kose in jih potopite v posodo s segretim oljem. Vilico naslonite v odprtino na pokrovki. Čas kuhanja je odvisen od vrste hrane ali okusa, pribl. 1–4 minute. V keramičnih posodah lahko pripravite različne omake in začimbe. Žlice za fondi se uporabljajo za strženje omak.

### **OPOZORILO**

- Komplet za fondi uporabljajte vedno na ravni, čisti površini, kjer ne drsi in je odporna proti ognju.
- Pred uporabo vedno preverite stabilnost in ali ste ga pravilno sestavili.
- Gorilnik prižgite šele, ko ste ga namestili v stojalo in ga tam tudi ugasnite; gorilnika ne uporabljajte v druge namene.
- Posode za fondi ne postavljajte v pečico.
- Uporabljajte le gorivo za gorilnik, ki je na voljo v trgovinah in ga je odobril proizvajalec, upoštevati pa morate navodila, ki so na embalaži.
- **Varnostno tveganje:** ne uporabljajte tekočega goriva za fondi!
- Ob uporabi goriva, gorilnika in vroče posode bodite previdni in uporabljajte ustrezne zaščitne pripomočke (rokavice itd.) Pred pomikanjem počakajte, da se ohladi komplet za fondi.
- Med uporabo ne puščajte izdelka brez nadzora.
- Ne sodi v otroške roke.
- Nevarnost požara!
- Material embalaže hranite izven dosega otrok. Tveganje za poškodovanje ali zadušitev.
- V primeru, če uporabljate sveče (le za čokoladni fondij):
  1. Goreče sveče nikoli ne puščajte brez nadzora.
  2. Otroci in živali ne puščajte v bližino gorečih sveč.
  3. Med gorečimi svečami naj bo vedno najmanj 2 cm razmaka.
  4. Gorečih sveč nikoli ne puščajte na materialih, ki bi se lahko vneli ali v njihovi bližini.

### **VZDRŽEVANJE IN OKVARE**

Pred prvo in po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite komplet za fondi. Po uporabo se morajo vsi sestavni deli ohladiti in šele nato jih lahko operete! V pomivalnem stroju je mogoče oprati le nerjaveči jekleno posodo, ne pa tudi vilic in žlic za fondi ter keramičnih posodic, če so v kompletu. Druge sestave dele operite z roko. Ne uporabljajte ostrih predmetov, jeklene volne ali sredstev za čiščenje, ki so agresivna ali drgnejo. V primeru hude umazanije te dele najprej namočite.

Razbarvanje podstavka posode iz nerjavečega jekla povzroča plamen gorilnika. Razbarvanje ne vpliva na funkcionalnost ali neuprutenost izdelka - zato to ni okvara izdelka in kot takšna ne more biti predmet reklamacije.

### **Kupec je bil seznanjen o funkciji in uporabi izdelka.**





## **DE** Lieber Kunde,

**Sie sind nun Eigentümer:** ein Fondue-Set aus Edelstahl / Emaille, das sich hervorragend für die Zubereitung und das stylische Servieren nicht nur von Fleisch-Fondue eignet. Das Set beinhaltet: eine Schüssel aus Edelstahl / Emaille, 6 Keramikschüsseln, 6 bunte Löffel und Gabeln, Deckel mit Öffnungen für Gabeln, drehbarer Ständer und Kochplatte. Hergestellt aus erstklassigem Edelstahl, hochwertigem Emaille und haltbarem Keramik. Leichte Pflege und Reinigung. Vor dem Gebrauch alle Anweisungen lesen und diese für die künftige Verwendung aufbewahren. Halten Sie sich zu Ihrer Sicherheit an die hier aufgeführten Empfehlungen. Wenn Sie das Produkt an einen Dritten übergeben, dann tun Sie dies zusammen mit der Bedienungsanleitung. Dieses Produkt ist nur für die normale Nutzung im Haushalt bestimmt. Es kann nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.

### **Beschreibung:**

- Basis
- Drehbarer Besteckhalter
- Keramikschüsseln, 6 Stk.
- Edelstahl-Ständer
- Brenner
- Deckel zum Löschen der Flamme
- Edelstahl-/Emaille-Schale
- Deckel mit Öffnungen für Gabeln
- Fondue-Gabeln, 6 Stk.
- Fondue-Löffel, 6 Stk.

### **Zusammenbau**

Stellen Sie den drehbaren Halter und anschließend den Edelstahl-Ständer auf die Platte. Stellen Sie die Edelstahl-Schüssel mit dem Deckel in den Ständer. Stellen Sie die Keramikschüsseln in den drehbaren Ständer. Stellen Sie nach dem Zusammenbau sicher, dass alle Komponenten ordnungsgemäß sitzen und dass alles stabil ist.

### **Vorbereitung des Öls**

Gießen Sie Öl zum Braten in die Edelstahl-Schüssel und heizen Sie es auf dem Herd auf eine Temperatur unter der 180 °C-Grenze vor. Stellen Sie die Schüssel mit dem vorgeheizten Öl auf den Ständer (prüfen, dass die Schüssel stabil ist), stellen Sie den Brenner in den Ständer unter der Schüssel und zünden Sie ihn an.

### **Brenner - Anzünden**

Öffnen Sie den Brenner und geben Sie geeigneten Brennstoff in den unteren Teil des Brenners - üblicherweise handelt es sich bei dem Brennstoff um eine Paste, ein Gel oder um einen sonstigen für Fondue verfügbaren Brennstoff. Verwenden Sie nur den für Flammbrenner zugelassenen Fondue-Brennstoff. Schließen Sie den Brenner und stellen Sie ihn mittig auf den Ständer unter der Schüssel. Machen Sie den Brenner dann an (es wird empfohlen, einen Zigarettengasanzünder oder ein langes Streichholz). Löschen Sie die Flamme immer aus, bevor Sie den Brenner entfernen, indem Sie den Löschkopf über die Flamme stülpen.

### **Fondue-Vorbereitung**

Schneiden Sie als Vorbereitung für das Fondue Fleisch und Gemüse in kleine Würfel. Gabeln Sie einzelne Stücke mit der Fondue-Gabel auf und tauchen Sie diese in die Schüssel mit dem erhitzten Öl. Lehnen Sie die Gabel gegen die Öffnung im Deckel. Die Kochzeit hängt von der Art der Lebensmittel oder dem Geschmack ab und beträgt zwischen 1 – 4 Minuten. In den Keramikschüsseln können Sie verschiedene Saucen und Aromastoffe zubereiten. Die Fondue-Löffel werden zum Servieren der Saucen verwendet.

### **WARNUNG**

- Immer auf einer ebenen, sauberen, rutschfesten und nicht brennbaren Fläche verwenden.
- Vor jeder Nutzung die Stabilität und den korrekten Zusammenbau prüfen.
- Den Brenner erst entzünden, nachdem er auf dem Ständer platziert wurde und ihn auch da ausmachen; verwenden Sie den Brenner nicht für andere Zwecke.
- Stellen Sie den Fondue-Topf nicht in einen Ofen.
- Verwenden Sie nur den in geschäftlichen erhältlichen Brenner-Brennstoff, der vom Hersteller gemäß den auf der Verpackung angegebenen Anweisungen erhältlich ist.
- **Sicherheitsrisiko:** verwenden Sie für Fondue kein flüssigbrennstoff!
- Beim Umgang mit dem Brennstoff, dem Brenner und der heißen Schale vorsichtig sein und entsprechende Schutzmittel verwenden (handschuhe usw.). Lassen Sie das Fondue-Set vor dem Spülen abkühlen.
- Das Produkt darf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Gehört nicht in Kinderhände.
- Brandgefahr!
- Alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Verletzung oder Erstickungsgefahr.
- Falls Kerzen verwendet werden (nur für Schokoladen-Fondue):
  1. Lassen Sie eine brennende Kerze nie unbeaufsichtigt.
  2. Halten Sie die brennende Kerze von Kindern und Tieren fern.
  3. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen den brennenden Kerzen.
  4. Lassen Sie die Kerzen nicht auf oder in der Nähe von etwas brennen, das Feuer fangen könnte.

### **PFLEGE UND DEFEKTE**

Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und abtrocknen. Nach dem Gebrauch müssen alle Teile abkühlen, bevor sie gespült werden können! In der Spülmaschine kann nur die Edelstahl-Schüssel, die Fondue-Gabeln und Löffel und die Keramikschüsseln, sofern im Lieferumfang enthalten, gereinigt werden. Spülen Sie die anderen Teile nur mit der Hand. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, Stahlwolle oder Reinigungsmittel mit aggressiven oder scheuernden Eigenschaften. Im Falle einer schweren Verschmutzung die entsprechenden Teile einweichen. Die Entfärbung des Bodens der Edelstahl-Schüssel wird von der Brennerflamme verursacht. Die Entfärbung hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität oder Unigfitigkeit des Produkts - es handelt sich somit nicht um einen Produktdefekt und kann somit keine Grundlage für eine Reklamation sein.

**Der Käufer ist über die Funktion und über den Umgang mit dem Produkt informiert.**





## **FR** Cher client,

**Vous détenez maintenant :** Un nécessaire à fondue en acier inoxydable/émail idéal pour la préparation et le service élégant de viandes à fondue et autres mets. L'ensemble est composé d'un poêlon en acier inoxydable/émail, de 6 bols en céramique, 6 cuillères et fourchettes de couleur, d'un couvercle avec ouvertures pour les fourchettes, d'un support rotatif et d'un brûleur. Fabriqué à partir d'acier inoxydable, d'émail et de céramique de première qualité. Entretien et nettoyage faciles.

Avant utilisation, veuillez lire toutes les instructions et les conserver pour pouvoir les utiliser dans le futur. Pour votre sécurité, respectez toutes les recommandations fournies ici. Si vous prêtez ou cédez le produit à quelqu'un, joignez-y le manuel utilisateur. Ce produit n'est conçu que pour un usage domestique normal. Il ne peut pas être utilisé à des fins commerciales.

### **Descriptif :**

- Base
- Support de bol rotatif
- 6 bols en céramique
- Support en acier inoxydable
- Brûleur
- Couvercle pour éteindre la flamme
- Poêlon en acier inoxydable/émail
- Couvercle avec ouvertures pour les fourchettes
- 6 fourchettes à fondue
- 6 cuillères à fondue

### **Assemblage**

Sur la base, placez le support rotatif puis le support en acier inoxydable. Placez le poêlon en acier inoxydable avec son couvercle dans le support. Placez les bols en céramique dans le support rotatif. Après l'assemblage, assurez-vous que tous les composants sont bien en place et que l'ensemble est stable.

### **Préparation de l'huile**

Versez de l'huile spéciale friture dans le poêlon en acier inoxydable et préchauffez-la sur une plaque de cuisson à une température inférieure à la limite recommandée de 180 °C. Placez le poêlon avec l'huile préchauffée sur le support (vérifiez qu'il est bien stable), placez le brûleur dans le support sous le poêlon et allumez-le.

### **Allumage du brûleur**

Ouvrez le brûleur et ajoutez le combustible adéquat dans la partie basse. Le combustible peut-être en pâte, gel ou autres combustibles à fondue. N'utilisez que du combustible à fondue pour les brûleurs à flamme. Refermez le brûleur et placez-la au centre du support sous le poêlon. Allumez ensuite le brûleur (il est recommandé d'utiliser un allume-cigarette à gaz ou une longue allumette). Éteignez toujours la flamme avant de retirer le brûleur en utilisant le couvercle d'extinction sur la flamme.

### **Préparation de la fondue**

Pour préparer la fondue, coupez la viande et les légumes en petits cubes. Piquez des morceaux, un à la fois, à l'aide de la fourchette à fondue et plongez-les dans le poêlon d'huile chaude. Adossez la fourchette contre les ouvertures du couvercle. Le temps de cuisson dépend du type d'aliments et de votre goût, environ 1 à 4 minutes. Vous pouvez préparer différentes sauces et assaisonnements dans les bols en céramique. Les cuillères à fondue permettent de servir les sauces.

### **AVERTISSEMENT**

- Utilisez toujours le produit sur une surface régulière, propre, antidérapante et non combustible.
- Avant chaque utilisation, vérifiez la stabilité et le montage correct de l'ensemble.
- N'allumez et n'éteignez le brûleur que lorsqu'il est sur le support; n'utilisez pas le brûleur à d'autres fins.
- Ne placez pas le poêlon à fondue au four.
- N'utilisez que du combustible du commerce homologué par le fabricant et en respectant les instructions sur l'emballage.
- **Sécurité :** n'utilisez pas de combustible liquide pour la fondue !
- Lorsque vous manipulez le combustible, le brûleur et le poêlon chauds, soyez prudent et utilisez des ustensiles de protection appropriés (gants, etc.). Laissez refroidir le nécessaire à fondue avant de le nettoyer.
- Le produit ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est allumé.
- Ne convient pas aux enfants.
- Risque d'incendie !
- Maintenez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque de blessure et d'étouffement.
- Si vous utilisez des bougies (uniquement pour une fondue au chocolat) :
  1. Ne laissez jamais la bougie allumée sans surveillance.
  2. Maintenez la bougie allumée hors de portée des enfants et des animaux.
  3. Laissez toujours un espace d'au moins 2 cm entre les bougies allumées.
  4. Ne laissez jamais de bougies allumées sur des matières inflammables ou à proximité de telles matières.

### **ENTRETIEN ET DEFAULTS**

Nettoyez et séchez parfaitement le produit avant la première utilisation et après chaque utilisation. Toutes les pièces doivent avoir refroidi après utilisation avant de pouvoir être nettoyées ! Il n'y a que le poêlon en acier inoxydable, les fourchettes à fondue, les cuillères et les bols en céramique le cas échéant qui puissent être lavés au lave-vaisselle. Lavez les autres pièces à la main. N'utilisez pas d'éléments pointus, en limaille de fer ou des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. En cas de salissures tenaces, laissez tremper la partie en question.

La décoloration de la base du poêlon en acier inoxydable est provoquée par la flamme du brûleur. Cette décoloration n'affecte pas les fonctions ou la non-toxicité du produit. Il ne s'agit donc pas d'un défaut et cela ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

**L'acheteur a été informé du fonctionnement et de la manipulation du produit.**





## **17** Gentile cliente,

**ora Lei possiede:** un set per fonduta in acciaio inox/smalto ottimo per preparare e servire con stile la fonduta con carne, ma non solo. Il set comprende: una coppetta in acciaio inox/smalto, 6 piatti in ceramica, 6 cucchiai e forchette colorate, coperchio con aperture per le forchette, supporto girevole e fornello. Realizzato in acciaio di alta qualità, smalto di qualità e ceramica resistente. Facile manutenzione e pulizia.

Prima dell'uso, si consiglia di leggere tutte le istruzioni e conservarle per uso futuro. Per la propria sicurezza, attenersi alle raccomandazioni ivi fornite. Se si cede il prodotto ad altri, consegnarlo insieme al manuale d'uso. Questo prodotto è destinato al normale uso domestico. Non può essere utilizzato per scopi commerciali.

### **Descrizione:**

- Base
- Portapiatto girevole
- Piatti in ceramica 6 pz.
- Supporto in acciaio inox
- Fornello
- Coperchio per estinguere la fiamma
- Coppetta in acciaio inox/smalto
- Coperchio con aperture per le forchette
- Forchette per fonduta 6 pezzi
- Cucchiaini per fonduta 6 pezzi

### **Assemblaggio**

Sulla base, posizionare il supporto girevole e, successivamente, il supporto in acciaio inox. Posizionare la coppetta in acciaio inox con il coperchio nel supporto. Posizionare i piatti in ceramica nel supporto girevole. Dopo l'assemblaggio, assicurarsi che tutti i componenti siano posizionati correttamente e in modo stabile.

### **Preparazione dell'olio**

Versare l'olio adatto per friggere nella coppetta in acciaio inox e preriscaldare il forno ad una temperatura al di sotto dei 180 °C. Posizionare la coppetta con l'olio preriscaldato sul supporto (controllare che la coppetta sia stabile), posizionare il fornello nel supporto sotto la coppetta e accenderlo.

### **Accensione del fornello**

Aprire il fornello e aggiungere del combustibile adatto nella parte inferiore del fornello - di norma il combustibile è una pasta, gel o altri combustibili disponibili per la fonduta. Utilizzare esclusivamente combustibili per fonduta approvati per fornelli a fiamma. Chiudere il fornello e collocarlo al centro del supporto sotto la coppetta. Quindi accendere il fornello (si consiglia di utilizzare un accendisigari a gas o un fiammifero lungo). Spegnerne sempre la fiamma prima di rimuovere il fornello con il coperchio estinguente posizionandolo sulla fiamma.

### **Preparazione della fonduta**

Per preparare la fonduta: tagliare la carne e le verdure a cubetti. Prendere i singoli pezzi utilizzando una forchetta per fonduta e immergerli nella coppetta con l'olio riscaldato. Appoggiare la forchetta contro l'apertura del coperchio. Il tempo di cottura varia a seconda del tipo di alimento o in base alle preferenze di gusto, circa 1-4 minuti. Nei piatti in ceramica è possibile preparare salse e condimenti vari. La cucchiaini per fonduta sono utilizzati per servire le salse.

### **AVVERTENZA**

- Utilizzare sempre su una superficie pulita, antiscivolo e non combustibile.
- Prima di ogni uso, controllare la stabilità e il corretto assemblaggio.
- Accendere il fornello soltanto dopo averlo posizionato nel supporto ed estinguerlo anche da lì, non utilizzare il fornello per altri scopi.
- Non posizionare il pentolino della fonduta in un forno.
- Utilizzare esclusivamente combustibile per fornelli disponibile nei negozi e approvato dal costruttore secondo le istruzioni riportate sulla confezione.
- **Rischio per la sicurezza:** non utilizzare combustibile liquido per fonduta!
- Quando si utilizza il combustibile, il fornello e la coppetta, assicurarsi di impiegare gli opportuni dispositivi di protezione (guanti, ecc.). Lasciare che il set da fonduta si raffreddi prima di lavarlo.
- Il prodotto non deve essere lasciato incustodito durante l'uso.
- Non adatto per l'uso da parte di bambini.
- Pericolo di incendio!
- Tenere tutti i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di lesioni o soffocamento.
- In caso di utilizzo di candele (solo per fonduta al cioccolato):
  1. Non lasciare mai una candela accesa incustodita.
  2. Tenere la candela accesa fuori dalla portata di bambini e animali.
  3. Lasciare sempre uno spazio di almeno 2 cm tra candele accese.
  4. Non lasciare candele accese o tutto ciò che potrebbe provocare un incendio in prossimità di tali materiali.

### **MANUTENZIONE E DIFETTI**

Pulire e asciugare accuratamente prima del primo utilizzo e dopo ogni uso. Dopo l'uso, tutti i componenti devono raffreddarsi completamente prima di essere lavati! È possibile lavare nel lavastoviglie soltanto la coppetta in acciaio inox, le forchette e i cucchiaini per fonduta e i piatti in ceramica, se inclusi. Lavare le altre parti esclusivamente a mano. Non utilizzare oggetti appuntiti, lana d'acciaio o detergenti con proprietà abrasive o aggressive. In caso di sporco ostinato, lasciare la parte in ammollo.

La discolorazione della base della coppetta in acciaio inox è causata dalla fiamma del fornello. Questa discolorazione non influisce sulla funzionalità o non tossicità del prodotto, pertanto non è un difetto del prodotto e non può essere oggetto di reclamo.

**L'acquirente è stato informato sulla funzione e le modalità di utilizzo del prodotto.**





### **ES** Estimado cliente:

**tiene en sus manos:** un juego de fondue de acero inoxidable y esmalte excelente para preparar y servir con estilo no sólo fondues de carne. El juego incluye: un recipiente de acero inoxidable y esmalte, 6 cuencos cerámicos, 6 cucharas y tenedores de colores, tapa con apertura para tenedores, pie rotatorio y quemador. Fabricado con acero de primera clase, esmalte de calidad y cerámica resistente. Fácil limpieza y mantenimiento. Lea las instrucciones antes de utilizar el producto y consérvelas para el futuro. Por su seguridad, respete las recomendaciones indicadas en este documento. En caso de traspasar el producto a otra persona, entréguele también el manual del usuario. Este producto está destinado al uso doméstico normal. No puede emplearse para fines comerciales.

#### **Descripción:**

- Base
- Portacuencos giratorio
- 6 cuencos de cerámica
- Pie de acero inoxidable
- Quemador
- Tapa para extinguir la llama
- Recipiente de acero inoxidable y esmalte
- Tapa con apertura para tenedores
- 6 tenedores de fondue
- 6 cucharas de fondue

#### **Montaje**

Deposite el portacuencos giratorio sobre la base y después, el pie de acero inoxidable. Introduzca el recipiente de acero inoxidable con tapadera en el pie. Introduzca los cuencos cerámicos en el pie giratorio. Tras el montaje, asegúrese de que todos los componentes están bien apoyados y que el conjunto sea estable.

#### **Preparación del aceite**

Vierta aceite para freír en el recipiente de acero inoxidable y precaliente en el fogón a una temperatura inferior al límite de 180 °C. Coloque el recipiente con el aceite precalentado en el pie (compruebe que el recipiente quede estable), introduzca el quemador en el pie bajo el recipiente y encéndalo.

#### **Encendido del quemador**

Abra el quemador y añada suficiente combustible en la parte inferior; habitualmente se utiliza combustible en pasta, gel u otros combustibles especiales para fondue. Utilice solo combustibles de fondue aprobados para quemadores de llama. Cierre el quemador y colóquelo en el centro del pie, bajo el recipiente. A continuación encienda el quemador (se recomienda utilizar un mechero de gas o una cerilla larga). Antes de retirar el quemador, extinga siempre la llama cubriéndola con la tapa extintora.

#### **Preparación del fondue**

Para preparar el fondue: corte la carne o las verduras en cubitos. Con ayuda de un tenedor de fondue, tome las porciones individuales y sumérjalas en el recipiente con el aceite calentado. Apoye el tenedor contra la apertura de la tapa. Los tiempos de cocción son de entre 1 y 4 minutos aproximadamente, dependiendo del tipo de ingrediente y el gusto de cada cual. En los cuencos cerámicos puede preparar distintas salsas y aderezos. Las cucharas de fondue sirven para servir las salsas.

#### **ADVERTENCIA**

- Utilizar siempre en superficies niveladas, limpias, antideslizantes y no combustibles.
- Antes de cada uso, comprobar la estabilidad y corregir el montaje.
- Encienda y apague el quemador solo cuando esté dentro del pie. No utilice el quemador para otros fines.
- No introduzca el recipiente de fondue en el horno.
- Para encender el quemador, compre solo los combustibles aprobados por el fabricante según las instrucciones indicadas en el envase
- **Peligro:** ¡no utilice combustible líquido para el fondue!
- Cuando manipule el combustible, el quemador y el recipiente caliente, procure utilizar protecciones adecuadas (guantes, etc.). Espere a que el juego de fondue se enfríe antes de lavarlo.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- Evite que los niños lo utilicen.
- ¡Peligro de incendio!
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Riesgo de lesiones o asfixia.
- En caso de utilizar velas (solo para fondue de chocolate):
  1. Nunca deje velas encendidas sin supervisión.
  2. Mantenga las velas encendidas fuera del alcance de los niños y los animales.
  3. Deje siempre un espacio de al menos 2 cm (1 pulgada) entre las velas encendidas.
  4. No deje las velas encendidas sobre nada que pueda prender ni cerca de materiales de este tipo.

#### **MANTENIMIENTO Y DEFECTOS**

Limpie y seque bien antes del primer uso y después de cada utilización. Espere a que se enfríen totalmente todas las piezas antes de lavarlas. Solo se puede lavar en lavavajillas el recipiente de acero inoxidable, los tenedores y cucharas de fondue y los cuencos cerámicos, si se incluyen. Todas las demás piezas deben lavarse a mano. No utilice objetos afilados, estropajos de acero ni detergentes con propiedades agresivas ni abrasivas. Para eliminar la suciedad persistente, ponga a remojo la pieza.

La decoloración de la base del recipiente de acero inoxidable se debe a la llama del quemador. Esta decoloración no afecta a la funcionalidad ni a la inocuidad del producto; no es un defecto del producto, por lo que no puede ser objeto de reclamación.

**El comprador ha sido informado de cómo utilizar y manipular el producto.**





**NOTES / POZNÁMKY / MEGJEGYZÉSEK / NOTATKI / ZAMETKI / BILJEŠKE**

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for handwritten notes.







**Dovozce/Importer:** FAST ČR, a.s.; Černokostecká 2111, 100 00 Praha 10, Czech Republic

**Distributor:** FAST PLUS, spol. s r.o.; Na Pántoch 18, 831 06 Bratislava, Slovak Republic

**Dystrybutor:** FAST Poland sp. z o. o.; ul. Sokołowska 10, 05-090 Puchały, Poland

**Elosztó:** FAST Hungary Kft.; Dulácska u. 1/a., 2045 Törökbálint, Hungary

[www.lamart.cz](http://www.lamart.cz)