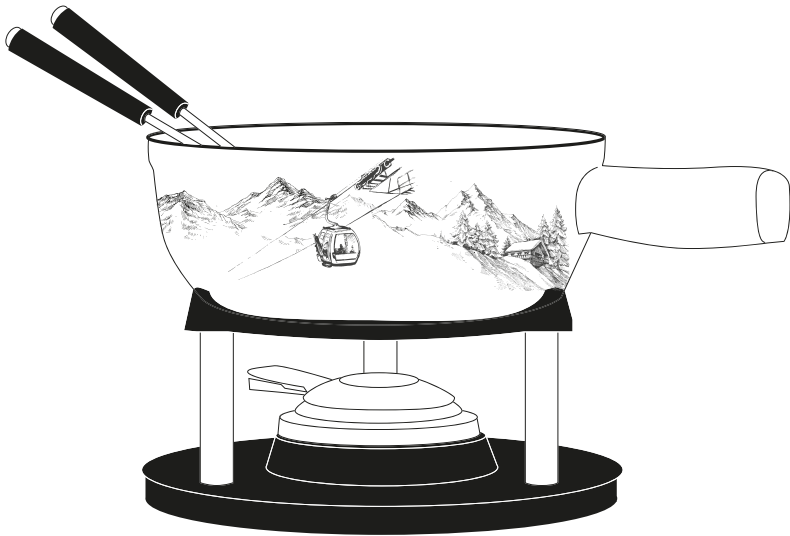


*à Table*

Lumière des Alpes



---

**FONDUE-SET «CHÄSALP»**

**SET À FONDUE «FROMAGE D'ALPAGE»**

## Liebe Lumière des Alpes Kundinnen & Kunden

Vielen Dank, dass du Dich für das Fondue-Set von Lumière des Alpes entschieden hast. Damit der Fonduespass über viele Jahr sorgenlos Freude bereitet, bitten wir Dich folgende Bedienungsanleitung gut durchzulesen.

Gusseisen hat Tradition und ist handgefertigt.

Gusseisen ist ein aussergewöhnliches Material, das perfektes Gelingen auf allen Arten von Kochfeldern (Gas- und Elektroherd, Glaskeramik-, Halogen und Induktionskochfelder) ermöglicht. Da jedes Stück von Hand gefertigt ist, können leichte Unregelmässigkeiten auftreten, die aber keinesfalls die hervorragende Kochqualität beeinflussen.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Fondue-Set nicht bedienen. Benutze das Fondue-Set ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist wegen den damit verbundenen Gefahren untersagt.

## Vor dem ersten Gebrauch

Reinige das Caquelon und die Fonduegabeln mit warmem Wasser und Spülmittel.

**Beim Kochen wird der Griff heiss. Fasse diesen nur mit Handschuhen oder Topflappen an.**

Wähle den Durchmesser der Wärmequelle entsprechend der Grösse des Kochgeschirrs (die Kochplatte kann aufgrund der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit ruhig kleiner sein als das Geschirr).

Benutze beim aufkochen Accessoires aus Holz, Plastik oder hitzebeständigem Silikon anstelle von Metallgeschirren, um die Emailschiicht nicht zu beschädigen.

## Anwendung und Pflege Ihrer Caquelons



**Mit max. mittlerer Hitze aufheizen!**

Niemals das leere Caquelon erhitzen.

Das beste Kochergebnis erzielst du bei schwacher oder mittlerer Hitze.

**Keine Metalllöffel, -wender, Schneebeesen, Messer und Gabeln zum Rühren oder Abkratzen einer allfälligen Kruste verwenden.**

Trage beim Umgang mit heissen Töpfen und Griffen stets Kochhandschuhe.

Stelle das heisse Caquelon nach dem Gebrauch immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.

**Auf der Herdplatte das Caquelon anheben und keinesfalls ziehen oder schieben. Schneide nicht direkt im Caquelon.**

Lasse alles immer erst etwas abkühlen, bevor du es abspülst. Tauche es nicht in

kaltes Wasser ein, da ein thermischer Schock die Emailbeschichtung beschädigen kann. Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Das Caquelon ist spülmaschinentauglich, die Reinigung von Hand wird aber empfohlen.

Falls Rückstände bleiben, Geschirr mit kaltem Wasser füllen und 4-6 Stunden einweichen lassen.

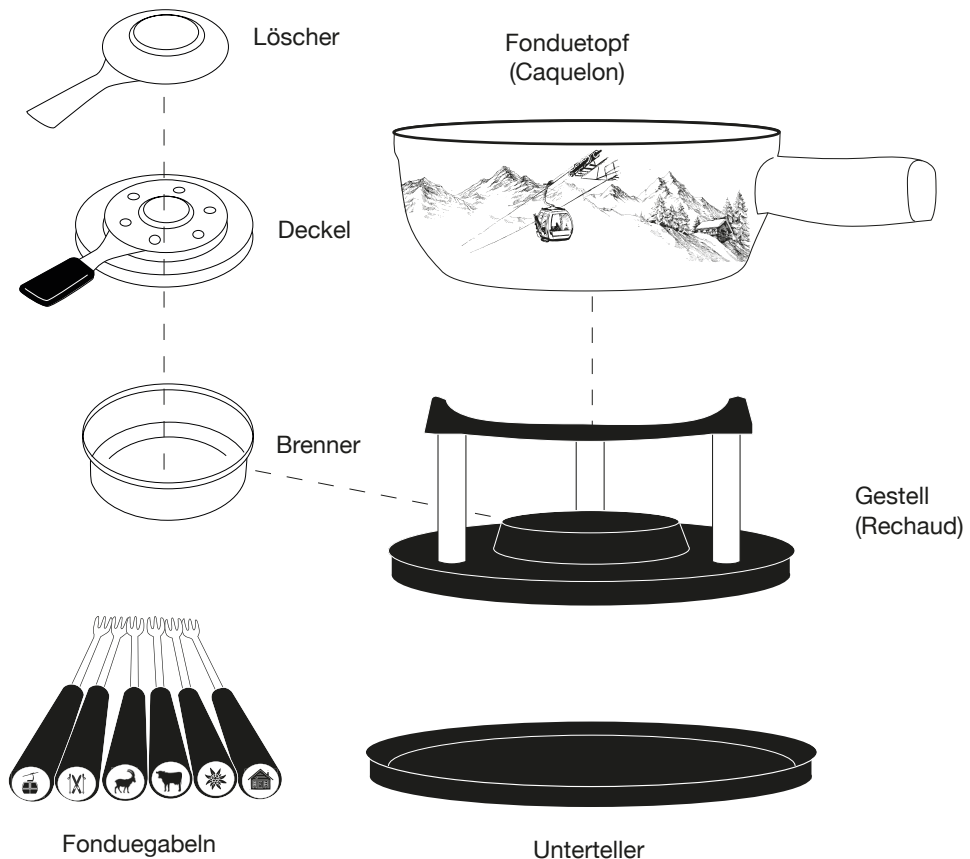
Benutze keine scheuernden Schwämme und Reinigungsmittel, keine Metallkratzer oder Scheuermittel, welche die die Emailbeschichtung beschädigen können.

Es kann sich mit der Zeit eine Patina/Verfärbung bilden. Versuche nicht, diese zu entfernen, denn diese beeinträchtigt das Kochergebnis nicht. Wir empfehlen die Innenseite nur mit heissem Wasser auszuspülen.

Achte darauf, dass Kochgeschirr nach dem Reinigen gut abzutrocknen. Räume es nicht weg, wenn es noch feucht ist. Am Rand des Kochgeschirrs kann mit der Zeit Flugrost entstehen. Entfernen diesen mit einem feuchten Tuch und streiche die betroffenen Stellen dann sorgfältig mit Speiseöl ein.

Verschraubungen am Rechaud immer prüfen und gegebenenfalls nachziehen.

**Immer den in der Lieferung enthaltenen Unterteller für das Rechaud verwenden!**



## Verwendung des Brenners:



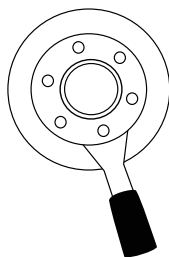
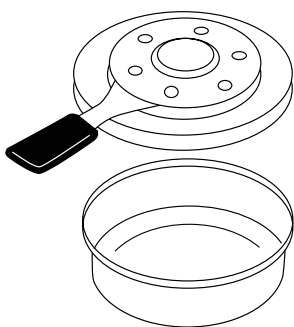
### WARNUNG

vor Verbrennungen, Verbrühungen oder Brand

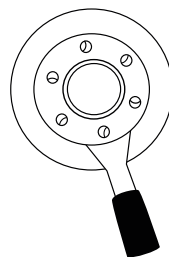
Den Brenner ausschliesslich mit Brennpasten gefüllten Einsätzen verwenden.

### Niemals Brennspritus/Brennsprit verwenden!

Nach Befüllung des Brenners mit Brennpaste in gefülltem Fertigeinsatz den Deckel aufsetzen und diesen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Deckel muss spürbar einrasten und fest auf dem Brenner sitzen.



Grosse Flamme:  
Löcher weit offen



Kleine Flamme:  
Löcher leicht geöffnet  
oder geschlossen

Setze den befüllten Brenner in die Halterung des Fondue-Rechaud ein.

Achte beim Anzünden des Brenners darauf, das sich Kleidung, Haar und das Gesicht in einem angemessenen Sicherheitsabstand befinden und nicht mit der Flamme in Kontakt kommen können.

Reguliere die Flammenhöhe des Brenners, je nach Bedarf, durch die Drehgriffeinstellung für die Aufsatzlochung (Sauerstoffzufuhr).

Lösche den Brenner durch Aufsetzen der Brennabdeckung (Erstickung der Flamme).

## Chères clientes et chers clients de Lumière des Alpes

Nous te remercions d'avoir choisi le set à fondue de Lumière des Alpes. Pour que le plaisir de la fondue dure plusieurs années sans souci, nous te prions de bien lire le mode d'emploi suivant.

La fonte, matériau de longue tradition, est façonnée à la main

La fonte est un matériau exceptionnel qui permet une réussite parfaite sur tous les types de cuisson (gaz, électricité, vitrocéramique, halogène et induction). Etant donné le façonnage à la main de chaque caquelon, ceux-ci peuvent présenter quelques irrégularités qui ne modifient en rien leur qualité de cuisson extraordinaire.

Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi, ainsi que les enfants, ne doivent pas utiliser le caquelon. N'utilisez le service à fondue que pour l'usage auquel il est destiné. Toute utilisation impropre est interdite en raison des risques que cela comporte.

## Avant la première utilisation

Avant sa première utilisation, laver le caquelon à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle

**Lors de la cuisson, les poignées deviennent chaudes. Pour les saisir, il faut toujours utiliser des gants ou des maniques de cuisine.**

Choisissez le diamètre de la source de chaleur correspondant à la taille du caquelon (grâce à son excellente conductivité thermique, on peut tout à fait choisir une source de chaleur de taille plus petite que celle du caquelon).

Pour ne pas rayer l'émail, n'utilisez pas d'ustensiles en métal mais des ustensiles en bois, plastique ou silicone résistant à la chaleur.

## Utilisation et entretien de votre caquelon



**Chauffer au maximum à température moyenne !**

Ne jamais chauffer un caquelon vide.

Pour un meilleur résultat, cuire à feu moyen ou doux.

**N'utilisez pas de cuillère ou de spatule en métal, de fouet, de couteau ou de fourchette pour remuer ou gratter une éventuelle croûte.**

Porte toujours des gants de cuisine lorsque tu manipules des casseroles et des poignées chaudes.

Après utilisation, place toujours le caquelon chaud sur un support résistant à la chaleur et non directement sur une surface non protégée.

**Sur la plaque de cuisson, soulever le caquelon et ne jamais le tirer ou le pousser.**

Ne coupe pas directement dans le caquelon.

Avant de nettoyer ton caquelon, le laisser refroidir. Ne le plonge pas dans l'eau froide, car un choc thermique pourrait fêler l'émail. Nettoie avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le caquelon peut être mis au lave-vaisselle, mais il est recommandé de le nettoyer à la main.

S'il reste des résidus, remplis la vaisselle d'eau froide et laisse-la tremper pendant 4 à 6 heures.

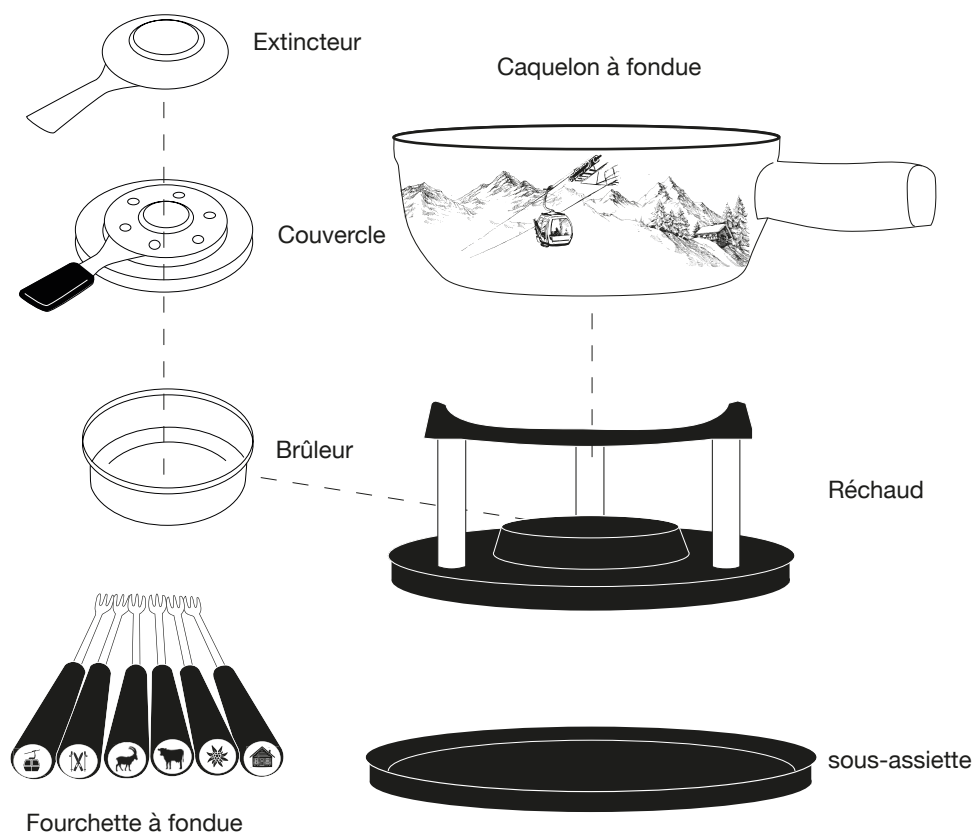
N'utilise pas d'éponges ou de produits de nettoyage abrasifs, ni de grattoirs métalliques ou de produits à récurer qui pourraient endommager le revêtement en émail.

Une patine/décoloration peut se former avec le temps. N'essayez pas de l'enlever, car elle n'affecte pas le résultat de la cuisson. Nous recommandons de ne rincer l'intérieur qu'à l'eau chaude.

Veille à bien sécher les ustensiles de cuisine après les avoir nettoyés. Ne les range pas lorsqu'ils sont encore humides. Avec le temps, de la rouille peut se former sur les bords des ustensiles de cuisine. Enlevez-la à l'aide d'un chiffon humide et peignez la surface avec de l'huile pour l'alimentation.

Toujours vérifier les raccords à vis du réchaud et les resserrer si nécessaire.

**Toujours utiliser la sous-assiette pour le réchaud fournie avec le produit.**



## Utilisation du brûleur :



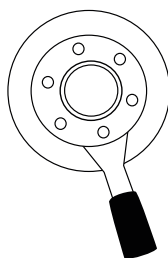
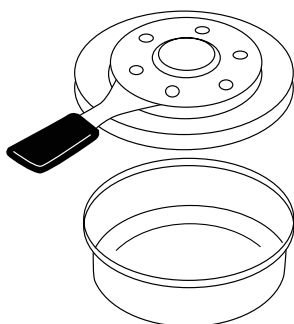
### ATTENTION

aux brûlures et aux incendies

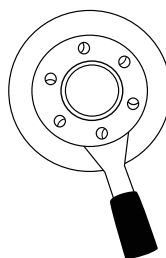
Utiliser le brûleur exclusivement avec des inserts remplis de pâte combustible.

### N'utilisez jamais d'alcool à brûler !

Après avoir rempli le brûleur de pâte combustible dans l'insert fini, placer le couvercle et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le couvercle doit s'enclencher de manière perceptible et être bien fixé sur le brûleur.



Grande flamme:  
trous largement ouverts



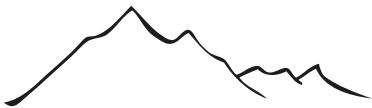
Petite flamme:  
trous légèrement  
ouverts ou fermés

Insérez le brûleur rempli dans le support du réchaud à fondue.

Lors de l'allumage du brûleur, veillez à ce que les vêtements, les cheveux et le visage se trouvent à une distance de sécurité appropriée et ne puissent pas entrer en contact avec la flamme.

Régler la hauteur de la flamme du brûleur, selon les besoins, à l'aide de la poignée rotative de réglage de l'orifice de l'embout (alimentation en oxygène).

Éteindre le brûleur en plaçant le couvercle du brûleur (étouffement de la flamme).



Lumière des Alpes

Lumière des Alpes GmbH  
Schweiz

[www.lumieredesalpes.ch](http://www.lumieredesalpes.ch)