



**How to use your 3-in-1 fondue set**

**Utilisation de votre service à fondue de 3 dans 1**

**Instrucciones para usar su fondue de 3 en 1**

**Wie verwenden Sie 3-in-1 Fonduesatz**

**Come usare il Set per fonduta 3 in 1**



CHEESE & CHOCOLATE FONDUE  
FONDUE AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT  
FONDUE DE QUESO Y DE CHOCOLATE  
KÄSE & SCHOKOLADENFONDUE  
FONDUTA DI FORMAGGIO E CIOCCOLATO

MEAT FONDUE  
FONDUE À LA VIANDE  
FONDUE DE CARNE  
FLEISCHFONDUE  
FONDUTA DI CARNE



**AROSA 11 PC  
STAINLESS STEEL FONDUE SET  
SET UP FOR MEAT**



**LAUSANNE 11 PC  
COPPER FONDUE SET  
SET UP FOR CHEESE & CHOCOLATE**



**ZÜRI 11 PC  
STAINLESS STEEL FONDUE SET  
SET UP FOR CHEESE & CHOCOLATE**

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

**SET INCLUDES:**

1. Stainless steel or copper pot
2. Removable splatter guard
3. Ceramic bowl
4. 6 Stainless steel fondue forks
5. Base cup
6. Adjustable burner cover
7. Burner lid
8. Rechaud



## FONDUE LIKE THE SWISS!

Your 3-in-1 Swissmar fondue can be used for Meat, Cheese and Chocolate fondue. Refer to the recipe cards (included) for recipe suggestions.

*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

- Use splatter guard for meat fondues only.
- For cheese or chocolate fondue, bring an inch or two of water to a simmer in the stainless steel pot then nest the ceramic bowl over the top to create a double-boiler. The simmering water in the pot indirectly heats the ceramic bowl, allowing for a gradual melting process to prevent the cheese or chocolate from burning.
- 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.



**SERVICE D'ACIER INOXYDABLE  
D'AROSA DE 11 PIÈCES  
FONDUE À LA VIANDE**



**SERVICE DE CUIVRE DE LAUSANNE  
DE 11 PIÈCES  
FONDUE AU FROMAGE ET AU  
CHOCOLAT**



**SERVICE D'ACIER INOXYDABLE DE  
ZÛRI DE 11 PIÈCES  
FONDUE À LA VIANDE**

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

**L'ENSEMBLE INCLUT :**

1. Pot en inox et cuivre
2. Pare-éclaboussure amovible en cuivre
3. Bol en céramique
4. 6 fourchettes à fondue en inox
5. Coupelle de base
6. Couvercle ajustable du brûleur
7. Couvercle du brûleur
8. Réchaud



## LES FONDUES FAVORISENT LE SWISS!

Votre caquelon Swissmar 3 dans 1 peut être utilisé pour les fondues à la viande, au fromage et au chocolat. Consultez les fiches de recettes (incluses) pour voir nos recettes suggérées.

*Bonne Fondue-ation!*

## AVANT L'UTILISATION

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

## REMPLEISSAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR

\* Il est recommandé d'utiliser du gel allume-feu Swiss 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

- Utilisez l'anneau anti-éclaboussures avec les fondues à la viande uniquement.
- Pour la fondue de fromage ou de chocolat, faites mijoter un pouce ou deux d'eau dans la casserole en acier inoxydable; puis emboîtez le bol en céramique sur le dessus du pot pour créer un bain-marie. L'eau frémissante dans le pot chauffe indirectement le bol en céramique, empêche le fromage ou le chocolat de brûler par un processus de fusion progressive.
- 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.



**CONJUNTO DE ACERO INOXIDABLE  
DE AROSA DE 11 PIEZAS  
FONDUE DE CARNE**



**CONJUNTO DE COBRE DE  
LAUSANNE DE 11 PIEZAS  
FONDUE DE QUESO Y DE  
CHOCOLATE**



**CONJUNTO DE ACERO INOXIDABLE  
DE ZÛRI DE 11 PIEZAS  
FONDUE DE CARNE**

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

**EL JUEGO INCLUYE:**

1. Olla de acero inoxidable y cobre
2. Protector de cobre desmontable para las salpicaduras
3. Olla de cerámica
4. 6 tenedores para fondue de acero inoxidable
5. Recipiente de la base
6. Cubierta ajustable para el quemador
7. Tapa del quemador
8. Base



## ¡HAGA LA FONDUE COMO LOS SUIZOS!

Puede utilizar su fondue de 3 en 1 Swissmar para fondue de carne, queso o chocolate. Consulte las tarjetas de recetas (incluidas) para sugerencias de preparación.

*¡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

- Utilice el aro contra salpicaduras solamente para fondue de carne.
- Para fondue de queso o chocolate, cocine a fuego lento una pulgada o dos de agua en la olla de acero inoxidable; luego coloque el cuenco de cerámica sobre la olla para crear un baño maría. El agua hirviendo en la olla caliente indirectamente el cuenco de cerámica, evita que el queso o el chocolate se queme mediante el proceso de fusión gradual.
- 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.



**AROSA 11 PC EDELSTAHL-FONDUE-SET AUF FLEISCH EINRICHTEN**



**LAUSANNE 11 PC COPPER FONDUE SET EINRICHTEN FÜR KÄSE & SCHOKOLADE**



**ZURI 11 PC EDELSTAHL-FONDUE-SET AUF FLEISCH EINRICHTEN**

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

**DER FONDUESATZ BEINHALTET:**

1. Edelstahl- oder Kupfertopf
2. Abnehmbarer Spritzschutz
3. Keramikschale
4. 6 zweizinkige Fonduegabeln
5. Basisschale
6. Verstellbare Kocherabdeckung
7. Kocherdeckel
8. Rechaud





## FONDUE WIE BEI DEN SCHWEIZERN!

Ihr swissmar-fonduesatz kann für fleisch-, käse- oder schokoladenfondue verwendet werden. Schauen sie sich die rezeptkarten (beigelegt) an für rezeptvorschläge.

*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

- Den spritzschutz nur bei fleischfondues verwenden.
- Für Käse- oder Schokoladenfondue zwei bis fünf Zentimeter Wasser im Edelstahltopf köcheln lassen. Verschachteln Sie dann die Keramikschale oben auf dem Topf, um einen Wasserbad zu erzeugen. Das siedende Wasser im Topf erwärmt indirekt die Keramikschale und verhindert, dass der Käse oder die Schokolade durch allmählichen Schmelzprozess verbrennt.
- 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 aggressiv 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.



**SET PER FONDUTA IN ACCIAIO INOSSIDABILE DA 11 PZ AROSA PREPARATO PER LA CARNE**



**LAUSANNE SET FONDUTA IN RAME 11 PZ PREPARATO PER FORMAGGIO E CIOCCOLATO**



**SET PER FONDUTA IN ACCIAIO INOSSIDABILE DA 11 PZ ZURI PREPARATO PER LA CARNE**

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

**IL SET INCLUDE:**

1. Pentola in acciaio inossidabile o rame
2. Protezione antischizzi rimovibile
3. Ciotola in ceramica
4. 6 forchettine a due denti per fonduta
5. Coppa base
6. Coperchio del bruciatore regolabile
7. Recipiente de la base
8. Fornelletto



## LA FONDUTA PROPRIO COME IN SVIZZERA!

Il set per fonduta Swissmar può essere utilizzato per fondute di carne, formaggio e cioccolato. Fare riferimento alle schede (incluse) per i suggerimenti sulle ricette.

*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 fornello.
- 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 fornello.
- 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 fornello.
- 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 fornello, base e bruciatore con un panno umido o una spugna se necessario.

### SUGGERIMENTI

- Utilizzare la protezione antischizzi solo per le fondute di carne.
- Per la fonduta di formaggio o cioccolato, cuocere a fuoco lento uno o due pollici di acqua nella pentola di acciaio inossidabile; quindi annidare la ciotola di ceramica sopra la pentola per creare un bagnomaria. L'acqua bollente nella pentola riscalda indirettamente la ciotola di ceramica, impedendo al formaggio o al cioccolato di bruciare mediante un processo di fusione graduale.
- 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.



**CANADA**

Swissmar Ltd.  
6 - 35 East Beaver Creek Rd.  
Richmond Hill, ON L4B 1B3

**USA**

Swissmar Inc.  
6391 Walmore Rd.  
Niagara Falls, N.Y. 14304

**T:** 1-905-764-1121

**F:** 1-905-764-1123

**Toll Free:** 1-877-947-7627

**Toll Free Fax:** 1-800-216-3492

**E:** [info@swissmar.com](mailto:info@swissmar.com)  
[www.swissmar.com](http://www.swissmar.com)