



vivo®

Villeroy & Boch Group

# GEBRAUCHS • UND PFLEGEANLEITUNG

# USE AND CARE INSTRUCTIONS

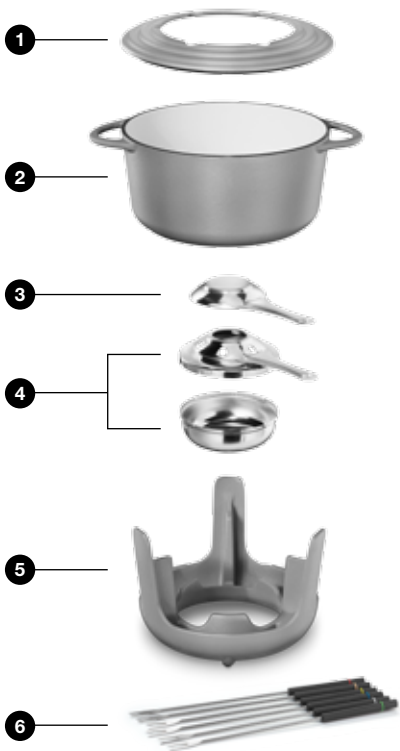
Seit vielen Jahren stellt  
vivo | Villeroy & Boch Group  
Produkte her, die einladen Tischkultur  
zu genießen. Mit großer Liebe zum  
Detail und erstklassiger Qualität.

---

For many years  
vivo | Villeroy & Boch Group has  
been making products to enjoy a  
beautiful table culture. With great eye  
for detail and incredible quality.



<b>DEUTSCH</b> <b>GEBRAUCHS • UND PFLEGEANLEITUNG</b>	<b>5 - 9</b>
<b>NEDERLANDS</b> <b>GEBRUIKSAANWIJZING EN</b> <b>ONDERHOUDSINSTRUCTIES</b>	<b>11 - 14</b>
<b>ESPAÑOL</b> <b>INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO</b>	<b>15 - 19</b>
<b>ENGLISH</b> <b>USE AND CARE INSTRUCTIONS</b>	<b>21 - 24</b>
<b>FRANÇAIS</b> <b>NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN</b>	<b>25 - 29</b>
<b>ITALIANO</b> <b>ISTRUZIONI PER L'USO E LA CURA</b>	<b>31 - 35</b>





## VIVO | VILLEROY & BOCH GROUP FONDUE SET

### GEBRAUCHSANWEISUNG UND PFLEGEANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres vivo | Villeroy & Boch Fondue Sets aus Gusseisen. Wir hoffen, dass Sie dieses Kochgerät lange Zeit genießen werden.

Die folgenden Tipps werden Ihnen helfen, das Fondue Set auf die beste und sicherste Weise zu verwenden, sodass Langlebigkeit und Qualität so lange wie möglich gewährleistet bleiben.

Lesen Sie vor der ersten Verwendung diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig durch.

Wir raten Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufzubewahren.

### INHALT:

1. Fondueing / Spritzschutz | 2. Fonduetopf Ø 18 cm / 1,8 Liter | 3. Deckel | 4. Brenner | 5. Gestell | 6. 6x Fonduegabeln

### VOR DER ERSTEN UND JEDER FOLGENDEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie alle Aufkleber und andere Verpackungsmaterialien und spülen Sie den Topf mit warmem Wasser und einem Standardspülmittel. Den Topf abspülen und sorgfältig trocknen.
- Wir raten Ihnen, den Topf vor der ersten Verwendung leicht mit einer kleinen Menge Speiseöl einzureiben, um die Anti-Haft-Funktion zu fördern.
- Erhitzen Sie den Topf ein paar Minuten lang auf dem Herd bei niedriger Temperatur.
- Lassen Sie ihn danach wieder abkühlen und entfernen Sie das verbleibende Öl mit Küchenpapier.
- Ihr Produkt ist jetzt einsatzbereit.

### GEBRAUCHSANLEITUNG UND SICHERHEITANWEISUNG

- Wärmen Sie glasierte Töpfe aus Gusseisen immer langsam und allmählich auf.
- Der Fonduetopf (ohne Gestell und sonstiges Zubehör) ist für jede Wärmequelle, inklusive Induktion, geeignet. Wir raten von der Verwendung der „Booster“-Funktion eines Induktionsherds ab, da der Topf dadurch zu schnell erhitzt wird.
- Verwenden Sie den Ofen bis zu einer Höchsttemperatur von 250°C.
- Wir empfehlen Ihnen, den gefüllten Topf auf dem Herd im Voraus zu erhitzen. Das Aufwärmen mit dem Fondue Set-Brenner dauert beachtlich länger.
- Sorgen Sie beim Erwärmen des Topfs auf dem Herd dafür, dass das Kochfeld mit dem Topfdurchmesser übereinstimmt.

- Achten Sie bei Verwenden eines Gasherds darauf, dass die Gasflamme nicht größer als der Topfboden ist und nicht über den Topfboden hinausreicht.
- Der Fonduepf muss vor dem Befüllen vollständig trocken sein. Befüllen Sie den Topf höchstens mit der unten angegebenen Menge.

Fondueart	Empfohlene Menge	Anleitung
Käse/Schokolade	Den Topf mit maximal 2/3 seines Fassungsvermögens befüllen.	Langsam bei niedriger Hitze erwärmen. Wir raten Ihnen, das Produkt in Teilen hinzuzufügen und erst vollständig schmelzen zu lassen.
Öl	Den Topf mit maximal 1/3 seines Fassungsvermögens befüllen.	Langsam bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Den Topf niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehenlassen.
Bouillon	Den Topf mit maximal 2/3 seines Fassungsvermögens befüllen.	

- Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Öle oder Fette, die speziell für Fondue empfohlen werden.
- Entscheiden Sie sich vorzugsweise für Küchenwerkzeug aus Silikon oder Holz zum Umrühren im Topf.
- Seien Sie vorsichtig bei offenem Feuer. Bringen Sie niemals leicht entflammbare Gegenstände in die Nähe der Flamme.
- Seien Sie achtsam mit heißem Öl, Fett oder Bouillon. Bei Überhitzung kann sich der Inhalt spontan entzünden.
- Öl, Fett oder Bouillon müssen eine Temperatur von ca. 180 Grad Celsius erreicht haben, bevor Sie den Topf vom Herd nehmen und auf das Fondue Set stellen können. (Die richtige Temperatur lässt sich einfach mit einer Brotkruste ermitteln. Wenn Sie die Kruste ins Öl eintauchen und kleine Bläschen rund um die Kruste entstehen, die nach oben brodeln, dann hat das Öl die richtige Temperatur erreicht.)

- Stellen Sie das Gestell auf eine stabile, flache und hitzebeständige Fläche. Schützen Sie den Untergrund, falls gewünscht, mit einem geeigneten Untersetzer.
- Setzen Sie den Fonduepfopf vorsichtig auf das Gestell und sorgen Sie dafür, dass der Pfopf stabil steht. Setzen Sie immer den Ring/Spritzschutz auf den Pfopf, bevor Sie mit dem Fondue beginnen.
- Wir raten für den Brenner zu direkt einsatzbereiten Brennpastendosen, die für Brenner mit einem Durchmesser von 9 cm geeignet sind. Diese sind online oder in Kochgeschäften, Heimwerkermärkten und in Spezialgeschäften für Haushaltswaren erhältlich.
- Nehmen Sie den Deckel vom Brenner und entfernen Sie den obersten Teil, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie die Brennpastendose in den untersten Brennerteil. Setzen Sie das obere Teil wieder auf den Brenner und sorgen Sie dafür, dass es gut einrastet.
- Achten Sie beim Anzünden des Brenners darauf, dass die Luftlöcher im Brenner nicht völlig geöffnet sind.
- Wir raten dazu, die Brennpaste mit einem Streichholz und nicht mit einem (Gas-)Feuerzeug anzuzünden. Lesen Sie hierzu die Anweisungen des Brennpastenherstellers.
- Schließen Sie die Luftlöcher des angezündeten Brenners zur Hälfte, bevor Sie den Pfopf auf das Gestell setzen.
- Sollten die Flammen nach dem Aufsetzen des Topfs über den Boden „lecken“, die Luftlöcher etwas weiter schließen, damit die Flamme kleiner wird.
- Verwenden Sie zum Bewegen des Topfs immer einen Topflappen, einen Topfhandschuh oder einen Topfhalter aus Silikon. Der Pfopf kann bei Verwendung sehr heiß werden! Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am Pfopf oder an anderen Teilen des Fondue Sets verbrennen.
- Bewegen Sie niemals das vollständige Fondue Set, wenn dieses im Gestell steht und in Betrieb ist. Sorgen Sie immer dafür, dass die Flamme gelöscht und das Fondue Set vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Pfopf und Gestell separat bewegen.
- Tupfen Sie das Fleisch oder die Lebensmittel erst trocken, bevor Sie sie in den Fonduepfopf tauchen, um Spritzern vorzubeugen. Mariniertes Fleisch oder Lebensmittel neigen ebenfalls dazu, zu spritzen.
- Verwenden Sie für das Fondue immer die mitgelieferten Edelstahlgabeln. Die Gabeln sind scharf, achten Sie darauf, den Topfboden nicht zu verkratzen.
- Garen Sie zu Beginn nur ein paar Stückchen Fleisch (3 bis 4) gleichzeitig, da die Temperatur des Fetts/Öls oder der Bouillon andernfalls zu stark sinkt und am Topfboden Wasser entsteht. Wenn die Temperatur im Anschluss wieder steigt,

verdampft das Wasser am Boden und es können große Blasen oder Spritzer entstehen. Achten Sie immer darauf, dass die Temperatur von Fett/Öl oder Bouillon bei der Verwendung nicht zu sehr sinkt.

- Zum Löschen der Flamme den mitgelieferten Deckel auf den Brenner setzen
- Versuchen Sie niemals, die Flamme auszublasen!

## **PFLEGE- UND REINIGUNGSTIPPS**

- Das Kochgerät niemals überhitzen (max. 250°C).
- Gusseiserne Töpfe sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Produkte aus Gusseisen immer anheben und nicht über die Fläche schieben, um Beschädigungen von Kochplatte oder Untergrund zu vermeiden.
- Lassen Sie den Topf nach der Verwendung abkühlen und entfernen Sie Öl, Fett oder Bouillon. Die Topfinnenseite mit Küchenpapier säubern, sodass die größten Fettreste entfernt werden.
- Reinigen Sie Ihr Produkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Gusseiserne Töpfe sind nicht für die Spülmaschine geeignet!
- Bei hartnäckigen Lebensmittelresten lassen Sie den Topf einige Minuten in warmem Wasser einweichen. Danach können Sie ein nicht scheuerndes oder nicht ätzendes Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -bürsten.
- Trocknen Sie das Produkt mit einem Tuch ab und achten Sie darauf, dass es vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern.
- Behandeln Sie den Topfrand mit etwas Speiseöl vor und nach jeder Verwendung, um Rost zu vermeiden.
- Rostbildung am Rand oder an der Außenseite des Topfs ist bei glasiertem Gusseisen normal. Um diese Rostflecken zu entfernen, raten wir Ihnen, diese 2 bis 3 Mal mit etwas Speiseöl einzureiben.
- Wir empfehlen, das gesamte Produkt, auch die Gabeln, von Hand zu spülen.
- Das Fondue Set mit Zubehör immer an einem sicheren Ort aufbewahren.
- Niemals andere gusseiserne Produkte ohne Schutz auf oder angelehnt an das Fondue Set aufbewahren. Durch Reibung zwischen den gusseisernen Produkten kann die Glasurschicht beschädigt werden.
- Von der Verwendung von Scheuerschwämmen und aggressiven Scheuermitteln wird abgeraten, diese können die Glasurschicht angreifen.



## **WARNUNGEN**

- Lassen Sie den Fonduebrenner niemals unbeaufsichtigt brennen.  
Es handelt sich um ein OFFENES FEUER.
- Stellen Sie das Fondue Set stets stabil auf einen ebenen Untergrund.
- Legen Sie niemals brennbare Materialien in die Nähe des Fondue Sets, wenn dieses verwendet wird.
- Das Fondue Set ist nicht von Kindern zu bedienen.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe von Kochgeräten nicht unbeaufsichtigt.
- Seien Sie vorsichtig, wenn der Brenner bei voller Leistung brennt, und fügen Sie bei kleinen Fett- oder Ölmengen weder Fleisch noch andere Zutaten hinzu.
- Die Einzelteile des Fondue Sets werden während des Gebrauchs sehr heiß. Nach Gebrauch vollständig abkühlen lassen.
- Verwenden Sie den Fonduepfopf nur mit dem mitgelieferten Gestell und dem dazugehörigen Brenner.



**Vivo**<sup>®</sup>  
Villeroy & Boch Group



## VIVO | VILLEROY & BOCH FONDUESTEL

### GEbruIKSAANWIJZING EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Gefeliciteerd met de aankoop van uw vivo | Villeroy & Boch gietijzeren fonduestel. We hopen dat u lange tijd zult genieten van het gebruik van dit kookgerei.

De volgende tips helpen u het fonduestel op de beste en meest veilige manier te gebruiken en daardoor de duurzaamheid en de kwaliteit zolang mogelijk te garanderen.

Leest u voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en helemaal door.

Wij raden aan de gebruiksaanwijzing te bewaren.

### INHOUD:

1. Fondue-ring / spatdeksel | 2. Fonduepan Ø 18 cm / 1.8 liter | 3. Dover | 4. Brander | 5. Panhouder | 6. 6x Fonduevorken

### VOÓR HET EERSTE EN ELK VOLGENDE GEBRUIK

- Verwijder alle stickers en andere verpakkingsmaterialen en was de pan in warm water met een standaard afwasmiddel. De pan afspoelen en zorgvuldig drogen.
- We adviseren de pan voor het eerste gebruik licht in te wrijven met een kleine hoeveelheid spijsolie om de anti-aanbak eigenschappen te bevorderen.
- Verwarm de pan een aantal minuten op het fornuis op een lage temperatuur.
- Laat de pan hierna weer afkoelen en verwijder de achtergebleven olie met keukenpapier.
- Uw product is nu klaar voor gebruik.

### GEbruIKSAANWIJZING EN VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Warm geglazuurde gietijzeren pannen altijd langzaam en geleidelijk op.
- De fonduepan (exclusief pan houder en overige accessoires) is geschikt voor elke warmtebron inclusief inductie. Het gebruik van de inductie "booster" functie wordt afgeraden, omdat deze de pan te snel doet opwarmen.
- Gebruik in de oven tot een max. temperatuur van 250°C.
- We raden aan de gevulde pan op het fornuis voor te verwarmen. Het opwarmen met de brander van de fondueset duurt aanzienlijk langer.
- Wanneer u de pan op het fornuis verwarmt, zorg dan dat het kookveld correspondeert met de diameter van de pan.
- Let er bij het gebruik op een gasfornuis op, dat de gasvlam niet groter is dan de bodem van de pan en niet buiten de pan bodem treedt.

- De fonduepan moet voor het vullen volledig droog zijn. Vul de pan maximaal tot de onderstaand aangegeven hoeveelheid.

Type fondue	Aanbevolen hoeveelheid	Instructies
Kaas/Chocolade	Vul tot maximaal 2/3 deel van de capaciteit.	Langzaam opwarmen op een laag vuur. We adviseren het product in delen toe te voegen en eerst volledig te laten smelten.
Olie	Vul tot maximaal 1/3 deel van de capaciteit.	Langzaam opwarmen op een laag tot gemiddeld vuur. De pan nooit onbewaakt achterlaten.
Bouillon	Vul tot maximaal 2/3 deel van de capaciteit.	

- Gebruik uitsluitend hittebestendige olie of vet wat speciaal voor fonduen wordt aanbevolen.
- Kies bij voorkeur voor keukengerei van silicone of hout om in de pan te roeren.
- Wees voorzichtig met open vuur! Breng nooit licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van de vlam.
- Wees voorzichtig met de hete olie, het vet of de bouillon. Bij oververhitting kan de inhoud spontaan ontbranden.
- De olie, het vet of de bouillon moet een temperatuur van ca. 180 graden Celsius hebben bereikt, voordat u de pan van het fornuis kunt nemen en op het fonduestel kunt plaatsen (de juiste temperatuur kan eenvoudig vastgesteld worden met een stukje broodkorst. Als u de korst in de olie doet en er ontstaan kleine belletjes rondom de korst, die omhoog borrelen, dan heeft de olie de juiste temperatuur bereikt).
- Plaats de houder op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond. Bescherm de ondergrond desgewenst met een geschikte onderzetter.
- Plaats de fondue pan voorzichtig op de houder en zorg dat de pan stevig staat. Plaats altijd de ring/spatdeksel op de pan voordat u met fonduen begint.
- We raden voor de brander het gebruik van kant-en-klare kuipjes brandpasta aan, geschikt voor branders met een diameter van 9 cm. Deze zijn online verkrijgbaar of in kookwinkels, doe-het-zelfzaken en in speciaalzaken voor huishoudelijke artikelen.

- Haal het deksel van de brander en verwijder het bovenste deel door dit er tegen de klok in af te draaien. Plaats een potje brandpasta in het onderste deel van de brander. Plaats de bovenkant terug op de brander en zorg ervoor dat deze weer goed in elkaar klikt.
- Wanneer u de brander aansteekt zorg er dan voor dat de luchtgaten in de brander niet volledige openstaan.
- Wij adviseren de brandpasta aan te steken met een lucifer en niet met een (gas) aansteker. Lees hiervoor tevens de instructies van de brandpasta leverancier.
- Wanneer de brander aan is, sluit u de luchtgaten half af, voordat u de pan op de houder plaatst.
- Wanneer na het plaatsen van de pan de vlammen buiten de pan bodem 'lekkend', de luchtgaten iets meer dicht draaien om de vlam lager te zetten.
- Gebruik voor het verplaatsen van de pan altijd een pannenlap, overwant of silicone pannenhouders. De pan kan zeer heet worden tijdens gebruik! Voorkom dat u zich (ver)brandt aan de pan of aan andere onderdelen van de fondueset.
- Verplaats nooit het complete fonduestel wanneer dit geïnstalleerd is en in werking is gesteld. Zorg altijd dat de vlam gedoofd is en het fonduestel volledig is afgekoeld voordat u pan en houder afzonderlijk van elkaar verplaatst.
- Dep het vlees of het te fonduen voedsel eerst droog voordat u dit in de fonduepan doet om spatten te voorkomen. Gemarineerd vlees of voedsel heeft de neiging tot spatten.
- Gebruik altijd de meegeleverde RVS vorkjes om te fonduen. De vorkjes zijn scherp, voorkom krassen op de bodem van de pan.
- Gaar in het begin slechts enkele stukjes vlees (3-4 stuks) tegelijk, omdat de temperatuur van het vet/de olie of de bouillon anders te sterk daalt en er water op de bodem van de pan ontstaat. Als de temperatuur vervolgens weer stijgt, verdampt het water op de bodem en kunnen er grote bellen en spatten ontstaan. Let er steeds op dat de temperatuur van het vet/de olie of de bouillon gedurende het gebruik niet te veel daalt.
- Om de vlam te doven plaatst u het meegeleverde deksel op de brander.
- Probeer nooit de vlam uit te blazen!

#### **ONDERHOUDS- EN SCHOONMAAKTIPS**

- Het kookgerei nooit oververhitten (max. 250°C).
- Gietijzeren pannen zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Producten van gietijzer altijd optillen en niet schuiven over het oppervlak om beschadiging van kookplaat of ondergrond te voorkomen.
- Laat de pan na gebruik afkoelen en verwijder olie, vet of bouillon. De binnenzijde

van de pan met keukenpapier schoon wrijven zodat de grootste vetresten verwijderd zijn.

- Reinig uw product na elk gebruik met warm water, afwasmiddel en een zachte spons.
- Gietijzere pannen zijn niet geschikt voor de vaatwasser!
- Indien er hardnekkige voedselresten in de pan achterblijven, weekt u de pan enkele minuten in warm water. Daarna kunt u een niet-schurend of niet-bijtend reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik geen schuursponzen of -borstels.
- Droog het product met een doek af en let erop dat het product volledig droog is, voordat u het opbergt.
- Behandel de rand van de pan met wat spijsolie voor en na elk gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Roestvorming op de rand of aan de buitenkant van de pan is een normaal verschijnsel bij geglaazuurd gietijzer. Om deze roestplekjes te verwijderen adviseren wij deze 2-3 keer in te wrijven met wat spijsolie.
- Wij adviseren u het gehele product inclusief de vorkjes met de hand af te wassen.
- Het fonduestel met toebehoren altijd op een veilige plek opbergen.
- Nooit andere gietijzere producten bovenop of tegen de fondue set aan opbergen zonder bescherming. Door wrijving tussen gietijzere producten kan de glazuurlaag beschadigen.
- Gebruik van schuursponsjes en agressieve schuurmiddelen wordt afgeraden, deze kunnen de glazuurlaag aantasten.

## **WAARSCHUWINGEN**

- Laat de fonduebrander nooit zonder toezicht branden. Dit is OPEN VUUR.
- Plaats de fondueset altijd stabiel op een vlakke ondergrond.
- Plaats nooit brandbare materialen in de buurt van de fondueset wanneer deze gebruikt wordt.
- Laat de fondueset nooit door kinderen bedienen.
- Laat kinderen niet alleen in de buurt van het hete kookgerei.
- Wees zeer voorzichtig wanneer de brander op vol vermogen brandt en er bij kleine vet- of oliehoeveelheden geen vlees of andere ingrediënten worden toegevoegd. De temperatuur van het vet of de olie kan hierdoor te snel stijgen.
- De onderdelen van de fondueset worden tijdens gebruik zeer warm. Na gebruik volledig laten afkoelen.
- Gebruik de fonduepan alleen met de meegeleverde houder en brander.

## VIVO | VILLEROY & BOCH GROUP JUEGO DE FONDUE

### INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Felicitaciones por la compra de su juego de fondue de hierro fundido de Vivo | Villeroy & Boch. Esperamos que disfrute durante mucho tiempo del uso de este aparato de cocina.

Los siguientes consejos le ayudarán a utilizar el juego de fondue de forma mejor y más seguro y a garantizar así la calidad del producto durante el mayor tiempo posible.

Por favor, lea estas instrucciones atentamente y de forma completa antes de utilizar el producto por primera vez.

Se recomienda guardar este manual de instrucciones.

### CONTENIDO:

1. Anillo de fondue / Protección antisalpicaduras | 2. Sartén de fondue Ø 18 cm / 1,8 litros | 3. Apagador | 4. Quemador | 5. Soporte de la sartén | 6. 6x Tenedorcitos de fondue

### ANTES DEL PRIMER USO Y EN TODOS LOS USOS POSTERIORES

- Elimine cualquier etiqueta y otros materiales de embalaje y lavar la sartén en agua caliente con un detergente estándar. Enjuague y seque completamente la sartén.
- Antes del primer uso, recomendamos frotar la sartén ligeramente con una pequeña cantidad de aceite de cocina para mejorar sus propiedades antiadherentes.
- Caliente la sartén durante unos minutos en los fuegos a una temperatura baja.
- Deje que la sartén se enfríe de nuevo y retire el aceite sobrante con papel de cocina.
- El producto estará listo para su uso.

### INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO E INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Calientes las sartenes de hierro fundido esmaltado siempre lentamente y de forma gradual.
- Esta sartén de fondue (lo cual no incluye el soporte de la misma ni los demás accesorios) es adecuada para todas las fuentes de calor, incluyendo la inducción. No se recomienda el uso de la función «booster» de inducción, ya que esta hace que la sartén se caliente rápidamente.
- Puede utilizarse en el horno hasta una temperatura máx. de 250°C.
- Le recomendamos precalentar la sartén llena en los fuegos. El calentamiento del quemador del juego de fondue lleva mucho más tiempo.

- Si calienta la sartén en los fuegos, asegúrese de que el campo de cocción se corresponda con el diámetro de la sartén.
- Si utiliza fuegos de gas, tenga cuidado de que la llama no sea mayor que la parte inferior de la sartén y que no salga de la misma.
- La sartén de fondue debe estar completamente seca antes de ser llenada. Llene la sartén con la cantidad máxima que se indica a continuación.

<b>Tipo de fondue</b>	<b>Cantidad recomendada</b>	<b>Instrucciones</b>
Queso/Chocolate	Llénela como máximo a 2/3 de su capacidad.	Calíentela lentamente a un fuego bajo. Se recomienda agregar el producto poco a poco, y dejar que se derrita primero.
Aceite	Llénela como máximo a 1/3 de su capacidad.	Calíentela lentamente con un fuego medio. Nunca deje la sartén desatendida.
Caldo	Llénela como máximo a 2/3 de su capacidad.	

- Utilice exclusivamente aceite o grasa resistente al calor y que se recomienden especialmente para fondues.
- Si es posible, utilice utensilios de cocina de silicona o de madera para revolver el contenido de la sartén.
- ¡Tenga cuidado con el fuego abierto! No coloque nunca objetos inflamables cerca de la llama.
- Tenga cuidado con el aceite, grasa o caldo calientes. En caso de sobrecalentamiento, el contenido podría inflamarse espontáneamente.
- El aceite, grasa o caldo deben haber llegado a una temperatura de aprox. 180 grados centígrados antes de que retire la sartén del fuego y colocarla en el soporte de la misma (puede comprobar fácilmente la temperatura correcta con un trocito de corteza de pan. Si introduce la corteza de pan en el aceite y aparecen burbujitas alrededor de la corteza, significa que el aceite ha alcanzado la temperatura adecuada).
- Coloque el soporte en una superficie estable, llana y resistente al calor. Si lo desea, puede proteger la mesa con un salvamanteles adecuado.



- Coloque la sartén de fondue con cuidado en el soporte, y asegúrese de que esté estable. Coloque siempre el anillo/la protección antisalpicaduras en la sartén antes de empezar con la fondue.
- Para el quemador, le recomendamos una pastilla para fuego lista para utilizar, apta para quemadores con un diámetro de 9 cm. Puede adquirirlas por Internet o en tiendas de cocina, tiendas de bricolaje y tiendas especializadas en artículos para uso doméstico.
- Tome la tapa del quemador y retire la parte superior del mismo girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Ponga una pastilla para fuego en la parte inferior del quemador. Coloque la parte superior de nuevo sobre el quemador y asegúrese de que encajen perfectamente.
- Cuando encienda el quemador, asegúrese de que los orificios de ventilación del mismo no estén totalmente abiertos.
- Le recomendamos encender la pastilla de fuego con una cerilla y no con un mechero (de gas). Por favor, lea también las instrucciones del fabricante de las pastillas de fuego.
- Cuando el quemador esté encendido, cierre los orificios de ventilación a la mitad antes de colocar la sartén sobre el soporte.
- Si después de colocar la sartén las llamas «se salen» de esta, cierre los orificios de ventilación algo más para que baje la llama.
- Para mover la sartén, utilice siempre un paño para sartenes, un guante de cocinas o una agarradera de silicona. ¡Es posible que la sartén esté muy caliente durante su uso! Intente no quemarse con la sartén u otros componentes del juego de fondue.
- Nunca mueva el juego de fondue completo cuando esté instalado y en funcionamiento. Asegúrese siempre de que la llama se haya apagado y de que el juego de fondue se haya enfriado completamente antes de colocar la sartén y el soporte por separado.
- Seque bien la carne o los demás alimentos antes de introducirlos en la sartén de fondue para evitar posibles salpicaduras. La carne u otros alimentos marinados tienden a causar salpicaduras.
- Utilice siempre los tenedorcitos de acero inoxidable que se incluyen para la fondue. Estos tenedorcitos están muy afilados, evite arañar el fondo de la sartén.
- Al principio, introduzca solo unos pocos trozos de carne (3-4 trozos) al mismo tiempo, ya que de lo contrario la temperatura de la grasa/el aceite o el caldo demás descenderá muy rápidamente y se formará agua en la parte inferior de la sartén. Si la temperatura se eleva de nuevo más tarde, el agua en la parte inferior se evaporará y podrán aparecer grandes burbujas y salpicaduras.

Asegúrese siempre de que la temperatura de la grasa/el aceite o el caldo no descienda demasiado durante el uso de la fondue.

- Para apagar la llama, coloque la tapa provista sobre el calentador.
- ¡No intente nunca apagar la llama soplando!

## **CONSEJOS DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

- No sobrecaliente nunca los utensilios de cocina (máx. 250°C).
- Las sartenes de hierro fundido no son aptas para su uso en el microondas.
- Levante siempre los productos de hierro fundido, y no los arrastre para evitar posibles daños en la placa de cocción o en la mesa o encimera.
- Después de su uso, deje que la sartén se enfríe y retire la grasa, el aceite o el caldo. Frote la parte interior de la sartén con papel de cocina para eliminar los restos más grandes de grasa.
- Limpie el producto después de cada uso con agua caliente, detergente y una esponja suave.
- ¡Las sartenes de hierro fundido no son aptas para el lavavajillas!
- Si quedaran restos de alimentos en la sartén que no consiguiera limpiar, deje la sartén unos minutos en remojo con agua caliente. A continuación, puede utilizar un detergente no abrasivo. No utilice esponjas ni cepillos abrasivos.
- Seque el producto con un paño y asegúrese de que este esté completamente seco antes de guardarlo.
- Utilice un poco de aceite de cocina en el borde de la sartén antes y después de cada uno para evitar que se pueda oxidar.
- La aparición de óxido en el borde o en el exterior de la sartén es un fenómeno común en productos de hierro fundido esmaltado. Para eliminar estas manchas de óxido, le recomendamos frotarlas 2-3 veces con un poco de aceite de cocina.
- Le recomendamos que lave todo el producto a mano, incluyendo los tenedorcitos.
- Guarde siempre el juego de fondue y todos sus accesorios en un lugar seguro.
- No coloque nunca otros productos de hierro fundido encima o pegados al juego de fondue sin alguna protección. La fricción entre productos de hierro fundido puede dañar la capa de esmalte.
- No se recomienda el uso de almohadillas ni productos de limpieza abrasivos, ya que estos pueden dañar la capa de esmalte.

## **ADVERTENCIAS**

- Nunca deje el quemador de la fondue encendido sin supervisión.  
Este es FUEGO ABIERTO.
- Coloque siempre el juego de fondue de forma estable y sobre una superficie llana.
- No coloque nunca materiales inflamables cerca del juego de fondue cuando lo esté utilizando.
- No deje nunca que los niños utilicen solos el juego de fondue.
- No deje nunca que los niños estén solos cerca de utensilios de cocina calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando el quemador esté encendido a plena potencia, y no introduzca carne u otros ingredientes con pequeñas cantidades de grasa o aceite.
- Los componentes del juego de fondue se calientan mucho durante su uso. Después de su uso, deje que se enfríe completamente.
- Utilice la sartén de fondue únicamente con el soporte y el quemador que se incluyen.





## VIVO | VILLEROY & BOCH GROUP FONDUE SET

### INSTRUCTIONS FOR USE & CARE

Congratulations on the purchase of your vivo | Villeroy & Boch cast iron fondue set. We hope you will enjoy the use of this cookware for a very long time.

The next tips will help you use the fondue set in the best way to maintain the durability and quality of this product for the longest time.

Please read the instructions and warnings carefully before use to ensure safe and satisfactory operation of this product. We advise you to keep the use & care manual for future reference.

### CONTENT:

1. Fondue ring / splash guard | 2. Fondue pan Ø 18 cm / 1.8 litre | 3. Snuffer | 4. Burner | 5. Pan holder | 6. 6x Fondue forks

### BEFORE FIRST USE AND EVERY USE THEREAFTER

- Remove all packaging material and stickers from the product.
- Rinse the fondue pan thoroughly with warm water and dry well.
- Apply some vegetable oil to the inside and the rim of the pan.  
Preheat the empty pan on your stove for several minutes at low temperature.
- Leave the pan to cool off and remove the leftover oil with some kitchen paper.
- Your product is now ready to use.

### USE & CARE AND SAFETY INSTRUCTIONS

- Always heat up an enamelled cast iron pan slowly and gradually.
- The fondue pan is suitable for all heat sources including induction. The use of the induction 'booster' function is not recommended, since this will heat up the pan too quickly.
- Pan holder and accessories are not suitable to use in the oven or on any other heat source.
- We advise to preheat the filled pan on a stove. The heating up on the burner of the fondue set will take considerably longer.
- When using induction, please ensure the diameter of your pan matches the size of the induction hob cooking area.
- When using a gas stove, make sure the flame stays under the pan bottom and is not 'leaking' over the pan body.
- Make sure the pan is completely dry when filling it with oil. Fill up the pan to a maximum of below mentioned quantity.

Fondue type	Recommended maximum capacity	Directions
Cheese/Chocolate	Fill up to 2/3 of the capacity.	Melt slowly over a low heat according to your recipe. We recommend adding in stages to allow melting.
Oil	Fill up to 1/3 of the capacity.	Heat slowly over a low to medium heat, never leaving it unattended.
Broth	Fill up to 2/3 of the capacity.	

- Only use oil or fat types that are suitable for fondue.
- Preferably use silicone or wooden kitchen utensils to stir in the pan to avoid damages to the pan surface.
- Be careful with open fire! Never put flammable objects close to the flame.
- Be careful with hot oil, fat or broth. When overheated the content can burn spontaneously.
- The fat, oil or broth needs to reach a temperature of approx. 180 degrees Celsius, before you put the fondue pan on the holder (this can be checked with a piece of bread crust. When the crust is put in hot oil and small bubbles will appear around the crust floating to the surface, the content has reached the right temperature).
- Place the pan holder on a flat, stable and heat resistant surface. If necessary, protect the worktop with a suitable cover/trivet.
- Please place the fondue pan on the pan holder gently and make sure that the latter stands firmly. Always place the splash guard on the pan before you start with the fondue.
- For the fondue burner we advise ready-to-use burner paste cans suitable for burners with a diameter of 9 cm.
- Remove the snuffer and take off the temperature control cap by rotating the handle counter clockwise. Place the burner paste capsule in the burner. Replace the temperature control cap, making sure that it snaps into secure position.
- Close the air vents of the burner when lighting the burner paste.

- To ignite the burning paste use matches instead of a (gas) lighter. We refer to the burning paste instructions for further advice.
- When the burner is lit, close the air vents partly before placing the pan on the pan holder.
- When the flame is 'leaking' around the pan body after you placed it on the holder, close the air vents in the burner a bit more to reduce the flame.
- When moving the pan always use an oven mitt or pan holder. The pan can get very hot during use. Avoid burning yourself to the pan or other components of the set.
- Never move the complete fondue set when installed and operating.
- Always extinguish the flame before moving the pan.
- Pat dry the meat or food before putting it into the fondue to avoid splashing. Marinated meat or food also has the tendency to splash when it comes into contact with hot oil.
- Always use the stainless steel forks to fondue. Fork tips are sharp, avoid scratching on the pan bottom.
- It is advised to only fondue small amounts of meat at the same time (2-3 pieces). When adding too much food, oil temperature will drop to fast and water will appear on the bottom of the pan. When the temperature rises, this water will evaporate and can cause air bubbles or splashing. Pay attention that the temperature of the fat/oil or broth does not drop too much.
- To extinguish the flame place the snuffer over the burner.
- Never try to blow out the flame.

## **CARE INSTRUCTIONS AND MAINTENANCE**

- Never overheat the cookware.
- Do not use in the microwave or dishwasher.
- To avoid damaging the worktop/surface always lift cast iron products when moving them.
- Leave the pan to cool down after use and remove all content. Wipe the inside of the pan with kitchen paper to remove the main fat remainder.
- Clean the product after each use with warm water, a mild detergent and soft sponge or brush.
- Resistant food residue can be removed from the pan by soaking it with hot water for some minutes. Use a non-abrasive cleaning detergent to clean afterwards. Do not use metallic pads or harsh abrasive cleaning agents as these will damage the enamel.
- Wipe dry the product with a kitchen towel and make sure the product is completely dry before storing it.

- On enamelled cast iron it is a normal phenomenon to see some rusting on the rim or alongside the vessel. These spots can be removed by applying some cooking oil and rub it 2-3 times.
- Apply some vegetable oil to the rim of the pan before and after each use to avoid corrosion.
- We strongly advise to wash the product including the forks by hand and not use a dishwasher.
- Always store the fondue set including accessories in a safe place. Do not stack or store other enamelled objects without any protection to avoid the enamel from rubbing against each other and causing damage.

### **SAFETY WARNINGS**

- Never leave the fondue set unattended when in use. It is OPEN FIRE.
- Always place the fondue set on a stable heat resistant surface.
- Never put flammable material or objects near the open flame of the fondue set.
- Do not have children operating the fondue set.
- Never leave children unattended near the hot cookware.
- Be very careful when the burner is fully heated (open air vents).
- Do not add any meat or other food to the fondue when the level of fat or oil is too low.
- De fondue set and all its parts can get very hot when used. Cool down completely after use before moving.
- Only use the fondue pan in combination with the matching pan holder and burner.



## VIVO | VILLEROY & BOCH GROUP SERVICE À FONDUE

### MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Nous vous félicitons pour l'achat de votre service à fondue en fonte vivo | Villeroy & Boch. Nous espérons que vous profiterez longtemps de cet ustensile de cuisine.

Les conseils suivants vous aideront à utiliser au mieux le service à fondue, et de la façon la plus sûre, et d'en garantir ainsi le plus longtemps possible sa durée de vie et sa qualité.

Lisez attentivement et entièrement ce mode d'emploi avant la première utilisation.

Nous vous conseillons de conserver ces instructions.

### CONTENU:

1. Anneau / couvercle anti-éclaboussures pour poêlon à fondue |
2. Poêlon à fondue Ø 18 cm / 1,8 litre | 3. Éteignoir | 4. Brûleur |
5. Support de poêlon | 6. 6x Fourchettes à fondue

### AVANT LA PREMIÈRE ET CHAQUE PROCHAINE UTILISATION

- Retirez tous les autocollants et matériaux de conditionnement puis lavez le poêlon à l'eau chaude, avec un liquide vaisselle habituel. Rincez et séchez soigneusement le poêlon.
- Avant la première utilisation, nous vous conseillons de frotter légèrement le poêlon avec un peu d'huile alimentaire, afin de renforcer ses caractéristiques antiadhésives.
- Faites chauffer le poêlon quelques minutes sur la cuisinière, à basse température.
- Faites ensuite refroidir le poêlon puis éliminez les restes d'huile avec un essuie-tout.
- Votre produit est maintenant prêt à l'emploi.

### MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Faites toujours chauffer lentement et progressivement les casseroles en fonte émaillée.
- Le poêlon à fondue (sans le support de poêlon et les autres accessoires) convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. L'utilisation de la fonction « booster » est déconseillée, car elle ferait chauffer le poêlon trop rapidement.
- Utilisation au four jusqu'à une température maximale de 250°C.
- Nous vous conseillons de préchauffer le poêlon garni sur la cuisinière. Faire chauffer le poêlon à fondue avec le brûleur dure beaucoup plus longtemps.
- Si vous faites chauffer le poêlon sur la cuisinière, veillez à ce que le champ de cuisson corresponde au diamètre du poêlon.

- En cas d'utilisation sur une gazinière, veillez à ce que la flamme du gaz ne soit pas plus grande que le fond du poêlon et ne le dépasse pas.
- Le poêlon à fondue doit être parfaitement sec avant de le garnir. Remplissez le poêlon jusqu'à la quantité indiquée ci-dessous.

Type de fondue	Quantité recommandée	Instructions
Fromage/ Chocolat	Remplissez au maximum jusqu'à 2/3 de la capacité.	Faites chauffer lentement, à feu doux. Nous vous conseillons d'ajouter le produit peu à peu et de le laisser d'abord fondre entièrement.
Huile	Remplissez au maximum jusqu'à 1/3 de la capacité.	Faites chauffer lentement, à feu moyen. Ne laissez jamais le poêlon sans surveillance.
Bouillon	Remplissez au maximum jusqu'à 2/3 de la capacité.	

- Utilisez exclusivement de l'huile ou de la graisse résistant aux hautes températures, spécialement recommandée pour les fondues.
- Choisissez de préférence des ustensiles en silicone ou en bois pour mélanger dans la poêle.
- Soyez prudent avec une flamme nue ! Ne mettez jamais d'objets légèrement inflammables à proximité de la flamme.
- Faites attention à l'huile ou la graisse bouillante ou au bouillon. En cas de surchauffe, le contenu peut s'enflammer spontanément.
- L'huile, la graisse ou le bouillon doit avoir atteint une température d'environ 180 degrés Celsius avant que vous ne puissiez retirer le poêlon de la cuisinière et le placer sur le support à poêlon (la bonne température peut être facilement déterminée avec une croûte de pain. Si vous mettez la croûte dans l'huile et que de petites bulles se forment tout autour, qui bouillonnent vers le haut, l'huile est alors à la bonne température).
- Mettez le support sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Protégez éventuellement la surface où est posé le support avec un dessous-de-plat approprié.

- Posez avec précaution le poêlon à fondue sur le support et veillez à ce que le poêlon soit bien stable. Placez toujours l'anneau/le couvercle anti-éclaboussures sur le poêlon avant de commencer la fondue.
- Pour le brûleur, nous vous conseillons l'utilisation de coupelles de pâte combustible, prêtes à l'emploi, et convenant pour les brûleurs d'un diamètre de 9 cm. Celles-ci sont disponibles en ligne et dans les magasins d'ustensiles de cuisine, de bricolage et les magasins spécialisés d'articles ménagers.
- Enlevez le couvercle du brûleur et retirez la partie supérieure en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Mettez une coupelle de pâte combustible dans la partie inférieure du brûleur. Reposez la partie supérieure sur le brûleur et veillez à ce que celle-ci soit bien enfoncée jusqu'au déclic.
- Lorsque vous allumez le brûleur, veillez à ce que les orifices d'aération du brûleur ne soient pas entièrement ouverts.
- Nous vous conseillons d'allumer la pâte combustible avec une allumette et non avec un briquet ou allume-gaz. Lisez à cet effet les instructions du fournisseur de la pâte combustible.
- Une fois que le brûleur est allumé, fermez à moitié les orifices d'aération, avant de poser le poêlon sur le support.
- Si, après avoir posé le poêlon, les flammes dépassent du fond du poêlon, fermez un peu plus les orifices d'aération pour faire baisser la flamme.
- Pour déplacer le poêlon, utilisez toujours une manique, un gant de cuisine ou une poignée en silicone. Le poêlon peut devenir brûlant pendant l'utilisation ! Attention de ne pas vous brûler au poêlon ou autres éléments du service à fondue.
- Ne déplacez jamais le service à fondue dans son ensemble lorsqu'il est installé et fonctionne. Veillez toujours à ce que la flamme soit éteinte et que le service à fondue soit totalement refroidi avant de déplacer séparément le poêlon et le support.
- Séchez d'abord la viande ou les aliments à mettre dans la fondue avant de les plonger dans le poêlon, afin d'éviter les éclaboussures. La viande ou les aliments marinés ont aussi tendance à éclabousser.
- Utilisez toujours les fourchettes en inox fournies pour la fondue. Les fourchettes sont pointues, attention aux rayures sur le fond du poêlon.
- Au début, ne faites cuire que quelques morceaux de viande à la fois (3-4 morceaux), sinon, la température de la graisse, de l'huile ou du bouillon baisse trop fortement et de l'eau se forme sur le fond du poêlon. Si la température remonte ensuite, l'eau du fond s'évapore, ce qui peut entraîner la formation de grosses bulles et des éclaboussures. Veillez toujours à ce que la température de la graisse, de l'huile ou du bouillon ne baisse pas trop pendant l'utilisation.

- Pour éteindre la flamme, posez le couvercle fourni sur le brûleur.
- N'essayez jamais d'éteindre la flamme en soufflant !

## **CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE**

- Ne faites jamais surchauffer l'ustensile de cuisson (max. 250°C).
- Les casseroles en fonte ne conviennent pas à une utilisation à la micro-onde.
- Soulevez toujours les articles en fonte et ne les faites jamais glisser sur la surface, afin d'éviter tout endommagement de la plaque de cuisson ou de la surface.
- Après utilisation, laissez refroidir le poêlon et éliminez l'huile, la graisse ou le bouillon. Frottez l'intérieur du poêlon avec de l'essuie-tout, afin d'éliminer les principaux restes de graisse.
- Nettoyez votre produit après chaque utilisation avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce.
- Les casseroles en fonte ne conviennent pas au lave-vaisselle !
- En cas de résidus alimentaires tenaces, faites tremper le poêlon quelques minutes dans l'eau chaude. Utilisez ensuite un détergent non abrasif et non corrosif. N'utilisez pas d'éponge ni de brosse à récurer.
- Séchez le produit avec un torchon et veillez à ce qu'il soit entièrement sec avant de le ranger.
- Traitez le bord du poêlon avec un peu d'huile alimentaire avant et après chaque utilisation afin d'éviter la formation de rouille.
- La formation de rouille sur le bord ou à l'extérieur du poêlon est un phénomène normal pour la fonte émaillée. Pour éviter ces taches de rouille, nous vous conseillons de frotter ces endroits 2-3 fois avec un peu d'huile alimentaire.
- Nous vous recommandons de laver à la main l'ensemble du service, y compris les fourchettes.
- Rangez toujours à un endroit sûr le service à fondue et les accessoires.
- Ne rangez jamais d'autres produits en fonte sur ou contre le service à fondue sans protection. Le frottement entre les produits en fonte peut endommager la couche d'émail.
- Nous déconseillons l'utilisation d'éponges à récurer et de produits abrasifs agressifs, car ils peuvent endommager la couche d'émail.

## **AVERTISSEMENTS**

- Ne laissez jamais le brûleur allumé sans surveillance.  
Il s'agit d'une FLAMME NUE.
- Placez toujours le service à fondue sur une surface stable et plane.
- Ne mettez jamais de matières inflammables à proximité du service à fondue quand il est utilisé.
- Ne laissez jamais les enfants manier le service à fondue.
- Ne laissez jamais les enfants seuls à proximité de l'ustensile de cuisine chaud.
- Soyez très prudent lorsque le brûleur fonctionne à pleine puissance et, en cas de petites quantités de graisse ou d'huile, n'ajoutez pas de viande ni d'autres ingrédients.
- Les éléments du service deviennent très chauds pendant l'utilisation.  
Laissez-les entièrement refroidir après utilisation.
- N'utilisez le poêlon à fondue qu'avec le support et le brûleur fournis.





## VIVO | VILLEROY & BOCH GROUP SET DA FONDUTA

### ISTRUZIONI PER L'USO E PER LA MANUTENZIONE

Congratulazioni per aver acquistato il set da fonduta in ghisa di vivo | Villeroy & Boch. Ci auguriamo che possiate usare a lungo questo accessorio da cucina.

I seguenti consigli vi aiuteranno ad usare il set da fonduta nel miglior modo possibile e in massima sicurezza, in modo da prolungarne la durata e garantirne il più possibile la massima qualità.

Prima dell'uso, leggete attentamente tutte le istruzioni per l'uso.

Vi consigliamo di conservare le istruzioni per l'uso.

### CONTENU:

1. Anello/coperchio paraschizzi per fonduta | 2. Pentola per fonduta Ø 18 cm / 1,8 litri | 3. Coperchio per spegnere la fiamma | 4. Bruciatore | 5. Supporto per pentola | 6. 6x Forchette per fonduta

### ISTRUZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO E GLI UTILIZZI SUCCESSIVI

- Rimuovere tutti gli adesivi e il materiale della confezione. Lavare la pentola in acqua calda con un normale detersivo per piatti. Lavare la pentola e asciugarla con cura.
- Al momento del primo utilizzo, si consiglia di applicare un leggero strato di olio commestibile per rafforzare le qualità antiaderenti.
- Riscaldare la pentola per qualche minuto sul piano di cottura a bassa temperatura.
- Quindi lasciare raffreddare la pentola e rimuovere l'olio rimasto con carta da cucina.
- Il prodotto è pronto all'uso.

### ISTRUZIONI PER L'USO E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Far riscaldare sempre le pentole in ghisa smaltate lentamente e in modo uniforme.
- La pentola per fonduta (escluso il supporto e gli altri accessori) è adatta a qualsiasi fonte di calore, inclusa l'induzione. Si sconsiglia l'uso della funzione, "booster" per l'induzione, poiché farebbe riscaldare la pentola troppo in fretta.
- Utilizzare in forno ad una temperatura massima di 250°C.
- Si consiglia di riscaldare la pentola con il contenuto all'interno sul piano di cottura. Il riscaldamento con il bruciatore del set da fonduta richiede moltissimo tempo.
- Se si riscalda la pentola sul piano di cottura, assicurarsi che il fuoco corrisponda al diametro della pentola.
- Fare attenzione che la fiamma della cucina a gas non sia più grande del fondo della pentola e che non fuoriesca dal fondo.

- La pentola per fonduta deve essere completamente asciutta prima di essere riempita. Riempire la pentola al massimo fino alla quantità indicata di seguito.

<b>Tipo di fonduta</b>	<b>Quantità consigliata</b>	<b>Istruzioni</b>
Formaggio/Cioccolato	Riempire fino a 2/3 della capacità.	Riscaldare lentamente a fuoco basso. Si consiglia di aggiungere gli ingredienti un po' alla volta e farli prima sciogliere prima completamente.
Olio	Riempire al massimo fino a 1/3 della capacità.	Riscaldare lentamente a fuoco medio/basso. Non lasciare mai la pentola incustodita.
Brodo	Riempire al massimo fino a 2/3 della capacità.	

- Utilizzare esclusivamente oli o grassi resistenti al calore, consigliati specificatamente per la fonduta.
- Scegliere preferibilmente utensili da cucina in silicone o legno per girare il contenuto nella pentola.
- Fare attenzione alle fiamme libere! Non avvicinare oggetti facilmente infiammabili alle fiamme.
- Prestare molta attenzione all'olio, al grasso o al brodo bollenti. In caso di surriscaldamento, il contenuto potrebbe infiammarsi spontaneamente.
- L'olio, il grasso o il brodo deve aver raggiunto una temperatura di 180 gradi Celsius prima di poter togliere la pentola dal piano di cottura e posizionarla sul set da fonduta (è possibile stabilire facilmente la giusta temperatura con un pezzetto di crosta di pane. Se si immerge la crosta di pane nell'olio e si creano delle bollicine intorno alla crosta, che si spostano verso l'alto, vuol dire che l'olio ha raggiunto la giusta temperatura).
- Posizionare il supporto su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Se lo si desidera, proteggere la superficie sottostante con un sottopentola adatto.
- Posizionare la pentola per la fonduta con cautela sul supporto e assicurarsi che la pentola sia in una posizione stabile. Posizionare sempre l'anello/coperchio



paraschizzi sulla pentola prima di iniziare a preparare la fonduta.

- Si consiglia di usare una vaschetta di pasta combustibile per bruciatori, adatta ai bruciatori del diametro di 9 cm. Si trovano nei negozi di cucina, negozi per il fai da te e in negozi di casalinghi.
- Rimuovere il coperchio dal bruciatore ed eliminare la parte superiore girandola in senso antiorario. Posizionare un vasetto di pasta combustibile per bruciatori nella parte inferiore del bruciatore. Posizionare di nuovo la parte superiore sul bruciatore e assicurarsi di farla agganciare in pozione fino a sentire un clic.
- Quando si accende il bruciatore assicurarsi che i fori di aerazione del bruciatore non siano completamente aperti.
- Si consiglia di accendere la pasta combustibile con un fiammifero e non con un accendigas. Leggere le istruzioni del produttore della pasta combustibile.
- Una volta acceso il bruciatore, chiudere a metà i fori di aerazione prima di posizionare la pentola sul supporto.
- Se, dopo aver collocato la pentola sul fuoco, la fiamma "fuoriuscisse" dal fondo, chiudere ulteriormente i fori di areazione per fare abbassare la fiamma.
- Per spostare la pentola utilizzare sempre una presina, un guanto da cucina o una presina in silicone. Durante l'uso la pentola può essere estremamente bollente! Evitare di bruciarsi con la pentola o con altri pezzi del set da fonduta.
- Non spostare mai l'intero set da fonduta una volta installato e funzionante. Assicurarsi sempre che la fiamma del set da fonduta sia spenta e che questo si sia completamente raffreddato prima di rimuovere la pentola dal supporto.
- Asciugare la carne o gli alimenti con cui si vuole preparare la fonduta prima di metterli nella pentola per la fonduta, per evitare schizzi. Anche la carne o gli alimenti marinati tendono a schizzare.
- Per fare la fonduta utilizzare sempre le forchettine in acciaio inox in dotazione. Le forchettine sono appuntite, quindi evitare di graffiare il fondo della pentola.
- Far cuocere inizialmente solo qualche pezzetto di carne (3-4 pezzi) alla volta, poiché altrimenti la temperatura dell'olio/grasso o del brodo si abbasserebbe eccessivamente e si formerebbe uno strato di acqua sul fondo della pentola. Quando la temperatura si alza di nuovo, lo strato di acqua evapora e si potrebbero creare delle bolle o degli schizzi. Fare sempre attenzione che la temperatura dell'olio/grasso o del brodo non si abbassi troppo durante l'uso.
- Per far spegnere la fiamma, posizionare il coperchio fornito in dotazione sul bruciatore.
- Non provare a soffiare sulla fiamma!

## **CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE E PULIZIA**

- Non far surriscaldare mai l'utensile da cucina (max. 250°C).
- Le pentole in ghisa non possono essere utilizzate nei forni a microonde.
- I prodotti in ghisa devono sempre essere sollevati e non spostati sulle superfici, per non danneggiare il piano di cottura o la superficie sottostante.
- Dopo l'uso lasciare raffreddare la pentola ed eliminare l'olio, il grasso o il brodo. Pulire l'interno della pentola con carta da cucina pulita in modo da eliminare la maggior parte del grasso rimanente.
- Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna morbida.
- Le pentole in ghisa non possono essere lavate in lavastoviglie!
- Qualora rimanesse dei resti di cibo attaccato nella pentola, lasciare in ammollo la pentola in acqua calda per qualche minuto. Dopodiché è possibile utilizzare un detergente non abrasivo e non corrosivo. Non utilizzare spugnette o spazzole abrasive.
- Asciugare il prodotto con un panno e assicurarsi che sia completamente asciutto prima di riporlo.
- Trattare il bordo della pentola con un po' di olio commestibile, prima e dopo ogni uso, per evitare la formazione di ruggine.
- La formazione di ruggine sul bordo o all'esterno della pentola è normale per la ghisa smaltata. Per eliminare le parti arrugginite si consiglia di passarci sopra dell'olio commestibile per 2-3 volte.
- Si consiglia di lavare a mano tutto il prodotto, comprese le forchettine.
- Riporre sempre il set da fonduta e gli accessori in un luogo sicuro.
- Non posizionare mai altri prodotti in ghisa sopra o accanto al set da fonduta senza protezione, poiché lo sfregamento di vari prodotti in ghisa può danneggiare lo strato smaltato.
- Si sconsiglia l'uso di spugnette abrasive e di detersivi aggressivi, poiché possono intaccare lo smalto.

## **AVVERTENZE**

- Non lasciare mai il bruciatore per la fonduta incustodito.  
Si tratta di FIAMME LIBERE.
- Collocare sempre la pentola per la fonduta su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare mai materiali infiammabili nelle vicinanze della pentola per la fonduta, mentre la si usa.
- Non far utilizzare la pentola per la fonduta ai bambini.
- Non lasciare i bambini da soli nelle vicinanze della pentola bollente.
- Prestare attenzione quando il bruciatore è al massimo della capacità e non aggiungere carne o altri ingredienti quando quantità di olio o grasso è poca.
- Le parti della pentola per la fonduta diventano bollenti durante l'uso. Lasciare raffreddare dopo l'uso.
- Utilizzare la pentola per la fonduta solo con il supporto e il bruciatore forniti in dotazione.

vivo<sup>©</sup>

Villeroy & Boch Group

---

Die Villeroy & Boch Group hat die **vivo**  
Kollektion für Menschen auf der Suche nach  
höchster Qualität entworfen.

---

De Villeroy & Boch Group creëerde de **vivo** collectie  
voor levensgenieters die zich graag omringen met de mooiste  
producten van de hoogste kwaliteit, iedere dag weer.

---

Villeroy & Boch Group designed its **vivo**  
collection for people looking for the highest quality,  
day in, day out.

---

C'est pour les personnes qui recherchent jour  
après jour la qualité supérieure que Villeroy & Boch  
Group a créé sa collection **vivo**

[www.vivo • villeroy • boch • group.com](http://www.vivo.villeroy-boch-group.com)