Willkommen
Bienvenue
Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Dieses Produkt ist bei richtiger Anwendung absolut sicher und haltbar. Ein zuverlässiger Gebrauch ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Originalverpackung zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe dieses Produktes auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Ce produit est absolument sûr et durable s'il est utilisé correctement. Une utilisation fiable n'est toutefois possible que si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation et ses consignes de sécurité et si vous agissez en les respectant. Conservez cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement, ainsi que l'emballage d'origine en cas de transmission de ce produit. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Questo prodotto è assolutamente sicuro e durevole se usato correttamente. Un utilizzo affidabile è comunque possibile solo se si leggono ed osservano con la dovuta attenzione le presenti istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza in esse contenute. Conservare le istruzioni per l'uso e la confezione originale per una successiva consultazione o per l'eventuale cessione di questo prodotto. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Gebrauchen
Utilisation
Uso



1



Gestell auf die Bodenplatte setzen und Halterung stabil hinstellen
Poser le châssis sur la plaque de base et installer le support de manière stable
Posizionare il telaio sulla piastra di base e fissare saldamente il supporto

2



Brennpaste einlegen
Insérer la pâte combustible
Inserire la pasta combustibile

3



Brenner einsetzen
Insérer le brûleur
Inserire il bruciatore

4



5



Brennerdeckel aufsetzen und zudrehen, Brennpaste löschen
Mettre le couvercle du brûleur et le fermer, éteindre la pâte à brûler
Posizionare il coperchio del bruciatore e chiuderlo, spegnere la pasta combustibile

Vorsicht: Verbrennungsgefahr! Brennpaste nur mit Deckel löschen!
Attention: danger de brûlures! Eteindre la pâte combustible uniquement avec le couvercle!
Attenzione: rischio di ustioni! Spegnere la pasta combustibile solo con il coperchio!

6



Halterung und Caquelon abkühlen lassen
Laisser refroidir le support et le caquelon
Far raffreddare supporto e caquelon

7



Fonduereste mit Haushaltstuch aus Caquelon entfernen
Enlever les restes de la fondue collés dans le caquelon à l'aide du papier essuie-tout
Rimuovere residui di fondue dal caquelon con un panno

8



Leere Brennpastenportion herausnehmen, entsorgen
Enlever la capsule de pâte combustible, mettre au rebut
Togliere la vaschetta di pasta combustibile vuota, smaltirla

9



Mit heissem Spülwasser waschen, trocknen
Laver à l'eau chaude avant de bien sécher
Lavare con acqua calda, poi asciugare

Käsereste zuerst in kaltem Wasser einweichen
Laisser tremper les restes de fromage d'abord dans l'eau froide
Ammorbidire i residui di formaggio prima in acqua fredda

1



Portion öffnen, einlegen
Ouvrir la capsule, insérer
Aprire la vaschetta, inserire

oder | ou | o



Brennpaste aus Flasche einfüllen
Remplir la pâte combustible de la bouteille
Riempire il contenitore della piastra combustibile

Nicht überfüllen! Brandgefahr! max. 2/3 füllen
Ne pas trop remplir ! Risque d'incendie ! Remplir au maximum aux 2/3
Non riempire eccessivamente! Pericolo di incendi! Riempire al massimo per 2/3

2



Deckel aufsetzen, verschliessen
Mettre le couvercle du brûleur, fermer
Mettere il coperchio del bruciatore, chiudere

Nie Brennsprit oder ähnliches verwenden!
Ne jamais utiliser de l'alcool à brûler ou d'autre chose semblable !
Non utilizzare alcol denaturato!

4.1 Korrekte Anwendung
Utilisation correcte
Uso corretto

I **Fondue auf Herdplatte zubereiten**
Préparer la fondue sur la plaque de cuisson
Preparare la fonduta sulla piastra calda

Siehe Rezepte / Packungsangaben
Voir recettes / instructions sur l'emballage
Vedere la ricetta / le indicazioni sulla confezione

Nicht anbrennen lassen
Ne pas laisser attacher
Non far attaccare

II **Caquelon auf Halterung stellen**
Poser le caquelon sur le support
Collocare il caquelon sul supporto

III **Brennpaste entzünden**
Allumer la pâte combustible
Accendere la pasta combustibile

Rechaud nicht mehr bewegen, sobald der Brenner brennt
Ne plus déplacer le réchaud dès que le brûleur est allumé
Non spostare il réchaud una volta che il bruciatore è acceso

IV **Brot auf Gabel stecken, in Fondue tauchen, umrühren**
Piquer le pain sur la fourchette, tremper dans la fondue, remuer
Infilare il pane sulla forchettina e poi nella fonduta, quindi, mescolare

V **Direkt ab Gabel essen**
Manger directement à la fourchette
Mangiare direttamente dalla forchetta

Vorsicht: heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!

VI **Bei Bedarf: Hitze regulieren**
En cas de besoin: régler la chaleur
Se necessario: regolare il calore

Nie unbeaufsichtigt brennen lassen
Ne jamais laisser brûler sans surveillance
Non lasciare mai bruciare senza sorveglianza

a **Brennerdeckel ganz öffnen**
Ouvrir complètement le brûleur
Aprire completamente il bruciatore

b **Brennpaste entzünden**
Allumer la pâte combustible
Accendere la pasta combustibile

Am besten langes Streichholz verwenden
Utiliser de préférence une allumette longue
Utilizzare possibilmente uno stecchino lungo

Vorsicht: Verbrennungsgefahr!
Attention: danger de brûlures!
Attenzione: rischio di ustioni!

Die Flamme kann unsichtbar sein!
La flamme peut être invisible!
La fiamma può essere invisibile!

Brenner nicht schräg halten!
Ne tenez pas le brûleur incliné!
Non tenere il bruciatore inclinato!

Kein Brennstoff nachfüllen, solange der Brenner heiß ist!
Ne pas rajouter de combustible tant que le brûleur est chaud!
Non rabboccare il combustibile finché il bruciatore è caldo!

mehr Hitze
plus de chaleur
più calore



weniger Hitze
moins de chaleur
meno calore



Technische Angaben
Caractéristiques techniques
Dati tecnici

Abmessungen (L x H x T)
Dimensions (L x H x P)
Dimensioni (L x A x P)

24.6 x 10.7 x 23.6 cm

Gewicht
Poids
Peso

ca. 1.1 kg

Entsorgung/Umweltschutz
Elimination/Protection de l'environnement
Smaltimento/Tutela dell'ambiente

Dieses Gerät nie im Hausmüll entsorgen. Nur offizielle Sammelstellen in der Gemeinde erfragen und nutzen. Bei unkontrolliert entsorgten Geräten können Schadstoffe austreten und die Nahrungsmittelkette, Flora und Fauna vergiften. Ihre Verkaufsstelle ist zur Rücknahme alter Geräte verpflichtet. Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät in Ihrer LANDI zurückzugeben. Die LANDI garantiert die fachgerechte Entsorgung gemäss den Richtlinien des BAFU.

Ne jamais mettre cet appareil au rebut avec des déchets ménagers. Utiliser uniquement des points de collecte officiels de la commune. Dans les appareils éliminés de manière non conforme, des polluants peuvent s'échapper et contaminer la chaîne alimentaire, la flore et la faune. Votre point de vente est obligé de reprendre les appareils usagés. Pour contribuer activement à la protection de l'environnement, nous vous prions de déposer cet appareil auprès de votre LANDI qui assure l'élimination appropriée et conforme aux directives du DFE.

Non smaltire mai quest'apparecchio nei rifiuti domestici. Utilizzare solamente i punti di raccolta ufficiali del comune. Nel caso di apparecchi smaltiti in modo non conforme, potrebbero insorgere sostanze inquinanti che contaminano la catena alimentare, la flora e la fauna. Il vostro punto di vendita è obbligato a riprendere gli apparecchi usati. Vi preghiamo di voler dare un contributo attivo alla tutela dell'ambiente riconsegnando questo utensile al vostro rivenditore LANDI. La società LANDI garantisce uno smaltimento corretto dell'utensile in conformità alle Direttive BAFU.

Vertrieb
Distribution
Distribuzione

LANDI Schweiz AG
Schulriederstrasse 5
CH-3293 Dotzigen
www.landi.ch

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Istruzioni di sicurezza

Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni au préalable des directions ou instructions concernant l'usage de l'appareil. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte, o con mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione iniziale sull'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

Reparaturen am Gerät nur durch eine Fach-kraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'usager.

Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Gerät ist für die private Verwendung bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage privé et non commercial.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato, non per l'uso commerciale.

Gerät stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Utiliser l'appareil en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Azionare l'apparecchio in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Caquelon/Rechaud werden sehr heiss, Caquelon nur am Handgriff anfassen – Verbrennungsgefahr.

Le caquelon/le réchaud deviennent très chauds, tenir le caquelon uniquement par la poignée – danger de brûlures.

Caquelon/I fornelletto diventano caldissimi, afferrare il caquelon solo dal manico – rischio di ustioni.

Nur originales, von LANDI genehmigtes Zubehör verwenden.

N'utiliser que les accessoires d'origine homologués par LANDI.

Utilizzare solo accessori originali, approvati dalla LANDI.

Topf/Brenner werden sehr heiss nur am Griff anfassen. Verbrennungsgefahr!

La casserole/le brûleur deviennent très chauds, ne les touchez que par la poignée. Risque de brûlure!

La pentola/il bruciatore diventano molto caldi, maneggiarli solo dal manico. Pericolo di ustioni!

Gerät nicht im Freien betreiben

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Brennpaste
Pâte combustible
Pasta combustibile

Flamme nur mit dem mitgelieferten Deckel löschen.

Eteindre la flamme uniquement avec le couvercle livré avec.

Spegnere la fiamma solo con il coperchio a corredo.

Vor Nachfüllen der Brennpaste Flamme löschen und Verschluss des Rechauds entfernen.

Avant de recharger la pâte combustible, éteindre la flamme et enlever le couvercle du réchaud.

Prima di ricaricare la pasta combustibile, spegnere la fiamma e togliere il coperchio dal fornelletto.

Brennpaste erst nach der Zubereitung des Fondues entzünden.

Allumer la pâte combustible seulement après avoir préparé la fondue.

Accendere la piastra combustibile solo dopo la preparazione della fonduta.

Nie Brennspirit oder ähnliches verwenden!

Ne jamais utiliser de l'alcool à brûler ou d'autre chose semblable!

Non utilizzare alcol denaturato!

Kein Brennstoff nachfüllen, solange der Brenner heiß ist!

Ne pas rajouter de combustible tant que le brûleur est chaud!

Non rabboccare il combustibile finché il bruciatore è caldo!

Nicht überfüllen! Brandgefahr! max. 2/3 füllen

Ne pas trop remplir ! Risque d'incendie ! Remplir au maximum aux 2/3

Non riempire eccessivamente! Pericolo di incendio! Riempire al massimo per 2/3

Die Flamme kann unsichtbar sein!

La flamme peut être invisible!

La fiamma può essere invisibile!

Grundrezept
Recette de base
Ricetta base

für 4 Personen
pour 4 personnes
per 4 persone

ca. 800 g grob geraffelter Käse
Je ½ Greyerzer, Appenzeller, Emmenthaler
env. 800 g de fromage grossièrement râpé un tiers chacun de Gruyère, d'Appenzeller et d'Emmenthal
ca. 800 g di formaggio a scaglie grandi, 1/3 di formaggio Gruviera, 1/3 di formaggio Appenzeller, 1/3 di formaggio Emmental

4 dl Weisswein
4 dl de vin blanc
4 dl di vino bianco

2 – 3 gestrichene TL Speisestärke
2 - 3 c. à c. rasées de fécule
2 -3 cucchiaini rasi di fecola

Etwas Kirsch nach Belieben
Un peu de kirsch selon les goûts
Un po' di ciliege a piacimento

2 – 3 Knoblauchzehen
2 – 3 gousses d'ail
2 – 3 spicchi d'aglio

3 EL Zitronensaft
3 c. à s. de jus de citron
3 cucchiai di succo di limone

Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
Poivre moulu, noix de muscade
Pepe macinato, noce moscata

1. Käse und Wein Zimmertemperatur erreichen lassen.
   Laisser le fromage et le vin prendre la température ambiante.
   Far raggiungere al formaggio e al vino la temperatura ambiente.
2. Knoblauchzehe vierteln und Caquelon damit ausreiben. Knoblauch in Caquelon geben.
   Couper la gousse d'ail en quatre et frotter le caquelon avec. Verser l'ail dans le caquelon.
   Tagliare quattro spicchi d'aglio e quindi strofinare nel caquelon. Mettere l'aglio nel caquelon.
3. Käse grob raffeln oder in Stücke schneiden. Mit Wein ins Caquelon geben. Auf kleiner Flamme ca. 15 – 20 Min. unter ständigem Rühren vollständig schmelzen.
   Râper le fromage grossièrement ou le couper en morceaux. Verser le fromage avec le vin dans le caquelon. Faire fondre à feu doux pendant environ 15 à 20 min. en remuant sans cesse.
   Tagliare il formaggio a scaglie grandi o tagliarlo a pezzetti. Mettere il vino nel caquelon. A fuoco lento per ca. 15 – 20 min. mescolare lentamente fino a sciogliere completamente.
4. Speisestärke und Zitronensaft mit Kirsch verrühren, beigeben. Unter kräftigem Rühren mit hoher Hitze sämig kochen (ca. 2 Min.).
   Mélanger la fécule avec le jus de citron et le kirsch, ajouter. Porter à ébullition à feu fort en remuant vivement jusqu'à consistance crémeuse (env. 2 min.)
   Mettere insieme fecola e succo di limone, aggiungere. Mescolare con forza a fuoco alto fino ad addensare (ca. 2 min.).
5. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.
   Assaisonner de poivre et de muscade.
   Condire con pepe e noce moscata.

Fondue moitié moitié
Fondue mi-mi
Fondue moitié-moitié

für 4 Personen
pour 4 personnes
per 4 persone

400 g Gruyère, gerieben oder geraffelt
400 g de Gruyère, finement ou grossièrement râpé
Grattare o fare a scaglie 400 g di Gruviera

400 g Freiburger Vacherin, gewürfelt
400 g de vacherin Fribourgeois, à carreaux
400 g di Vacherin stagionato, a cubetti

1 Knoblauchzehe, halbiert
1 gousse d'ail coupée en deux
1 spicchio d'aglio, tagliato in due

3.5 dl Weisswein
3.5 dl de vin blanc
3.5 dl di vino bianco

1 TL Zitronensaft
1 c. à c. de jus de citron
1 cucchiaino di succo di limone

4 TL Maizena
4 c. à c. de Maïzena
4 cucchiaini di maizena

Etwas Kirsch nach Belieben
Un peu de kirsch selon les goûts
Un po' di ciliege a piacimento

Cayenne-Pfeffer
Poivre de Cayenne
Peperoncino di Caienna

1. Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Frotter le caquelon avec le gousse d'ail.
   Strofinare il caquelon con lo spicchio d'aglio tagliato.
2. Gruyère mit Maizena im Caquelon vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und den Vacherin beigeben.
   Mélanger le Gruyèreet la Maïzena dans le caquelon, incorporer le vin blanc et le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu et ajouter le Vacherin.
   Mescolare il gruviera con la maizena nel caquelon e portare a ebollizione insieme a vino bianco e succo di limone mescolando energicamente. Abbassare il fuoco e aggiungere il Vacherin.
3. Kräftig rühren, bis sämtlicher Käse geschmolzen ist. Das Fondue nicht mehr kochen lassen!
   Remuer sans arrêt jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Ne plus laisser bouillir la fondue!
   Mescolare con forza finché non si è sciolto tutto il formaggio. Non far più cuocere la fondue!
4. Kirsch beigeben und mit Cayenne-Pfeffer würzen.
   Ajouter le kirsch et assaisonner de poivre de Cayenne.
   Aggiungere la ciliegia e condire con pepe Cayenne.

PRIMAVISTA

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

DE Rechaud
FR Réchaud
IT Scaldino



Gefertigt aus Edelstahl und Eisen
Fabriqué en acier inoxydable et en fer
Realizzato in acciaio inossidabile e ferro

Art. Nr. 25825.01
108623