

**Willkommen  
Bienvenue  
Benvenuti**

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Wir haben für Sie ein haltbares und bei richtiger Anwendung absolut sicheres Produkt gebaut. Effektives und weitgehend gefahrloses Arbeiten ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft entscheiden werden für Geräte und Produkte von LANDI.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Nous avons conçu pour vous un produit durable et absolument sûr, à condition d'être correctement utilisé. Toutefois, il n'est possible de travailler efficacement et pratiquement sans danger que si vous lisez ce mode d'emploi et les instructions de sécurité qu'il contient et les respectez. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. 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. Abbiamo costruito per voi un prodotto duraturo e assolutamente sicuro, se usato correttamente. Per poter lavorare con efficienza e la massima sicurezza è però indispensabile che leggete e rispettiate queste istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni per la sicurezza in esse contenute. Conservate queste istruzioni per l'uso per poterle consultare anche in seguito. Ci auguriamo che anche in futuro sarete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

**Gebrauchen  
Utilisation  
Usò**

Inbetriebnahme rückseitig  
Mise en service au verso  
Messa in funzione sul lato posteriore



Caquelon  
Caquelon  
Caquelon

Rechaud  
Réchaud  
Rechaud

Brenner  
Brûleur  
Bruciatore

Handgriff  
Poignée  
Impugnatura

Rechaudeckel  
Couvercle pour réchaud  
Coperchio fornello

Fonduegabel (6 Stk.) \*  
Fourchette à fondue (6 pièces)  
Forchette da fondue (6 pezzi)

\* Spülmaschinenfest  
Lavable en machine  
Adatto per lavastoviglie

**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

**8**



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

**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

**6**



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

**5**



Rechaud zudrehen, Brennpaste löschen  
Fermer le réchaud, éteindre la pâte combustible  
Ruotare il fornello per 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!

**1**



Halterung stabil hinstellen  
Placer le support en position stable  
Posizionare il supportoin modo stabile

**2**



Brennpaste einlegen  
Insérer la pâte combustible  
Inserire la pasta combustibile

**3**



Rechaud einsetzen  
Insérer le réchaud  
Inserire il fornello

**4**



**1**



Portion öffnen, einlegen  
Ouvrir la capsule, insérer  
Aprire la vaschetta, inserire  
Art. Nr. 78097.01 / 78097



Brennpaste aus Flasche einfüllen  
Remplir la pâte combustible de la bouteille  
Riempiere il contenitore della piastra combustibile  
Art. Nr. 78104.01 / 78104

**2**



Rechaudverschluss aufsetzen  
Mette le couvercle du réchaud en place  
Mettere il coperchio sul fornello

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  
Usò 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
- Caquelon auch für Induktionsherd geeignet  
Le caquelon est également approprié pour les fours à induction  
Caquelon adatto anche per fuochi ad induzione
- 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

**a**

Rechaud ganz öffnen  
Ouvrir le réchaud complètement  
Aprire completamente il fornello

**b**

Brennpaste entzünden  
Allumer la pâte combustible  
Accendere la pasta combustibile

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

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

**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**

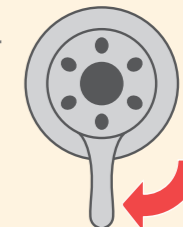
Direkt ab Gabel essen  
Manger directement à la fourchette  
Mangiare direttamente dalla forchetta

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

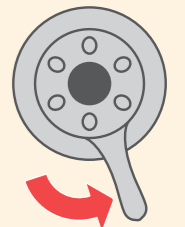
**VI**

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

mehr Hitze  
plus de chaleur  
più calore



weniger Hitze  
moins de chaleur  
meno calore





**Technische Angaben**  
Caractéristiques  
Specifiche

Abmessungen (LxHxT)  
Dimensions (LxHxP)  
Dimensioni (LxAxP) **36 x 18 x 22 cm**

Caquelonvolumen  
Volume du caquelon  
Capacità del caquelon

21

**Vertrieb**  
Distribution  
Distribuzione

Landi Schweiz AG  
Schulriederstrasse 5  
CH-3293 Dotzigen  
www.landl.ch

Garden Center Plus  
L-3, rue F.W. Raiffeisen  
L-2411 LUXEMBOURG  
Tel.: (+352) 20 80 82 611

**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.

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 originariamente 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.

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 Verstauben 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 riparlo. 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/fornelletto diventano caldissimi, afferrare il caquelon solo dal manico – rischio di ustioni. Nur originale, von LANDI genehmigtes Zubehör verwenden. N'utiliser que les accessoires d'origine homologués par LANDI. Utilizzare solo accessori originali, approvati dalla LANDI. Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. 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'utilisateur. Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

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

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

Ausgediente Geräte müssen an den dafür vorgesehenen Recycling-Stellen abgegeben werden. 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. Les appareils usagés doivent être déposés auprès des centres de recyclage prévus. 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. I prodotti inutili devono essere consegnati a un centro di riciclaggio per un corretto trattamento. 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.

**Inbetriebnahme**  
Mise en service  
Messa in servizio

Vor Erstgebrauch Sicherheitshinweise lesen  
Avant la première utilisation, lire les consignes de sécurité  
Prima del primo impiego leggere le istruzioni per la sicurezza

**1** Handgriff anschrauben  
Fixer la poignée  
Montare il manico

**2** Caquelon mit heissem Spülwasser waschen, trocknen  
Laver le caquelon à l'eau chaude avant de bien sécher  
Lavare il caquelon con acqua calda, poi asciugare

! Das Caquelon ist nicht spülmaschinenfest  
Le caquelon n'est pas lavable au lave-vaisselle  
Il caquelon non va lavato in lavastoviglie

**3** Fonduegabeln mit heissem Spülwasser waschen, trocknen  
Laver les fourchettes à fondue à l'eau chaude avant de bien sécher  
Pulire le forchettine delle fonduta con acqua di lavaggio calda, asciugare

**Grundrezept**  
Recette de base  
Ricetta base

für 4 Personen  
pour 4 personnes  
per 4 persone

ca. 800g grob geräffelter Käse  
Je 1/4 Gruyère, Appenzeller, Emmentaler  
env. 800g de fromage grossièrement râpé  
un tiers chacun de Gruyère, d'Appenzeller et d'Emmenthal

ca. 800g di formaggio a scaglie grandi  
1/3 di formaggio Gravière, 1/3 di formaggio Appenzeller, 1/3 di formaggio Emmenthal

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

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

Etwas Kirsich nach Belieben  
Un peu de kirsch selon les goûts  
Un po' di ciliege a piacere

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 cucchiaini di succo di limone

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



**Fondue moitié-moitié**  
Fondue moitié-moitié  
Fondue moitié-moitié

**1.** Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.  
Frotter le caquelon avec la 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 begeben.  
Mélanger le Gruyère et la Maizena 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.** Kirsich begeben und mit Cayenne-Pfeffer würzen.  
Ajouter le kirsch et assaisonner de poivre de Cayenne.  
Aggiungere la ciliegia e condire con pepe Cayenne.

**5.** Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.  
Assaisonner de poivre et de muscade.  
Condire con pepe e noce moscata.

**Für 4 Personen**  
pour 4 personnes  
per 4 persone

400g Gruyère, gerieben oder geräffelt  
400g de Gruyère, râpé ou grossièrement râpé  
Gratture o fare a scaglie 400g di Gravière

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

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

3.5dl Weisswein  
3.5dl de vin blanc  
3.5dl 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 Maizena  
4 cucchiaini di maizena

Etwas Kirsich nach Belieben  
Un peu de kirsch selon les goûts  
Un po' di ciliege a piacere

Cayenne-Pfeffer  
Poivre de Cayenne  
Peperoncino di Caienna



DE **Fondue Gourmet**  
FR **Fondue fromage Gourmet**  
IT **Fonduta Gourmet**



**Gebrauchsanweisung**  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso

Art. Nr. 75054.01  
18975