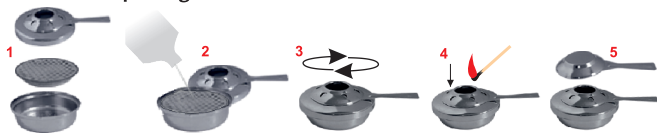


- Put on the lid and close it tightly (pic. 3)
- Use a match directly into the burner to ignite the fuel. Do not use a lighter or attempt to hold the burner at an angle in order to ignite (pic. 4).
- 5. Use the cover to balance the flame.
- 6. Place the burner into the centre of the stand carefully.
- 7. Place the fondue pot filled with fondue onto the stand. You may start eating as soon as ingredients are warmed enough.
- 8. Use the lid to extinguish the flame (pic. 5).

WARNING! In case if run out of fuel during warming, extinguish the flame with special lid before putting more fuel!



CLEANING TIPS

1. Let the fondue maker cool before wash.
2. It is recommended to use the remains of jelly fuel in a month or even sooner because the fuel dries out quite fast.
3. Carefully wash the fondue pot with soft foams and sponges.

WARNING! Do not use abrasive cleansers and sponges to clean the pot!

4. Stainless steel parts are dishwasher safe.
5. Wipe the stainless steel stand with a soft wet cloth when needed.
6. Make sure all the parts of a fondue maker are dry before boxing it.
7. The lime scale that may appear on stainless steel surface can be easily removed with a sponge moistened with lemon juice or vinegar.
8. After long use stainless steel polishing may lose its shine. To recover the surface use special polish.
9. Do not use chlorinated or acidic dishwasher liquids.

Serviceable life of the item is not less than 2 years under the terms of use.

“Vitesse France S.A.R.L” (Витессе, Франция)

91 Руе Де Фоборг Сант Хонор,
Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru

vitesseru



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

Набор для фондю VITESSE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ USE AND CARE INSTRUCTIONS



Уважаемый покупатель! Вы сделали прекрасный выбор!

Кухонная посуда ViTESSE доставит удовольствие от приготовления пищи и радость от полученных результатов. Посуда ViTESSE объединяет в себе новейшие технологии, современный эксклюзивный дизайн, функциональность и имеет ряд преимуществ, которые значительно облегчают процесс приготовления, помогая Вам изо дня в день без труда готовить здоровую и вкусную пищу!

В переводе с французского *fonder* означает «растопливать, плавить». Фондю – одно из немногих национальных блюд швейцарцев. Это блюдо общения, которое объединяет и членов семьи, и друзей. Фондю принято ставить по центру стола. Каждый накаливает кусочек хлеба или другого продукта по вкусу на вилку и окунает в расплавленный сыр. Сегодня фондю имеет множество вариаций: это и сырное фондю, и масляное, и китайское (с бульоном вместо сыра), и шоколадное, и даже фондю с мороженым! Каждый может выбрать фондю согласно своим вкусовым предпочтениям с оригинальными наборами от ViTESSE.

Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках посуды ViTESSE в данном руководстве, на коробке, ярлыках и наклейках.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Промойте все элементы набора для фондю теплой мыльной водой и тщательно ополосните. Затем протрите сухой мягкой тканью.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При обращении с горячим фондю придерживайтесь общепринятых правил безопасности и предосторожности.
- Располагайте фондю вдали от стен и других предметов: занавесок, тканей и других легковоспламеняющихся материалов.

ВНИМАНИЕ! В процессе подогрева пищи корпус набора для фондю значительно нагревается. Не касайтесь горячего корпуса во избежание ожогов! Пользуйтесь прихватками.

- Не оставляйте фондю с горячей горелкой без присмотра. Если возникает необходимость отлучиться – погасите горелку крышкой.
- Не используйте элементы набора для фондю в микроволновой печи.
- Не нагревайте пустую кастрюлю.
- При установке набора для фондю всегда используйте подставку во избежание порчи поверхностей.
- При нагревании масел необходимо учитывать, что они легко воспламеняются. При воспламенении незамедлительно накройте чашу влажной тканью, перекрыв доступ кислорода. Это поможет избежать возгорания.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не наливайте воду в кипящее масло!

- Масляное фондю рекомендуется устанавливать в хорошо вентилируемом помещении или на свежем воздухе.

- Убедитесь, что продукты для окунания в масло сухие, так как мокрые продукты заставят масло брызгаться.

- Используйте только специальное топливо для фондю. Нельзя наливать в горелку жидкий спирт, это огнеопасно.

ВНИМАНИЕ! Не заправляйте горючее в горелку вблизи огня или раскаленных предметов. Храните горючее в недоступном для детей месте.

- Набор для фондю не предназначен для использования лицами (включая детей) без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность.

- Не позволяйте детям играть с набором для фондю или его комплектующими.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Наборы для фондю ViTESSE изготовлены из высококачественных материалов, каждый из которых имеет свои особенности по эксплуатации и уходу. Для безопасного использования и для продления срока службы товара внимательно ознакомьтесь с правилами эксплуатации материалов, приведенными в данном руководстве.

- нержавеющая сталь

Корпус набора для фондю

Выполнен из высококачественной нержавеющей стали – прочного, долговечного и устойчивого к деформациям материала. Изделия из нержавеющей стали прочны, не подвержены коррозии и не влияют на вкус и цвет пищи (так как материал не вступает во взаимодействие с кислотами, содержащимися в ней). Кроме того, нержавеющая сталь сохраняет безупречный внешний вид даже после многолетнего использования.

ВНИМАНИЕ! Несмотря на низкую теплопроводность металла, в процессе подогрева пищи корпус из нержавеющей стали может сильно нагреваться. Во избежание ожогов используйте прихватки.

Горелка

Наборы для фондю ViTESSE оснащены удобной горелкой, что позволяет использовать специальное гелеобразное топливо для фондю.

ВНИМАНИЕ! Для безопасного использования соблюдайте правила безопасности при обращении с открытым источником огня:

- Не оставляйте зажженную горелку без присмотра.
- Не устанавливайте фондю с зажженной горелкой у открытого окна, на сквозняке, в зоне прямого действия вентиляторов и кондиционеров.
- Не позволяйте детям играть с горелкой.
- Соблюдайте элементарные правила обращения с огнем в целях обеспечения безопасности Вас и Ваших близких.

- дерево

В некоторых наборах подставка и ручки вилок выполнены из высококачественной древесины. Легкий и прочный материал придает внешнему виду набора для фондю элегантность.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не допускайте попадания открытого огня на деревянные детали во избежание их возгорания и порчи.

- термостойкий пластик

Ручка горелки выполнена из термостойкого пластика (бакелита). Бакелит нагревается незначительно, что обеспечивает удобство эксплуатации.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не допускайте контакта термостойкого пластика с открытым огнем.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед первым использованием промойте все элементы набора для фондю теплой мыльной водой и тщательно ополосните. Затем протрите сухой мягкой тканью или позволяйте высохнуть.

2. Установите подставку с держателем на сухую ровную поверхность.

3. Подготовьте все ингредиенты для приготовления фондю.

4. Подготовьте горелку:

- Снимите дымовую заслонку с чаши горелки и поместите в нее емкость для топлива (см. рис. 1).

- Наполните емкость на 2/3 гелеобразным топливом для фондю (см. рис. 2).

ВНИМАНИЕ! Не переполняйте емкость и следите за тем, чтобы топливо не выливалось за края горелки!

- Установите дымовую заслонку на горелку и плотно закройте ее (см. рис. 3).

- При зажигании топлива держите спичку прямо над горелкой. Не используйте для этого зажигалку и не пытайтесь зажечь горелку в наклонном положении (см. рис. 4).

5. Регулируйте интенсивность пламени поворотом ручки заслонки.

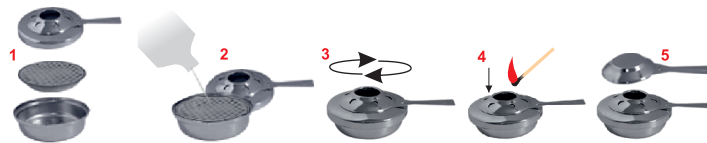
6. Аккуратно установите горелку в центр подставки набора для фондю.

7. Установите кастрюлю с ингредиентами для фондю на специальную подставку. Как только ингредиенты в кастрюле разогреются – приступайте к употреблению блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время разогрева пищи зависит от ее количества. Рекомендуем помещать в кастрюлю за один раз небольшое количество ингредиентов. Вы также можете заранее разогреть фондю на плите прямо в кастрюле из набора для фондю.

8. Чтобы погасить пламя, используйте специальную крышку (см. рис. 5).

ВНИМАНИЕ! Если горячее закончилось во время приготовления блюда, прежде чем добавить его, предварительно потушите огонь с помощью специальной крышки!



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

1. Прежде чем приступить к чистке набора для фондю, позвольте ему полностью остыть.

2. Неизрасходованные остатки гелевого топлива рекомендуется использовать в течение месяца, а лучше раньше, поскольку такой гель для фондю быстро засыхает.

3. Тщательно промойте корпус, используйте мягкие моющие средства и губки.

ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные чистящие средства и губки!

4. Комплектующие из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. Не рекомендуется помещать в посудомоечную машину деревянные комплектующие!

5. Перед тем как поставить набор на хранение убедитесь, что все комплектующие полностью высохли.

6. На поверхности посуды из нержавеющей стали может образоваться известковый налет, который легко удалить с помощью губки, смоченной в лимонном соке или в уксусе.

7. При длительной эксплуатации полировка поверхности из нержавеющей стали может потерять свой первоначальный вид. Для восстановления полировки воспользуйтесь специальным полирующим средством.

8. Не используйте для мытья посуды средства, содержащие хлор и кислоту.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.

Готовьте с VITESSE! Готовьте с удовольствием!

Приятного аппетита!

Dear customer! You have made an excellent choice!

VITESSE cookware affords you the pleasure of cooking and the amazing results. VITESSE cookware combines the latest technologies, exclusive contemporary design, functionality and great advantages that make your cooking process much easier and help you to cook healthy and tasty food every day!

In French 'fonder' means "to melt". Fondue – one of the few Swiss traditional dishes. A dish for communication which assembles family members and friends at one table. Regularly fondue is put in the middle of the table. Everyone may take a piece of bread or something else with a fork and sop it into melted cheese. There is a lot of different fondue nowadays: cheese fondue, oil fondue, Chinese fondue (with broth instead of cheese), chocolate fondue and even fondue with ice cream! Everyone may choose whatever he likes with original VITESSE fondue sets.

Please read the VITESSE cookware information carefully in this manual and also on the box, tags and labels.

BEFORE THE FIRST USE

Wash all the parts of a fondue set (except the burner) with a warm soapy water and rinse them well. Then wipe it with dry soft cloth or simply let it dry in air.

SAFETY TIPS

1. Using the fondue maker follow the common rules of safety precautions.
2. Place the fondue maker far from the walls and other items such as curtains, fabrics or other flammable materials.

WARNING! Fondue maker body may be very hot. Do not touch the body to avoid burns! Always wear oven mitts when handling burner during warming process.

3. Do not leave an open flame unattended. Close the burner with the lid in case of going away.
4. Do not use stainless steel parts in a microwave.
5. Do not warm an empty fondue bowl.
6. Always use the stand to avoid damaging the table surface.
7. Please keep in mind that oils are flammable. In case of inflammation close the burner with damp cloth immediately to stop the oxygen access to avoid burning.

WARNING! Do not pour water into boiling oil!

8. Place the oil fondue in a well ventilated room or outdoors.
9. Make sure the products for frying are not wet. Wet pieces can make oil splash.
10. Do not put liquid spirit into the burner, only special fuel.

WARNING! Do not fuel the burner near open fire or hot items. Keep the fuel out of reach of children.

11. Do not let children play with fondue maker or its parts.

USING INSTRUCTIONS

VITESSE fondue makers are made of high quality materials. These materials require different handling. For safe use please read carefully the instructions below.

- stainless steel

Stainless steel body

VITESSE fondue maker is made of high quality stainless steel. Stainless steel is durable and deformation-resistant. Stainless steel is a strong and corrosion-resistant metal which does not affect the food taste as it is nonreactive with acids. Stainless steel lid helps to keep the food warm for a long time. Besides stainless steel looks perfect even after years of use!

WARNING! In spite of the low thermal conductivity of the metal, stainless steel parts may become very hot. Please use oven mitts.

The burner

VITESSE fondue makers are fitted with a burner which is convenient to special jelly fondue fuel.

WARNING! Follow the common rules of safety precautions with open fire!

- Do not leave the burner lit unattended.
- Do not place fondue maker with the lit burner near open window or in fan coverage area.
- Do not let children play with the burner.
- Follow the common rules of safety precautions with open fire to keep you and the others safe.

- wood

Some VITESSE fondue makers have a stand and forks handles made of high quality wood. The material is light, firm and also looks elegant.

WARNING! Do not let the wooden parts contact with open fire to avoid damage.

- heat-resistant plastic

A burner handle is made of high quality heat-resistant plastic. The material is heated slightly, and that provides comfortable use.

WARNING! Do not let the plastic parts contact with open fire to avoid damage.

HOW TO USE

1. Before the first use wash all the parts of a fondue set (except the burner) with a warm soapy water and rinse them well. Then wipe it with dry soft cloth or simply let it dry in air.
2. Place the stand with a holder onto a flat surface.
3. Prepare all the products needed to make a fondue
4. Prepare the burner:
 - Take off the burner lid and put the fuel bowl into the burner (pic. 1)
 - Fill into the burner 2/3 of the special jelly fondue fuel (pic. 2)

WARNING! Do not overfill!