



ROMMELSBACHER

- (D) Bedienungsanleitung
- (GB) Instruction manual
- (F) Mode d'emploi
- (NL) Gebruikshandleiding



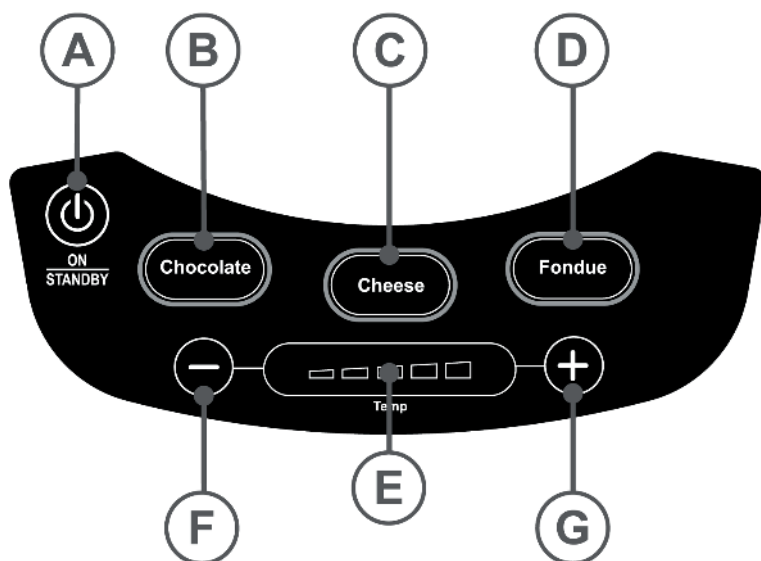
F 1200

Elektro Fondue | Electric fondue
Fondue électrique | Elektrisch fondue

Produktbeschreibung – Product description
Description du produit – Productbeschrijving



	D	GB	F	NL
1	Basisgerät	Base unit	Appareil de base	Basisapparaat
2	Bedienblende	Control panel	Panneau de commande	Bedieningspaneel
3	Integrierte Heizplatte	Integrated heating plate	Plaque chauffante intégrée	Geïntegreerde verwarmingsplaat
4	Edelstahl Fonduetopf	Fondue pot, stainless steel	Caquelon à fondue en acier inox	Roestvrij stalen fonduepan
5	Spritzschutzeinsatz mit Gabelfixierung	Anti-splash insert with fork fixing	Protection antiéclaboussures avec fixation pour fourchettes	Spuitbeschermings-inzetstuk met vorkbevestiging
6	6 Fonduegabeln mit Kennung	6 fondue forks with colour code	6 fourchettes à fondue avec code couleur	6 fonduevorken met kleuridentificatie



	D	GB	F	NL
A	Sensortaste für „ON/STANDBY“	Touch key for "ON/STANDBY"	Touche « ON/STANDBY »	Sensortoets voor „ON/STANDBY“
B	Sensortaste zur Wahl des Programmes „Chocolate“	Touch key for the programme "Chocolate"	Touche pour sélectionner le programme « Chocolate »	Sensortoets voor de keuze van het programma „Chocolate“
C	Sensortaste zur Wahl des Programmes „Cheese“	Touch key for the programme "Cheese"	Touche pour sélectionner le programme « Cheese »	Sensortoets voor de keuze van het programma "Cheese"
D	Sensortaste zur Wahl des Programmes „Fondue“	Touch key for the programme "Fondue"	Touche pour sélectionner le programme « Fondue »	Sensortoets voor de keuze van het programma "Fondue"
E	Temperaturanzeige	Temperature scale	Echelle de température	Temperatuurindicatie
F	Sensortaste „-“ zum Reduzieren der Temperaturstufe	Touch key " - " for reducing the temperature	Touche « - » pour réduire la température	Sensortoets „-“ voor het verlagen van het temperatuurniveau
G	Sensortaste „+“ zum Erhöhen der Temperaturstufe	Touch key " + " for increasing the temperature	Touche « + » pour augmenter la température	Sensortoets „+“ voor het verhogen van het temperatuurniveau

Produktbeschreibung	2
Bedienblende	3
Für Ihre Sicherheit	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes	6
Einleitung	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
Technische Daten	7
Lieferumfang	8
Verpackungsmaterial	8
Entsorgungshinweis für das Gerät	8
Entsorgungshinweis für verbrauchte Fette/Öle	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Programme / Temperaturbereiche	8
Inbetriebnahme des Gerätes	9
Restwärmeanzeige	10
Betriebsdauerbegrenzung	10
Gerät an das Stromnetz anschließen	10
Fonduepfopf befüllen	10
Gerät einschalten und Topfinhalt erwärmen/erhitzen	10
Fondue starten	11
Temperatur während des Betriebes erhöhen/reduzieren	11
Programm bzw. Temperaturbereich während des Betriebes wechseln	12
Gerät ausschalten	12
Fonduepfopf entleeren	12
Gerät dauerhaft ausschalten	12
Reinigung und Pflege	12
Fehlerbeschreibung	13
Tipps und Hinweise	13
Rezepte	14
Service und Garantie	52
GB Instruction manual	16
F Mode d'emploi	27
NL Handleiding	39

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehöerteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.

- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Basisgerät, Fonduetopf, Topfinhalt und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**
- **Gehen Sie mit heißem Fett und Öl sehr vorsichtig um!**

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen!
- Speisen mit Fetten und Ölen dürfen nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Benutzen Sie nur Fette und Öle, die für das Frittieren geeignet sind!
- Überhitzte oder verunreinigte Fette/Öle können sich entzünden – daher rechtzeitig erneuern!



- **Achtung!** Sollte sich Fett/Öl durch Überhitzung entzünden, Topf mit einem passenden Deckel oder Porzellanteller schließen und den Netzstecker ziehen. Niemals das Feuer mit Wasser löschen!
- Beachten Sie beim Befüllen des Fonduetopfes die MIN/MAX Markierung, überschreiten Sie niemals die maximale Füllmenge!
- Verwenden Sie nur den im Lieferumfang enthaltenen Fonduetopf, andere Kochgefäße dürfen nicht verwendet werden!
- Den Fonduetopf nicht auf anderen Wärmequellen betreiben!
- Heizplatte und Fonduetopf müssen vor jeder Inbetriebnahme sauber und trocken sein!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!

- Das Gerät im Betrieb nie mit Alufolie abdecken!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 10 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
 - o Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Elektro Fondue Set entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme, ca. :	1200 W
Schutzklasse:	1
max. Füllmenge für Topf:	1,2 Liter
min. Füllmenge für Topf:	0,8 Liter bzw. 200 g Schokolade

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.

Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Entsorgungshinweis

Verbrauchte Speiseöle und Speisefette gehören nicht ins Abwasser. Entsorgen Sie diese aus Gründen des Umweltschutzes in einem festen Behältnis mit Ihrem Hausmüll bzw. fragen Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach einer speziellen Entsorgungsmöglichkeit.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.
- Heizen Sie dann die Heizplatte ohne Topf ca. 5 Minuten auf höchster Stufe auf.

HINWEIS: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie die Heizplatte und die Oberfläche des Basisgerätes mit einem feuchten Tuch. Gut trocknen lassen.

Programme – Temperaturbereiche

Dieses Gerät ist für die Zubereitung von allen gängigen Fondue-Varianten geeignet. Je nach Inhalt im Topf können die angegebenen Temperaturen abweichen.

- Zum schnellen Erhitzen können Sie das Gerät im hohen Temperaturbereich starten und dann rechtzeitig auf die erforderliche Temperaturstufe zurückschalten.
- Durch den geschickten Wechsel zwischen den 3 Temperaturbereichen können Sie die für Ihre Anwendung erforderliche Temperatur selbst bestimmen.

Chocolate

Schoko-Fondue – perfekt für alle, die es gern süß mögen. Obststücke von Banane bis Weintraube werden mit geschmolzener Schokolade überzogen.

Bei der Funktion „Chocolate“ ist eine Temperatur von ca. 45 °C voreingestellt.

Die Temperatur kann mit den Sensoren „+“ bzw. „-“ individuell verändert werden.



ca. 35 °C



ca. 40 °C



ca. 45 °C



ca. 50 °C



ca. 55 °C

Cheese

Käse-Fondue – die klassische Variante. Weißbrot- oder Baguette-Stückchen werden in den geschmolzenen Käse getunkt.

Bei der Funktion „Cheese“ ist eine Temperatur von ca. 90 °C voreingestellt.

Die Temperatur kann mit den Sensoren „+“ bzw. „-“ individuell verändert werden.



ca. 70 °C



ca. 80 °C



ca. 90 °C



ca. 100 °C



ca. 110 °C

Fondue

Boullion-Fondue – zum Garen in Brühe eignen sich neben Rindfleisch, Schweinefleisch oder Hähnchen auch Gemüsesorten wie Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Zucchini oder Pilze.

Fett-/Öl-Fondue – besonders gut zum Garen in Fett eignen sich Rindfleisch, Schweinefleisch oder Hähnchen.

Bei der Funktion „Fondue“ ist eine Temperatur von ca. 170 °C voreingestellt.

Die Temperatur kann mit den Sensoren „+“ bzw. „-“ individuell verändert werden.



ca. 150 °C



ca. 160 °C



ca. 170 °C



ca. 180 °C



ca. 190 °C

Inbetriebnahme des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Basisgerät, Fonduetopf, Topfinhalt und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß!
- Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Gehen Sie mit heißem Fett und Öl sehr vorsichtig um!

Je nach Menge und Beschaffenheit der zu erhitzenden Lebensmittel sowie der gewählten Temperatur benötigt das Gerät zum Aufheizen 15 bis 30 Minuten. Wir empfehlen daher, rechtzeitig vor dem Beginn der geselligen Fondue-Runde mit den Vorbereitungen zu starten.

Restwärmearzeige

Das Gerät ist mit einer Restwärmearzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Heizplatte eventuell noch heiß ist.

- Hat die Temperatur auf der Heizplatte durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 60 °C erreicht, leuchtet auf der Temperaturanzeige die mittlere Kontrolllampe dauerhaft auf.
- Sinkt die Temperatur unter 60 °C, erlischt die Kontrolllampe.



HINWEIS: Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt in jedem Falle die Kontrolllampe.

Betriebsdauerbegrenzung

- Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung des Gerätes in den Modus „Standby“, wenn über einen Zeitraum von 3 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Funktion.
- Kurz vor Ende der automatischen Abschaltung ertönt ein akustisches Signal. Wird während dieses Signals die „+“ - oder die „-“-Taste betätigt, wird die bisher eingestellte Funktion ohne Pause fortgesetzt und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.
- Nach einer automatischen Abschaltung kann das Gerät erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.

Gerät mit dem Stromnetz verbinden

- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose, um das Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden. Achten Sie bei der Verlegung des Netzkabels darauf, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.

Fonduetopf befüllen

- Nehmen Sie zum Befüllen den Fonduetopf vom Basisgerät ab.
- Füllen Sie die benötigte Menge an Zutaten entsprechend Ihrem Rezept in den Fonduetopf.
ACHTUNG: Beachten Sie beim Befüllen die MIN/MAX Markierung im Topf. Die Markierungen dürfen nicht unter- bzw. überschritten werden (außer Schokolade: mind. 200g).
- Spritzschutzeinsatz auf den Fonduetopf setzen.
TIPP: Einen passenden Deckel aufsetzen, um schneller die gewünschte Temperatur zu erreichen und Energie zu sparen.
- Befüllten Fonduetopf vorsichtig auf das Basisgerät setzen.

Gerät einschalten und Topfinhalt erwärmen/erhitzen

	• Zum Einschalten tippen Sie auf die Sensortaste „ON/STANDBY“. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Die Kontrolllampen der 3 Sensortasten für die Programmwahl blinken. HINWEIS: Wird innerhalb von 60 Sekunden keine weitere Einstellung vorgenommen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
Chocolate Cheese Fondue	• Wählen Sie durch Tippen der entsprechenden Sensortaste das gewünschte Programm. → Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt. → Die Kontrolllampe der gewählten Sensortaste leuchtet dauerhaft auf. • Die mittlere Temperaturstufe des ausgewählten Programmes wird standardmäßig angezeigt. → Auf der Temperaturanzeige blinken die ersten 3 Kontrolllampen.

	• Durch Tippen auf die Sensortaste „+“ kann die Temperaturstufe erhöht werden.  • Durch Tippen auf die Sensortaste „-“ kann die Temperaturstufe reduziert werden. • Wird keine weitere Einstellung vorgenommen, startet das Gerät nach 5 Sekunden automatisch den Betrieb. → Der Start des Programmes wird mit einem 2-fachen Signalton bestätigt. → Auf der Temperaturanzeige leuchten die Kontrolllampen entsprechend der gewählten Temperaturstufe dauerhaft auf.
---	---

Fondue starten

- Ist die Temperatur erreicht, kann mit dem Fondue-Essen gestartet werden.
- Den eventuell aufgesetzten Deckel vorsichtig abnehmen.
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass beim Abnehmen eines Deckels heißer Dampf entweichen kann.
ACHTUNG: Kein Kondenswasser ins heiße Fett/Öl tropfen lassen!
- Lebensmittel auf die Fonduegabeln aufspießen und vorsichtig in den Topf geben.
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Gabeln im vorderen Bereich sehr spitz sind.
- Bei Fondue mit Fett/Öl ist zu beachten, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind. Sehr feuchte Lebensmittel ggf. mit einem Küchentuch abtupfen. Tiefgefrorene Produkte müssen komplett aufgetaut sein.
- Dieses Gerät nicht als Fritteuse verwenden und darin keine Pommes frites oder Krapfen etc. zubereiten.

Temperatur während des Betriebes erhöhen/reduzieren

- Je nach Zutatenmenge kann die Temperatur gegebenenfalls nach oben/unten reguliert werden.
HINWEIS: Gegen Ende des Fondue-Essens, wenn die Flüssigkeit bzw. Käse- oder Schokomasse wesentlich weniger wird, ist meist ein Nachregulieren der Temperatur nach unten notwendig.

	• Durch Tippen auf die Sensortaste „+“ kann die Temperaturstufe erhöht werden.  • Durch Tippen auf die Sensortaste „-“ kann die Temperaturstufe reduziert werden. • Wird keine weitere Einstellung vorgenommen, startet das Gerät nach 5 Sekunden automatisch den Betrieb. → Auf der Temperaturanzeige leuchten die Kontrolllampen entsprechend der gewählten Temperaturstufe dauerhaft auf.
--	---

Programm bzw. Temperaturbereich während des Betriebes wechseln

- Je nach Zutatenmenge kann es vorkommen, dass der Temperaturbereich des gewählten Programmes nicht ausreicht, um den Inhalt im Fonduetopf auf der bevorzugten Temperatur zu halten.
- Wir empfehlen dann, das Programm bzw. den Temperaturbereich zu wechseln, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen.
- Durch den geschickten Wechsel zwischen den 3 Programmen/Temperaturbereichen können Sie die für Ihre Anwendung erforderliche Temperatur selbst bestimmen.

Beispiel: Sie haben das Programm „Fondue“ mit Temperaturstufe „1“ gewählt, der Inhalt kocht stark statt nur zu köcheln. Wechseln Sie in das Programm „Cheese“ und wählen Sie die Temperaturstufe „4“ oder „5“ und fahren Sie fort.

Gerät ausschalten



- Zum Ausschalten tippen Sie auf die Sensortaste „ON/STANDBY“.
→ Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt.
- Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Modus.

Fonduetopf entleeren

- Bevor Sie den Fonduetopf entleeren, lassen Sie Topf und Inhalt abkühlen.
 - Nehmen Sie den Topf unter Benutzung von Topflappen vom Basisgerät ab.
 - Inhalt vorsichtig entleeren.
- HINWEIS:** Fette und Öle können mehrmals verwendet werden. Füllen Sie die Fette/Öle in ein geeignetes Behältnis um und bewahren Sie die Fette/Öle an einem geeigneten Ort für die nächste Benutzung auf.

Gerät dauerhaft ausschalten



Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

- Fonduetopf, Spritzschutzeinsatz und Fonduegabeln in heißem Wasser mit etwas Spülmittel säubern und abtrocknen. Gelegentlich können alle abnehmbaren Teile zur Reinigung in den Geschirrspüler gegeben werden.

- **HINWEIS:** Eine Verfärbung des Topfbodens bzw. Topfrandes ist eine normale Reaktion des Edelstahls auf hohe Temperaturen. Dies ist kein Reklamationsgrund!
- Das Basisgerät sowie die Heizplatte mit einem feuchten Lappen reinigen und anschließend abtrocknen. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser ins Basisgerät eindringen kann!
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfen Gegenstände verwenden!**
- **Keine Stahlwolle oder Scheuer-Pads verwenden!**
- **Keinesfalls Backofen-Sprays verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Fehlerbeschreibung

- Die Temperatur der gewählten Funktion reicht nicht aus, um die Flüssigkeit zu erwärmen, zu erhitzen oder konstant am Köcheln zu halten, obwohl bereits die höchste Temperatur eingestellt ist.
→ *Selbsthilfe: Wählen Sie den nächsthöheren Temperaturbereich.*
- Die Temperatur in der gewählten Funktion ist zu hoch, die Flüssigkeit kocht zu stark, obwohl bereits die niedrigste Temperatur eingestellt ist.
→ *Selbsthilfe: Wählen Sie den nächstniedrigeren Temperaturbereich.*
- Während des Betriebes blinken alle Kontrolllampen auf dem Bedienfeld, zusätzlich ertönt ein sich mehrfach wiederholender Signalton.
→ *Selbsthilfe: Nicht möglich – ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie bitte unsere Serviceabteilung.*
- Während des Betriebes gehen alle Kontrolllampen aus und das Gerät heizt nicht mehr.
→ *Selbsthilfe: Nicht möglich – ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie bitte unsere Serviceabteilung.*

Tipps und Hinweise

- Sie prüfen die Temperatur von Fett/Öl indem Sie ein Holzstäbchen darin eintauchen. Bilden sich daran Bläschen, ist die für Fondue notwendige Temperatur erreicht.
- Empfindliche Lebensmittel wie Käse oder Schokolade immer wieder umrühren, damit sie nicht anbrennen.
- Möchten Sie Wasser oder Brühe aufkochen, empfehlen wir einen passenden Deckel auf den Topf zu setzen, um Energie zu sparen.
- Achten Sie darauf, dass die verwendeten Lebensmittel nicht zu nass sind, da diese das Öl zum Übersäumen bringen können.
- Die einzelnen Fondue-Zutaten in etwa gleichgroße Stücke schneiden, um ein gleichmäßiges Gar-Ergebnis zu erzielen.
- Probieren Sie auch die Zubereitung von Lebensmitteln paniert oder im Teigmantel.
- Den Topf nicht überfüllen.
- Öle und Fette nicht mischen.
- Entsorgen Sie altes bzw. oft verwendetes Fett/Öl komplett und fachgerecht. Mischen Sie altes Fett/Öl nicht mit neuem!

Rezepte

Im Buchhandel und im Internet finden Sie eine große Vielfalt an Rezepten für diverse Fonduearten. Nachfolgend ein paar Rezeptideen zum Ausprobieren:

Gemischtes Fleisch Fondue *mit Alkohol*

- je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbfleisch, Hühnerbrust oder Kalbsleber
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sojasauce
- 60 g fetter Speck
- ½ Kopf Salat
- 3 EL Sherry
- ½ Bund Petersilie
- 800 ml Hühnerbrühe

Wickeln Sie das Fleisch getrennt in Folie und lassen Sie es im Gefriergerät ca. 20 Minuten anfrieren. Waschen und trocknen Sie die Frühlingszwiebeln, den Salat und die Petersilie, zerpflücken Sie den Salat leicht. Schneiden Sie das Fleisch – am besten mit der Brotmaschine oder dem Elektromesser – in hauchdünne Scheiben. Richten Sie es mit dem vorbereiteten Gemüse an. Bringen Sie die Hühnerbrühe im Fonduetopf zum Kochen. Schneiden Sie den Speck in feine Würfel und kochen ihn im Fonduetopf. Die Brühe mit Sojasauce und Sherry abschmecken. Die Brühe muss leicht kochen, während Sie das Fleisch und das Gemüse darin garen.

Käse Fondue *mit Alkohol*

- je 250 g Emmentaler und Greyerzer, grob gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml trockener Weißwein
- 750 g Schwarz- oder Weißbrot
- nach Bedarf 1 TL Zitronensaft
- 2 Gläschen Kirschwasser
- Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 2 TL Speisestärke

Halbieren Sie die Knoblauchzehe und reiben Sie den Fonduetopf damit aus. Gießen Sie den Wein hinein und lassen Sie ihn aufkochen (höchste Stufe im Programm „Fondue“). Fügen Sie den Käse mit einem Holzlöffel mit Loch zu, rühren Sie in Form einer Acht, damit keine Klumpen entstehen. Falls der Wein zu wenig Säure hat, geben Sie etwas Zitronensaft dazu, so dass der Käse sich besser auflöst. Speisestärke mit Kirschwasser verrühren, unter den Käse rühren bis das Fondue glatt und gebunden wird. Nun muss es weiterkochen (Programm „Cheese“), die Gäste rühren mit einem Brotstück an der Gabel weiter, bis mit dem Essen begonnen wird. Jeder Gast taucht seine Brotwürfel in die Käsecreme. Am Schluss die Kruste in der Mitte des Topfes mit der Fonduegabel lösen.

Fisch Fondue *mit Alkohol*

- 600 g fester Meerfisch ohne Gräten
- 1 Zwiebel mit Nelke und Lorbeerblatt besteckt
- 400 ml Gemüsebouillon
- je 4 große geschälte Scampi und geschälte Krevetten
- 6 Pfefferkörner
- 400 ml trockener Weißwein
- 8-12 gekochte Miesmuscheln
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Anisschnaps oder Cognac
- 3 Salbeiblätter
- ½ TL Dill
- 2 EL Rahm
- Salz

Schneiden Sie das Fischfleisch in Würfel und richten es mit den Meeresfrüchten an. Bouillon zubereiten und die mit Nelke und Lorbeerblatt besteckte Zwiebel darin aufkochen. Übrige Gewürze dazugeben und zugedeckt 30 Min ziehen lassen. Geben Sie den Wein zum Sud und nehmen Sie die Gewürze heraus. Die Gäste spießen Fisch oder Meeresfrüchte auf, oder benutzen ein Bouillon-Körbchen, und kochen sie in der Bouillon. Verfeinern Sie zuletzt den Fischsud mit Anisschnaps bzw. Cognac und Rahm und servieren ihn in Suppentassen.

Schokolade Fondue

- 200 g große weiße und blaue Weintrauben
- 2 kleine Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Apfel
- 2 Mandarinen, ersatzweise Orangen
- 1 Birne
- 200 g Erdbeeren
- 8 Löffelbiskuits
- 300 g Toblerone (Schokolade mit Honig, Mandeln, Rum)
- 200 ml süße Sahne

Bereiten Sie das Obst vor und teilen es in mundgerechte Stücke. Geben Sie das vorbereitete Obst gemischt in 4 Schüsselchen. Verteilen Sie die Löffelbiskuits auf die Obstschälchen.

Erhitzen Sie die Sahne im Fonduetopf, brechen Sie dann die Schokolade in kleine Stücke und geben diese unter ständigem Rühren dazu. Mit den Früchten und Keksen ausdippen.

Mokka Fondue *mit Alkohol*

- 200 g Vollmilch-Schokolade
- 3 EL Sahne
- 125 ml heißer starker Kaffee (Espresso)
- 3 EL Cognac
- ½ TL Zimtpulver

Füllen Sie den heißen Kaffee in den Fonduetopf, zerbrechen Sie die Schokolade in kleine Stücke und lassen diese im heißen Kaffee schmelzen. Rühren Sie beides mit einem hölzernen Löffel cremig. Geben Sie Sahne, Cognac und Zimt dazu und verrühren alles gleichmäßig.

Zum Tunken eignen sich: Marshmallows, Würfel von Sandkuchen, Kekse, Plätzchen, Ananasstückchen oder Pfirsichspalten.

Vanille Fondue

- 3 Mango oder Papaya
- 500 g Brombeeren
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 30 g Mehl
- 4 Eigelb
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz

Mango/Papaya schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Waschen Sie die Brombeeren vorsichtig und tupfen sie trocken. Schlitten Sie die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach auf und geben Sie sie mit der Milch in den Topf, fügen Sie das Salz hinzu. Erhitzen Sie die Milch; nicht aufkochen lassen. Lassen Sie die Vanilleschote etwa 10 Minuten in der Milch ziehen und halten das ganze dabei warm.

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker schaumig und mischen das Mehl unter. Nehmen Sie die Vanilleschote aus der Milch. Mischen Sie unter ständigem Rühren die Eigelbcreme in die Milch. Rühren Sie die Sahne unter, bis die Sauce dickflüssig ist. Tauchen Sie die Früchte darin ein.

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
mit Ihrem ROMMELSBACHER Elektro Fondue**

Product description	2
Control panel.....	3
For your safety	17
General safety instructions.....	17
Safety instructions for using the appliance	18
Introduction	19
Intended use	19
Technical data	19
Scope of supply	19
Packing material	19
Disposal/recycling of the appliance	20
Disposal/recycling of used fats/oils	20
Prior to initial use	20
Programmes / temperature ranges	20
How to start up the appliance	21
Residual heat indication	21
Limitation of operating time	21
Connect the appliance to the mains	21
Filling the fondue pot	22
Switch on the appliance and heat up the contents of the pot.....	22
Start the fondue.....	22
Increase / reduce the temperature during operation	23
Switch the programme resp. the temperature range During operation	23
Switch off the appliance	23
Empty the fondue pot	23
Switch off the appliance completely	23
Cleaning and care	24
Error description	24
Tips and notes	25
Recipes	25
F Mode d'emploi	27
NL Handleiding	39

For your safety

CAUTION: Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries and burns!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. The appliance must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.¹⁷

Safety advices for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Base unit, fondue pot, pot contents and other accessory parts are getting hot during operation!
- Hot surfaces are initially still hot, even after switch-off!
- Take care when handling hot fat and oil!

Thus, act with care!

- We recommend using pot cloths for protection!
- Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- Only use types of fat/oil, which are suitable for deep-frying!
- Overheated or contaminated fat/oil might catch fire - therefore, replace the fat/oil in time!



Attention! If the fat/oil ignites because of overheating, close the pot with a suitable cover or porcelain plate and pull the mains plug. Never try to extinguish the fire with water!

- Observe the min/max mark when filling the fondue pot. Never exceed the maximum filling quantity!
- Only use the fondue pot which is included in the scope of supply. Other cooking vessels must not be used!
- Do not operate the fondue pot with other sources of heat!
- Heating plate and fondue pot must be clean and dry before use!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put any objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the appliance with aluminum foil during use!
- Do not use the appliance as space heater.
- Appliance as well as accessory parts must have cooled down completely before cleaning resp. moving them!
- Observe the following when setting up the appliance:
 - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloths, etc.).
 - o Place it beyond children's reach.
 - o Leave a ventilation distance of at least 10 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an

- unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
- o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
 - o This appliance is not qualified for installation into worktops.
 - Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior electrical fondue and we would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for warming, heating and preparing food. The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 V - 240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power, approx.	1200 W
Protection class:	1
max. filling quantity for the pot:	1.2 liters
min. filling quantity for the pot:	0.8 liter resp. 200 g chocolate

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all components (see product description page 2) for damage immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.

Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking:
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling of the appliance



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, do not dispose this product with your normal domestic waste at the end of its life span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Disposal/recycling of used fats/oils

Do not dispose of used oils and fats via wastewater. For environmental reasons, dispose them in a suitable container with your domestic waste. You can also ask your local authorities for special disposal options.

Prior to initial use

- Please remove any protective films, advertising materials and packaging material from the appliance and from the accessory parts. Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual.
- Then heat up the heating plate without pot at maximum setting for approx. 5 minutes.

Note: Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will be generated for a short while. Make sure that the room is well-aerated during this time.

- After the appliance has cooled down, please clean the heating plate and the inside of the base unit with a moist cloth. Let it dry thoroughly.

Programmes/temperature ranges

This appliances is suitable for preparing all common variants of fondue. Depending on the contents in the pot, the indicated temperatures may vary.

- For a fast heating up, you can start the appliance in the high temperature range and then switch back to the necessary temperature on time.
- By a clever switching between the 3 temperature ranges, you can decide yourself for the necessary temperature for your preparation.

Chocolate

Chocolate fondue – perfect for those who love it sweet. Pieces of fruits from banana to grapes are covered with melted chocolate.

For the function "Chocolate", a temperature of approx. 45 °C is preset.

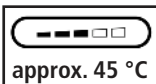
The temperature may be modified individually with the touch keys "+" resp. "-".



approx. 35 °C



approx. 40 °C



approx. 45 °C



approx. 50 °C



approx. 55 °C

Cheese

Cheese fondue – the classical variation. Small pieces of white bread or baguette are dipped into the melted cheese.

For the function "Cheese", a temperature of approx. 90 °C is preset.

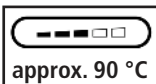
The temperature may be modified individually with the touch keys "+" resp. "-".



approx. 70 °C



approx. 80 °C



approx. 90 °C



approx. 100 °C



approx. 110 °C

Fondue

Bouillon fondue – besides beef, pork or chicken, also vegetables like cauliflower, broccoli, pepper, zucchini or mushrooms are suitable to be cooked in bouillon.

Fat/oil fondue – particularly suitable for cooking in fat is beef, pork or chicken.

For the function "Fondue", a temperature of approx. 170 °C is preset.

The temperature may be modified individually with the touch keys "+" resp. "-".



approx. 150 °C



approx. 160 °C



approx. 170 °C



approx. 180 °C



approx. 190 °C

Starting up the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- **Base unit, fondue pot, pot contents and other accessory parts are getting hot during operation!**
- **Hot surfaces are initially still hot, even after switch-off!**
- **Take care when handling hot fat and oil!**

Depending on the quantity and texture of the food to be heated as well as on the set temperature, the appliance requires 15-30 minutes for heating-up. Therefore we recommend to start the preparations in good time prior to serving the fondue.

Residual heat indication

The appliance is equipped with a residual heat indication. It shows whether the heating plate may be eventually still hot.

- If the temperature on the cooking zone has reached a value of more than 60 °C due to the waste heat emitted by the pot, the pilot lamp in the middle of the temperature scale lights up continuously.
- If the temperature falls below 60 °C, the pilot lamp extinguishes.



NOTE: If the appliance is cut off the power supply, the pilot lamp extinguishes in any case.

Operating time limitation

- The operating time limitation will cause the unit to switch automatically in the "Standby" mode if the settings have not been changed for a period of 3 hours. This happens independently of the respectively set function.
- After an automatic switch-off, the unit can be switched on once again and the maximum operating time will be active again.

Connecting the appliance to the power supply

- Plug the mains plug to a sufficiently secured socket in order to connect the appliance with the power supply. When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.

Filling the fondue pot

- First, take the fondue pot from the base unit.
- Fill the fondue pot with the required amount of ingredients according to your recipe.
CAUTION: When filling, observe the MIN and MAX marks inside of the pot. The marks mustn't be exceeded (except chocolate: at least 200 g).
- Place the anti-splash insert onto the fondue pot.
TIP: Cover with a suitable lid in order to reach the requested temperature quicker and to save energy.
- Insert the filled fondue pot carefully into the base unit.

Switching on the appliance and heating up the contents of the pot

	→ For switching-on, activate the touch key "ON/STANDBY". Activating the touch key is confirmed by a signal tone. → The pilot lamps of the 3 touch keys for the programme selection are flashing. NOTE: If no further setting is made within the next 60 seconds, the appliance will switch off automatically.
Chocolate Cheese Fondue	• Select the requested programme by activating the corresponding touch key. → Activating the touch key is confirmed by a signal tone. → The pilot lamp of the selected touch key lights up permanently. • The middle temperature level of the selected programme is indicated by default. → The first 3 pilot lamps on the temperature scale are flashing. 
+ -	• By actuating the touch key "+", the temperature can be increased.  • By actuating the touch key "-", the temperature can be reduced. • If no further setting is made, the appliance starts operation automatically after 5 seconds. → The start of the programme is confirmed by a double signal tone. → On the temperature scale, the pilot lamps light up continuously according to the selected temperature level.

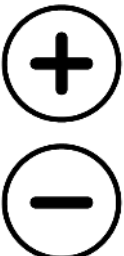
Starting the fondue

- You can start the fondue dinner once the temperature is reached.
- Take off carefully the lid eventually placed.
NOTE: Please note that hot steam may escape when removing the lid.
- WARNING:** Take care that no condensation water is dropping into the hot fat/oil!
- Skewer the food on the fondue forks and place it carefully in the pot.
NOTE: Please note that the forks are very sharp-ended at the front.
- Make sure that the food to be cooked has drained well before being cooked in a fondue with fat/oil. Dap very humid food with kitchen paper if necessary. Frozen products must be completely thawed.
- Do not use this appliance as a fryer and do not use it to prepare fries or donuts.

Increasing/reducing the temperature during operation

- Depending on the ingredients quantity, the temperature can be reduced or increased.

NOTE: When your fondue session is drawing to a close and the liquid, cheese or chocolate has become considerably less, it is mostly necessary to re-adjust the temperature control to a lower setting.

	- By actuating the touch key "+", the temperature can be increased.  - By actuating the touch key "-", the temperature can be reduced. - If no further setting is made, the appliance starts operation automatically after 5 seconds. → On the temperature scale, the pilot lamps light up continuously according to the selected temperature level.
---	--

Switching the programme/temperature range during operation

- Depending on the quantity of ingredients, it may happen that the temperature range of the selected programme is not sufficient to keep the contents of the fondue pot at the preferred temperature.
- Then we recommend to change the programme resp. temperature range in order to achieve the desired results.
- By a clever switching between the 3 temperature ranges, you can decide yourself about the necessary temperature for your preparation.

Example: You have selected the programme "Fondue" with temperature level "1", the content is cooking highly instead of only simmering. Switch to programme "Cheese" and select the temperature level "4" or "5" and continue.

Switching the appliance OFF

	- For switching off, activate the touch key "On/Standby". → Activating the touch key is confirmed by a signal tone. - The appliance is in standby mode now.
--	---

Emptying the fondue pot

- Allow the fondue pot and the remaining contents to cool down before emptying it.
- Use pot cloths to remove the fondue pot from the base unit.
- Empty the pot carefully.

Note: Fats and oils can be used several times. Fill the fats/oils into a suitable container and store them in a suitable place for the next use.

Switching the appliance off completely

	For a safe switch-off, pull the power plug after each use!
---	--

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always let the appliance cool down before cleaning!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Do not immerse appliance, power cord and power plug in water nor clean it under running water!

- Please clean fondue pot, anti-splash insert and fondue forks in warm water with some dishwashing detergent and wipe dry. From time to time you can clean all removable parts in the dishwasher.
- **NOTE:** Discoloration of the bottom or the rim of the pot is a normal reaction of stainless steel to high temperatures. This is not a reason for complaint!
- Use a moist cloth to clean the base unit and also the heating plate and wipe them dry afterwards. Make sure that no steam or water can get into the base unit from below!
- **Never use abrasives, solvents or sharp objects!**
- **Do not use steel wool or metal sponges!**
- **Do not use oven cleaners!**
- **Do not treat the appliance or accessory parts with a steam cleaner!**

Error description

- The temperature of the selected function is not sufficient to heat up the liquid or keep at a boiling constantly, although the highest temperature setting has already been set.
→ *Self-help: Choose the next higher temperature range.*
- The temperature of the selected function is too high, the liquid is boiling too much, although the lowest temperature has already been set.
→ *Self-help: Choose the next lower temperature range.*
- During operation, all pilot lamps at the control panel are flashing and a repetitive signal tone sounds.
→ *Self-help: Not possible - unplug the power plug and get in contact with the service department of your dealer.*
- During operation, all pilot lamps go out and the appliance is not heating any more.
→ *Self-help: Not possible - unplug the power plug and get in contact with the service department of your dealer.*

Tips and notes

- Check the temperature of fat/oil by immersing a wooden skewer. When bubbles start to form around it, the temperature required for fondue has been reached.
- Stir delicate foods like cheese or chocolate again and again so they will not burn to the pot bottom.
- To boil up water or bouillon we recommend using a fitting lid on the pot in order to save energy.
- Take care that the used food is not too humid, as this may cause the oil to foam and overflow.
- The individual ingredients of the fondue should be cut into pieces of the same size to ensure that the food cooks evenly and thoroughly.
- Also try out the preparation of coated food or food in batter.
- Do not overfill the pot.
- Do not mix oils and fats.
- Dispose of old resp. often used fat/oil completely and correctly. Do not mix old fat/oil with new ones!

Recipes

You will find a variety of recipes for various types of fondue in bookshops and on the internet. Here are a few recipe ideas to try out:

Fondue with mixed meat *with alcohol*

- | | | |
|--|----------------------------|------------------------|
| • 200 g each of beef fillet, pork fillet, veal, chicken breast or veal liver | • 1 bunch of spring onions | • 2 tbsp. of soy sauce |
| • 60 g of fat bacon | • ½ head of lettuce | • 3 tbsp. of Sherry |
| | • ½ bunch of parsley | |
| | • 800 ml of chicken broth | |

Wrap the meat separately in foil and let it freeze in the freezer for about 20 minutes. Wash and dry the spring onions, the lettuce and the parsley, lightly chop the lettuce. Cut the meat - preferably with a bread machine or an electric knife - into wafer-thin slices. Arrange it with the prepared vegetables. Bring the chicken broth in the fondue pot to a boil. Cut the bacon into fine cubes and cook it in the fondue pot. Season the broth with soy sauce and sherry. The broth must cook slightly while you cook the meat and vegetables in it.

Cheese Fondue *with alcohol*

- | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|
| • 250 g each of Emmentaler and Gruyère cheese, coarsely grated | • 1 clove of garlic | • 200 ml of dry white wine |
| • 750 g black or white bread | • if necessary, 1 tsp. of Lemon juice | • 2 small glasses of kirsch |
| | • Pepper from the mill, nutmeg | • 2 tsp. cornstarch |

Cut the clove of garlic into halves and rub the fondue pan with it.

Pour in the wine and let boil (highest level in the "Fondue" programme). Add the cheese with a wooden spoon with a hole, stir in the shape of an eight so that there will be no clumps. If the wine is not acidic enough, add a little lemon juice so that the cheese dissolves better. Mix the cornstarch with the kirsch and stir into the cheese until the fondue is smooth and bound. Now it must continue to cook (programme "Cheese"), the guests keep stirring with a piece of bread on the fork until they start eating. Every guest dips his bread cubes into the cheese cream. Finally loosen the crust in the middle of the pot with the fondue fork.

Fish Fondue *with alcohol*

- 600 g solid sea fish without bones
- 4 large peeled scampi and 4 peeled shrimps
- 8-12 cooked mussels
- 3 sage leaves
- 1 onion loaded with clove and bay leaf
- 6 peppercorns
- 1 bunch of parsley
- ½ tsp. dill
- salt
- 400 ml vegetable stock
- 400 ml of dry white wine
- 1 tbsp. aniseed schnapps or cognac
- 2 tbsp. cream

Cut the fish meat into cubes and arrange it with the seafood. Prepare the broth and bring the onion loaded with clove and bay leaf to a boil. Add the other spices, cover and let steep for 30 minutes. Add the wine to the brew and take out the spices. Guests skewer fish or seafood, or use a broth basket and cook them in the broth. Finally, refine the fish stock with aniseed schnapps or cognac and cream and serve it in soup cups.

Chocolate Fondue

- 200 g white and blue grapes
- 2 small bananas
- 2 mandarins, alternatively oranges
- 2 tbsp. lemon juice
- 1 apple
- 1 pear
- 200 g strawberries
- 8 finger biscuits
- 300 g Toblerone (chocolate with honey, almonds, rum)
- 200 ml of sweet cream

Prepare the fruits and divide them into bite-size pieces. Put the prepared fruit mix in 4 small bowls. Spread the finger biscuits on the fruit bowls. Heat the cream in the fondue pot, then break the chocolate into small pieces and add them while stirring constantly. Dip out with fruits and cookies.

Mocha Fondue *with alcohol*

- 200 g milk chocolate
- 3 tbsp. cream
- 125 ml hot strong coffee (espresso)
- 3 tbsp. cognac
- ½ tsp cinnamon powder

Fill the hot coffee in the fondue pot, break the chocolate into small pieces and let them melt in the hot coffee. Mix with a wooden spoon until creamy. Add cream, cognac and cinnamon and stir everything evenly.

Suitable for dipping is: Marshmallows, cubes of sand cake, biscuits, cookies, pineapple pieces or slices of peach.

Vanilla Fondue

- 3 mango or papaya
- 500 g blackberries
- 1 vanilla pod
- 100 ml of cream
- 50 g of sugar
- 30 g pf flour
- 4 egg yolks
- 500 ml of milk
- 1 pinch of salt

Peel, core and cut the mango/papaya into pieces. Wash the blackberries carefully and pat them dry. Slit the vanilla pod lengthways with a sharp knife and add it to the pot with the milk, add the salt. Heat up the milk, do not bring to a boil. Let the vanilla pod soak in the meat for about 10 minutes, keeping the whole thing warm. Whisk the egg yolk with the sugar until frothy and then mix in the flour. Take the vanilla bean out of the milk. Mix the egg yolk cream into the milk, stirring constantly. Stir in the cream until the sauce gets thick. Dip the fruits into it.

**We wish you lots of fun
with your ROMMELSBACHER Electric Fondue**

Table des matières

Seite

Description du produit	2
Panneau d'opération	3
Pour votre sécurité	28
Consignes de sécurité générales	28
Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil	29
Introduction	30
Utilisation conforme.....	30
Données techniques.....	31
Volume de livraison.....	31
Matériaux d'emballage	31
Recyclage	31
Indications d'élimination pour les grasses/huiles usées	31
Avant la première mise en marche	31
Programmes / plages de températures	32
Mise en service de l'appareil	33
Affichage de chaleur résiduelle	33
Limitation du temps de fonctionnement	33
Brancher l'appareil sur l'alimentation électrique.....	33
Remplir le caquelon à fondue	33
Démarrer l'appareil et chauffer le contenu du pot	34
Démarrer le fondue	34
Augmenter / réduire la température pendant le fonctionnement.....	35
Changer le programme / la plage de température Pendant le fonctionnement.....	35
Eteindre l'appareil.....	35
Vider le caquelon à fondue	35
Arrêt permanent de l'appareil	35
Nettoyage et entretien	36
Description des erreurs	36
Conseils et remarques	37
Recettes	37
NL Handleiding	39

Pour votre sécurité



ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution, un incendie et/ou des blessures/brûlures graves!

Consignes de sécurité générales

- Toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Les enfants ne doivent nettoyer ou entretenir l'appareil à moins qu'ils aient 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou à défaut un manque d'expérience et/ou de connaissance, sauf s'ils sont surveillés ou sous la direction d'une personne responsable de leur sécurité. Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas laisser des matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique à la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser cet appareil via une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier le bon état de l'appareil et des pièces accessoires. L'appareil ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un électricien spécialisé.
- Veillez à l'emplacement du cordon secteur et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de le faire l'appareil tomber au sol.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la 28 fiche secteur et jamais sur le câble d'alimentation!

- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne pas stocker l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides!
- Cet appareil électrique est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, débrancher immédiatement l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil



ATTENTION: Risque de brûlures/de blessures!

- L'appareil de base, le contenu du caquelon et les autres pièces accessoires deviennent chaudes pendant le fonctionnement!
- Les surfaces chaudes restent chaudes encore pour un moment après le déclenchement!
- Soyez très prudent avec la graisse et l'huile chaudes!

Donc, travaillez avec prudence:

- Nous recommandons l'utilisation des maniques pour votre protection!
- Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant d'huile ou de graisse!
- Utiliser uniquement des huiles et des graisses adaptés à la friture!
- Les graisses/les huiles surchauffées ou contaminées peuvent s'enflammer - alors remplacez-les à temps!



ATTENTION! Si la graisse/l'huile s'enflamme en raison d'une surchauffe, fermez le caquelon avec un couvercle ou une assiette en porcelaine appropriée et retirez la fiche secteur. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau!

- Lors du remplissage du caquelon à fondue, faites attention à la marque Min/Max, ne dépassez jamais la quantité maximale de remplissage!
- Utilisez uniquement le caquelon à fondue inclus dans la livraison, les autres récipients de cuisson ne doivent pas être utilisés!
- Ne pas utiliser le caquelon à fondue sur d'autres sources de chaleur!
- La plaque chauffante et le caquelon à fondue doivent être propres et sèches avant chaque mise en service!

- N'utilisez pas le haut de l'appareil comme surface de stockage ou de travail car celui chauffe lors de son utilisation! Pour la protection contre les risques d'incendie, ne posez pas d'objets en papier, plastique, tissu ou autre matériaux inflammable sur des surfaces chaudes!
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec du papier aluminium!
- Ne jamais utilisez l'appareil comme radiateur d'habitation!
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des pièces accessoires avant le nettoyage ou le transport!
- Lors de l'installation de l'appareil, veuillez respecter les points suivants:
 - o Placer l'appareil sur une surface de travail plane et stable et non sensible à la chaleur (pas des surfaces lacquées, pas des nappes, etc.).
 - o Poser l'appareil hors de la portée des enfants!
 - o Laissez une distance de ventilation d'au moins 10 cm de chaque côté de l'appareil et de 1 m en haut de l'appareil pour éviter les dommages dus à la chaleur ou aux éclaboussures de graisse et pour travailler sans entrave! Il faut assurer une circulation d'air sans obstruction.
 - o Ne mettez pas l'appareil en service près des sources de chaleur (four, flamme de gaz, etc.) ou à proximité des substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz).
 - o Cet appareil ne convient pas pour être encastré!
- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche de courant après chaque utilisation!

Introduction



Nous vous félicitons que vous ayez choisi cette fondue électrique de haute qualité et nous vous remercions pour votre confiance. L'utilisation simple et les applications multiples vous enchanteront sûrement. Afin d'obtenir les meilleures résultats et une entière satisfaction avec cet appareil pendant de longues années, nous vous prions de lire attentivement et suivre les informations suivantes. Veuillez bien garder ce mode d'emploi. Remettez également tous les documents lors de la transmission de l'appareil à des tiers. Merci beaucoup!

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour une utilisation au ménage et dans des environnements similaires, tels que par exemple:

- dans les cuisines pour collaborateurs dans les magasins, aux bureaux et dans les environnement des petites entreprises
- dans les exploitations agricoles
- par les clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et des environnements similaires.

Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non-conformes et peuvent être source de graves risques d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conforme. L'appareil est conçu pour chauffer, réchauffer et préparer des aliments. Cet appareil ne convient **pas** pour une utilisation commerciale.

Données techniques

Ne raccorder l'appareil qu'à une prise de courante avec terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif!

Tension nominale:	Tension nominale:	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale, environ:		1200 W
Classe de protection:		1
Quantité de remplissage maximale pour le caquelon:		1,2 litres
Quantité de remplissage minimale pour le caquelon:		0,8 litres respectivement 200 g de chocolat

Volume de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit à la page 2).

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage. Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papiers. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.



Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez: PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

Recyclage



En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers selon la loi sur les équipements électriques et électroniques. Donc, veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

Indications d'élimination pour les grasses/huiles usées

Les huiles et les graisses comestibles usées ne font pas partie des eaux usées. Jetez-les dans un conteneur solide avec vos déchets ménagers pour des raisons de protection de l'environnement ou demandez à votre municipalité ou à l'administration municipale une option d'élimination spéciale.

Avant la première mise en marche

- Retirez les films de protection, les supports publicitaires et les matériaux d'emballage de l'appareil et des accessoires. Nettoyez l'appareil et les accessoires retirables conformément aux instructions de nettoyage de ce manuel.
- Faites chauffer la plaque chauffant sans caquelon au plus haut niveaux pendant 5 minutes.

REMARQUE: Ne vous inquiéter pas si une légère fumée et odeur apparaît qui est complètement anodin. Pendant ce temps, assurez une bonne aération de la chambre.

- Après le refroidissement de l'appareil, nettoyez la plaque chauffante et l'intérieur de l'appareil de base avec un chiffon humide. Puis séchez soigneusement.

Programmes/gamme de températures

Cet appareil convient pour la préparation de toutes les variantes de fondue usuelles. Les températures spécifiées peuvent varier selon le contenu du caquelon.

- Pour un chauffage rapide, vous pouvez démarrer l'appareil dans la gamme de température élevée, puis revenir à la température requise en temps voulu.
- En alternant habilement entre les 3 gammes de température, vous pouvez déterminer vous-même la température requise pour votre utilisation.

Chocolate

Fondue au chocolat - parfaite pour ceux qui l'aiment sucrée. Des morceaux de fruits - de la banane au raisin - sont recouverts de chocolat fondu.

Pour la fonction « Chocolate » une température d'environ 45 °C est préréglée.

La température peut être modifiée individuellement par les touches « + » et « - ».



environ 35 °C



environ 40 °C



environ 45 °C



environ 50 °C



environ 55 °C

Cheese

Fondue au fromage - la variante classique. Des petits morceaux du pain blanc ou de baguette sont trempés dans le fromage fondu.

Pour la fonction « Cheese » une température d'environ 90 °C est préréglée.

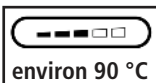
La température peut être modifiée individuellement par les touches « + » et « - ».



environ 70 °C



environ 80 °C



environ 90 °C



environ 100 °C



environ 110 °C

Fondue

Fondue au bouillon - en plus du bœuf, du porc ou du poulet, les légumes tels que le chou-fleur, le brocoli, le poivron, la courgette ou les champignons conviennent également à la cuisson en bouillon.

Fondue à la graisse/à l'huile - particulièrement bon pour la cuisson en graisse est la viande bovine, de porc ou de poulet.

Pour la fonction « Fondue » une température d'environ 170 °C est préréglée.

La température peut être modifiée individuellement par les touches « + » et « - ».



environ 150 °C



environ 160 °C



environ 170 °C



environ 180 °C



environ 190 °C

Mise en service de l'appareil



ATTENTION: Risque de brûlures/blessures!

- L'appareil de base, le contenu du caquelon et les autres pièces accessoires deviennent chaudes pendant le fonctionnement!
- Les surfaces chaudes restent chaudes encore pour un moment après le déclenchement!
- Soyez très prudent avec la graisse et l'huile chaudes!

Selon la quantité et la nature des aliments à chauffer et la température sélectionnée, l'appareil prend 15 à 30 minutes pour chauffer. Nous vous recommandons donc de commencer à préparer bien avant la ronde de fondue conviviale.

Affichage de chaleur résiduelle

L'appareil est équipée avec un affichage de la chaleur résiduelle. Cet affichage indique si la zone de cuisson est éventuellement encore chaude.

- Si la température sur la plaque chauffante a atteint une température supérieure à 60 °C en raison de la chaleur perdue du pot, la lampe témoin au centre de l'échelle de température s'allume en permanence.
- Si la température descend au dessous de 60 °C, la lampe s'éteint.



REMARQUE: Si l'appareil est déconnecté du réseau, la lampe témoin s'éteint en tous cas.

Limitation du temps de fonctionnement

- La limitation de la durée de fonctionnement provoque l'arrêt automatique de l'appareil en mode «Veille» si les réglages n'ont pas été modifiés pendant une période de 3 heures. Cela se produit quel que soit le jeu de fonctions.
- Après un arrêt automatique, l'appareil peut être remis en marche et la durée de fonctionnement maximale est à nouveau active.

Connecter l'appareil au réseau électrique

- Brancher la fiche sur une prise suffisamment sécurisée pour connecter l'appareil au réseau électrique. Veillez à l'emplacement du cordon secteur et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y em pêtrer ou trébucher, afin d'éviter de le faire l'appareil tomber au sol.

Remplir le caquelon à fondue

- Retirez le caquelon à fondue de l'unité de base pour le remplir.
- Versez la quantité requise des ingrédients selon votre recette dans le caquelon à fondue.
ATTENTION: Lors du remplissage, respecter le marquage MIN resp. MAX dans le caquelon. Les marquages ne doivent pas être dépassés ou en déca (sauf le chocolat: au minimum 200 g).
- Placer l'insert de protection contre les éclaboussures sur le caquelon à fondue.
CONSEIL: Mettez un couvercle correspondant pour obtenir la température désirée plus vite et pour économiser de l'énergie.
- Insérez soigneusement le caquelon à fondue rempli dans l'appareil de base.

Démarrer l'appareil et chauffer le contenu du caquelon

	- Pour démarrer, appuyez sur la touche « ON/STANDBY ». → Appuyer sur la touche est confirmé par un signal sonore. → Les lampes témoin des 3 touches pour la sélection du programme clignotent. REMARQUE: Si aucun autre réglage n'est effectué dans les 60 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.
Chocolat Cheese Fondue	- Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur la touche correspondante. → Appuyer sur la touche est confirmé par un signal sonore. → La lampe témoin de la touche sélectionnée s'allume en continu. - Le niveau moyen de température du programme sélectionné est affiché par défaut. → Les premières 3 lampes témoin sur l'échelle de température clignotent. 
+ -	- Vous pouvez augmenter la température par appuyer sur la touche « + ».  - Vous pouvez réduire la température par appuyer sur la touche « - ». - Si aucun autre réglage n'est effectué, l'appareil commence le fonctionnement automatiquement après 5 secondes. → Le démarrage du programme est confirmé avec un signal sonore double. → Les lampes témoin de l'échelle de température s'allument en permanence en fonction du niveau de température sélectionné.

Démarrer le fondue

- Une fois la température atteinte, vous pouvez commencer avec le fondue.
 - Retirez délicatement le couvercle qui était éventuellement placé.
- REMARQUE:** Veuillez noter que de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque le couvercle est retiré.
- ATTENTION:** Veuillez que l'eau de condensation ne peut pas s'égoutter dans la graisse / l'huile chaude!
- Placez les aliments sur les fourchettes à fondue et les mettre soigneusement dans le caquelon.
- REMARQUE:** Veuillez noter que les fourchettes sont très pointues dans la zone avant.
- Pour une fondue à la graisse/à l'huile, veuillez que les aliments à cuire sont bien égouttés. Si nécessaire, tamponnez les aliments très humides avec une serviette en papier. Les produits congelés doivent être complètement décongelés.
 - N'utilisez pas cet appareil comme friteuse et ne préparez pas de frites ou de beignets, etc. dans l'appareil.

Augmenter/réduire la température pendant le fonctionnement

- Selon la quantité des ingrédients, la température peut être ajustée vers le haut/le bas, si nécessaire.
- **REMARQUE:** Vers la fin du fondue, lorsque la masse de liquide/fromage/chocolat a diminuée considérablement, il est généralement nécessaire de réajuster la température vers le bas.

	• Vous pouvez augmenter la température par appuiez sur la touche « + ».  • Vous pouvez réduire la température par appuyer sur la touche « - ». • Si aucun autre réglage n'est effectué, l'appareil commence le fonctionnement automatiquement après 5 secondes. → Les lampes témoin de l'échelle de température s'allument en permanence en fonction du niveau de température sélectionné.
---	--

Changer le programme/la gamme de températures pendant le fonctionnement

- Selon la quantité d'ingrédients, il est possible que la gamme de températures du programme sélectionné n'est pas suffisante pour maintenir le contenu du caquelon à fondue à la température préférée.
- Dans ce cas, nous recommandons de changer le programme/la gamme de températures pour obtenir les résultats souhaités.
- En alternant habilement entre les 3 programmes/la gamme de températures, vous pouvez déterminer vous-même la température requise pour votre utilisation.

Exemple: Vous avez choisi le programme « Fondue » avec le niveau de température « 1 », le contenu du caquelon cuisine fortement au lieu de seulement frémir. Changer au programme « Cheese » et choisissez le niveau de température « 4 » ou « 5 » et continuez.

Eteindre l'appareil

	• Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche « ON/STANDBY ». → Appuyer sur la touche est confirmé par un signal sonore. • L'appareil est en mode veille maintenant.
--	--

Vider le caquelon à fondue

- Avant de vider le caquelon à fondue, laissez refroidir le caquelon et son contenu.
- Retirer le caquelon à fondue de l'appareil de base à l'aide des maniques.
- Vider soigneusement le contenu.

REMARQUE: Les graisses et les huiles peuvent être utilisées plusieurs temps. Transférez les graisses/les huiles dans un récipient approprié et stocker les graisses / huiles dans un endroit approprié jusqu'à la prochaine utilisation.

Arrêt permanent de l'appareil

	Pour une déconnection sûre, retirez la fiche secteur après chaque utilisation!
---	--

Nettoyage et entretien



ATTENTION: Risque de brûlures/blessures!

- **Toujours débrancher la fiche secteur avant le nettoyage!**



ATTENTION: Risque de brûlures/de blessures!

- **Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer!**



ATTENTION: Risque de brûlures/de blessures!

- **Ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou laver les à l'eau courante!**

- Nettoyer le caquelon à fondue, l'insert de protection contre les éclaboussures ainsi que les fourchettes à fondue dans l'eau chaude avec un peu de détergent. De temps en temps, toutes les pièces amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle pour le nettoyage.
- **REMARQUE:** La décoloration du fond ou du bord du pot est une réaction normale de l'acier inoxydable aux températures élevées. Ce n'est pas un motif de plainte!
- Nettoyez l'appareil de base ainsi que la plaque chauffante avec un chiffon humide, puis séchez-les. Assurez-vous également qu'aucune vapeur ou d'eau ne peut pénétrer l'appareil de base par le bas!
- **Ne pas utiliser de produit abrasif, de solvant ou des objets pointus pour le nettoyage!**
- **Ne pas utiliser de laine d'acier ou de disques de brossage!**
- **Ne pas utiliser des aérosols pour four pour le nettoyage!**
- **Ne jamais traiter l'appareil et les pièces accessoires avec un jet de vapeur!**

Description des erreurs

- La température de la fonction choisie ne suffit pas pour chauffer le liquide ou le faire mijoter constamment, bien que la température la plus haute est déjà sélectionnée.
→ *Auto-assistance: Choisissez le niveau de température supérieur suivant.*
- La température dans la fonction choisie est trop haute, le liquide cuisine trop fort, bien que la température la plus basse est déjà sélectionnée.
→ *Auto-assistance: Choisissez le niveau de température inférieur suivant.*
- Pendant le fonctionnement, toutes les lampes témoin sur le panneau de commande clignotent et un signal sonore répétitif retentit.
→ *Auto-assistance: Pas possible - débranchez la fiche secteur de la prise de courant et contactez le service de votre revendeur.*
- Pendant le fonctionnement, toutes les lampes témoin s'éteignent et l'appareil ne chauffe plus.
→ *Auto-assistance: Pas possible - débranchez la fiche secteur de la prise de courant et contactez le service de votre revendeur.*

Conseils et remarques

- Vous pouvez vérifier la température de la graisse/de l'huile en y plongeant un bâton en bois. Si des bulles se forment au bâton, la température requise pour la fondue est atteinte.
- Remuez encore et encore les aliments délicats comme le fromage ou le chocolat pour qu'ils ne brûlent pas.
- Si vous souhaitez faire bouillir de l'eau ou du bouillon, nous vous recommandons de placer un couvercle adéquate sur le caquelon pour économiser de l'énergie.
- Assurez-vous que les aliments utilisés ne sont pas trop humides, car cela pourrait faire un sur-moussage de l'huile.
- Coupez les ingrédients individuels pour le fondue en morceaux d'environ la même taille afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme.
- Essayez également de préparer des aliments panés ou en croûte.
- Ne remplissez pas trop le caquelon.

Recettes

Dans les librairies et sur l'internet, vous trouverez une grande variété de recettes pour les différents types de fondue. Voici quelques idées recettes à essayer:

Fondue aux viandes mixtes *à l'alcool*

- 200 g de filet de boeuf, filet de porc, du veau, de poitrine de poulet ou de foie de veau
- 60 g de bacon gras
- 1 botte d'oignons de printemps
- ½ tête de laitue
- ½ botte de persil
- 800 ml de bouillon de volaille
- 2 CS de sauce soja
- 3 CS de sherry

Enveloppez tous les types de viande séparément dans un film alimentaire et congelez-les au congélateur pendant environ 20 minutes. Lavez et séchez les oignons de printemps, la laitue et le persil, émiettez légèrement la laitue. Coupez la viande - de préférence avec une machine à pain ou avec un couteau électrique - en tranches très fines. Déposez-les avec les légumes préparés. Dans le caquelon, amenez à ébullition le bouillon à volaille. Coupez le bacon en fins cubes et faites-le cuire dans le caquelon à fondue. Assaisonnez le bouillon avec de la sauce soja et avec du sherry. Le bouillon doit bouillir légèrement pendant que vous faites cuire la viande et les légumes.

Fondue à fromage *à l'alcool*

- 2 x 250 g de fromage emmental et gruyère, rapé gros
- 1 CC De jus de citron, selon besoin
- 750 g pain noir ou blanc
- 1 gousse d'ail
- Poivre du moulin, muscade
- 200 ml du vin blanc sec
- 2 petites verres du Kirsch
- 2 CC de fécule

Coupez la gousse d'ail en deux et frottez le caquelon à fondue avec l'ail. Versez le vin et laissez-le bouillir (au niveau le plus élevé au programme « Fondue »). Ajouter le fromage avec une cuillère en bois avec un trou, remuer en formant un huit pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Si le vin n'a pas assez d'acide, ajoutez un peu de jus de citron pour que le fromage se dissolve mieux. Mélanger la fécule avec le kirsch, remuer au fromage jusqu'à ce que la fondue soit lisse et liée. Maintenant, la cuisson doit continuer (programme « Cheese ») les invités continuent de remuer avec un morceau de pain sur la fourchette jusqu'à ce qu'ils commencent à manger. Chaque invité trempe ses cubes de pain dans la crème au fromage. Enfin, desserrez la croûte au milieu du caquelon avec la fourchette à fondue.

Fondue à poisson *à l'alcool*

- 600 g de poisson de mer solide sans arêtes
- 4 grosses scampi décortiquées et 4 crevettes décortiquées
- 8-12 moules cuites
- 3 feuilles de sauge
- 1 oignon, piqué de feuille de laurier et clous de girofle
- 6 grains de poivre
- 1/2 botte de persil
- 1/2 CC d'aneth
- du sel
- 400 ml de bouillon de légumes
- 400 ml du vin blanc sec
- 1 CS du schnaps anisé ou du cognac
- 2 CS de la crème

Coupez la viande de poisson en cubes et disposez-la avec les fruits de mer décorativement. Préparez le bouillon et portez à ébullition avec l'oignon piqué de clou de girofle et de laurier. Ajouter les épices restantes, couvrir et laisser infuser 30 minutes. Ajoutez le vin au bouillon et sortez les épices. Les invités embrochent le poisson ou les fruits de mer, ou ils utilisent une corbeille de bouillon et les faire cuire dans le bouillon. Enfin, affinez le bouillon de poisson avec du schnaps anisé ou du cognac et de la crème et servez-le dans des coupes à soupe.

Fondue au chocolat

- 200 g de grands raisins blancs et bleus
- 2 petites bananes
- 2 mandarines, ou bien oranges
- 2 CS de jus de citron
- 1 pomme
- 1 poire
- 200 g des fraises
- 8 biscuits à la cuillère
- 300 g du Toblerone (chocolat avec miel, amandes, rhum)
- 200 ml de la crème douce

Préparez les fruits et divisez-les en bouchées. Mettez les fruits préparés mélangés dans 4 bols. Étalez les biscuits à la cuillère sur les bols à fruits. Faites chauffer la crème dans le caquelon à fondue, puis cassez le chocolat en petits morceaux et ajoutez-les en remuant constamment. Trempez avec les fruits et les biscuits.

Fondue à moka *à l'alcohol*

- 200 g du chocolat au lait
- 3 CS de la crème
- 125 ml du café (espresso) chaud et fort
- 3 CS du cognac
- 1/2 CC poudre de cannelle

Versez le café chaud dans le caquelon à fondue, cassez le chocolat en petits morceaux et laissez-les fondre dans le café chaud. Mélanger les deux avec une cuillère en bois jusqu'à une consistance crémeuse. Ajouter la crème, le cognac et la cannelle et remuer le tout uniformément. **Bon au trempage:** Guimauves, cubes de gâteau de sable, biscuits, cookies, morceaux d'ananas ou tranches de pêche.

Fondue à la vanille

- 3 mangues ou papayes
- 500 g des mûres
- 1 gousse de vanille
- 100 ml de la crème
- 50 g de sucre
- 30 g de farine
- 4 jaunes d'oeuf
- 500 ml du lait
- 1 pointe de sel

Peler, épépiner et couper les mangues / papayes en morceaux. Lavez soigneusement les mûres et séchez-les. Trancher la gousse de vanille dans le sens de la longueur avec un couteau bien aiguisé et l'ajouter au caquelon avec le lait, ajouter le sel. Faites chauffer le lait; ne le laissez pas bouillir. Laissez la gousse de vanille tremper dans le lait pendant environ 10 minutes, en gardant tout au chaud. Fouetter le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse et incorporer la farine. Retirez la gousse de vanille du lait. Mélanger la crème de jaune d'oeuf dans le lait en remuant constamment. Incorporer la crème jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Trempez-y les fruits.

Productbeschrijving	2
Bedieningspaneel	3
Voor uw veiligheid	40
Algemene veiligheidsaanwijzingen	40
Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van het apparaat	41
Inleiding	42
Doelgericht gebruik	42
Technische gegevens	43
Inhoud van de levering	43
Verpakkingsmateriaal	43
Afvoerinstructie voor het apparaat	43
Afvoerinstructie voor verbruikt vet/olie	43
Voor het eerste gebruik	43
Programma's / Temperatuurgebieden	44
Ingebruikneming van het apparaat	45
Rest warmte weergave	45
Bedrijfsduurbegrenzing	45
Het apparaat aan het voedingsnet aansluiten	45
Fonduepan vullen	45
Apparaat inschakelen en pan inhoud verwarmen/verhitten	46
Fondue starten	46
Temperatuur tijdens het gebruik verhogen/verlagen	47
Programma resp. temperatuurgebied tijdens het gebruik verwisselen	47
Apparaat uitschakelen	47
Fonduepan leegmaken	47
Apparaat permanent uitschakelen	47
Reiniging en onderhoud	48
Foutomschrijving	48
Tips en aanwijzingen	49
Recepten	49

Voor uw veiligheid



LET OP: Lees alle veiligheidsaanwijzingen en instructies! Wanneer u de naleving van de veiligheidsaanwijzingen en instructies niet in acht neemt, kunnen een elektrische schok, brand en/of ernstige verwondingen en verbrandingen het gevolg zijn.

Algemene veiligheidsaanwijzingen:

- Kinderen onder 8 jaar mogen niet bij het apparaat en voedingskabel komen.
- Kinderen vanaf 8 jaar mogen alleen onder toezicht reinigings- en verzorgingswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen die nog te weinig kennis of ervaring in de omgang met het apparaat hebben, of die een lichamelijke, sensorische of geestelijke beperking hebben, mogen het apparaat niet zonder toezicht of handleiding door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, gebruiken. Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Verpakkingsmaterialen zoals bv. foliezakken mogen niet in handen van kinderen komen.
- Gebruik dit apparaat nooit via een externe tijdschakelklok of een apart werkingssysteem op afstandsbediening.
- Voor elke ingebruikneming van het apparaat en toebehoren moet dit op een perfecte staat worden gecontroleerd. Het mag niet in gebruik worden genomen als het een keer naar beneden is gevallen of zichtbare schade vertoont. In deze gevallen moet het apparaat van de voeding worden onderbroken en door een elektricien worden gecontroleerd.
- Let er bij het leggen van de voedingskabel op dat niemand erin verstrikt raakt of erover kan struikelen om onbedoeld omlaag trekken van het apparaat te voorkomen.
- Houd de voedingskabel weg van hete oppervlakken, scherpe randen en mechanische belastingen. Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen en slijtage. Beschadigde of verdraaide voedingskabel verhogen het risico van een elektrische schok.
- Om het apparaat van het stroomnet te onderbreken, moet u alleen aan de 40 stekker trekken, nooit aan de kabel!

- Voor het reinigen mag u het apparaat, voedingskabel, voedingsstekker nooit in water dompelen.
- Sla het apparaat niet buiten of in vochtige ruimtes op.
- Dit elektrische apparaat voldoet aan de betreffende veiligheidsvoorschriften. Is het apparaat of de voedingskabel beschadigd, trek dan direct de voedingsstekker eruit. Reparaties mogen alleen door bevoegde vak firma's of door onze klantenservice van de fabriek worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan.
- Onvakkundig gebruik en onachtzaamheid van de bedieningshandleiding leiden tot verlies van aanspraak op garantie.

Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van het apparaat:



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Basisapparaat, fonduepan, pan inhoud en andere toebehoren worden heet tijdens het gebruik!
- Hete oppervlakken zijn ook na het uitschakelen eerst nog heet!
- Ga zeer voorzichtig om met heet vet en olie!

Werk daarom voorzichtig:

- Ter bescherming raden wij het gebruik van pan lappen aan!
- Gerechten met vet of olie mogen daarom alleen onder toezicht worden bereid!
- Gebruik alleen vet en olie die voor het frituren geschikt zijn!
- Oververhit of verontreinigd vet/olie kunnen ontbranden - vernieuw het daarom op tijd!



Let op! Mocht vet/olie door oververhitting ontbranden, dan moet de pan met een passend deksel of porseleinen schotel gesloten worden en de voedingsstekker eruit worden getrokken. Blus het vuur nooit met water!

- Let bij het vullen van de fonduepan op de MIN/MAX markering, overschrijdt nooit de maximale vulhoeveelheid!
- Gebruik alleen de fonduepan die bij de leveringsinhoud zit, andere kookpannen mogen niet gebruikt worden!
- Gebruik de fonduepan niet op andere warmtebronnen!
- Verwarmingsplaat en fonduepan moeten voor elke ingebruikneming schoon en droog zijn!

- Gebruik de bovenkant van het apparaat niet als steunvlak of werkvlak omdat dit bij gebruik van het apparaat heet wordt! Ter bescherming tegen brandgevaar mogen in het algemeen geen papieren, plastic, stoffen voorwerpen of andere brandbare materialen op hete oppervlakken worden gelegd.
- Dek het apparaat in gebruik nooit met aluminium folie af!
- Gebruik het apparaat niet als verwarming van de kamer!
- Om deze te reinigen resp. te vervoeren, moeten het apparaat en toebehoren eerst volledig afgekoeld zijn!
- Bij de opstelling van het apparaat moet op het volgende gelet worden:
 - o Zet het apparaat op een warmtebestendig, stabiel en vlak werkoppervlak (geen geleverde oppervlakken, geen tafellakens enz.).
 - o Stel het buiten handbereik van kinderen op.
 - o Laat aan alle kanten van het apparaat een ventilatie afstand van minstens 10 cm, en naar boven 1m vrij om schade door hitte of vetspatten te voorkomen en om gemakkelijk te kunnen werken. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie.
 - o Gebruik het apparaat niet vlakbij warmtebronnen (oven, gasvlam etc.) en ook niet in een explosieve omgeving waarin zich brandbare vloeistoffen of gassen bevinden.
 - o Dit apparaat is niet geschikt om te worden ingebouwd.
- Om veilig uit te schakelen, trekt u na elk gebruik de voedingsstekker eruit.

Inleiding



Wij zijn blij dat u voor deze hoogwaardige elektrische fondueset hebt beslist en willen u bedanken voor het vertrouwen in ons. De eenvoudige bediening en de veelzijdige gebruiksmogelijkheden zullen ook u helemaal enthousiast maken. Opdat u lang plezier zult hebben van dit apparaat, willen wij u verzoeken om onderstaande informatie zorgvuldig te lezen en in acht te nemen. Bewaar deze handleiding goed. Draag deze documenten bij doorname van het apparaat aan derden ook mee over. Hartelijk dank.

Doelgericht gebruik

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- in keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere gebieden voor het klein bedrijf
- in landbouwbedrijven
- door klanten in hotels, motels, pensions met logies en ontbijt en soortgelijke woonomgevingen.

Andere toepassingen of veranderingen aan het apparaat gelden als niet doelgericht en brengen ernstige ongevalsrisico's met zich mee. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan uit niet doelgericht gebruik. Het apparaat dient voor het verwarmen, verhitten en voorbereiden van levensmiddelen. Het is niet voor het beroepsmatige gebruik bepaald.

Technische gegevens

Het apparaat mag alleen aan een geaarde stekker die volgens de voorschriften is geïnstalleerd, worden aangesloten. De voedingsspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven. Sluit alleen op wisselstroom aan!

Nominale spanning:	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Nominale opname,	ca: 1200 W
Beschermingsklasse:	1
max. vulhoeveelheid voor de pan:	1,2 liter
min. vulhoeveelheid voor de pan:	0,8 liter resp. 200 g chocolade

Inhoud van de levering

Controleer de inhoud van de levering direct na het uitpakken op volledigheid en de perfecte staat van het product en alle toebehoren (zie Omschrijving van het product, pagina 2)

Verpakkingsmateriaal

Gooi het verpakkingsmateriaal niet gewoon weg, maar voer het aan de recycling toe.

Breng papieren-, kartonnen- en golfkarton verpakkingen naar de verzamelplaatsen voor oud papier.

Breng kunststof verpakkingsdelen en folie ook naar de verzamelbakken die hiervoor zijn voorzien.



In de voorbeelden voor de kunststof aanduiding staat: PE voor polyethyleen, het karakteristiek getal 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyrol.

Afvoerinstructie voor het apparaat



Dit product mag volgens de Wet van Elektrische- en Elektronische apparaten aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huishoudelijk afval worden afgevoerd. Wij verzoeken u om het daarom zonder kosten naar een gemeentelijke verzamelplaats (bv. recyclingplaats) voor de recycling van elektrische- en elektronische apparaten te brengen. Uw gemeente- of stadsadministratie stelt u op de hoogte over de afvoermogelijkheden.

Afvoerinstructie voor verbruikt vet/olie

Opgebruikte plantaardige olie en plantaardig vet behoren niet in het afvalwater. Voer deze om milieubeschermingsredenen in een stevige bak met uw huisafval af resp. vraag aan uw gemeentelijke dienst naar een speciale afvoermogelijkheid.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder eventuele beschermingsfolie, reclamemateriaal en verpakkingsmateriaal van het apparaat en toebehoren. Reinig het apparaat en toebehoren volgens de reinigingsinstructies in deze handleiding.
- Verwarm daarna de verwarmingsplaat zonder pan ca. 5 minuten op het hoogste niveau.

OPMERKING: Stoort u zich niet aan het kortdurende ontstaan van lichte en onschadelijk rook- en geurontwikkeling. Zorg tijdens deze tijd voor een goede ventilatie in de kamer.

- Na afkoeling van het apparaat reinigt u de verwarmingsplaat en het oppervlak van het basisapparaat met een vochtige doek. Laat het goed drogen.

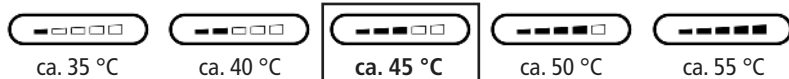
Programma's - Temperatuurgebieden

Dit apparaat is voor de bereiding van alle gebruikelijke fondue-varianten geschikt. Afhankelijk van de inhoud van de pan kunnen de aangegeven temperaturen afwijken.

- Om snel te verhitten kunt u het apparaat in het hoge temperatuurgebied starten en dan op tijd naar het vereiste temperatuurniveau terugschakelen.
- Door de juiste wissel tussen de 3 temperatuurgebieden kunt u de temperatuur die voor uw gebruik noodzakelijk is, zelf bepalen.

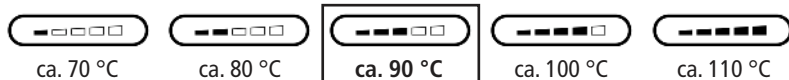
Chocolate

Chocolade-fondue – perfect voor al diegenen die het graag zoet willen hebben. Stukjes fruit van banaan tot de wijndruif worden met gesmolten chocolade bedekt. Bij de functie „Chocolate” is een temperatuur van ca. 45 °C vooraf ingesteld. De temperatuur kan met de sensoren „+” resp. „-” individueel gewijzigd worden.



Cheese

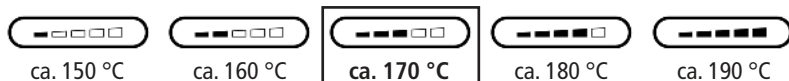
Kaasfondue – de klassieke variant. Stukjes witbrood of baguette worden in de gesmolten kaas gedompeld. Bij de functie „Cheese” is een temperatuur van ca. 90 °C vooraf ingesteld. De temperatuur kan met de sensoren „+” resp. „-” individueel gewijzigd worden.



Fondue

Bouillon-fondue – om de bouillon gaar te maken, zijn naast rundvlees, varkensvlees of kip ook groentesoorten zoals bloemkool, broccoli, paprika, courgette of champignons geschikt.

Vet-/olie-fondue – rundvlees, varkensvlees of kip kunnen zeer goed in vet gaar worden. Bij de functie „Fondue” is een temperatuur van ca. 170 °C vooraf ingesteld. De temperatuur kan met de sensoren „+” resp. „-” individueel gewijzigd worden.



Ingebruikneming van het apparaat



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Basisapparaat, fonduepan, pan inhoud en andere toebehoren worden heet tijdens het gebruik!
- Hete oppervlakken zijn ook na het uitschakelen eerst nog heet!
- Ga zeer voorzichtig om met heet vet en olie!

Afhankelijk van de hoeveelheid en staat van de te verwarmen levensmiddelen en de gekozen temperatuur heeft het apparaat voor het opwarmen 15 tot 30 minuten nodig. Wij adviseren daarom, om tijdig voor het begin van de gezellige fondue-ronde met de voorbereidingen te starten.

Rest warmte weergave

Het apparaat is met een restwarmte indicatie uitgerust. Deze geeft aan of de verwarmingsplaat eventueel nog heet is.

- Heeft de temperatuur op de verwarmingsplaat door de afvoerwarmte van de pan een waarde van boven 60 °C bereikt, dan begint op de temperatuurindicatie het middelste controlelampje permanent te branden.
- Daalt de temperatuur tot onder 60 °C, dan gaat het controlelampje uit.



OPMERKING: Wordt het apparaat van het stroomnet onderbroken, dan gaat het controlelampje altijd uit.

Bedrijfsduurbegrenzing

- De bedrijfsduurbegrenzing geeft automatisch een uitschakeling van het apparaat in de modus "Stand-by" als gedurende een periode van 3 uur geen verandering aan de instellingen werd uitgevoerd. Dit gebeurt onafhankelijk van de betreffende ingestelde functie.
- Kort voor het einde van de automatische uitschakeling luidt een akoestisch signaal. Wordt tijdens dit signaal de „+”- of de „-”-toets ingedrukt, dan wordt de tot nu toe ingestelde functie zonder pauze voortgezet en de maximale bedrijfsduur is weer actief.
- Na een automatische uitschakeling kan het apparaat opnieuw worden ingeschakeld en de maximale bedrijfsduur is weer actief.

Apparaat met het stroomnet verbinden

- Steek de voedingsstekker in een voldoende beveiligd stopcontact om het apparaat met het stroomnet te verbinden. Let er bij het leggen van de voedingskabel op dat niemand erin verstrikt raakt of erover kan struikelen om onbedoeld omlaag trekken van het apparaat te voorkomen.

Fonduepan vullen

- Haal voor het vullen de fonduepan van het basisapparaat af.
- Doe de benodigde hoeveelheid aan toevoegingen volgens uw recept in de fonduepan.
LET OP: Let bij het vullen op de MIN/MAX-markering in de pan. De markeringen mogen niet onder- resp. overschreden worden (behalve chocola: min 200g).
- Spuitbeschermingsinzetstuk op de fonduepan zetten.
TIP: Zet een passend deksel erop om sneller de gewenste temperatuur te bereiken en energie te sparen.
- Zet de gevulde fonduepan voorzichtig op het basisapparaat.

Apparaat inschakelen en pan inhoud verwarmen/verhitten

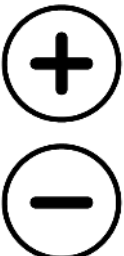
	Voor het inschakelen tikt u op de sensortoets "ON/STANDBY". → Het tikken op de sensortoets wordt met een signaalgeluid bevestigd. → De controlelampjes van de 3 sensortoetsen voor de programmakeuze knipperen. OPMERKING: Wordt binnen 60 seconden geen verdere instelling uitgevoerd, dan schakelt het apparaat automatisch uit.
Chocolate Cheese Fondue	- Selecteer het gewenste programma door op de betreffende sensortoets te tikken. → Het tikken op de sensortoets wordt met een signaalgeluid bevestigd. → Het controlelampje van de gekozen sensortoets gaat permanent branden. - Standaard wordt het middelste temperatuurniveau van het geselecteerde programma weergegeven. → Op de temperatuurindicatie knipperen de eerste 3 controlelampjes. 
+ -	- Door op de sensortoets „+“ te tikken, kan het temperatuurniveau worden verhoogd.  - Door op de sensortoets „-“ te tikken, kan het temperatuurniveau worden verlaagd. - Wordt er geen verdere instelling uitgevoerd, dan start het apparaat na 5 seconden automatisch het bedrijf. → De start van het programma wordt met een 2-voudig signaalgeluid bevestigd. → Op de temperatuurindicatie beginnen de controlelampjes volgens het gekozen temperatuurniveau permanent te branden.

Fondue starten

- Is de temperatuur bereikt, dan kan met het fondue-eten worden begonnen.
 - Haal het eventueel erop gezette deksel eraf.
- OPMERKING:** Let erop dat bij het afnemen van een deksel, hete damp kan ontwijken.
LET OP: Laat geen condenswater in het hete vet/olie druppelen.
- Steek levensmiddelen op de fonduevorken en doe ze voorzichtig in de pan.
- OPMERKING:** Let erop dat de vorken aan de voorkant zeer spits zijn.
- Bij fondue met vet/olie moet erop worden gelet dat de te garen levensmiddelen goed afgedruppeld zijn. Dep zeer vochtige levensmiddelen evt. met keukenpapier af. Diepgevroren producten moeten volledig ontdooid zijn.
 - Gebruik dit apparaat niet als friteuse om hierin friet of beignets etc. te bereiden.

Temperatuur tijdens het gebruik verhogen/verlagen

- Afhankelijk van de hoeveelheid toevoegingen kan de temperatuur eventueel naar boven/onder worden geregeld. **OPMERKING:** Tegen het einde van het fondue-eten als de vloeistof resp. kaas- of chocola-massa duidelijk minder wordt, moet de temperatuur naar onder worden bij geregeld.

	- Door op de sensortoets „+“ te tikken, kan het temperatuurniveau worden verhoogd.  - Door op de sensortoets „-“ te tikken, kan het temperatuurniveau worden verlaagd. - Wordt er geen verdere instelling uitgevoerd, dan start het apparaat na 5 seconden automatisch het bedrijf. → Op de temperatuurindicatie beginnen de controlelampjes volgens het gekozen temperatuurniveau permanent te branden.
---	--

Programma resp. temperatuurgebied tijdens het gebruik verwisselen.

- Afhankelijk van de hoeveelheid toevoegingen kan het voorkomen dat het temperatuurgebied van het geselecteerde programma niet voldoende is om de inhoud van de fonduepan op de temperatuur naar keuze te houden.
- Wij adviseren dan om het programma resp. het temperatuurgebied te wisselen om de gewenste resultaten te bereiken.
- Door de juiste wissel tussen de 3 programma's/temperatuurgebieden kunt u de temperatuur die voor uw gebruik noodzakelijk is, zelf bepalen.

Voorbeeld: U hebt het programma „Fondue” met temperatuurniveau „1” gekozen, de inhoud kookt sterk in plaats van aan de kook te zijn. Ga na het programma “Cheese” en kies het temperatuurniveau “4” of “5” en ga door.

Apparaat uitschakelen

	- Voor het uitschakelen tikt u op de sensortoets “ON/STANDBY”. → Het tikken op de sensortoets wordt met een signaalgeluid bevestigd. - Het apparaat bevindt zich nu in de stand-by modus.
--	---

Fonduepan leegmaken

- Voordat u de fonduepan leegmaakt, moet u de pan en inhoud laten afkoelen.
- Pak de pan onder gebruik van pan lappen van het basisapparaat af.
- Maak de inhoud voorzichtig leeg.

OPMERKING: Vet en olie kunnen meerdere keren worden gebruikt. Vult u vet/olie in een geschikte bak over en bewaar het vet/olie op een geschikte plaats voor het volgende gebruik.

Apparaat permanent uitschakelen

	Om veilig uit te schakelen, trekt u na elk gebruik de voedingsstekker eruit.
---	--

Reiniging en onderhoud



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Voor de reiniging moet de voedingsstekker er altijd uit getrokken worden!



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Laat het apparaat voor de reiniging altijd afkoelen!



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Dompel het apparaat, voedingskabel en voedingsstekker niet in water of reinig het niet onder stromend water!

- Maak de fonduepan, spuitbeschermingsinzetstuk en fonduevorken in heet water met een beetje zeepsop schoon en droog het af. Bij gelegenheid kunnen alle afneembare delen voor de reiniging in de vaatwasser worden gezet.
- **OPMERKING:** Een verkleuring van de bodem van de pan resp. rand van de pan is een normale reactie van het roestvrij staal op hoge temperaturen. Dit is geen reden voor reclamatie!
- Het basisapparaat en de verwarmingsplaat moeten met een vochtige doek worden gereinigd en daarna worden afgedroogd. Let erop dat van onder geen damp of water in het basisapparaat kan indringen!
- **Gebruik geen schuur- en oplosmiddelen of scherpe voorwerpen!**
- **Gebruik geen staalwol of andere schuur pads!**
- **Gebruik nooit bakoven sprays.**
- **Behandel het apparaat en toebehoren nooit met een stoomreiniger!**

Foutomschrijving

- De temperatuur van de gekozen functie is niet voldoende om de vloeistof te verwarmen, te verhitten of constant te aan de kook te houden hoewel reeds de hoogste temperatuur is ingesteld.
→ *Zelfhulp: Kies het eerst volgende hogere temperatuurgebied.*
- De temperatuur in de gekozen functie is te hoog, de vloeistof kookt te sterk hoewel reeds de laagste temperatuur is ingesteld.
→ *Zelfhulp: Kies het eerst volgende lagere temperatuurgebied.*
- Tijdens het gebruik knipperen alle controlelampjes op het bedieningspaneel, er is ook meerdere keren een herhalend signaalgeluid te horen.
→ *Zelfhulp: Niet mogelijk - trek de voedingsstekker eruit en neem contact op met onze serviceafdeling.*
- Tijdens het gebruik gaan alle controlelampjes uit en het apparaat verwarmt niet meer.
→ *Zelfhulp: Niet mogelijk - trek de voedingsstekker eruit en neem contact op met onze serviceafdeling.*

Tips en aanwijzingen

- U controleert de temperatuur van het vet/olie door een houten staafje erin te dompelen. Wordt een belletje hieraan gevormd, dan is de noodzakelijke temperatuur voor het fondue bereikt.
- Gevoelige levensmiddelen zoals kaas of chocola moeten steeds weer worden omgeroerd zodat ze niet aanbranden.
- Wilt u water of bouillon aan de kook brengen, dan raden wij aan om een passende deksel op de pan te zetten om energie te sparen.
- Let erop dat de gebruikte levensmiddelen niet te nat omdat deze de olie kunnen laten overschuimen.
- De afzonderlijke fondue-toevoegingen moeten in kleine stukjes worden gesneden om een gelijkmatig gaar resultaat te bereiken.
- Probeer ook de bereiding van levensmiddelen gepaneerd of in een mantel van deeg.
- Overvul de pan niet.
- Meng de olie niet met het vet.
- Voer oud resp. vaak gebruikt vet/olie volledig en vakkundig af. Meng oud vet/olie niet met het nieuwe!

Recepten

In de boekhandel en op het internet vindt u een grote veelzijdigheid aan recepten voor diverse fonduesoorten. Onderstaand een paar recept ideeën om uit te proberen:

Gemengd vleesfondue *met alcohol*

- Telkens 200 g runderfilet, varkensfilet, kalfsvlees, kippenborst of kalfslever
- 1 bosje lente uien
- 1/2 kop salade
- 1/2 bosje peterselie
- 800 ml kippenbouillon
- 2 el sojasaus
- 3 el sherry
- 60 g vette spek

Wikkel dit gescheiden in folie en laat dit in de diepvries ca. 20 minuten invriezen. Was en droog de lente uien, de salade en de peterselie, trek de salade een beetje uit elkaar. Snij het vlees - het beste met de broodmachine of het elektrische mes - in zeer dunne schijfjes. Meng het met de voorbereide groente. Breng de kippenbouillon in de fonduepan aan de kook. Snij het spek in kleine blokjes en kook dit in de fonduepan. Breng de bouillon met sojasaus en sherry op smaak. De bouillon moet een beetje koken terwijl u het vlees en de groente daarin gaar laat worden.

Kaasfondue *met alcohol*

- 250 g Emmentaler en Gruyère, grof geraspt
- 1 knoflook teen
- 200 ml droge witte wijn
- 750 g zwart- of witbrood
- naar behoefte 1 tl citroensap
- 2 glaasjes kersenlikeur
- peper uit de molen, nootmuskaat
- 2 tl maizena

Halveer de knoflookteen en wrijf de fondue pan hiermee uit.

Giet de wijn erin en laat dit aan de kook komen (hoogste niveau in het programma "Fondue". Voeg de kaas met een houten lepel met gat toe, roer dit in een vorm van een acht zodat er kleine klompjes ontstaan. Indien de wijn niet zuur genoeg is, voegt u een beetje citroensap toe zodat de kaas beter kan oplossen. Roer de maizena met de kersenlikeur onder elkaar, onder de kaas roeren tot de fondue glad en gebonden is. Nu moet het doorkoken (Programma "Cheese"), de gasten roeren met een stukje brood aan de vork verder tot met het eten kan worden begonnen. Elke gast dompelt zijn blokje brood in de kaas crème. Maak ten slotte de korst in het midden van de pan met de fonduevork los.

Vis fondue *met alcohol*

- 600 g vaste zeevis zonder graten
- Per 4 grote geschilde scampi en geschilde garnalen cocktail
- 8-12 gekookte mosselen
- 3 saliebladen
- 1 ui met anjer en laurierblad ingeweekt
- 6 peperkorrels
- 1 bosje peterselie
- ½ tl dil
- Zout
- 400 ml groentebouillon
- 400 ml droge witte wijn
- 1 EL anijs schnaps of cognac
- 2 el room

Snij het visvlees in blokjes en meng het met zeevruchten.

Bereid de bouillon en laat de uien met laurierblad en anjer ingeweken, aan de kook brengen.

Voeg andere kruiden toe en afgedekt 30 min laten trekken. Doe de wijn bij de garnituur en haal de kruiden eruit. De gasten steken de vis of zeevruchten op of gebruiken een bouillon-mandje en koken het in de bouillon. Verfijn ten slotte de visgarnituur met anijschnaps resp. cognac en room en serveer dit in soepkommen.

Chocolade fondue

- 200 g grote witte en blauwe wijndruiven
- 2 kleine bananen
- 2 el citroensap
- 1 appel
- 2 mandarijnen, als vervanging sinaasappels
- 1 peer
- 200 g aardbeien
- 8 lange vingers
- 300 g Toblerone (chocola met honing, amandelen, rum)
- 200 ml zoete room

Bereid het fruit en verdeel het in stukjes geschikt voor te eten. Doe het bereide fruit gemengd in 4 schoteltjes. Verdeel de lange vingers over de fruitschaaltjes. Verwarm de room in de fonduepan, breek dan de chocola in kleine stukjes en voeg dit onder voortdurend roeren toe. Met de vruchten en koekjes uitdippen.

Mokka fondue *met alcohol*

- 200 g Volle melk chocolade
- 3 EL slagroom
- 125 ml hete sterke koffie (Espresso)
- 3 EL cognac
- ½ TL kaneelpoeder

Doe de hete koffie in de fonduepan, breek de chocola in kleine stukjes en laat deze in de hete koffie smelten. Roer ze allebei met een houten lepel tot crème. Voer de slagroom, cognac en kaneel toe en roer alles gelijkmatig onder elkaar. **Voor het dompelen zijn geschikt:** Marshmallows, blokjes van zandgebak, koekjes, ananas stukjes of perzikschijfjes.

Vanille fondue

- 3 mango of papaja
- 500 g braambessen
- 1 vanillestokje
- 100 ml slagroom
- 50 g suiker
- 30 g meel
- 4 eigeel
- 500 ml melk
- 1 snufje zout

Schil de manga/papaja, ontdoe het van de kern en snij het in stukken. Was de braambessen voorzichtig en dep ze droog. Snij het vanillestokje met een scherp mes over de lengte open en doe de melk in de pan, voeg het zout toe. Verwarm de melk; breng het niet aan de kook. Laat het vanillestokje ca. 10 minuten in de melk trekken en houd alles daarbij warm. Klop het eigeel met de suiker tot schuim en meng hierbij het meel eronder. Pak het vanillestokje uit de melk. Meng onder voortdurend roeren de eigeel crème in de melk. Roer de slagroom eronder tot de saus dik vloeibaar is. Dompel de vruchten daarin.

[illegible]

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

Die ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse. Ohne Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Bei Fragen zu Ihrem Gerät steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung.

Zubehör und Ersatzteile finden Sie online auf www.rommelsbacher.de direkt **beim Produkt**.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Telefon 09851 5758 0
Fax 09851 5758 5759
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de