



# ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual
- I** Istruzioni per l'uso



## Elektro Fondue Set F 400/E

### HARMONY



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses außergewöhnliche Produkt aus dem Rommelsbacher Sortiment entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Fondue haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben. Vielen Dank.

## Sicherheit beim Gebrauch

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken) und betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme).
- Zum Schutz gegen Brandgefahr darf das Gerät generell nur mindestens 10 cm von allen Wandflächen entfernt aufgestellt werden. Der Raum über dem Gerät muss frei sein. Für unbehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Das Gerät und der Topf werden während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungsgefahr beim Berühren. Transportieren Sie das Gerät und auch den Topf nicht im heißen Zustand. Den heißen Topfgriff nur mit einem Topflappen anfassen.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem betreiben.
- Lassen Sie auch sonst das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper und immer unter Aufsicht. Achten Sie auch darauf, dass Fette und Öle sich bei Überhitzung entzünden können.
- Gerät in Betrieb niemals abdecken. Bei Verwendung anderer Kochgefäße müssen diese ausreichend hitzebeständig sein und der Bodendurchmesser darf nicht größer sein als die Heizplatte.
- Die Heizplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Servicestelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Erste Inbetriebnahme

- Vor Erstbenutzung reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch.
- **Heizen Sie dann die Heizplatte ohne Topf ca. 5 Minuten auf höchster Stufe auf.** Dadurch erhält die Beschichtung ihre optimale Schutzwirkung. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten Rauchentwicklung.
- Geben Sie die für das geplante Fondue benötigte Menge an Öl, Brühe, Käse oder Schokolade entsprechend Ihrem Rezept in den Topf. **Beachten Sie dabei, dass die Füllmenge die Minimum bzw. Maximum Markierung im Topf nicht unter-/überschreitet.** Verwenden Sie für Fondue grundsätzlich nur den Originaltopf.
- Benutzen Sie nur Fette und Öle die zum Frittieren geeignet sind.
- Den Spritzschutzring / Gabelhalter auf den Topf setzen.
- Gerät an die Stromversorgung anschließen, Temperaturregler auf die gewünschte Stufe stellen.
- Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der Ihnen eine stufenlose Regulierung sowie gleichzeitig einen Überhitzungsschutz bietet.
- Gegen Ende des Fondue-Essens, wenn die Flüssigkeit bzw. Käse- oder Schokomasse wesentlich weniger wird, ist meist ein Nachregulieren der Temperatur nach unten notwendig.
- Nach Gebrauch das Gerät vom Stromnetz nehmen und abkühlen lassen.

## **Reglereinstellungen**

- 1 kleinere Mengen warm halten, Schokolade Fondue
- 2 mittlere Mengen warm halten, Käse Fondue
- 3 Fett erhitzen, Bouillon erhitzen

## **ACHTUNG**

Überhitzte oder verunreinigte Fette und Öle können sich entzünden. Daher die Füllung mit Fett/Öl rechtzeitig erneuern und nur unter Aufsicht zubereiten.

Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser. Entsorgen Sie diese aus Gründen des Umweltschutzes mit Ihrem Hausmüll.

## ***PRAKTISCHE TIPPS zur Fonduezubereitung:***

- Sie prüfen die Temperatur von Fett/Öl indem Sie ein Holzstäbchen darin eintauchen. Bilden sich daran Bläschen, ist die für Fondue notwendige Temperatur erreicht.
- Möchten Sie Wasser oder Brühe aufkochen, empfehlen wir, einen geeigneten Deckel auf den Topf zu setzen um Energie zu sparen.
- Damit durch ein versehentliches Ziehen an dem zum Tisch führenden Zuleitungskabel das Fondue nicht erschüttert oder umgekippt werden kann, raten wir, das Kabel zur Fixierung mehrmals um ein Tischbein zu wickeln.
- 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.

## **Reinigung und Pflege**

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Halten Sie die Heizplatte stets trocken, Nässe und Dampf führen zu Rostansatz. Zur Pflege gibt es Spezialmittel im Fachhandel.

Das Gehäuse und den transparenten Spritzschutz können Sie mit einem feuchten Lappen und Spülmittel säubern, verwenden Sie jedoch kein Scheuermittel und keine Stahlwolle.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.

Topf und Fonduegabeln in heißem Spülwasser reinigen, nicht in die Spülmaschine geben.

## **Service**

Nur original Ersatzglühlampen von Rommelsbacher verwenden. Diese erhalten Sie unter der Modellnummer F 13.19 über unsere Serviceabteilung.

## **REZEPTVORSCHLÄGE**

Im Buchhandel finden Sie eine große Vielfalt an Rezeptbüchern für diverse Fonduearten.

Nachfolgend ein paar Rezeptideen zum Ausprobieren:

### **Gemischtes Fleisch Fondue**

- je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbfleisch, Hühnerbrust und Kalbsleber
- 60 g fetter Speck
- 1 Bund Frühlingzwiebeln
- 1/2 Kopf Salat
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Hühnerbrühe
- 3 EL Sojasauce
- 4 EL Sherry

Wickeln Sie alle Fleischsorten getrennt in Folie und lassen sie im Gefriergerät ca. 20 Minuten anfrieren. Waschen und trocknen Sie die Frühlingzwiebeln, den Salat und die Petersilie, zerpfücken Sie den Salat leicht.

Schneiden Sie alle Fleischsorten – 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. Schmecken Sie die Brühe mit der Sojasauce und dem Sherry ab. Die Brühe muss leicht kochen, während Sie das Fleisch und das Gemüse darin garen.

### **Wurst Fondue**

- 600 g roher Schinken am Stück
- 4 grobe Bratwürste
- 4 Oberländer Würste
- 1 kg ungehärtetes Pflanzenfett

Schneiden Sie den Schinken und die Wurst in Würfel, 2-3 Würfel auf die Fonduegabeln spießen. Verteilen Sie den Rest auf die Teller.

Bringen Sie das Fett im Fonduetopf zum Sieden und lassen Sie die Fleischwürfel im Fett garen.

### **Käse Fondue**

- je 300 g Emmentaler und Greyerzer, grob gerieben
- 750 g Schwarz- oder Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- nach Bedarf 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 3/10 l spritziger Weißwein
- 2-3 Gläschen Kirschwasser
- 3 TL Speisestärke

Halbieren Sie die Knoblauchzehe und reiben Sie den Fonduetopf damit aus. Gießen Sie den Wein hinein und lassen Sie ihn aufkochen. 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, 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.

### **Fischstäbchen Fondue**

- 20 Stück tiefgekühlte Fischstäbchen
- 1 kg ungehärtetes Pflanzenfett

Verteilen Sie die in 4 Teile geschnittenen Fischstäbchen auf die Teller. Bringen Sie das Fett im Fonduetopf zum Sieden. Tauchen Sie die Fischstückchen ins heiße Fett und lassen sie knusprig braten.

### **Fisch Fondue**

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

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 das Bouillon - Körbchen, und kochen sie in der Bouillon. Verfeinern Sie zuletzt den Fischesud 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
- 2 Mandarinen, ersatzweise Orangen
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 200 g Erdbeeren
- 8 Löffelbiskuits
- 300 g Toblerone (Schokolade mit Honig, Mandeln, Rum)
- 200 g süße Sahne

Waschen und entstielen Sie die Weintrauben und die Erdbeeren. Schälen Sie die Bananen und schneiden sie in dünne Scheibchen, anschließend beträufeln Sie diese mit Zitronensaft. Vierteln, entkernen, schälen und schneiden Sie den Apfel und die Birne in mundgerechte Häppchen. Schälen Sie die Mandarinen und teilen sie in Spalten. Geben Sie das vorbereitete Obst gemischt in 4 Schüsselchen. Verteilen Sie die Löffelbiskuits auf den Obstschüsselchen. Erhitzen Sie die Sahne im Fonduetopf, brechen Sie dann die Toblerone in kleine Stücke und geben diese unter ständigem Rühren dazu. Mit den Früchten und Keksen ausdippen.

### **Mokka Fondue**

- 200 g Vollmilch-Schokolade
- 1/8 l heißer starker Kaffee
- 3 EL Sahne
- 3 EL Cognac
- 1/2 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 Auftunken eignen sich:** Marshmallows, Würfel von Sandkuchen, Kekse, Plätzchen, Ananasstückchen oder Pfirsichschnitze.

### **Vanille Fondue**

- 4 Kiwis
- 500 g Brombeeren
- 1 Vanilleschote
- 100 g Sahne
- 50 g Zucker
- 30 g Mehl
- 4 Eigelb
- 3/4 l Milch
- 1 Prise Salz

Schälen Sie die Kiwis und schneiden sie in Scheiben. Waschen Sie die Brombeeren vorsichtig und tupfen sie trocken. Schlitzen Sie die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach auf und geben 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 dann die Früchte ein.

# **GB** Instruction manual

We are happy you have decided for this extraordinary item from Rommelsbacher's range of products and thank you for your confidence. To make sure you will be able to enjoy your Fondue for a long time, please read the following notes carefully, save this instruction manual for your future reference and pass it on to any user. Thank you very much.

## **Important safeguards**

- Make sure the mains voltage is in conformity with the details indicated on the rating label. Only connect to alternating current.
- The cable of the appliance as well as those of any neighbouring electrical appliances must not come in contact with any hot parts of the appliance.
- Place the appliance on a heat-resistant working surface (no varnished tables, no table-cloths) and do not operate it in the proximity of other heat sources (electric stove, gas flame).
- To protect against fire hazard, make sure the appliance is always placed at least 10 cm away from all walls. The space above the appliance must be free. Unhindered air supply has to be ensured.
- Both appliance and pan will get hot in use. Therefore, mind the danger of burns when touching them. Never transport the appliance or the pan when hot. Touch the pan handle only with a kitchen glove when hot.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Do not let the appliance unattended in use at other times either. Pull the mains plug to ensure switch-off.
- Do not use the appliances as a room heater. Never use it unattended. Mind that oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- Never cover the appliance with any kind of material during operation. If other cooking utensils are used, those must be sufficiently resistant to heat. The respective bottom diameter must not be larger than the heating plate.
- Always keep the heating plate and the bottom of the pan clean and dry.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. In the event of signs of damage to the appliance or the cable, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may constitute a considerable danger to the user.
- This appliance is only suitable for normal household use, but not for commercial use.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.

## **Using for the first time**

- Before initial use, clean all parts with a damp cloth.
- **Thereafter, heat up the heating plate, without the pan, at maximum setting for about 5 minutes.** This will provide for the coating to obtain its ideal protective effect. Please do not be bothered by the slight formation of smoke that may be generated temporarily.
- Depending on the desired kind of fondue preparation, add the required amount of oil, stock, cheese or chocolate to the pan according to your recipe instructions. Doing so, make sure that the filling quantity does not fall below/exceed the minimum and maximum levels marked inside the pan. Always use the original pan for your fondue preparations.
- Only use types of fat/oil, which are suitable for deep-frying.
- Put the fork ring onto the pan.
- Connect the appliance to the power supply. Adjust the temperature control to the required setting.
- The appliance is equipped with a thermostat providing for stepless temperature control and, at the same time, for overheating protection.
- When your fondue session is drawing to a close and the liquid stock, cheese or chocolate has become considerably less, it is mostly necessary to re-adjust the temperature control to a lower setting.
- After use, disconnect the appliance from the power supply and allow to cool.

## **Setting the temperature control**

- 1 to keep warm smaller amounts of food, for chocolate fondue
- 2 to keep warm medium-sized quantities of food, for cheese fondue
- 3 to heat fat, bouillon

## **CAUTION**

Overheated or contaminated fat/oil might catch fire. Therefore, replace the fat/oil in time and prepare it only under supervision. Cooking oil/fat residues are no domestic sewage. For reasons of environmental protection, discard them along with your domestic waste.

## **PRACTICAL TIPS for your fondue preparation:**

- 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.
- To boil up water or bouillon we recommend using a fitting cover for the pot in order to save energy.
- To make sure the appliance cannot be rocked or knocked over by accidentally pulling the cable leading to the table, we recommend that the cord be wrapped several times around a table leg.
- Do not add very 'wet' food into the frying oil, as this can cause the oil to 'foam' and may overflow.
- Food for fondue frying should be cut roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food can be coated before fondue frying – typical coatings are batter or breadcrumbs.
- Do not overfill the pan.

## **Cleaning and maintenance**

Always pull the mains plug first before cleaning and allow the appliance to cool!

Always keep the heating plate dry; wetness and steam will cause rust formation.

Special cleaning agents are available in the specialised trade.

The casing and the transparent splash guard can be cleaned with a damp cloth and a detergent.

Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse the appliance in water and ensure no steam or water gets inside it. The appliance must not be cleaned with a steam-jet appliance.

Clean the pan and the forks in hot soapy water. Do not clean them in the dishwasher.

## **Service**

Only use original Rommelsbacher spare bulb. You can order it directly from our service department under model number F 13.19.

# I Istruzioni per l'uso

Siamo lieti di costatare che avete scelto questo prodotto particolare e di alta qualità e vi ringraziamo per la fiducia in noi riposta. Siamo certi che anche voi apprezzerete la facilità d'uso e le molte possibilità d'applicazione. Affinché possiate godervi a lungo questo nuovo apparecchio, vi preghiamo di leggere e osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno depositate in un posto sicuro e passate all'utente rispettivo. Grazie.

## Sicurezza prima dell'uso

- Fate attenzione che la tensione di rete sia identica a quella riportata sulla targhetta del modello. Allacciate esclusivamente a una presa di corrente alternata.
- Il cavo d'allacciamento non deve mai entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio in funzione. Lo stesso vale anche per i cavi d'allacciamento d'eventuali apparecchi elettrici posti in vicinanza.
- L'apparecchio deve appoggiare su una base resistente al calore, robusta e piana, lontana da fonti di calore (forno, fiamma viva,...).  
Sopra l'apparecchio, lo spazio deve essere libero e la distanza dalla parete deve misurare almeno 10 cm. Nell'ambiente in cui si trova, l'aria deve circolare liberamente.
- Durante l'uso l'apparecchio e la pentola diventano caldi, fate quindi attenzione al pericolo d'ustione. Non trasportate l'apparecchio quando è ancora caldo. Usate delle presine per afferrare i manici.
- Quest'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, salvo che una persona responsabile per la loro sicurezza ne sorvegli l'utilizzo da parte loro o abbia fornito loro tutte le istruzioni per l'uso.
- Verificate sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai l'apparecchio acceso senza sorveglianza. Il disinserimento sicuro dell'apparecchio è garantito con il distacco dalla presa di corrente.
- Non usate l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. La cottura con grassi e olio può essere pericolosa e provocare incendi, perciò tenete sempre sotto controllo la cottura di alimenti contenenti grassi e olio.
- Non coprite mai l'apparecchio in funzione. Nel caso usiate un'altra stoviglia da quella in dotazione, verificate che siano resistenti al calore e di diametro adeguato alla piastra riscaldante.
- Tenete sempre la piastra di cottura e il fondo della stoviglia puliti ed asciutti.
- L'apparecchio è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Se l'apparecchio o il suo cavo di allacciamento sono danneggiati, disinserite immediatamente la spina. Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati e autorizzati. In seguito a riparazioni fuori norma possono insorgere dei pericoli per l'utente!
- L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico.
- L'uso inappropriato e il mancato rispetto delle norme d'impiego portano all'annullamento della garanzia.

## Prima messa in funzione

- Pulite bene le parti dell'apparecchio con un panno umido prima del primo impiego
- **Riscaldare la piastra al massimo - senza pentola - per circa 5 minuti.** La piastra acquisisce così una protezione ottimale. Durante quest'operazione per un breve periodo si sviluppa un leggero fumo atossico.
- Versate nella pentola la quantità richiesta d'olio, brodo, formaggio o cioccolato secondo la vostra ricetta. È importante attenersi alle dosi minime o massime segnate sulla stoviglia in dotazione. Si consiglia quindi di usare di preferenza la pentola originale.
- Usate solo grassi o olio adatti alla frittura.
- Collocate l'anello che funge da porta forchette e paraspruzzo.
- Allacciate l'apparecchio alla presa d'alimentazione e impostate la temperatura al livello desiderato.
- L'apparecchio è fornito di un termostato che dispone di un regolatore continuo e costante della temperatura, nonché di un sistema antisurriscaldamento.
- Abbassate la temperatura dell'apparecchio verso la fine del pasto, per evitare che l'alimento (formaggio o cioccolato) rimasto si attacchi o bruci.
- Staccate il cavo d'alimentazione dalla presa di corrente dopo ogni uso.

## **Impostazioni**

- 1 Per tenere caldo piccole quantità di cibo, per la fonduta al cioccolato.
- 2 Per tenere caldo medie quantità di cibo, per la fonduta di formaggio.
- 3 Per riscaldare olio o grassi, per bollire il brodo.

## **ATTENZIONE**

Il grasso o l'olio surriscaldato o vecchio potrebbe incendiarsi. Si prega quindi di cambiare l'olio regolarmente e di tenerlo sempre sotto controllo durante la cottura. Non gettate l'olio e il grasso usato nello scarico del lavandino. Per la tutela ambientale sono da smaltire con la spazzatura.

## **CONSIGLI PRATICI per la preparazione della fonduta.**

- Controllate la temperatura dell'olio (o grasso) immergendovi uno stecchetto di legno. Se intorno si formano delle bollicine, la temperatura richiesta è stata raggiunta.
- Se invece volete far bollire dell'acqua o del brodo, vi consigliamo di coprire la pentola con un coperchio adatto, così risparmierete energia.
- Si consiglia di arrotolare il cavo d'alimentazione attorno a una gamba del tavolo fissando così l'apparecchio nel caso fosse accidentalmente tirato provocandone la fuoriuscita del contenuto.
- Badate che gli alimenti da cucinare non contengano troppa acqua, poiché altrimenti si formerebbe troppa schiuma che rischierebbe di traboccare.
- Per ottenere una cottura omogenea, tagliate gli alimenti per la fonduta a pezzi uguali.
- L'apparecchio si presta anche per cucinare alimenti impanati o in pastella.
- Non riempite troppo la pentola.

## **Pulizia e manutenzione**

Disinserite il cavo d'alimentazione e fate raffreddare l'apparecchio prima della pulizia!

La piastra riscaldante deve essere sempre asciutta, poiché l'umidità e il vapore possono provocare ruggine. Troverete dal vostro rivenditore dei prodotti speciali alla pulizia dell'apparecchio.

Potete pulire il supporto e l'anello paraspruzzo con una spugna umida e del detersivo. Non usate detersivo abrasivo o lana d'acciaio.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua. Evitate d'introdurre acqua o vapore dal basso. Non pulite l'apparecchio con getto di vapore.

Lavate a mano le forchette e la pentola in acqua calda e sapone. Non mettetele in lavastoviglie.

## **Service**

Usate solo lampadine di ricambio della marca Rommelsbacher, che potete ordinare dal nostro servizio assistenza citando il numero del modello F 13.19.



# Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an 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 **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original 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.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. 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.