



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual
- F Mode d'emploi



F 1200

Elektro Fondue

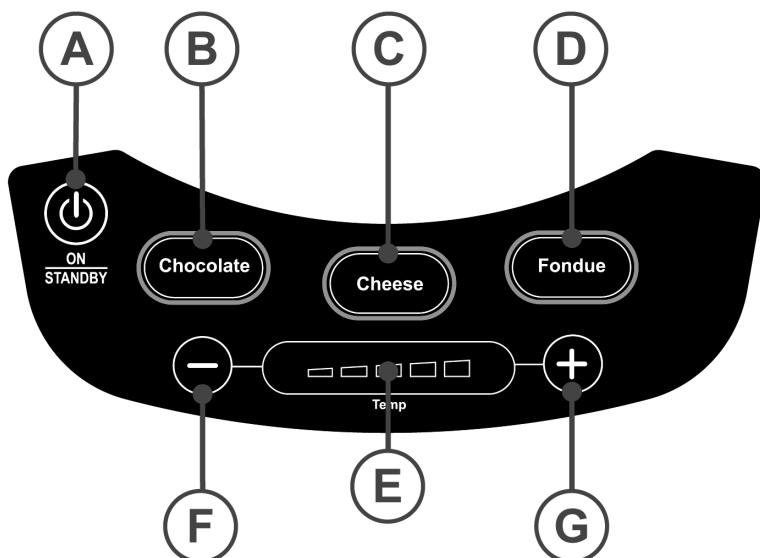
Electric fondue • Fondue électrique

	Seite
Produktbeschreibung	4
Bedienfeld	5
Einleitung	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Technische Daten	6
Lieferumfang	6
Für Ihre Sicherheit	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	7
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	8
Vor dem ersten Gebrauch	10
Programme – Temperaturbereiche	10
Inbetriebnahme des Gerätes	11
Restwärmeanzeige	11
Betriebsdauerbegrenzung	11
Gerät mit dem Stromnetz verbinden	11
Fonduetopf befüllen	12
Gerät einschalten und Topfinhalt erwärmen/erhitzen	12
Fondue starten	12
Temperatur während des Betriebes erhöhen/reduzieren	13
Programm bzw. Temperaturbereich während des Betriebes wechseln	13
Gerät ausschalten	13
Fonduetopf entleeren	14
Gerät dauerhaft ausschalten	14
Reinigung und Pflege	14
Fehlerbeschreibung	15
Tipps und Hinweise	15
Rezepte	16
Entsorgung/Recycling	18
GB- Instruction manual	19
F- Mode d'emploi	31
Ersatzteile und Zubehör	44
Service und Garantie	44

	page		page
Product description	4	Description du produit	4
Control panel	5	Panneau d'operation	5
Introduction	19	Introduction	31
Intended use	19	Utilisation conforme	31
Technical data	19	Données techniques	31
Scope of supply	19	Volume de livraison	31
For your safety	20	Pour votre sécurité	32
General safety advices	20	Consignes de sécurité générales	32
Safety advices for using the appliance	21	Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil	33
Prior to initial use	22	Avant la première mise en marche ...	35
Programmes/temperature ranges	23	Programmes/gamme de	
Starting up the appliance	24	températures	35
Residual heat indication	24	Mise en service de l'appareil	36
Operating time limitation	24	Affi chage de chaleur résiduelle	36
Connecting the appliance to the power supply	24	Limitation du temps de fonctionnement	36
Filling the fondue pot	24	Connecter l'appareil au réseau électrique	36
Switching on the appliance and heating up the contents of the pot ...	25	Remplir le caquelon à fondue	36
Starting the fondue	25	Démarrer l'appareil et chauffer le contenu du caquelon	37
Increasing/reducing the temperature during operation	25	Démarrer le fondue	37
Switching the programme/temperature range during operation	26	Augmenter/réduire la température pendant le fonctionnement	38
Switching the appliance OFF	26	Changer programme/gamme de tempé- ratures pendant le fonctionnement ..	38
Emptying the fondue pot	26	Eteindre l'appareil	38
Switching off the appliance completely	26	Vider le caquelon à fondue	38
Cleaning and maintenance	27	Arrêt permanent de l'appareil	39
Error description	27	Nettoyage et entretien	39
Tips and notes	28	Conseils et remarques	39
Recipes	28	Description des erreurs	40
Disposal/recycling	30	Recettes	40
		Elimination/recyclage	43



	D	GB	F
1	Basisgerät	Base unit	Appareil de base
2	Bedienblende	Control panel	Panneau de commande
3	Integrierte Heizplatte	Integrated heating plate	Plaque chauffante intégrée
4	Edelstahl Fonduepfopf	Fondue pot, stainless steel	Caquelon à fondue en acier inox
5	Spritzschutzeinsatz mit Gabelfixierung	Anti-splash insert with fork fixing	Protection antiéclaboussures avec fixation pour fourchettes
6	6 Fonduegabeln mit Kennung	6 fondue forks with colour code	6 fourchettes à fondue avec code couleur



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

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Elektro Fondue Set entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Ihr neues Gerät ist ein Spitzenprodukt von erstklassiger Qualität und auf dem neuesten technischen Stand. Damit Sie lange Freude an diesem Produkt 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
Leistungsaufnahme im Standby*:	≤ 0,3 W
Schutzklasse:	I
max. Füllmenge für Topf:	1,2 Liter
min. Füllmenge für Topf:	0,8 Liter bzw. 200 g Schokolade
Maße Gerät (ca.):	27 x 23,5 x 29 cm

*Gerät schaltet nach 60 Sekunden Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den einwandfreien Zustand des Produktes (siehe Produktbeschreibung Seite 4).



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.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. 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 Zubehörteile 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.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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!

- Das Gerät in einer stabilen Lage aufstellen, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden. Achten Sie auf die richtige Positionierung des Topfes auf der Heizplatte!
- 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.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

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

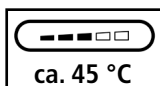
Schoko-Fondue – perfekt für alle, die es gern süß mögen. Obststücke von Banane bis Weintraube werden mit geschmolzener Schokolade überzogen. Bei der Funktion „Chocolate“ ist eine Temperatur von ca. 45 °C voreingestellt. Die Temperatur kann mit den Sensoren „+“ bzw. „-“ individuell verändert werden.



ca. 35 °C



ca. 40 °C



ca. 45 °C



ca. 50 °C



ca. 55 °C

Cheese

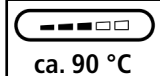
Käse-Fondue – die klassische Variante. Weißbrot- oder Baguette-Stückchen werden in den geschmolzenen Käse getunkt. Bei der Funktion „Cheese“ ist eine Temperatur von ca. 90 °C voreingestellt. Die Temperatur kann mit den Sensoren „+“ bzw. „-“ individuell verändert werden.



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.

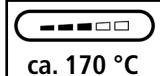
Fett-/Öl-Fondue – besonders gut zum Garen in Fett eignen sich Rindfleisch, Schweinefleisch oder Hähnchen. Bei der Funktion „Fondue“ ist eine Temperatur von ca. 170 °C voreingestellt. Die Temperatur kann mit den Sensoren „+“ bzw. „-“ individuell verändert werden.



ca. 150 °C



ca. 160 °C



ca. 170 °C



ca. 180 °C



ca. 190 °C



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Basisgerät, Fonduetopf, Topfinhalt und sonstige Zubehöreile 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.

Restwärmeanzeige

Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige 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.



- Wählen Sie durch Tippen der entsprechenden Sensortaste das gewünschte Programm.
→ Das Tippen auf die Sensortaste wird mit einem Signalton bestätigt.



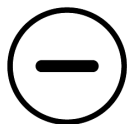
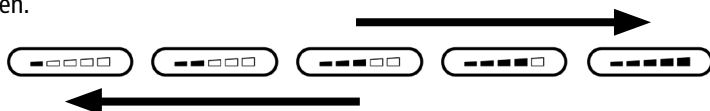
- Die Kontrolllampe der gewählten Sensortaste leuchtet dauerhaft auf.



- 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 Küchenkrepp abtupfen. Tiefgefrorene Produkte müssen komplett aufgetaut sein.
- Dieses Gerät nicht als Fritteuse verwenden und darin keine Pommes frites oder Krapfen etc. zubereiten.

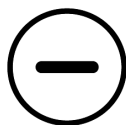
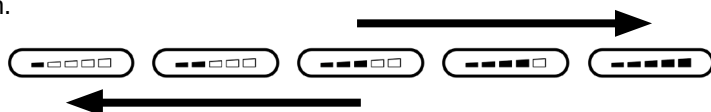
Temperatur während des Betriebes erhöhen/reduzieren

- 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 Fonduepotf 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 Zubehöerteile 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
- 60 g fetter Speck
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Kopf Salat
- ½ Bund Petersilie
- 800 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Sherry

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, zerpfücken 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 Fonduepfopf zum Kochen. Schneiden Sie den Speck in feine Würfel und kochen ihn im Fonduepfopf. 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
- 750 g Schwarz- oder Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- nach Bedarf 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 Gläschen Kirschwasser
- 2 TL Speisestärke

Halbieren Sie die Knoblauchzehe und reiben Sie den Fonduepfopf 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.

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

Fisch Fondue *mit Alkohol*

- 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
- ½ TL Dill
- Salz
- 400 ml Gemüsebouillon
- 400 ml trockener 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 ein Bouillon-Körbchen, und kochen sie in der Bouillon. Verfeinern Sie zuletzt den Fisksud mit Anisschnaps bzw. Cognac und Rahm und servieren ihn in Suppentassen.

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

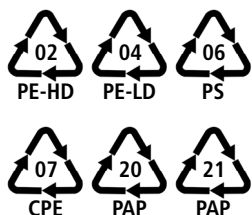
Mango/Papaya schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Waschen Sie die Brombeeren vorsichtig und tupfen sie trocken. Schlitten Sie die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach auf und geben Sie sie mit der Milch in den Topf, fügen Sie das Salz hinzu. Erhitzen Sie die Milch; nicht aufkochen 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**

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingepprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

 Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückgeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior electrical fondue and 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 is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- in staff kitchens, shops, offices and other small commercial areas,
- in agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels, bed & breakfast 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** intended for commercial use.

Technical data

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

Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	1200 W
Standby power consumption*:	≤ 0,3 W
Protection class:	II
max. filling quantity for the pot:	1.2 liters
min. filling quantity for the pot:	0.8 liter resp. 200 g chocolate
Dimensions (approx.):	27 x 23,5 x 29 cm

*Device automatically switches to standby mode after 60 seconds of non-use.

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition the soundness of the product immediately after unpacking (see product description page 4).



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.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are supervised at all times. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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.
- If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- 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.

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!
- Place the appliance in a stable position to prevent the hot liquid from spilling. Ensure that the pan is positioned correctly on the heating plate.
- 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.
- Clean all parts immediately after use. Follow the instructions in the 'Cleaning and maintenance' chapter.
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

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.

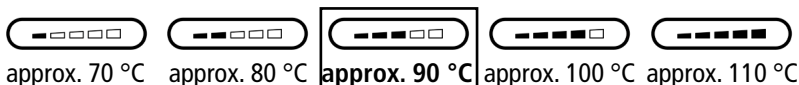
Chocolate

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. "-".



Cheese

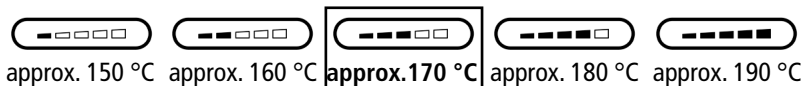
Cheese fondue – the classical variation. Small pieces of white bread or baguette are dipped into the melted cheese. For the function "Cheese", a temperature of approx. 90 °C is preset. The temperature may be modified individually with the touch keys "+" resp. "-".



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. "-".



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 resp. 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.

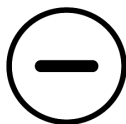
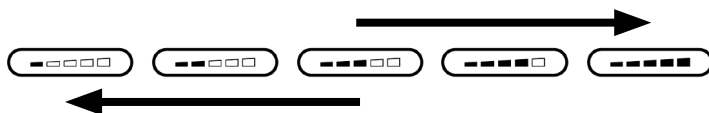
Note: If no further setting is made within the next 60 seconds, the appliance will switch off automatically.



- 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.

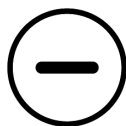
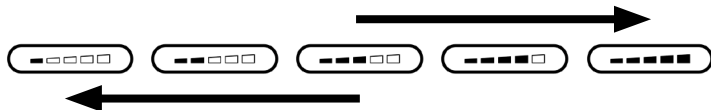
Increasing/reducing the temperature during operation

- 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
- 60 g of fat bacon
- 1 bunch of spring onions
- ½ head of lettuce
- ½ bunch of parsley
- 800 ml of chicken broth
- 2 tbsp. of soy sauce
- 3 tbsp. of Sherry

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
- 750 g black or white bread
- 1 clove of garlic
- if necessary, 1 tsp. of Lemon juice
- Pepper from the mill, nutmeg
- 200 ml of dry white wine
- 2 small glasses of kirsch
- 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

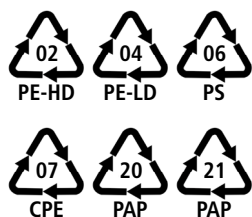
meat for about 10 minutes, keeping the whole thing warm. Whisk the egg yolk with the sugar until frothy and then mix in the flour. Take the vanilla bean out of the milk. Mix the egg yolk cream into the milk, stirring constantly. Stir in the cream until the sauce gets thick. Dip the fruits into it.

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

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

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
Consommation électrique en mode veille*:		≤ 0,3 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

*L'appareil se met automatiquement en mode veille après 60 secondes de non-utilisation.

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 4).



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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, à condition qu'ils soient constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent. 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.

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la 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!
- Placer l'appareil dans une position stable afin d'éviter de renverser le liquide chaud. Veiller à ce que la casserole soit correctement positionnée sur la plaque chauffante.
- 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!
- Nettoyez toutes les pièces immédiatement après leur utilisation. Respectez à cet effet les consignes du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche de courant après chaque utilisation!

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 niveau 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.

Chocolat

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 « - ».



env. 35 °C



env. 40 °C



env. 45 °C



env. 50 °C



env. 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 « - ».



env. 70 °C



env. 80 °C



env. 90 °C



env. 100 °C



ca. 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 « - ».



env. 150 °C



env. 160 °C



env. 170 °C



env. 180 °C



env. 190 °C



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 empêtrer 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 deca (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.

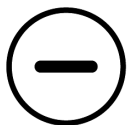
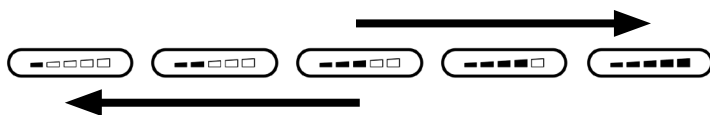
REMARQUE: Si aucun autre réglage n'est effectué dans les 60 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.



- 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: Veillez 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.

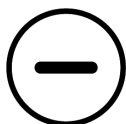
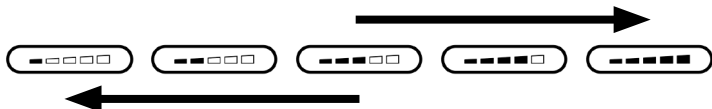
- Pour une fondue à la graisse/à l'huile, veillez que les aliments à cuire sont bien égouttés. Si nécessaire, tamponnez les aliments très humides avec une serviette en papier. Les produits congelés doivent être complètement décongelés.
- N'utilisez pas cet appareil comme friteuse et ne préparez pas de 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 appuyez 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 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!**

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.

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 cuit 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.*

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 | • 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 |
| • 60 g de bacon gras | | |

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 décor-tiquées et 4 crevettes décortiquées
- 8-12 moules cuites
- 3 feuilles de sauge
- 1 oignon, piqué de feuille de laurier et clous de girof-le
- 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 (cho-colat 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'alcool*

- 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

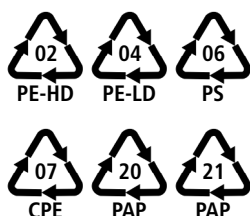
Peler, épépiner et couper les mangues / papayes en morceaux. Lavez soigneusement les mûres et séchez-les. Trancher la gousse de vanille dans le sens de la longueur avec un couteau bien aiguisé et l'ajouter au caquelon avec le lait, ajouter le sel. Faites chauffer le lait; ne le laissez pas bouillir. 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.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
avec votre raclette de la marque ROMMELSBACHER.**

Elimination/recyclage

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 papier. De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et des films dans des collecteurs prévus à cet effet.



Les exemples d'abréviation des matières plastiques indiquent les matériaux utilisés: PE signifie polyéthylène (code 02 pour PE haute densité, code 04 pour PE basse densité), PS signifie polystyrène et CPE pour polyéthylène chloré. PAP 20 signifie carton ondulé et PAP 21 autre carton. Tous les plastiques sont des thermoplastiques très faciles et efficaces à produire. Ils sont également très faciles à recycler et peuvent donc même avoir une empreinte écologique plus faible que les emballages en carton comparables.

Remarque: Il n'est pas toujours possible ou raisonnable de se passer de plastique dans l'emballage. Souvent, ceux-ci présentent de grands avantages par rapport au carton, car moins de matériau est utilisé et cela permet de gagner du poids, ce qui réduit la consommation de CO₂. L'effet protecteur (coups, bosses) est généralement meilleur.

Indications d'élimination



Conformément à la loi sur les équipements électriques et électroniques (Directive 2012/19 / UE), ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. 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.

Remarque: Transférez les appareils qui ne sont plus nécessaires mis toujours fonctionnels à un but d'utilité publique (p. ex. à titre de don). Cela améliore non seulement l'équilibre environnemental et assure plus de durabilité, mais témoigne également d'un engagement social bienvenu.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH est un membre de la fondation "Elektro-Altgeräte Register" (EAR), qui est responsable pour sécuriser la mise en œuvre la loi allemande sur les appareils électriques et électronique. La fondation est confié par l'Agence Fédérale de l'Environnement de veiller à ce que les anciens appareils soient correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement sont évités. Une meilleure durabilité environnementale grâce à l'élimination et le recyclage professionnels des ressources précieuses sont aussi spécialement visé - cela correspond également à notre propre revendication d'une durabilité étendue.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de