



ROMMELSBACHER

Bruksanvisning
Svenska



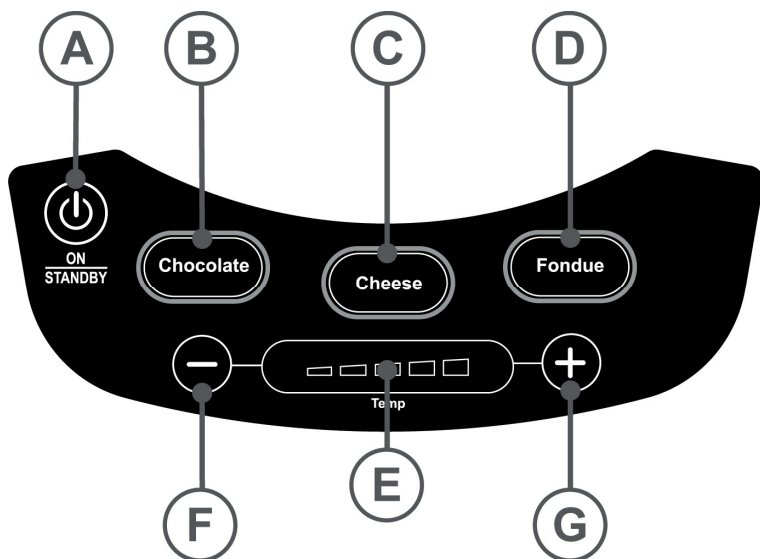
F 1200
Elektrisk fondue

Beskrivning



1	Basenhet
2	Kontrollpanel
3	Integrerad värmeplatta
4	Fonduegryta, rostfritt stål
5	Stänkskyddsinsats med gaffelfäste
6	6 fonduegafflar med färgkod

Kontrollpanel



A	Pekknapp för "ON/STANDBY"
B	Touch-knapp för programmet "Choklad"
C	Touch-knapp för programmet "Cheese"
D	Touch-knapp för programmet "Fondue"
E	Temperaturskala
F	Tryck på knappen " - " för att sänka temperaturen
G	Pekknapp " + " för att öka temperaturen

Innehåll

Produkt Beskrivning	2
Kontrollpanel	3
För din säkerhet	5
Allmänna säkerhetsanvisningar	5
Säkerhetsanvisningar för användning av apparaten	6
Introduktion	8
Avsedd användning	8
Tekniska data	8
Leveransens omfattning.....	8
Förpackningsmaterial	8
Avfallshantering/återvinning av apparaten	9
Avfallshantering/återvinning av använda fetter/oljor	9
Före första idrifttagningen	9
Program/temperaturområden	9
Idrifttagning av apparaten	10
Indikering av restvärme	10
Begränsning av drifttiden	10
Anslut apparaten till elnätet	10
Fylla fonduegrytan	11
Slå på apparaten och värm upp innehållet	11
Starta fonduen	11
Höja/sänka temperaturen under drift	12
Växla programmet resp. temperaturområdet Under drift	12
Stäng av apparaten	12
Tömma fonduegrytan	12
Stäng av apparaten helt	12
Rengöring och underhåll	13
Felbeskrivning	13
Tips	14
Recept	14



WARNING: Läs alla säkerhetsråd och instruktioner! Underlåtenhet att följa säkerhetsråden och instruktionerna kan orsaka elektriska stötar, brand och/eller svåra skador och brännskador!

Allmänna säkerhetsråd:

- Håll alltid barn under 8 år borta från produkten och nätsladden.
- Barn från 8 års ålder måste övervakas vid rengöring eller underhåll av apparaten.
- Barn från 8 år och personer som inte har kunskap eller erfarenhet av att använda apparaten eller som har handikapp av fysisk, sensorisk eller mental natur får inte använda apparaten utan övervakning eller instruktion av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under drift.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Förpackningsmaterial som t.ex. foliepåsar bör hållas borta från barn.
- Använd inte denna enhet med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Före varje användning, kontrollera att apparaten och tillbehörsdelarna är i perfekt skick. Apparaten får inte användas om den har tappats eller visar synliga skador. I dessa fall måste strömförsörjningen kopplas bort och apparaten måste kontrolleras av en behörig elektriker.
- När du lägger nätsladden, se till att ingen kan trassla in sig eller snubbla över den för att undvika att apparaten dras ner av misstag.
- Håll nätsladden borta från heta ytor, vassa kanter och mekaniska krafter. Kontrollera nätsladden regelbundet för skador och försämringar. Skadade eller tilltrasslade sladdar ökar risken för elektriska stötar.

- Var försiktig med nätsladden för att koppla ur apparaten! Dra bara i stickkontakten, inte i nätsladden!
- Sänk aldrig ner apparaten, nätsladden och nätkontakten i vatten för rengöring.
- Förvara inte apparaten utomhus eller i våtrum.
- Denna elektriska apparat uppfyller relevanta säkerhetsstandarder. Vid tecken på skada på apparaten eller nätsladden, koppla ur apparaten omedelbart. Reparationer får endast utföras av auktoriserade fackverkstäder. Felaktiga reparationer kan leda till avsevärda faror för användaren.
- Felaktig användning och åsidosättande av bruksanvisningen upphäver alla garantianspråk.

Säkerhetsråd för användning av apparaten



WARNING: Risk för skador och brännskador!

- **Basenhet, fonduegryta, grytinnehåll och andra tillbehörsdelar blir varma under drift!**
- **Heta ytor är till en början fortfarande varma, även efter avstängning!**
- **Var försiktig när du hanterar hett fett och olja!**

Agera därför med försiktighet!

- Vi rekommenderar att du använder gryttrasor som skydd!
- Därför får livsmedel som innehåller fetter och oljor endast tillagas under uppsikt!
- Använd endast typer av fett/olja som är lämpliga för fritering!
- Överhettat eller förorenat fett/olja kan fatta eld - byt därför ut fett/oljan i tid!



Uppmärksamhet! Om fett/oljan antänds på grund av överhettning, stäng grytan med ett lämpligt lock eller porslinsplatta och dra ut stickkontakten. Försök aldrig släcka elden med vatten!

- Observera min/max-markeringen när du fyller fonduegrytan. Överskrid aldrig den maximala fyllnadsmängden!
- Använd endast fonduegrytan som ingår i leveransen. Andra kokkärl får inte användas!
- Använd inte fonduegrytan med andra värmekällor!
- Värmeplatta och fonduegryta måste vara rena och torra före användning!
- Använd inte apparatens ovansida som avsättningsställ eller arbetsbänk eftersom den blir varm när du använder apparaten! Som skydd mot brand, placera i allmänhet inga föremål av papper, plast, tyg eller annat brännbart material på heta ytor!
- Täck inte över apparaten med aluminiumfolie under användning!
- Använd inte apparaten som rumsvärmare.
- Apparaten och tillbehören måste ha svalnat helt innan du rengör dem igen!
- Observera följande när du ställer in apparaten:
- Placera apparaten på en värmebeständig, stabil och jämn yta (inga lackerade ytor, inga dukar etc.).
- Placera den utom räckhåll för barn.
- Lämna ett ventilationsavstånd på minst 10 cm åt alla sidor och 1 m ovanför apparaten för att undvika skador av värme eller fettstänk och erhålla fritt arbetsområde.
- Obehindrad lufttillförsel måste säkerställas. Använd inte apparaten i närheten av värmekällor (ugn, gaslåga, etc.) eller i explosiva miljöer där brandfarliga vätskor eller gaser finns.
- Denna apparat är inte kvalificerad för installation i bänkskivor.
- Dra ut stickkontakten efter varje användning för en säker avstängning.

Introduktion



Vi är glada att du bestämde dig för denna överlägsna elektriska fondue och vi vill tacka dig för ditt förtroende. Dess enkla användning och breda utbud av applikationer kommer säkert att glädja dig också. För att vara säker på att du kan njuta av att använda denna apparat under lång tid, läs igenom och observera noggrant följande information. Förvara denna bruksanvisning på ett säkert sätt. Dela ut alla dokument till tredje person när du lämnar över apparaten. Tack så mycket.

Avsedd användning

Apparaten som är utformad för att användas i hushållet och liknande områden, som t.ex. i små kommersiella rörelser:

personalkök i butiker, kontor och andra mindre kommersiella utrymmen

Jordbruksföretag

gäster på hotell, motell, B&B och andra liknande boendemiljöer.

Andra användningar eller modifieringar av apparaten är inte avsedda och kan utgöra betydande olycksrisker. För skador som uppstår på grund av felaktig användning tar tillverkaren inget ansvar. Apparaten är avsedd för uppvärmning, uppvärmning och tillagning av mat. Apparaten är inte lämplig för kommersiellt bruk.

Tekniska data

Anslut endast apparaten till ett isolerat jorduttag installerat enligt föreskrifterna. Elnätets spänning måste överensstämja med uppgifterna på märkningsetiketten. Anslut endast till växelström!

Nominell spänning: Nominell	220 V - 240 V ~ 50/60 Hz
effekt, ca.	1200 W
Skyddsklass:	1
Max. fyllnadsmängd för grytan:	1,2 liter
Min. fyllnadsmängd för grytan:	0,8 liter resp. 200 g choklad

Leveransens omfattning

Kontrollera leveransens omfattning för fullständighet samt produkten och alla komponenter (se produktbeskrivningssidan 2) för skador omedelbart efter uppackning.

Förpackningsmaterial

Släng inte bara förpackningsmaterialet utan återvinn det.

Leverera pappers-, kartong- och wellpappförpackningar till insamlingsanläggningar. Lägg även plastförpackningsmaterial och folier i de avsedda uppsamlingsbassängerna.

I exemplen för plastmärkningen:



PE står för polyeten, kodnummer 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropen, PS för polystyren.

Kassering/återvinning av apparaten



Enligt direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning, släng inte denna produkt med ditt vanliga hushållsavfall vid slutet av dess livslängd. Vänligen leverera den därför utan kostnad till dina lämpligt licensierade lokala insamlingsanläggningar (t.ex. återvinningsgård) som är berörda av återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta dina lokala myndigheter för information om hur du kasserar produkten.

Avfallshantering/återvinning av använda fetter/oljor

Släng inte använda oljor och fetter i avloppsvattnet. Av miljöskäl ska du slänga dem i en lämplig behållare tillsammans med ditt hushållsavfall. Du kan också be dina lokala myndigheter om särskilda avfallshanteringsalternativ.

Före första användningen

- Ta bort alla skyddsfilm, reklammaterial och förpackningsmaterial från apparaten och från tillbehörsdelarna. Rengör apparaten och alla löstagbara tillbehörsdelar enligt rengöringsinstruktionerna i denna bruksanvisning.
- Värm sedan upp värmeplattan utan kastrull på maximal inställning i ca 5 minuter.
- Notera: Stör dig inte på den lätta, ofarliga röken och lukten som kommer att genereras under en kort stund. Se till att rummet är väl luftat under denna tid.
- När apparaten har svalnat, rengör värmeplattan och insidan av basenheten med en fuktig trasa. Låt det torka ordentligt.

Program/temperaturområden

Denna apparat är lämplig för att tillaga alla vanliga varianter av fondue. Beroende på innehållet i grytan kan de angivna temperaturerna variera.

- För en snabb uppvärmning kan du starta apparaten i det höga temperaturområdet och sedan växla tillbaka till önskad temperatur i tid.
- Genom att på ett smart sätt växla mellan de 3 temperaturområdena kan du själv bestämma vilken temperatur som krävs för din beredning.

Chocolate

Chokladfondue – perfekt för dig som älskar sött. Frukttbitar från banan till vindruvor täcks med smält choklad.

För funktionen "Choklad" är en temperatur på ca 45 °C förinställd.

Temperaturen kan ändras individuellt med pekknapparna "+" resp. "-".



ca 35 °C



ca 40 °C



ca 45 °C



ca 50 °C



cirka 55 °C

Cheese

Ostfondue – den klassiska varianten. Doppa små bitar av vitt bröd eller baguette i den smälta osten.

För funktionen "Ost" är en temperatur på ca 90 °C förinställd.

Temperaturen kan ändras individuellt med pekknapparna "+" resp. "-".



ca 70 °C



ca 80 °C



ca 90 °C



ca 100 °C



ca 110 °C

Fondue

Buljongfondue – förutom nötkött, fläsk eller kyckling är även grönsaker som blomkål, broccoli, paprika, zucchini eller svamp lämpliga att tillaga i buljong.

Fett/oljefondue – särskilt lämplig för matlagning i fett är nötkött, fläsk eller kyckling. För funktionen "Fondue" är en temperatur på ca 170 °C förinställd.

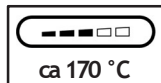
Temperaturen kan ändras individuellt med pekknapparna "+" resp. "-".



ca 150 °C



ca 160 °C



ca 170 °C



Ca.180 °C



ca. 190 °C

Uppstart av apparaten

WARNING: Risk för skador och brännskador!



- **Basenhet, fonduegryta, grytinhåll och andra tillbehörskomponenter blir varma under drift!**
- **Heta ytor är till en början fortfarande varma, även efter avstängning!**
- **Var försiktig när du hanterar hett fett och olja!**

Beroende på mängden och konsistensen på maten som ska värmas upp samt på den inställda temperaturen, kräver apparaten 15-30 minuter för uppvärmning. Därför rekommenderar vi att du börjar förbereda i god tid innan du serverar fonduen.

Indikering av restvärme

Apparaten är utrustad med en restvärmeindikering. Den visar om värmeplattan så småningom fortfarande är varm.

- Om temperaturen på kokzonen har nått ett värde på mer än 60 °C på grund av spillvärmens från grytan, signallampen i mitten av temperaturskalan lyser kontinuerligt.
- Om temperaturen sjunker under 60 °C slocknar kontrollampen.



OBS: Om apparaten är avstängd från strömförsörjningen, signallampa slocknar i alla fall.

Begränsning av drifttid

- Driftidsbegränsningen gör att enheten växlar automatiskt i "Standby"-läge om inställningarna inte har ändrats under en period av 3 timmar. Detta sker oberoende av respektive set-funktion.
- Efter en automatisk avstängning kan enheten slås på igen och den maximala drifttiden kommer att vara aktiv igen.

Ansluta apparaten till strömförsörjningen

- Anslut nätkontakten till ett tillräckligt säkert uttag för att ansluta apparaten till strömförsörjningen. När du lägger nätsladden, se till att ingen kan trassla in sig eller snubbla över den för att undvika att apparaten dras ner av misstag.

Fyllning av fonduegrytan

Ta först fonduegrytan från basenheten.

Fyll fonduegrytan med önskad mängd ingredienser enligt ditt recept.

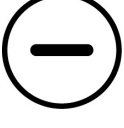
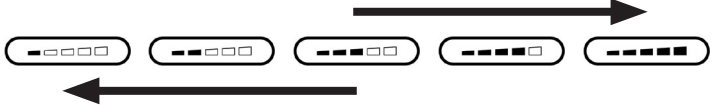
WARNING: Vid påfyllning, observera MIN- och MAX-märkena inuti grytan. Märkena får inte överskridas resp. överskridas (utom choklad: minst 200 g).

Placera anti-stänkingsatsen på fonduegrytan.

TIPS: Täck med ett lämpligt lock för att snabbare nå önskad temperatur, för att spara energi.

Sätt försiktigt in den fyllda fonduegrytan i basenheten.

Slå på apparaten och varm upp innehållet i grytan

	→ För att slå på, aktivera peksknappen "ON/STANDBY". Aktiveringen av peksknappen bekräftas av en signalton. → Kontrolllamporna på de 3 peksknapparna för programvalet blinkar. → OBS: Om ingen ytterligare inställning görs inom de närmaste 60 sekunderna stängs apparaten av automatiskt.
Chocolate Cheese Fondue	• Välj önskat program genom att aktivera motsvarande peksknapp. • Aktiveringen av peksknappen bekräftas av en signalton. • Kontrolllampan för den valda peksknappen lyser permanent. • Den mellersta temperaturnivån för det valda programmet indikeras som standard. • De första 3 kontrolllamporna på temperaturskalan blinkar. 
 	• Genom att trycka på peksknappen "+" kan temperaturen höjas.  • Genom att trycka på peksknappen "-" kan temperaturen sänkas. • Om ingen ytterligare inställning görs startar apparaten automatiskt efter 5 sekunder. • Programmets start bekräftas med en dubbel signalton. • På temperaturskalan lyser kontrolllamporna kontinuerligt enligt den valda temperaturnivån.

Starta fonduen Du kan börja fonduemiddagen när temperaturen har uppnåtts.

Ta försiktigt av locket som som eventuellt placerats.

OBS: Att het ånga kan komma ut när du tar bort locket.

WARNING: Se till att inget kondensvatten droppar ner i det heta fett/oljan!

Spett maten på fonduegafflarna och lägg den försiktigt i grytan.

OBS: Observera att gafflarna är mycket skarpa framtill.

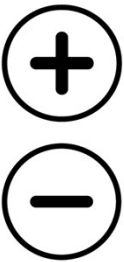
Se till att maten som ska tillagas har runnit av ordentligt innan den tillagas i en fondue med fett/olja. Klappa mycket fuktig mat med hushållspapper om det behövs. Frysta produkter måste vara helt tinade.

Använd inte denna apparat som en fritös och använd den inte för att tillaga pommes frites eller munkar.

Öka/minska temperaturen under drift

Beroende på mängden ingredienser kan temperaturen sänkas eller höjas.

OBS: När din fonduesession närmar sig sitt slut och vätskan, osten eller chokladen har blivit betydligt mindre, är det mest nödvändigt att justera temperaturkontrollen till en lägre inställning.

	• Genom att trycka på pekknappen "+" kan temperaturen höjas.  • Genom att trycka på pekknappen "-" kan temperaturen sänkas. • Om ingen ytterligare inställning görs startar apparaten automatiskt efter 5 sekunder. • På temperaturskalan lyser kontrollamporna kontinuerligt enligt den valda temperaturnivån.
---	---

Växla program-/temperaturområde under drift

Beroende på mängden ingredienser kan det hända att temperaturområdet för det valda programmet inte är tillräckligt för att hålla innehållet i fonduegrytan vid önskad temperatur.

Då rekommenderar vi att du ändrar programmet resp. temperaturområde för att uppnå önskat resultat.

Genom att på ett smart sätt växla mellan de 3 temperaturområdena kan du själv bestämma vilken temperatur som krävs för din beredning.

Exempel: Du har valt programmet "Fondue" med temperaturnivå "1", innehållet tillagas starkt istället för att bara sjuda. Växla till programmet "Ost" och välj temperaturnivå "4" eller "5" och fortsätt.

Stänger av apparaten

	• För att stänga av, aktivera pekknappen "On/Standby". • Aktiveringen av pekknappen bekräftas av en signalton. • Apparaten är i standby-läge nu.
--	--

Tömning av fonduegrytan

- Låt fonduegrytan och resten av innehållet svalna innan du tömmer den.
- Använd grytlappar för att ta bort fonduegrytan från basenheten.
- Töm grytan försiktigt.
- **Notera:** Fetter och oljor kan användas flera gånger. Fyll fetterna/oljorna i en lämplig behållare och förvara dem på lämplig plats för nästa användning.
- Stänger av apparaten helt

	För en säker avstängning, dra ut stickkontakten efter varje användning!
---	---

Rengöring och underhåll



VARNING: Risk för skador och brännskador!

Koppla alltid ur apparaten innan rengöring!



VARNING: Risk för skador och brännskador!

Låt alltid apparaten svalna innan rengöring!



VARNING: Risk för skador och brännskador!

Sänk inte ner apparaten, nätsladden och nätkontakten i vatten och rengör den inte under rinnande vatten!

- Rengör fonduegryta, stänkskyddsinsats och fonduegafflar i varmt vatten med lite diskmedel och torka torrt. Då och då kan du rengöra alla löstagbara delar i diskmaskinen.
- OBS: Missfärgning av botten eller kanten på grytan är en normal reaktion av rostfritt stål på höga temperaturer. Detta är ingen anledning till reklamation!
- Använd en fuktig trasa för att rengöra basenheten och även värmeplattan och torka av dem efteråt. Se till att ingen ånga eller vatten kan komma in i basenheten underifrån!
- Använd aldrig slipmedel, lösningsmedel eller vassa föremål!
- Använd inte stålull eller metallsvampar!
- Använd inte ugnsgrengöringsmedel!
- Behandla inte apparaten eller tillbehörsdelar med en ångtvätt!

Beskrivning av fel

- Temperaturen för den valda funktionen är inte tillräcklig för att värma upp vätskan eller hålla den kokande konstant, även om den högsta temperaturinställningen redan har ställts in.
- Självhjälp: Välj nästa högre temperaturintervall.
- Temperaturen för den valda funktionen är för hög, vätskan kokar för mycket, även om den lägsta temperaturen redan har ställts in.
- Självhjälp: Välj nästa lägre temperaturintervall.
- Under drift blinkar alla kontrollampor på kontrollpanelen och en upprepad signalton hörs.
- Självhjälp: Inte möjligt - dra ur stickkontakten och kontakta din återförsäljares serviceavdelning.
- Under drift slocknar alla pilotlampor och apparaten värms inte upp längre.
- Självhjälp: Inte möjligt - dra ur stickkontakten och kontakta din återförsäljares serviceavdelning.

Tips

- Kontrollera temperaturen på fett/olja genom att sänka ner ett träspett. När det börjar bildas bubblor runt den har den temperatur som krävs för fondue uppnåtts.
- Rör om ömtåliga livsmedel som ost eller choklad om och om igen så att de inte bränns fast i grytans botten.
- För att koka upp vatten eller buljong rekommenderar vi att du använder ett passande lock på grytan för att spara energi.
- Se till att den använda maten inte är för fuktig, eftersom det kan få oljan att skumma och svämma över.
- De enskilda ingredienserna i fonduen ska skäras i bitar av samma storlek för att säkerställa att maten tillagas jämnt och ordentligt.
- Prova också beredningen av belagd mat eller mat i smet.
- Överfyll inte grytan.
- Blanda inte oljor och fetter.
- Kassera gammalt resp. ofta använt fett/olja fullständigt och korrekt. Blanda inte gammalt fett/olja med nytt!

Recept

Du hittar en mängd olika recept på olika typer av fondue i kokböcker och på internet. Här är några receptidéer att prova:

Ostfondue *med alkohol*

**250 g Emmentaler vardera och • 1 vitlöksklyfta • 200 ml torrt vitt vin Gruyèreost, grovt riven • vid behov 1 tsk citronsaft • 2 små glas kirsch
750 g vitt bröd • Peppar från kvarnen, muskotnöt • 2 tsk. Majsstärkelse**

Skär vitlöksklyftan i halvor och gnid in fonduepannan med den.

Häll i vinet och låt koka upp (högsta nivån i "Fondue"-programmet). Tillsätt osten med en träslav med ett hål och rör om i form av en åtta så att det inte blir några klumpar. Om vinet inte är tillräckligt surt, tillsätt lite citronsaft så att osten löser sig bättre. Blanda majsstärkelsen med kirsch och rör ner i osten tills fonduen är slät och bunden. Nu måste den fortsätta att koka (program "Ost"), gästerna fortsätter att röra om med en bit bröd på gaffeln tills de börjar äta. Varje gäst doppar sina brödtärningar i ostkrämen. Lossa till sist skorpan i mitten av grytan med fonduegaffeln.

Fiskfondue *med alkohol*

600 g fast havsfisk utan ben
4 stora skalade scampi och 4
skalade räkor
8-12 kokta musslor
3 salviablåd

- 1 lök laddad med kryddnejlika och lagerblad
- 6 pepparkorn
- 1 knippe persilja
- 1/2 tsk dill
- salt
- 400 ml grönsaksbuljong
- 400 ml torrt vitt vin
- 1 msk anissnaps eller konjak
- 2 msk grädde

Skär fiskköttet i tärningar och lägg det tillsammans med skaldjuren. Förbered buljongen och koka upp löken med kryddnejlika och lagerblad. Tillsätt de andra kryddorna, täck över och låt dra i 30 minuter. Tillsätt vinet till brygden och ta ut kryddorna. Gästerna grillar fisk eller skaldjur på spett, eller använder en buljongkorg och kokar dem i buljongen. Förädlad slutligen fiskbuljongen med anissnaps eller konjak och grädde och servera den i soppkoppar.

Chocolate Fondue

200 g vita och blå druvor
2 små bananer
2 mandariner, alternativt
apelsiner

- 2 msk citronsaft
- 1 äpple
- 1 päron
- 200 g jordgubbar
- 8 fingrar kex
- 300 g Toblerone (choklad med honung, mandel, rom)
- 200 ml söt grädde

Förbered frukterna och dela dem i lagom stora bitar. Lägg den förberedda fruktblandningen i 4 små skålar. Sprid ut fingerdräkterna på fruktskålarna. Värm grädden i fonduegrytan, bryt sedan chokladen i små bitar och tillsätt dem under omrörning. Doppa med frukt och kakor.

Mocka Fondue *med alkohol*

200 g mjölkchoklad
3 msk grädde

- 125 ml varmt starkt kaffe (espresso)
- 3 msk konjak
- 1/2 tsk kanelpulver

Fyll det varma kaffet i fonduekannan, bryt chokladen i små bitar och låt dem smälta i det varma kaffet. Blanda med en träslöv tills det är krämnt. Tillsätt grädde, konjak och kanel och rör om allt jämnt.

Lämplig att doppa är: Marshmallows, tärningar av sandkaka, kex, kakor, ananasbitar eller persikoskivor.

Vanilj Fondue

3 mango eller
papaya
500 g björnbär
1 vaniljstång

- 100 ml grädde
- 50 g socker
- 30 g mjöl
- 4 äggulor
- 500 ml mjölk
- 1 nypa salt

Skala, kärna ur och skär mangon/papaya i bitar. Tvätta björnbären noga och klappa dem torra. Skär vaniljstången på längden med en vass kniv och tillsätt den i grytan med mjölken, tillsätt saltet. Värm upp mjölken, koka inte upp. Låt vaniljstången dra i köttet i cirka 10 minuter och håll det hela varmt. Vispa äggulan med sockret skummande och blanda sedan i mjölet. Ta upp vaniljstången ur mjölken. Blanda ner äggulekrämen i mjölken under ständig omrörning. Rör ner grädden tills såsen blir tjock. Doppa frukten i den.

Vi önskar dig mycket nöje
med din ROMMELSBACHER Electric Fondue



Tillverkare:

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tyskland

Importör och kundservice i Finland:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
S:t Karins, Finland
02-5122500
info@noortrade.fi

Svensk översättning:
Kenny Nordic AB