



ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- FI Käyttöohje
- F Mode d'emploi
- SE Förbruksanvisning (senare)



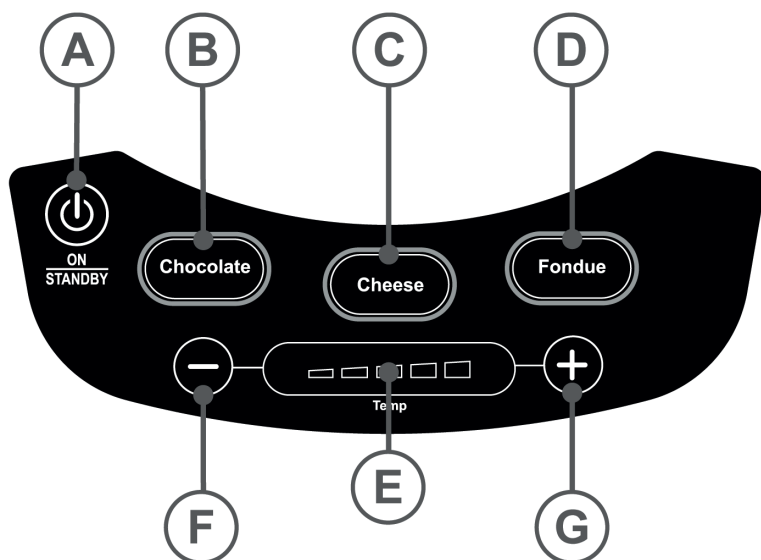
F 1200

Elektro Fondue | Sähköinen fondue
Fondue électrique | Elektrisk fondue

Produktbeschreibung – Tuotteen kuvaus
Description du produit – Productbeschrijving



	D	FI	F	NL
1	Basisgerät	Perusyksikkö	Appareil de base	Basisapparaat
2	Bedienblende	Ohjauspaneeli	Panneau de commande	Bedieningspaneel
3	Integrierte Heizplatte	Integroitu keittolevy	Plaque chauffante intégrée	Geïntegreerde verwarmingsplaat
4	Edelstahl Fonduetopf	Fondue-astia, ruostumatonta terästä	Caquelon à fondue en acier inox	Roestvrij stalen fonduepan
5	Spritzschutzeinsatz mit Gabelfixierung	Roiskesuojattu sisäosa haarukanpidikkeellä	Protection antiéclaboussures avec fixation pour fourchettes	Spuitbeschermings-inzetstuk met vorkbevestiging
6	6 Fonduegabeln mit Kennung	6 fonduehaarukkaa värikoodilla	6 fourchettes à fondue avec code couleur	6 fonduevorken met kleuridentificatie



	D	FI	F	NL
A	Sensortaste für „ON/STANDBY“	Kosketuspainike „ON/STANDBY“	Touche « ON/STANDBY »	Sensortoets voor „ON/STANDBY“
B	Sensortaste zur Wahl des Programmes „Chocolate“	Kosketuspainike ohjelmalle „Chocolate“	Touche pour sélectionner le programme « Chocolate »	Sensortoets voor de keuze van het programma „Chocolate“
C	Sensortaste zur Wahl des Programmes „Cheese“	Kosketuspainike ohjelmalle „Cheese“	Touche pour sélectionner le programme « Cheese »	Sensortoets voor de keuze van het programma „Cheese“
D	Sensortaste zur Wahl des Programmes „Fondue“	Kosketuspainike ohjelmalle „Fondue“	Touche pour sélectionner le programme « Fondue »	Sensortoets voor de keuze van het programma „Fondue“
E	Temperaturanzeige	Lämpötilaskaala	Echelle de température	Temperatuurindicatie
F	Sensortaste „-“ zum Reduzieren der Temperaturstufe	Kosketuspainike „-“ lämpötilan alentamiseen	Touche « - » pour réduire la température	Sensortoets „-“ voor het verlagen van het temperatuurniveau
G	Sensortaste „+“ zum Erhöhen der Temperaturstufe	Kosketuspainike „+“ lämpötilan lisäämiseen	Touche « + » pour augmenter la température	Sensortoets „+“ voor het verhogen van het temperatuurniveau

Tuotteen kuvaus	2
Ohjauspaneeli.....	3
Turvaksesi	17
Yleiset turvallisuusohjeet.....	17
Turvallisuusohjeet laitteen käytölle.....	18
Johdanto	19
Käyttötarkoitus	19
Tekniset tiedot	19
Toimituksen sisältö.....	19
Pakkausmateriaali	19
Hävittäminen/kierrätys	20
Käytettyjen rasvojen/öljyjen hävittäminen/kierrätys.....	20
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	20
Ohjelmat / lämpötila-alueet.....	20
Laitteen käynnistäminen	21
Jälkilämmön ilmaisin	21
Käyttöajan rajoitus.....	21
Laitteen liittäminen sähköverkkoon	21
Fonduekattilan täyttäminen.....	22
Laitteen käynnistäminen ja kattilan sisällön lämmittäminen.....	22
Fondue-aterioinnin aloittaminen.....	22
Lämpötilan nostaminen / laskeminen käytön aikana	23
Ohjelman tai lämpötila-alueen vaihtaminen käytön aikana.....	23
Laitteen sammuttaminen	23
Fonduekattilan tyhjentäminen	23
Laitteen sammuttaminen kokonaan	23
Puhdistus ja huolto	24
Virhetilanteiden selitykset	24
Vinkkejä ja suosituksia	25
Reseptit	25
F Mode d'emploi	27
NL Handleiding.....	39

Turvaksesi



HUOMIO: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja -neuvot!

Turvallisuusohjeiden ja neuvojen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja ja palovammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet:

- Pidä alle 8-vuotiaat lapset aina poissa laitteen ja virtajohdon läheisyydestä.
- 8-vuotiaiden ja sitä vanhempien lasten on oltava valvonnan alaisina laitteen puhdistamisen tai huollon aikana.
- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla ei ole tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoitteita, eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa tai henkilön ohjeistusta, joka vastaa heidän turvallisuudestaan. Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta käytön aikana.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
- Pakkausmateriaalit, kuten esimerkiksi muovipussit, on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Tarkista aina ennen käyttöä, että laite ja sen lisäosat ovat virheettömässä kunnossa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Näissä tapauksissa laite on irrotettava sähköverkosta ja laite on tarkistutettava asiantuntijalla.
- Kun kiinnität virtajohdon varmista, ettei kukaan voi sotkeutua tai kompastua siihen, jotta laitteen tahaton putoaminen voidaan estää.
- Pidä virtajohto erossa kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja mekaanisista rasituksista. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun riskiä.
- Kun irrotat laitteen verkkovirrasta, vedä vain pistokeesta, älä koskaan johdosta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen puhdistusta varten.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaitteisto täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Jos laitteessa tai virtajohdossa on vaurioiden merkkejä, irrota laite välittömästi pistorasiasta. Korjauksia saa suorittaa vain valtuutetut erikoisliikkeet. Väärin suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa merkittäviä vaaroja käyttäjälle.
- Laitteen väärinkäyttö ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi kaikki takuuvaatimukset.

Turvallisuusohjeet laitteen käytölle



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Laitteen pohjaosa, fonduekattila, kattilan sisältö ja muut lisäosat kuumenevat käytön aikana!
- Kuumat pinnat ovat yhä kuumia laitteen sammuttamisen jälkeenkin!
- Käsittele varoen kuumaa rasvaa ja öljyä!

Toimi siis varovasti!

- Suosittelemme käyttämään patalappuja suojana!
- Rasvaa ja öljyä sisältäviä ruokia tulee valmistaa vain valvotusti!
- Käytä vain friteerauskeittokäyttöön soveltuvia rasvoja ja öljyjä!
- Ylikuumentunut tai likaantunut rasva/öljy voi syttyä tuleen – vaihda ajoissa!



Huomio! Jos rasva/öljy syttyy palamaan ylikuumenemisen vuoksi, sulje kattila sopivalla kannella tai posliinilautasella ja irrota pistoke. Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä!

- Täytä fonduekattila huomioiden min/max-merkinnät. Älä koskaan ylitä enimmäistäyttömäärää!
- Käytä vain mukana toimitettua fonduekattilaa. Muita keittoastioita ei saa käyttää!
- Älä käytä fonduekattilaa toisten lämmönlähteiden kanssa!
- Lämmityslevy ja fonduekattila on pidettävä puhtaina ja kuivina ennen käyttöä!
- Älä käytä laitteen yläosaa laskutasona tai työpintana, sillä se kuumenee käytön aikana! Tulipalon välttämiseksi älä koskaan aseta paperista, muovista, kankaasta tai muusta syttyvästä materiaalista valmistettuja esineitä kuumille pinnoille!
- Älä peitä laitetta alumiinifoliolla käytön aikana!
- Älä käytä laitetta tilanlämmittimenä.
- Laitteen ja sen lisäosien on annettava jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai siirtämistä!
- Ota huomioon seuraavat seikat, kun valitset laitteelle sijainnin:
 - o Aseta laite kuumuutta kestäväälle, vakaalle ja tasaiselle pinnalle (ei lakattuja pintoja, ei pöytäliinoja jne.).
 - o Aseta laite lasten ulottumattomiin
 - o Jätä vähintään 10 cm tuuletustilaa kaikille sivuille ja 1 m tilaa laitteen yläpuolelle, jotta vältetään lämmön tai rasvaraiskeiden aiheuttamat vahingot ja varmistetaan esteetön työskentelyalue.

Ilmanvaihdon tulee olla esteetöntä.

- o Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (esim. uuni, kaasuliekki) tai räjähdysalttiiden ympäristöjen läheisyydessä, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.
- o Tätä laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi työtasoille.

- Irrota aina pistoke käytön jälkeen varmistaaksesi laitteen turvallisen sammutuksen.

Johdanto



Hienoa, että valitsit tämän erinomaisen korkealaatuisen sähköisen fondue-laitteen. Kiitämme luottamuksesta. Helppokäyttöisyys ja laajat käyttömahdollisuudet ovat varmasti sinulle mieleen. Jotta voisit nauttia tämän laitteen käytöstä pitkään, lue ja noudata huolellisesti seuraavia ohjeita. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Kun luovutat laitteen kolmansille osapuolille, anna heille myös kaikki asiakirjat. Kiitos.

Käyttötarkoitus

Laitte on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa, kuten esim.

- liikkeiden, toimistojen a vastaavien työympäristöjen sosiaalituloissa tai keittiöissä
- maatalousyrityksissä
- hotellien, motellien, aamiaismajoitusten ja muiden vastaavien majoitustilojen vieraille.

Laitteen muut käyttötarkoitukset tai muutokset eivät ole tarkoituksenmukaisia ja niihin sisältyy huomattavia riskejä. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä. Laitte on suunniteltu ruoan lämmittämiseen, lämmittämiseen ja valmistukseen. Laitte ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Kytke laite vain säännösten mukaisesti asennettuun eristettyyn maadoitettuun pistorasiaan. Nimellisläpänneen on vastattava arvokilvessä ilmoitettuja lukuja. Kytke laite vain vaihtovirtaan!

Nimellisläpänne:	220 V - 240 V ~ 50/60 Hz
Nimellisteho:	1200 W
Suojausluokka:	1
Kattilan enimmäistäyttömäärä:	1.2 litraa
kattilan vähimmäistäyttömäärä:	0.8 litraa, tai 200 g suklaata

Toimituksen sisältö

Tarkista toimituksen sisältö heti pakkauksen avaamisen jälkeen varmistaaksesi toimituksen täydellisyys sekä tuotteen ja kaikkien tarvikkeiden moitteeton kunto (katso tuotteen kuvaus sivulta 2).

Pakkausmateriaalit

Älä heitä pakkausmateriaaleja pois, vaan kierrätä ne. Vie paperi, kartonki ja aaltopahvi keräyspisteisiin. Laita myös muovipakkausmateriaali ja kalvot tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien merkinnät:
PE tarkoittaa polyeteeniä, koodinumero 02 PE-HD, 04 PE-LD, PP polypropeneia ja PS polystyreeniä.

Laitteen hävittäminen/kierrätys



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin mukaan tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Toimita tuote sen sijaan maksutta asianmukaisiin, sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneisiin paikallisiin keräyspisteisiin (esim. SER-kierrätyspisteeseen, tai isompiin elektroniikkaa myyviin marketteihin ja erikoisliikkeisiin). Ole tarvittaessa yhteydessä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi ohjeita tuotteen hävittämisestä.

Disposal/recycling of used fats/oils

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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Ennen ensikäyttöä poista kaikki tarrat ja teipit, ja puhdista laite sekä kaikki sen lisäosat. Lisätietoja saat luvusta "Puhdistus ja hoito".
- Kuumenna sitten lämpölevyä ilman kattilaa maksimiasetuksella n. 5 minuuttia.

Huom: Älä häiriinny siitä, jos laitteesta nousee lievää, vaaratonta savua tai hajua lyhyen ajan. Varmista, että tila on hyvin tuuletettu toimenpiteen aikana.

- Kun laite on jäähtynyt, puhdista lämmitystaso ja laitteen sisäpuoli kostealla liinalla. Anna kuivua perusteellisesti.

Ohjelmat/lämpötila-alueet

Tämä laite soveltuu kaikkien yleisten fondue-varianttien valmistukseen. Kattilan sisällöstä riippuen ilmoitetut lämpötilat voivat vaihdella.

- Nopeaan kuumentamiseen voit aloittaa laitteen käytön korkeammassa lämpötilassa ja sitten laskea lämpötilaa tarvittaessa.
- Vaihtelemalla näppärästi kolmen lämpötila-alueen välillä voit itse päättää tarvittavan lämpötilan valmistamallesi syötävälle.

Chocolate

Suklaafondue – täydellinen valinta makean ystäville. Hedelmät, kuten banaani ja viinirypäleet, kastetaan sulaan suklaaseen.

"Chocolate" eli suklaa -toiminnot on asetettu noin 45 °C lämpötila.

Lämpötilaa voi säätää yksilöllisesti "+" tai "-" kosketusnäppäimillä.



noin 35 °C



noin 40 °C



noin 45 °C



noin 50 °C



noin 55 °C

Cheese

Juustofondue – perinteinen versio. Vaalean leivän paloja tai patonkia kastetaan sulaan juustoon

"Cheese" eli juusto -toiminnot on asetettu noin 90 °C lämpötila.

Lämpötilaa voi säätää yksilöllisesti "+" tai "-" kosketusnäppäimillä.



noin 70 °C



noin 80 °C



noin 90 °C



noin 100 °C



noin 110 °C

Fondue

Liemifondue – naudan-, porsaan- tai kananlihan lisäksi myös vihannekset, kuten kukkakaali, parsakaali, paprika, kesäkurpitsa tai sienet, sopivat keitettäväksi liemessä.

Rasva/öljyfondue – erityisesti naudan-, porsaan- tai kananliha sopii kypsennettäväksi rasvassa "Fondue"-toiminnoille on asetettu noin 170 °C lämpötila.

Lämpötilaa voi säätää yksilöllisesti "+" tai "-" kosketusnäppäimillä.



noin 150 °C



noin 160 °C



approx. 170 °C



noin 180 °C



noin 190 °C

Laitteen käynnistäminen



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Laitteen pohjaosa, fonduekattila, kattilan sisältö ja muut lisäosat kuumenevat käytön aikana!
- Kuumat pinnat ovat yhä kuumia laitteen sammuttamisen jälkeenkin!
- Käsittele varoen kuumaa rasvaa ja öljyä!

Riippuen lämmitettävän ruoan määrästä ja koostumuksesta sekä asetetusta lämpötilasta, laitteella kestää 15–30 minuuttia lämmetä. Suosittelemme aloittamaan valmistelut ajoissa ennen fondue-aterian tarjoilua.

Jälkilämmön ilmaisin

Laitteessa on jälkilämmön ilmaisin, joka näyttää, onko lämmityslevy mahdollisesti vielä kuuma.

- Jos keittoalueen lämpötila on noussut yli 60 °C astiasta säteilevän hukkalämmön vuoksi, keskellä lämpötila-asteikkoa oleva merkkivalo palaa jatkuvasti.
- Jos lämpötila laskee alle 60 °C, merkkivalo sammuu.



HUOM: Jos laitteesta katkaistaan virransyöttö, merkkivalo sammuu joka tapauksessa.

Käyttöajan rajoitus

- Käyttöajan rajoitus siirtää laitteen automaattisesti "valmiustilaan", jos asetuksia ei ole muutettu kolmen tunnin aikana. Tämä tapahtuu riippumatta käytössä olevasta toiminnosta.
- Automaattisen sammutuksen jälkeen laite voidaan käynnistää uudelleen, jolloin enimmäiskäyttöaika aktivoituu uudelleen.

Laitteen liittäminen sähköverkkoon

- Kytke virtajohto riittävän suojattuun pistorasiaan yhdistääksesi laitteen sähköverkkoon. Kun asettelet virtajohtoa, varmista, ettei kukaan voi kompastua siihen tai sotkeutua siihen, jotta laite ei vahingoosaa putoa.

Fonduekattilan täyttäminen

- Ensin, nosta fonduekattila pois perusyksiköstä.

- Täytä fonduekattila tarvittavalla määrällä aineksia reseptisi mukaisesti.

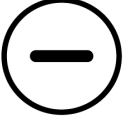
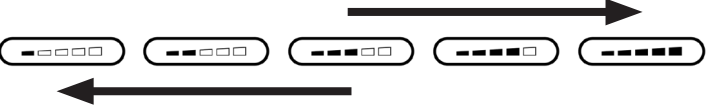
VAROITUS: Täytettäessä noudata kattilan sisällä olevia MIN- ja MAX-merkkejä. Määriä ilmaisevia merkintöjä ei saa alittaa tai ylittää (paitsi suklaafonduen kohdalla: määrä vähintään 200 g).

- Aseta roiskesuojus fonduekattilan päälle.

VINKKI: Peitä sopivalla kannella, jotta lämpötila saavutetaan nopeammin ja säästetään energiaa. .

- Aseta täytetty fonduekattila varovasti perusyksikköön.

Laitteen käynnistäminen ja kattilan sisällön lämmittäminen

	→ Käynnistäaksesi laitteen, aktivoi kosketusnäppäin "ON/STANDBY". Aktivoinnin merkiksi kuuluu äänimerkki. → Ohjelmavalinnan kolmen kosketusnäppäimen merkkivalot vilkkuvat. HUOM: Jos muita asetuksia ei tehdä seuraavien 60 sekunnin aikana, laite sammuu automaattisesti.
Chocolate Cheese Fondue	• Valitse haluamasi ohjelma aktivoimalla vastaava kosketusnäppäin. → Kosketusnäppäimen aktivointi vahvistetaan merkkiäänellä. → Valitun kosketusnäppäimen merkkivalo syttyy pysyvästi. • Oletusarvoisesti valitun ohjelman keskimäinen lämpötaso on käytössä. → Lämpötila-asteikon 3 ensimmäistä merkkivaloa vilkkuvat. 
 	• Painamalla kosketusnäppäintä "+", lämpötilaa voidaan nostaa.  • Painamalla kosketusnäppäintä "-", lämpötilaa voidaan laskea. • Jos muita asetuksia ei tehdä, laite käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. → Ohjelman alkaminen vahvistetaan kaksinkertaisella merkkiäänellä. → Lämpötila-asteikolla merkkivalot palavat jatkuvasti valitun lämpötilatason mukaan.

Fondue-aterioiden aloittaminen

- Voit aloittaa fondue-aterian, kun oikea lämpötila on saavutettu.

- Jos olet käyttänyt kantta, poista se varovasti.

HUOM: Kuumaa höyryä saattaa vapautua kun kannen poistaa.

VAROITUS: Varo, ettei kuumaan rasvaan/öljyyn pääse tippumaan kondenssivettä!

- Pujota ruoka fonduehaarukkaan ja aseta se varovasti kattilaan..

HUOM: Haarukoiden päät ovat erittäin teräviä.

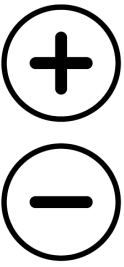
- Varmista, että kypsennettävä ruoka on hyvin valutettu ennen kuin se keitetään fonduekattilassa rasvassa tai öljyssä.

- Älä käytä tätä laitetta rasvakeittimenä, ranskalaisten perunoiden tai munkkien valmistamiseen.

Lämpötilan nostaminen/laskeminen käytön aikana

- Aineksien määrästä riippuen lämpötilaa voidaan alentaa tai nostaa.

HUOM: Kun fondue-ateria lähenee loppuaan ja nesteen, juuston tai suklaan määrä on vähentynyt huomattavasti, on useimmiten tarpeen säätää lämpötilaa pienemmälle.

	- Painamalla kosketusnäppäintä "+", lämpötilaa voidaan nostaa. - Painamalla kosketusnäppäintä "-", lämpötilaa voidaan laskea. - Jos muita asetuksia ei tehdä, laite käynnistyy automaattisesti 5 sekunnin kuluttua. → Lämpötila-asteikolla merkkivalot palavat jatkuvasti valitun lämpötilatason mukaan.
---	--

Ohjelman/lämpötila-alueen vaihtaminen käytön aikana

- Aineksien määrästä riippuen voi käydä niin, että valitun ohjelman lämpötila-alue ei riitä pitämään fonduepadan sisältöä halutussa lämpötilassa.
- Suosittelemme silloin vaihtamaan ohjelmaa tai lämpötila-aluetta halutun lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Vaihtelemalla näppärästi kolmen lämpötila-alueen välillä voit itse päättää tarvittavan lämpötilan valmistukseen.

Esim: Olet valinnut ohjelman "Fondue" ja lämpötason "1", mutta sisältö kiehuu voimakkaasti sen sijaan, että se vain poreilisi. Vaihda ohjelmaan "Cheese" ja valitse lämpötaso "4" tai "5" ja jatka valmistusta.

Laitteen sammuttaminen

	- Sammuttaaksesi laitteen, paina kosketusnäppäintä "On/Standby". → Kosketusnäppäimen aktivointi vahvistetaan merkkiäänellä. - Laite on nyt valmiustilassa.
--	--

Fonduepadan tyhjentäminen

- Anna fonduepadan ja sen jäljellä olevan sisällön jäähtyä ennen tyhjentämistä.
- Käytä patalappuja irrottaaksesi fonduepadan alustasta.
- Tyhjennä pata perusteellisesti ja varoen.

Huom: Fats and oils can be used several times. Rasvoja ja öljyjä voidaan käyttää useita kertoja. Kaada rasvat/öljyt sopivaan astiaan ja säilytä ne seuraavaa käyttökertaa varten.

Laitteen kytkeminen kokonaan pois päältä

	Turvallisen sammuttamisen varmistamiseksi irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen!
---	---

Puhdistus ja huolto



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Irrota aina laite pistorasiasta ennen puhdistusta!



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista!



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!

- Pese fonduepata, roiskesuoja ja fonduehaarukat lämpimässä vedessä käyttäen astianpesuainetta. Kuivaa ne huolellisesti. Ajoittain voit pestä kaikki irrotettavat osat astianpesukoneessa.
- **HUOM:** Kattilan pohjan tai reunan värjäytyminen on ruostumattoman teräksen normaali reaktio korkeisiin lämpötiloihin. Tämä ei ole pätevä syy reklamaatioon.
- Puhdista perusyksikkö sekä lämmityslevy kostealla liinalla ja kuivaa ne sen jälkeen. Varmista, ettei höyryä tai vettä pääse laitteen sisälle alapuolelta!
- Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita, liuottimia tai teräviä esineitä!
- Älä käytä puhdistamiseen teräsvillaa tai metallisieniä!
- Älä käytä uuninpuhdistusaineita!
- Älä käytä laitteen tai sen lisäosien puhdistamiseen höyrypuhdistinta!

Virhetilanteiden selitykset

- Valitun toiminnon lämpötila ei riitä nesteen lämmittämiseen tai sen jatkuvakestoiseen kiehumiseen, vaikka korkein lämpötila-asetus on jo käytössä.
→ *Oma-apu: valitse seuraava, korkeampi lämpötila-alue.*
- Valitun toiminnon lämpötila on liian korkea, neste kiehuu liikaa, vaikka alin lämpötila-asetus on jo valittuna.
→ *Oma-apu: valitse seuraava, matalampi lämpötila-alue.*
- Käytön aikana kaikki ohjauspaneelin merkkivalot vilkkuvat ja kuuluu toistuva merkkiääni.
→ *Oma-apu: ei ole normaalisti mahdollista, irrota virtapistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä jälleenmyyjän huoltoon.*
- Käytön aikana kaikki merkkivalot sammuvat ja laite ei enää lämmitä.
→ *Oma-apu: ei ole normaalitilanteessa mahdollista – irrota virtajohto ja ota yhteyttä jälleenmyyjän huoltoon.*

Vinkkejä ja suosituksia

- Tarkista rasvan/öljyn lämpötila upottamalla siihen puinen varras. Kun sen ympärille alkaa muodostua kuplia, on fondueelle vaadittu lämpötila saavutettu.
- Hämmennä herkkiä ruokia, kuten juustoa tai suklaata, toistuvasti, jotta ne eivät pala kiinni padan pohjaan.
- Suosittelemme energian säästämiseksi sopivan kannen käyttöä vettä tai lientä keittäessä.
- Huolehdi, ettei käytettävä ruoka ole liian kosteaa, sillä se voi aiheuttaa öljyn kuohumista ja ylivuotoa.
- Leikkaa fondueen tarkoitetut ainesosat saman kokoisiksi paloiksi, jotta ne kypsyvät tasaisesti ja kunnolla.
- Voit kokeilla valmistaa myös taikinakuorrutettuja ruokia tai leivityksiä.
- Älä täytä pataa liian täyteen.
- Älä sekoita eri öljyjä ja rasvalaatuja keskenään.
- Hävitä vanha tai usein käytetty rasva/öljy asianmukaisesti. Älä sekoita vanhaa rasvaa/öljyä uuden kanssa!

Reseptit

Kirjakaupoista ja internetistä löytyy monia reseptejä erilaisille fondueille. Tässä muutama kokeilemisen arvoinen resepti:

Useamman lajin sekalihafondue *alkoholin kanssa*

- | | | |
|--|--|--|
| • 200 g naudan sisäfileetä,
porsaana fileetä, vasikkaa,
kananrintaa tai
vasikanmaksaa | • 1 nippu kevätsipulia
• ½ kerä salaattia
• ½ nippu persiljaa
• 800 ml kanalientä | • 2 rkl soijakastiketta
• 3 rkl sherryä |
| • 60 g rasvaista pekonia | | |

Kääri lihat erikseen folioon ja pakasta noin 20 minuutiksi. Pese ja kuivaa kevätsipulit, salaatti ja persilja, hienonna kevyesti salaatti. Leikkaa liha ohuiksi siivuiksi mieluiten leipäkoneella tai sähköveitsellä. Asettele liha ja käsitellyt vihannekset yhteen. Kiehauta kanaliemi fonduepadassa. Leikkaa pekoni hienoiksi kuutioiksi ja kypsennä se fonduepadassa. Mausta liemi soijakastikkeella ja sherryllä. Liemen tulee kiehua kevyesti, kun kypsennät siinä lihat ja vihannekset.

Juustofondue *alkoholin kanssa*

- | | | |
|---|---|---|
| • 250 g kutakin Emmentaler- ja
Gruyère-juustoa, karkeasti
raastettuna | • 1 valkosipulinkynsi
• tarvittaessa 1 tl sitruunamehua
• mustapippuria myllystä,
muskottipähkinää | • 200 ml kuivaa valkoviiniä
• 2 pientä lasillista
kirsikkaviinaa (kirsch)
• 2 tl maissitärkkelystä |
| • 750 g tummaa tai vaaleaa leipää | | |

Halkaise valkosipulinkynsi ja hiero sillä fonduepataa. Kaada viini pataan ja kiehauta (korkein taso "Fondue"-ohjelmassa). Lisää juusto ja sekoita puulusikalla kahdeksikon muotoisesti, jotta juustoon ei tule kokkareita. Jos viini ei ole tarpeeksi hapokasta, lisää hieman sitruunamehua, jotta juusto sulaa paremmin. Sekoita maissitärkkelys kirsikkaviinaan ja lisää se juustoon, kunnes fondue on sileää ja kiinteää. Jatka kypsennystä ("Cheese"-ohjelma), vieraat sekoittavat leipäpalalla juustoa, kunnes alkavat syödä. Jokainen dippaa oman leipäpalansa juustokastikkeeseen. Lopuksi fonduehaarukalla irrotetaan padan keskeltä muodostunut kuori.

Kalafondue *alkoholin kanssa*

- 600 g kiinteää, ruodotonta merikalaa
 - 4 suurta kuorittua jättikatkarapua ja 4 kuorittua katkarapua
 - 8-12 keitettyä simpukkaa
 - 3 salviaanlehteä
- 1 sipuli täynnä neilikkaa ja laakerinlehtiä
- 6 pippuria
- 1 nippu persiljaa
- ½ tl tilliä
- suolaa
- 400 ml kasvislientä
- 400 ml kuivaa valkoviiniä
- 1 rkl anisviinaa tai konjakkia
- 2 rkl kermaa

Leikkaa kalafileet kuutioiksi ja asettele ne äyriäisten kanssa. Valmista liemi ja kiehauta sipuli neilikalla ja laakerinlehdellä maustettuna. Lisää muut mausteet, peitä ja anna hautua 30 minuuttia. Lisää viini liemeen ja poista mausteet. Vieraat voivat käyttää kalaa tai äyriäisiä fonduehaarukassa tai liemikorissa ja kypsentää niitä liemessä. Lopuksi mausta kalaliemi anisviinalla tai konjakilla sekä kermalla ja tarjoile se keittokulhoissa.

Suklaafondue

- 200 g vaaleita ja tummia viinirypäleitä
- 2 pientä banaania
- 2 mandariiniä, vaihtoehtoisesti appelsiinia
- 2 tl sitruunamehua
- 1 omena
- 1 päärynä
- 200 g mansikoita
- 8 keksisormea
- 300 g Toblerone-suklaata (hunajalla, mantelilla, rommilla)
- 200 ml makeaa kermaa

Käsittele hedelmät ja paloittele ne annospaloiksi. Jaa hedelmät neljään kulhoon ja lisää keksisormet päälle. Kuumenna kerma fonduepadassa, lisää pieniksi paloiksi murrettu suklaa ja sekoita jatkuvasti. Dipataan hedelmien ja keksien kanssa.

Mokkafondue *alkoholin kanssa*

- 200 g maitosuklaata
- 3 rkl kermaa
- 125 ml kuumaa vahvaa kahvia (espresso)
- 3 rkl konjakkia
- ½ tl kanelijauhetta

Kaada kuuma kahvi fondue-pataan, murra suklaa pieniksi paloiksi ja anna sen sulaa kuumaan kahviin. Sekoita puulastalla, kunnes seoksesta tulee kermaista. Lisää kerma, konjakki ja kaneli, ja sekoita tasaiseksi. **Sopivia dipattavia ovat:** vaahtokarkit, kuivakakkupalat, keksit, pikkuleivät, ananaspalat tai persikanviipaleet.

Vaniljafondue

- 3 mangoa tai papaijaa
- 500 g karhunvatukoita
- 1 vaniljatanko
- 100 ml kermaa
- 50 g sokeria
- 30 g jauhoja
- 4 munankeltuaista
- 500 ml maitoa
- 1 hyppysellinen suolaa

Kuori, poista kivet ja leikkaa mango tai papaija paloiksi. Pese karhunvatukat hellästi ja taputtele ne kuiviksi. Halkaise vaniljatanko terävällä veitsellä pitkittäin ja lisää se maitoon suolan kanssa fonduepadassa. Kuumenna maito, mutta älä anna sen kiehua. Anna vaniljatangon hautua maidossa noin 10 minuuttia, pitäen seos lämpimänä. Vispaa munankeltuaiset ja sokeri vaahdoksi, ja lisää sitten jauhot. Ota vaniljatanko pois maidosta. Sekoita munankeltuaisseos maitoon jatkuvasti sekoittaen. Lisää kerma ja jatka sekoittamista, kunnes kastike sakenee. Dippaa hedelmiä kastikkeeseen.

Toivotamme sinulle miellyttäviä hetkiä ROMMELSBACHER sähköfonduelaitteesi kanssa!

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

Voor uw veiligheid



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

Algemene veiligheidsaanwijzingen:

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

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

Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van het apparaat:



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

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

Werk daarom voorzichtig:

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



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

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

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

Inleiding



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

Doelgericht gebruik

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

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

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

Technische gegevens

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

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

Inhoud van de levering

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

Verpakkingsmateriaal

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

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

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



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

Afvoerinstructie voor het apparaat



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

Afvoerinstructie voor verbruikt vet/olie

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

Voor het eerste gebruik

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

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

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

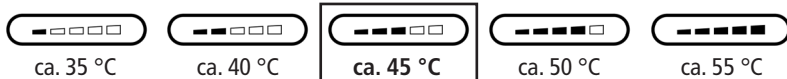
Programma's - Temperatuurgebieden

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

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

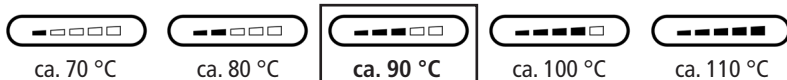
Chocolate

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



Cheese

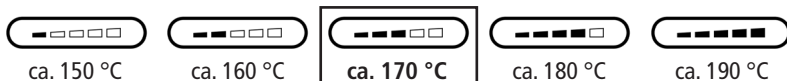
Kaasfondue – de klassieke variant. Stukjes witbrood of baguette worden in de gesmolten kaas gedompeld. Bij de functie „Cheese” is een temperatuur van ca. 90 °C vooraf ingesteld. De temperatuur kan met de sensoren „+” resp. „-” individueel gewijzigd worden.



Fondue

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

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



Ingebruikneming van het apparaat



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

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

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

Rest warmte weergave

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

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



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

Bedrijfsduurbegrenzing

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

Apparaat met het stroomnet verbinden

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

Fonduepan vullen

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

Apparaat inschakelen en pan inhoud verwarmen/verhitten

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

Fondue starten

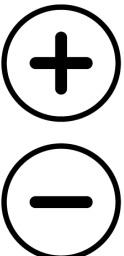
- Is de temperatuur bereikt, dan kan met het fondue-eten worden begonnen.
 - Haal het eventueel erop gezette deksel eraf.
- OPMERKING:** Let erop dat bij het afnemen van een deksel, hete damp kan ontwijken.
LET OP: Laat geen condenswater in het hete vet/olie druppelen.
- Steek levensmiddelen op de fonduevorken en doe ze voorzichtig in de pan.

OPMERKING: Let erop dat de vorken aan de voorkant zeer spits zijn.

 - Bij fondue met vet/olie moet erop worden gelet dat de te garen levensmiddelen goed afgedruppeld zijn. Dep zeer vochtige levensmiddelen evt. met keukenpapier af. Diepgevroren producten moeten volledig ontdooid zijn.
 - Gebruik dit apparaat niet als friteuse om hierin friet of beignets etc. te bereiden.

Temperatuur tijdens het gebruik verhogen/verlagen

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

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

Programma resp. temperatuurgebied tijdens het gebruik verwisselen.

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

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

Apparaat uitschakelen

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

Fonduepan leegmaken

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

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

Apparaat permanent uitschakelen

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

Reiniging en onderhoud



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

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



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

- Laat het apparaat voor de reiniging altijd afkoelen!



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding!

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

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

Foutomschrijving

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

Tips en aanwijzingen

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

Recepten

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

Gemengd vleesfondue *met alcohol*

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

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

Kaasfondue *met alcohol*

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

Halveer de knoflookteen en wrijf de fondue pan hiermee uit.

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

Vis fondue *met alcohol*

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

Snij het visvlees in blokjes en meng het met zeevruchten.

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

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

Chocolade fondue

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

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

Mokka fondue *met alcohol*

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

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

Vanille fondue

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

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

Muistiinpanot - Anteckningar

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojaen toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttamista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi