



# **PRINCESS®**

**Gebruiksaanwijzing**

**Instructions for use**

**Mode d'emploi**

**Anleitung**

**Instrucciones de Uso**

**Istruzioni d'uso**

**Bruksanvisning**

**Brugsanvisning**

**Bruksanvisning**

**Käyttöohje**

**Instruções de utilização**

**Οδηγίες χρήσεως**

**تعليمات الاستخدام**

**TYPE 172666 / 172667**

**CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE**



<b>NL</b>	Gebbruiksaaawijziing .....	4
<b>UK</b>	Instructions for use .....	5
<b>F</b>	Mode d'emploi .....	7
<b>D</b>	Anleitung .....	8
<b>E</b>	Instrucciones de Uso .....	9
<b>I</b>	Istruzioni d'uso .....	11
<b>S</b>	Bruksaaavisiing .....	12
<b>DK</b>	Brugsaaavisiing .....	14
<b>N</b>	Bruksaaavisiing .....	15
<b>SF</b>	Käyttööhje .....	16
<b>P</b>	Instruções de utilização .....	18
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως .....	19
<b>ARAB</b>	تعليمات الاستخدام .....	20

## VOOR GEBRUIK

Lees voordat u dit apparaat gaat gebruiken deze instructies zorgvuldig. Bewaar ze om ze later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Verwijder eventuele stickers en reinig voor gebruik alle onderdelen (behalve de elektrische onderdelen) in een sopje en spoel ze goed na.

Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan. Hiermee zou u de pan kunnen beschadigen. Prik met een vork alleen in de ingrediënten, niet in de pan.

## ONDERDELEN

- Verwarmingsbasis

- Fonduepan met 8 vorkjes

\* De twee hieronder vermelde onderdelen zijn alleen van toepassing op de 172667.

- Fondueing

- Sausring met 6 sausbakjes

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Zet de verwarmingsbasis op een stevige tafel of een ander stabiel oppervlak. Zet het apparaat niet op een (hete) kookplaat o.i.d.

Zet eerst de sausring met de sausbakjes op de verwarmingsbasis (alleen 172667). NB: De sausring is pas correct gepositioneerd als deze, door stevig te drukken, over het verwarmingsplaatje heenklikt.

Vul de pan met olie, kaas, bouillon of chocolade en blijf daarbij tussen de tekens voor minimum en maximum.

Steek de stekker in het stopcontact en zet de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Het duurt enkele minuten voordat het apparaat opgewarmd is. Gedurende deze tijd kunt u de ingrediënten klaarzetten.

Zodra het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het indicatielampje uit.

## NB:

Gedurende het gebruik gaat het temperatuurlampje steeds aan en uit. Dit betekent dat de thermostaat correct werkt en de inhoud van de pan steeds wordt verwarmd overeenkomstig de ingestelde temperatuur.

## SOORTEN FONDUE

Dankzij de regelbare temperatuurinstelling is de fonduepan uitermate geschikt voor verschillende soorten fondues, zoals de klassieke vleesfondue, maar ook voor kaasfondue, chocoladefondue en Chinese fondue (met bouillon). Vul de pan met de gewenste ingrediënten en plaats hem op de verwarmingsbasis. Vul de pan met olie, kaas, bouillon of chocolade, maar doe er niet teveel in. Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. Het rode lampje gaat aan en uit, al naar gelang de thermostaat de temperatuur bijregelt. Zet de thermostaat voor de klassieke vleesfondue op maximaal. Voor een kaas-, bouillon- of chocoladefondue kunt u de thermostaat beter op een wat lager niveau zetten. Stel de temperatuur zo in, dat het mengsel niet gaat borrelen. Met name kaas en chocolade dienen langzaam opgewarmd te worden om overkoken te voorkomen. Roer af en toe om een glad mengsel te krijgen.

172667 De Silver Fondue Deluxe is voorzien van een sausring met sausbakjes: ideaal voor het uitserveren van verschillende sausjes tijdens het fonduen.

De volgende oliën zijn geschikt voor fondue: maïskiemolie, arachideolie, zonnebloemolie en frituurolie.

Controleer of op de verpakking vermeld is dat de olie geschikt is voor fondue. Let hier goed op, want sommige oliën zijn niet geschikt en kunnen tijdens het fonduen gaan spatten.

Trek de stekker uit het stopcontact als de verwarmingsbasis niet wordt gebruikt.

## SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT EN LAAT ALLE ONDERDELEN GOED AFKOELEN VOORDAT U ZE SCHOONMAAKT. LAAT HET APPARAAT HELEMAAL AFKOELEN VOORDAT U HET VERPLAATST.

Alle onderdelen van de fonduepan, behalve de verwarmingsbasis, kunnen in een sopje of in de vaatwasser gereinigd worden. Gebruik hiervoor geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurponsjes. Schoonmaaktip: Doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de pan. Schakel het apparaat in op de laagste temperatuur en laat het een minuutje of 10 aanstaan. Daarna uitschakelen en goed uitspoelen. De verwarmingsbasis moet droog gehouden worden. Neem deze eventueel met een vochtige doek af.



## PRINCESS TIPS

- Dompel de verwarmingsbasis nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact als zich een storing voordoet of als u het apparaat gaat schoonmaken. Trek de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet gebruikt wordt.
- De verwarmingsbasis en de diverse onderdelen worden erg heet. Zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee. Pak de onderdelen alleen aan de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten. Zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover kan struikelen of erachter kan blijven haken.
- Bij beschadiging van het apparaat of het snoer dient u het apparaat niet meer te gebruiken maar naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen door de servicedienst vervangen worden.
- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van een warme kookplaat of andere warmtebron.
- Dit apparaat is alleen bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik.
- Verplaats het apparaat niet zolang het apparaat of de inhoud nog warm is.
- Plaats de fonduepan altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

## PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE

ART. 172666/1726667

### BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Plug this appliance only into an earthed outlet.

Remove any stickers and wash all parts before use (except the electric part) in warm soapy water and rinse well.

Do not use any sharp objects in the pan, as they may damage it. Use the forks to prick the ingredients only, avoiding the pan itself.

### PARTS

- Heating base
- Fondue pan with 8 forks
- \* The two parts below apply to 172667 only
- Fondue ring
- Sauce ring with 6 sauce cups

### HOW TO USE THE APPLIANCE

Make sure the base griddle is placed on a sturdy table or other stable surface. Do not place it on a (hot) stove or hob.

For 172667 only, first, put the sauce ring with the cups on the heating base. Note: the sauce ring is only in the correct position once it clicks onto the heating plate (this is done by pushing firmly).

Fill the pan with oil, cheese, stock or chocolate between the min and max marks.

Place the plug into the socket and set the thermostat button to the desired temperature. It will take a few minutes to heat up. You can use this time to prepare the ingredients. As soon as the appliance has reached the set temperature, the indicator light will go out.

### NOTE:

While in use, the temperature light will go on and off: this shows that the thermostat is working correctly and that the contents of the pan are being heated at the set temperature.

### FONDUE CHOICES

Thanks to the adjustable temperature the fondue pan is highly suitable for various types of fondue, such as the classic meat fondue, as well as cheese fondue, a chocolate fondue or a Chinese fondue (with stock). Fill the pan with the desired ingredients and put it on the heating base. Fill the pan with oil, cheese, stock or chocolate, but do not put too much in. Set the thermostat at the desired temperature.



The red light will go on and off, as the thermostat regulates the temperature. For classic meat fondue set the thermostat at the maximum temperature; cheese, stock and chocolate fondue require a somewhat lower temperature. Set the temperature so that the mixture will not boil. Cheese and chocolate in particular should be heated up slowly to prevent them from boiling over. Stir once in a while to obtain a smooth texture. 172667 The Silver Fondue Deluxe has a sauce ring with sauce cups, ideal for providing different sauces while the fondue is being served.

The following types of oil are suitable for fondue: corn oil, peanut oil, sunflower oil, and deep-frying oil. Check on the packaging to see whether or not the oil is suitable for fondue. This is important, as some oils are not suitable and may spatter if used for fondue.

Remove the plug from the socket when the heating base is not in use.

## **CLEANING**

FIRST REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET AND ALLOW ALL THE PARTS TO COOL OFF BEFORE CLEANING THEM. DO NOT MOVE THE APPLIANCE BEFORE IT HAS COOLED DOWN. Apart from the heating base, all parts of the fondue pan can be cleaned in soapy water or in the dishwasher. Do not use any abrasive cleaning products or scourers. Cleaning tip: Pour a cup of water and a drop of dish washing liquid in the pan. Set the temperature at the lowest setting and leave it for about ten minutes. Then switch it off and rinse well. The heating element base must be kept dry. Clean it with a damp cloth, as necessary.

## **PRINCESS TIPS**

- Never immerse the base in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops. Take the plug out of the socket whenever the appliance is not in use.
- The heating base and the various parts will get very hot. Keep out of reach of children and take care yourself. Only pick up the parts using the handle.
- Do not place the appliance too close to the edge of the table, or work surface as people may trip over it; do not leave the cord dangling in case people or objects become entangled.
- In case of damage to the appliance or its cord, we advise you to not use the device, but to return it to the store for repair. Damaged cords can only be replaced by our service department.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- This appliance is intended for normal household use.
- Do not move the appliance while it or the contents are still hot.
- Always place the fondue pan on a stable and flat surface.
- Do not use this set outdoors.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

## **U.K. WIRING INSTRUCTIONS**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  $\perp$  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**



**AVANT L'EMPLOI**

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil.

Brancher cet appareil uniquement sur une prise de terre.

Avant d'utiliser l'appareil, enlever éventuellement toutes les étiquettes et laver toutes les pièces (à l'exception du socle chauffant) dans de l'eau de vaisselle et bien les rincer.

Ne pas utiliser d'objets tranchants dans le caquelon car cela pourrait l'endommager. Piquer les fourchettes uniquement dans les aliments, pas dans le caquelon !

**DESCRIPTIF :**

- Socle chauffant
- Caquelon à fondue avec 8 fourchettes
- Les deux éléments ci-dessous s'appliquent uniquement au modèle 172667
- Couronne à fourchettes
- Couronne à sauces pour 6 ramequins

**UTILISATION DE L'APPAREIL**

Placer le socle chauffant sur une table solide ou toute autre surface stable. Ne pas placer l'appareil sur une table de cuisson (chaude).

Pour le modèle 172667 uniquement : Placer d'abord la couronne avec les ramequins autour du socle chauffant.

Attention : pour installer correctement la couronne à ramequins l'emboîter dans la plaque chauffante en appuyant fermement sur la plaque chauffante.

Brancher la fiche dans la prise de courant et régler le bouton du thermostat sur la température voulue. Il faut quelques minutes pour que l'appareil atteigne cette température. Entre-temps vous pouvez déjà préparer les ingrédients. Le témoin lumineux s'éteint dès que l'appareil a atteint la température programmée.

**REMARQUE :**

Pendant l'utilisation, le témoin de température s'allume et s'éteint en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne correctement et que la température du contenu du caquelon est ajustée à la bonne température.

**POUR PREPARER UNE FONDUE**

Grâce au thermostat réglable, cet appareil à fondue est idéal pour préparer différentes sortes de fondues comme une fondue au fromage traditionnelle mais aussi par exemple une fondue au chocolat ou une fondue chinoise (avec du bouillon). Mettre les ingrédients dans le caquelon et poser celui-ci sur le socle chauffant. Mettre de l'huile, du fromage, du bouillon ou du chocolat dans le caquelon mais sans trop le remplir. Régler le variateur de température à la température désirée. Le témoin rouge s'allume et s'éteint au fur et à mesure que le thermostat ajuste la température. Pour la fondue bourguignonne à la viande, le thermostat doit être réglé sur la température maximum, pour les fondues au fromage, au bouillon ou au chocolat, baisser le thermostat sur la position « medium ». Régler la température de façon à ce que le mélange bout juste à petit feu. Le fromage et le chocolat en particulier doivent être chauffés lentement pour ne pas qu'ils débordent du caquelon. Remuer régulièrement pour obtenir un mélange bien homogène des ingrédients.

172667 Le Silver Fondue Deluxe est muni d'une couronne pour les ramequins, idéale pour servir plusieurs sauces accompagnant la fondue.

Les huiles suivantes conviennent pour la fondue : huile de maïs, huile d'arachides, huile de tournesol et huile à friture. Vérifier sur l'emballage si l'huile convient pour la fondue. Ceci est important car les huiles qui ne conviennent pas peuvent gicler pendant la cuisson de la fondue.

Débrancher la fiche de la prise de courant quand le socle chauffant n'est plus utilisé.

**ENTRETIEN**

ENLEVEZ D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ET LAISSEZ TOUS LES ELEMENTS REFROIDIR AVANT DE LES NETTOYER ! Tous les éléments du set à fondue, sauf le socle chauffant, peuvent se laver à la main avec du liquide-vaisselle ordinaire ou au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer. Conseil de nettoyage : verser une tasse d'eau et un peu de produit à vaisselle dans le caquelon. Allumer le socle chauffant et le régler sur la température la plus faible ; laisser agir 10 minutes. Eteindre ensuite l'appareil et bien rincer. Le socle chauffant ne doit pas être mouillé. Il peut être éventuellement essuyé avec un chiffon humide.



## CONSEILS PRINCESS

- Ne jamais plonger le socle chauffant dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux. Enlevez aussi la fiche de la prise si vous n'utilisez pas l'appareil.
- Le socle chauffant et les diverses pièces deviennent bouillantes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent. Saisir uniquement les éléments par leur poignée.
- Ne pas placer l'appareil près du bord d'une table, d'un plan de travail, etc. pour ne pas risquer de le heurter ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou y rester accroché.
- Si l'appareil ou le cordon est endommagé, ne plus utiliser l'appareil et le rapporter au magasin pour le faire réparer. Un cordon endommagé ne peut être remplacé que par le personnel du service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Ne pas déplacer l'appareil tant que lui-même ou son contenu est encore chaud.
- Installer l'appareil sur une surface plate et stable.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

## PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE

ART. 172666/1726667

### VOR DEM GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung vor dem Erstgebrauch sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung im Haus der des Gerätes entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Sämtliche Aufkleber entfernen und alle Einzelteile (außer dem elektrischen Element) in warmem Seifenwasser abwaschen und gründlich abspülen.

Im Topf keine scharfen Gegenstände benutzen, um Beschädigungen zu vermeiden. Mit den Gabeln nur in die Zutaten stechen, und nicht den Topf selbst berühren.

### ELEMENTE

- Heizelement
- Fonduepfopf mit 8 Gabeln
- \* Die beiden folgenden Elemente gelten nur für Art. 172667.
- Fonduering
- Saucenring mit 6 Saucennäpfchen

### BENUTZUNG DES GERÄTES

Darauf achten, dass das Heizelement auf einem stabilen Tisch oder einer anderen festen Oberfläche steht. Nicht auf eine (heiße) Herdplatte o. Ä. stellen.

Gilt nur für Art. 172667: Zuerst den Saucenring mit den Saucennäpfchen auf das Heizelement stellen.

Hinweis: Der Saucenring befindet sich erst dann in der richtigen Position, wenn er durch festes Andrücken im Heizelement eingerastet ist.

Den Topf mit Öl, Käse, Bouillon oder Schokolade füllen. Der Füllstand muss sich zwischen der Min- und Max-Angabe befinden.

Den Stecker in die Steckdose stecken und mit dem Thermostatkopf die gewünschte Temperatur einstellen. Es dauert einige Minuten, bis es sich aufwärmt. In dieser Zeit können die Zutaten vorbereitet werden. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Kontrolllämpchen aus.

### HINWEIS:

Während des Gebrauchs schaltet sich das Temperaturlämpchen regelmäßig ein und aus: Das heißt, dass der Thermostat ordnungsgemäß funktioniert und der Topfinhalt immer auf der eingestellten Temperatur gehalten wird.





## FONDUE-MÖGLICHKEITEN

Dank des Temperaturreglers eignet sich der Fonduetopf hervorragend für verschiedene Fonduearten, beispielsweise für das klassische Fleischfondue, ein Käsefondue sowie ein Schokoladenfondue oder ein chinesisches Fondue (mit Bouillon). Den Topf mit den gewünschten Zutaten füllen und auf das Heizelement stellen. Den Topf mit Öl, Käse, Bouillon oder Schokolade füllen (nicht zu voll) und mit dem Thermostatkopf die gewünschte Temperatur einstellen. Während der Thermostat die Temperatur reguliert, schaltet sich das rote Lämpchen immer ein und aus. Für ein klassisches Fleischfondue den Thermostat auf die höchste Temperatur einstellen. Bei einer Fonduezubereitung mit Käse, Bouillon und Schokolade eine niedrigere Temperatur wählen. Die Temperatur so einstellen, dass der Topfinhalt nicht kocht. Insbesondere Käse und Schokolade sollten langsam erhitzt werden, um ein Überkochen zu vermeiden. Ab und zu umrühren, um eine glatte Mischung zu erhalten.

Zum Lieferumfang des 172667 Silver Fondue Deluxe gehört ein Saucenring mit Saucennäpfchen.

Das ist ideal, um zum Fondue verschiedene Saucen zu servieren.

Die folgenden Öle eignen sich für die Fonduezubereitung: Maiskeimöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl und Frittieröl. Auf der Verpackung nachlesen, ob das jeweilige Öl für Fondues geeignet ist. Das ist wichtig, da einige Öle nicht geeignet sind und bei Gebrauch im Fondue spritzen können.

Wenn das Heizelement nicht benutzt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.

## REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN UND ALLE ELEMENTE VOR DEM REINIGEN ABKÜHLEN LASSEN. DAS GERÄT VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN, BEVOR ES UMGESTELLT WIRD.

Abgesehen vom Heizelement können alle Bestandteile des Fonduetopfes in Seifenwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder –schwämme benutzen. Reinigungstipp: Eine Tasse Wasser und etwas Geschirrspülmittel in den Topf geben. Die niedrigste Temperatur einstellen und den Topf ungefähr zehn Minuten eingeschaltet lassen. Anschließend ausschalten und gut ausspülen. Das Heizelement muss trocken bleiben. Gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch reinigen.

## PRINCESS-TIPPS

- Das Heizelement nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor der Reinigung oder bei Auftreten eines Defekts immer den Netzstecker ziehen. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Heizelement und die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und selbst ebenfalls vorsichtig sein. Die Elemente nur mit dem Griff anfassen.
- Das Gerät nie zu nahe an den Rand des Tisches, der Arbeitsplatte usw. stellen, so dass es nicht herunterfallen kann. Darauf achten, dass das Kabel nicht so hängt, dass man darüber stolpern kann oder darin hängen bleibt.
- Bei einer Beschädigung von Gerät oder Kabel das Gerät nicht mehr benutzen, sondern zur Reparatur zurück ins Geschäft bringen. Ein beschädigtes Kabel kann nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte oder anderer Wärmequellen stellen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät nicht umstellen, solange das Gerät oder der Inhalt noch heiß sind.
- Den Topf immer auf eine stabile und gerade Oberfläche stellen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

## PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE ART. 172666/1726667

### ANTES DEL USO

Primero léanse totalmente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Controle si la tensión de la red en su vivienda coincide con la del aparato.

Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

Elimine los eventuales adhesivos y limpie todos los componentes antes de usarlos (excepto el componente eléctrico) con agua jabonosa tibia y enjuáguelos bien.

No utilice objetos punzantes dentro de la olla, ya que pueden dañarla. Utilice los tenedores sólo para pinchar los ingredientes, ¡no pinche la olla!



## COMPONENTES

- Base de calentamiento
- Olla de fondue con 8 tenedores
- \* Los dos componentes que figuran debajo sólo corresponden al modelo 172667
- Anillo de fondue
- Anillo para salsa con 6 recipientes para salsa

## OPERACIÓN DEL APARATO

Asegure que la base esté puesta en una mesa sólida u otra superficie estable. No coloque el aparato sobre una placa de cocción (caliente).

Sólo para el modelo 172667, primero coloque el anillo para salsa con los recipientes alrededor de la base de calentamiento. Atención: el anillo para salsa sólo estará correctamente situado cuando encaje con un clic sobre la base de calentamiento, empujándolo fuertemente.

Llene la olla con aceite, queso, caldo o chocolate, no llene por debajo del nivel mínimo ni por encima del nivel máximo.

Enchufe la clavija en la toma corriente y ponga el botón del termostato en la temperatura deseada. El aparato tardará unos minutos en calentarse. Durante este lapso de tiempo ya puede usted dejar al alcance de la mano los ingredientes. Tan pronto el aparato haya llegado a su temperatura, se apagará el piloto de la temperatura.

## OBSERVACIÓN:

Durante el uso, el piloto de la temperatura se enciende y se apaga alternativamente: indicando que el termostato está funcionando correctamente y que el contenido de la olla está siendo llevado a la temperatura establecida.

## VARIETADES DE FONDUE

Gracias a la regulación de la temperatura, el equipo de fondue es especialmente apta para diferentes clases de fondue, como la clásica fondue de carne, pero también para una fondue de queso, una fondue de chocolate o una fondue china (con caldo). Llene la olla con los ingredientes deseados y colóquela sobre la base de calentamiento. Llene la olla con aceite, queso, caldo o chocolate, sin llenarla demasiado. Ajuste el regulador de temperatura en la temperatura deseada. El piloto rojo se enciende y se apaga alternativamente, según la regulación del termostato de la temperatura. Para la clásica fondue de carne, el termostato se pone en máximo; para una fondue de queso, caldo y chocolate el termostato se puede poner algo más bajo. Ajuste la temperatura de forma que la mezcla justo empiece a llegar a ebullición. Sobre todo el queso y el chocolate se han de calentar poco a poco, para evitar que rebosen de la olla. Remueva de vez en cuando para obtener una mezcla uniforme.

El modelo 172667 The Silver Fondue Deluxe trae un anillo para salsa con recipientes para salsa, que son ideales para servir diferentes salsas como guarnición durante la elaboración de la fondue.

Los siguientes aceites son aptos para fondue: aceite de maíz, aceite de cacahuete, aceite de girasol y aceite para frituras. Controle en el envase si se indica su aptitud para fondue. Preste atención a este particular, porque algunos aceites no son aptos y pueden producir salpicaduras durante la fondue. Desenchufe la clavija de la toma de corriente cuando deja de usar la base de calentamiento.

## LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DEJE ENFRIAR BIEN TODOS LOS COMPONENTES ANTES DE LIMPIARLOS. NO MUEVA EL APARATO ANTES DE QUE SE ENFRÍE TOTALMENTE.

Excepto la base de calentamiento, todos los componentes de la olla para fondue se pueden limpiar en agua jabonosa o en el lavavajillas. No utilice para ello productos abrasivos ni estropajos. Consejo de limpieza: Vierta el agua de una taza y un chorrito de detergente líquido en de la olla.

Active el calentamiento en la temperatura más baja y deje en remojo unos 10 minutos. Luego desactive el aparato y enjuague bien. La base de calentamiento ha de mantenerse bien seca. Si fuera necesario, límpiela con un paño húmedo.

## CONSEJOS PRINCESS

- No sumerja nunca la base de calentamiento en agua u otro líquido.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza y en caso de defectos. También desenchufe de la toma de corriente cuando no se utiliza el equipo.
- La base de calentamiento y los diversos componentes se calientan mucho. Asegure que no estén al alcance de los niños y tenga cuidado también usted. Agarre los componentes únicamente por el asa.



- Asegure que el aparato no esté tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc. ya que alguien pudiera hacerlo caer, asegure también que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar con él o quedarse enganchado detrás del mismo.
- No utilice el aparato cuando éste o el cable estén averiados, sino devuélvalo al comercio para su reparación. Un cable averiado únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato sobre o muy cerca de una placa de cocción caliente u otra fuente de calor.
- Este equipo está destinado exclusivamente a uso doméstico.
- No traslade el equipo mientras éste o su contenido todavía estén calientes.
- Siempre coloque la olla para fondue sobre una superficie estable y plana.
- No utilice este equipo en el exterior.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

## PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE

ART. 172666/1726667

### PRIMA DELL'USO

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la rete di alimentazione della vostra abitazione corrisponda alle caratteristiche elettriche dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

Prima dell'uso rimuovete eventuali adesivi e lavate con detersivo e sciacquate bene tutte le parti (eccetto la parte elettrica).

Evitate di danneggiare la pentola inserendovi arnesi appuntiti o affilati. Infilate gli ingredienti sulle forchette fuori dalla pentola per non danneggiare la pentola.

### COMPONENTI

- Base riscaldante
- Pentola per fonduta con 8 forchette
- \* I due componenti che seguono si riferiscono unicamente al modello 172667
- Anello ferma forchette
- Anello porta ciotole per salse con 6 ciotole

### USO DELL'APPARECCHIO

Assicuratevi che la base riscaldante sia posizionata su un tavolo solido o un'altra superficie stabile. Non posizionare mai l'apparecchio su una piastra di cottura (calda).

Solo per il modello 172667, applicate prima l'anello porta ciotole alla base riscaldante. Nota: L'anello porta ciotole è posizionato correttamente quando inserendolo (con decisione) sulla piastra riscaldante, udite uno scatto.

Riempite la pentola con olio, brodo o cioccolato fino ad un livello compreso tra le indicazioni di minimo e massimo.

Inserite la spina nella presa di alimentazione ed impostate la temperatura desiderata mediante il termostato. L'apparecchio impiega alcuni minuti per riscaldarsi. Durante questo periodo di attesa potete preparare gli ingredienti. Non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.

### NOTA:

Durante l'uso, la spia luminosa della temperatura si accende e si spegne ripetutamente : questo indica il corretto funzionamento del termostato che fa sì che il contenuto della pentola rimanga alla temperatura impostata.

### SCELTE NELLA PREPARAZIONE DELLA FONDUTA

Grazie al sistema di regolazione della temperatura, la pentola per la fonduta è particolarmente indicata per la preparazione di diversi tipi di fonduta, come la classica fonduta di carne, la fonduta di formaggio, di cioccolato e la fonduta cinese (a base di brodo). Riempite la pentola con gli ingredienti desiderati e posizionate sulla base riscaldante. Versate l'olio, il formaggio o il cioccolato nella pentola, senza però riempirla troppo. Impostate la temperatura desiderata mediante l'apposito termostato. La spia rossa si accende e si spegne via, via che il termostato regola la temperatura. Per una fonduta classica di carne il termostato deve essere regolato sulla posizione massima, mentre per le fondute di formaggio, cioccolato e brodo è meglio regolare il termostato su una temperatura più bassa. Impostate la temperatura in modo tale che la miscela non vada in ebollizione.



Soprattutto il formaggio ed il cioccolato devono riscaldarsi lentamente per evitare che fuoriescano dalla pentola per ebollizione. Di tanto in tanto mescolate gli ingredienti per ottenere una miscela omogenea. Il modello 172667 The Silver Fondue Deluxe è dotato di un anello porta ciotole per salse, completo di ciotole, ideale per servire le varie salse da gustare durante la fonduta.

I seguenti tipi di olio sono indicati per la fonduta : olio di mais, olio di arachidi, olio di semi di girasole e olio per friggere. Leggete sulla confezione se l'olio è indicato per la fonduta. Fate attenzione, perché alcuni tipi di olio non sono indicati e tendono a schizzare durante la fonduta.

Quando avete finito di usare la base riscaldante, togliete la spina dalla presa di alimentazione.

## **PULIZIA**

**TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE E LASCIATE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE TUTTI I COMPONENTI PRIMA DI PROCEDERE ALLA LORO PULIZIA. NON SPOSTATE L'APPARECCHIO PRIMA CHE SI SIA RAFFREDDATO.**

Tutti i componenti della pentola per la fonduta, eccetto la base riscaldante, possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Non usate sostanze abrasive o aggressive. Ulteriori suggerimenti per la pulizia: Versate un bicchiere d'acqua ed una goccia di detersivo nella pentola. Accendete l'apparecchio regolando il termostato sulla temperatura più bassa, e lasciate riscaldare l'apparecchio per circa dieci minuti. Quindi, spegnete l'apparecchio e sciacquatelo bene. La base riscaldante deve essere mantenuta sempre asciutta. Se necessario, pulitela con un panno umido.

## **SUGGERIMENTI PRINCESS**

- Non immergete mai la base in acqua o in altri liquidi.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso. Quando avete finito di usare l'apparecchio, togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- La base riscaldante ed i vari componenti diventano molto caldi. Teneteli fuori dalla portata dei bambini e maneggiatevi con cura. Prendete i componenti esclusivamente per i manici. Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi tanto vicino al bordo del piano d'appoggio da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi, inoltre, che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione.
- In caso di danneggiamento dell'apparecchio o del cavo di alimentazione, non usate più l'apparecchio, ma riportatelo al negozio per la riparazione. Un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Questo apparecchio è indicato per il solo uso domestico.
- Non spostate l'apparecchio fintantoché l'apparecchio ed il suo contenuto sono caldi.
- Posizionate la pentola per la fonduta su una superficie piana stabile.
- Non usate questo apparecchio in ambiente esterno.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

**PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE**

**ART. 172666/172667**

## **INNAN DU BÖRJAR**

Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att hushållets elförsörjning motsvarar apparatens. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag.

Avlägsna eventuella klistermärken och rengör alla delar (förutom elektriska delen) i varmt diskvatten och skölj av dem noggrant före användning.

Använd inga vassa föremål i pannan, eftersom den kan skadas. Använd endast gafflarna för att sticka ingredienserna, inte i själva grytan.

## **DELAR**

- Värmehåll
- Fonduegryta med 8 st. gafflar
- \* De två delarna nedan gäller endast 172667
- Fonduering
- Såsring med 6 st. såskoppar



## ATT ANVÄNDA APPARATEN

Se till att hällen står på ett stadigt bord eller på ett annat stabilt underlag. Placera den inte på en (het) spis eller kokplatta.

Placera först såsringen med kopparna på värmehällen (gäller endast 172667). Obs! Såsringen är endast i rätt position när den klickar på plats på värmeplattan (genom att den trycks ned ordentligt).

Fyll grytan med olja, ost, buljong eller choklad upp till mellan markeringarna min och max.

Sätt i kontakten i vägguttaget och ställ termostatknappen på önskad temperatur. Det tar några minuter innan apparaten är uppvärmd. Under tiden kan du förbereda ingredienserna. Så snart apparaten har nått den inställda temperaturen, slocknar indikatorlampan.

## OBS!

När apparaten används kommer temperaturlampan att tändas och slockna. Detta signalerar att termostaten fungerar korrekt och att innehållet i panna värms upp med den inställda temperaturen.

## FONDUEVAL

Tack vare den justerbara temperaturen är fonduepannan mycket lämplig för olika typer av fondue, såsom klassisk köttfondue, liksom ostfondue, chokladfondue eller kinesisk fondue (med buljong). Fyll panna med de önskade ingredienserna och placera den på värmehällen. Fyll panna med olja, ost, buljong eller choklad, men använd inte för mycket av dessa. Ställ in termostaten på önskad temperatur. Den röda lampan tänds och släcks vartefter termostaten reglerar temperaturen. För klassisk köttfondue, ställ in termostaten på maximal temperatur; ost-, buljong- och chokladfondue behöver en något lägre temperatur. Ställ in temperaturen så att blandningen inte kokar. Särskilt ost och choklad ska värmas långsamt, för att förhindra att de kokar över. Rör om ibland för att få en slät blandning.

172667 The Silver Fondue Deluxe har en såsring med såskoppar, som är ideala för olika såser när fonduen serveras.

Följande typer av olja är lämpliga för fondue: majsolja, jordnötsolja, solrosolja och frityrolja. Kontrollera på förpackningen om oljan är lämplig för fondue. Detta är viktigt eftersom vissa oljor inte är lämpliga och kan stänka om de används för fondue.

Drag ur stickkontakten ur vägguttaget när värmehällen inte längre används.

## RENGÖRING

TA FÖRST UT KONTAKTEN FRÅN UTTAGET OCH LÅT ALLA DELAR KALLNA INNAN DU RENGÖR DEM. FLYTTA INTE APPARATEN INNAN DEN KALLNAT.

Utöver värmehällen kan alla delar av fonduepannan rengöras i tvålatten eller i diskvatten. Använd inget slipande eller nötande rengöringsmaterial. Rengöringstips: Häll en kopp vatten med en droppe diskmedel i panna. Sätt värmen på den lägsta temperaturen och låt stå i cirka tio minuter. Stäng sedan av den och skölj ordentligt. Värmehällen får inte bli blöt. Torka med en fuktig trasa om nödvändigt.

## PRINCESS-TIPS

- Sänk aldrig värmehällen i vatten eller någon annan vätska.
- Tag alltid ur kontakten innan apparaten rengörs eller om något fel uppstår. Ta ut kontakten från uttaget när apparaten inte används.
- Värmehällen och diverse delar blir mycket varma. Håll apparaten utom räckhåll för barn och var även själv försiktig. Använd endast handtaget för att lyfta delarna.
- Ställ inte apparaten nära kanter eftersom någon kan stöta ned den; låt inte sladden hänga ned eftersom någon eller något kan snubbla på den eller fastna.
- Om apparaten eller sladden är skadad bör den inte längre användas, lämna in den hos affären för reparation. Skadade sladdar byts ut av vår servicetjänst.
- Placera inte apparaten på eller direkt bredvid en varm platta eller någon annan värmekälla.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Flytta inte apparaten när den eller innehållet är varmt.
- Ställ alltid panna på ett stadigt och jämnt underlag.
- Använd aldrig setet utomhus.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.



## INDEN BRUGEN

Læs allerførst denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. Se efter, at spændingen i huset svarer til apparatets. Tilslut udelukkende apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse. Fjern evt. mærkater inden brugen og vask alle tilbehørsdele (undtagen varmeelementet) af i varmt sæbevand; skyl grundigt.

Brug ingen skarpe genstande i gryden for at undgå evt. beskadigelser. Prik kun med gafflerne i ingredienserne, ikke i gryden!

## BESKRIVELSE AF DELE

- Varmeelement
- Fonduegryde med 8 gaffler
- \* De to dele herunder gælder kun for 172667
- Fondue-ring
- Sauce-ring med 6 sauceskåle

## BETJENING AF APPARATET

Sørg for, at basisapparatet står på et solidt bord eller et andet stabilt underlag. Stil ikke apparatet på et (varmt) komfur eller en (varm) kogeplade. Kun for 172667: Anbring allerførst sauce-ringen med skåle på varmeelementet. Obs: sauce-ringen er først anbragt korrekt, når denne med et klik er trykket godt ned over varmepladen (det gøres ved at skubbe godt til). Fyld gryden med olie, ost, bouillon eller chokolade til mellem min. og maks. Mærket. Sæt stikket i kontakten og indstil termostatkappen på den ønskede temperatur. Det varer et par minutter, inden apparatet er varmet op. I mellemtiden kan man lægge ingredienserne parat. Når varmeelementet har den rette temperatur, går temperaturlampen ud.

## BEMÆRK:

Under brugen vil temperaturlampen blive tændt og slukket; det er tegn på, at termostaten virker, og at grydens indhold varmes ved den indstillede temperatur.

## SÅDAN ANVENDES FONDUEGRYDEN

På grund af den justerbare temperaturindstilling er fonduegryden særdeles egnet til forskellige slags fonduer, som f. eks. klassisk kødfondue, men også til ostefondue, chokoladefondue eller kinesisk fondue (med bouillon). Fyld gryden med den ønskede ingrediens og anbring den på varmeelementet. Fyld gryden med olie, ost, bouillon eller chokolade, men kom ikke for meget i gryden. Indstil termostaten på den ønskede temperatur. Den røde lampe tændes og slukkes, mens termostaten justerer temperaturen. Til en klassisk kødfondue indstilles termostaten på den højeste temperatur, til oste-, bouillon- og chokoladefondue er det bedre at indstille termostaten lidt lavere. Indstil temperaturen således, at grydens indhold ikke koger. Især ost og chokolade bør varmes yderst langsomt op; ellers koger grydens indhold over. Rør lidt af og til, så man opnår en god konsistens.

172667 Silver Fondue Deluxe er udstyret med en sauce-ring med sauceskåle; ideelt til servering af forskellige saucer, der anvendes under fonduetilberedningen.

De følgende olier er velegnet til fondue: majsolie, jordnøddolie, solsikkekerneolie og fritureolie.

Kontroller på emballagen, om olien er egnet til fondue. Se godt efter, da nogle oliesorter er uegnede, fordi de sprutter i fonduegryden.

Tag stikket ud af stikkontakten, når varmeelementet ikke længere er i brug.

## RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN OG LAD ALLE TILBEHØRSDELENE KØLE ORDENTLIGT AF INDEN DE RENGØRES. FJERN IKKE APPARATET FØR DET ER KØLET ORDENTLIGT AF.

Alle fonduegrydens tilbehørsdele – undtagen varmeelementet - kan vaskes af i sæbevand eller kommes i opvaskemaskinen. Brug aldrig skuremiddel eller en combi-svamp.

Rengøringsstip: kom en lille kop vand og lidt opvaskemiddel i gryden. Tænd for varmeelementet (ved laveste temperatur) og lad det stå i ca. 10 minutter. Sluk for apparatet og skyl gryden godt. Varmeelementet må ikke blive vådt. Tør det evt. af med en fugtig klud.



## PRINCESS TIPS

- Kom aldri varmeelementet ned i vand eller andre væsker.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og ved defekter. Tag også stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Varmeelementet og de forskellige tilbehørsdele bliver meget varme: sørg for, at børn ikke kan komme i berøring hermed, og vær også selv forsigtig. Tag kun fat i tilbehørsdelene ved hanken.
- Sørg for, at apparatet ikke er anbragt så tæt på kanten af et bord, køkkenbord eller lignende, at man kan komme til at vælte det ned på gulvet; sørg også for, at ledningen ikke er anbragt således, at man kan komme til at falde over eller i den.
- Brug ikke apparatet, hvis dette eller ledningen er beskadiget, men send det til reparation hos vores serviceafdeling.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Flyt ikke apparatet, så længe grydens indhold og varmeelementet stadig er varme.
- Anbring altid gryden på et stabilt og plant underlag.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

## PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE

ART. 172666/1726667

### FØR BRUK

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner, og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Apparatet skal kun kobles til en jordet stikkontakt.

Fjern evt. alle etiketter og rengjør alle delene i varmt såpevann før bruk (unntatt varmebasen). Skyll dem godt.

Ikke bruk skarpe gjenstander i gryten, da disse kan skade anti-klebebelegget. Bruk gaflene kun til å stikke i ingrediensene, ikke i gryten.

### DELER

- Varmebase
  - Fonduegryte med 8 gafler
- \* De to delene under følger kun med 172667
- Fonduering
  - Sausring med 6 sausboller

### BETJENING AV APPARATET

Sørg for at varmebasen står på et stødig bord eller annen stabil overflate. Ikke sett apparatet på en (varm) kokeplate. Kun for 172667: Plasser først sausringen med sausbollene på varmebasen. Husk: Sausringen sitter ikke riktig før du har trykket den godt ned og den har klikket seg på plass på varmeplaten. Fyll gryten med olje, ost, buljong eller sjokolade mellom min.- og maks.-merkene. Sett støpselet i stikkontakten og still inn termostaknappen på ønsket temperatur. Det tar noen minutter før apparatet blir oppvarmet. I mellomtiden kan du ta frem ingrediensene. Så snart apparatet har nådd riktig temperatur, slukker temperaturlyset.

### MERK:

Temperaturlyset tennes og slukkes regelmessig mens du bruker apparatet. Dette viser at termostaten fungerer og at innholdet i gryten varmes opp på angitt temperatur.

### FONDUER AV MANGE SLAG

Takket være den justerbare temperaturinnstillingen egner denne fonduegryten seg utmerket til forskjellige fonduesorter, som f.eks. vanlig kjøttfondue og også ostefondue, sjokoladefondue eller kinesisk fondue (med buljong). Fyll gryten med de ingrediensene du vil ha og sett den på varmebasen. Fyll gryten med olje, ost, buljong eller sjokolade, men sørg for at gryten ikke blir for full. Still inn termostaten på ønsket temperatur. Den røde lampen slås på og av, etter hvert som termostaten justerer temperaturen.



Skal du lage en klassisk kjøttfondue skal termostaten stilles inn på maksimal innstilling, til oste-, buljong- eller sjokoladefondue kan termostaten heller settes litt lavere. Still inn temperaturen slik at blandingen ikke begynner å småkoke. Spesielt ost og sjokolade skal varmes opp langsomt, ellers vil gryten koke over. Rør av og til for å få en jevn blanding.

172667 Silver Fondue Deluxe er utstyrt med en sausing med sausboller, som er ideelle for servering av forskjellige sauser sammen med fonduen.

Følgende oljer egner seg for fondue: Maisolje, peanøttolje, solsikkeolje og fritureolje. Kontroller på pakken om oljen egner seg til fondue. Vær meget oppmerksom på dette, for noen oljer egner seg ikke til fondue og kan begynne å sprute i fonduegryten.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten når varmebasen ikke skal brukes mer.

## RENGJØRING

TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST OG LA ALLE DELENE AVKJØLES GODT FØR DE BLIR RENGJORT. FLYTT IKKE PÅ APPARATET FØR DET HAR KJØLT SEG NED.

Alle delene til fonduegryten kan rengjøres i vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin. Bruk ikke skuremidler eller skuresvamp. Rengjøringstips: Hell en kopp vann og litt oppvaskmiddel i gryten. Still inn varmen på laveste temperatur og la den stå slik i ca. 10 minutter. Slå deretter av apparatet og skyll godt. Varmebasen skal holdes tørt. Eventuelt kan du tørke den med en fuktig klut.

## TIPS FRA PRINCESS

- Dypp aldri varmebasen i vann eller annen væske.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og ved defekter. Trekk også støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Varmebasen og de forskjellige delene blir svært varme. Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn, og vær også forsiktig selv. Ta kun i håndtaket når du rører ved delene.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av bordet eller kjøkkenbenken at det kan falle ned. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling. Skadede ledninger må byttes ut av vår serviceavdeling.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller annen varmekilde.
- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk.
- Ikke flytt apparatet så lenge innholdet og varmebasen fremdeles er varme.
- Sett alltid fonduegryten på et stabilt og jevnt underlag.
- Bruk ikke settet utendørs.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.

**PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE**

**ART. 172666/1726667**

## ENNEN KÄYTTÖNOTTOA

Lue ensimmäiseksi tämä käyttöohje ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite. Liitä tämä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

Poista mahdolliset tarrat ja puhdista kaikki osat (paitsi kuumennusjalusta) ennen käyttöä lämpimässä astianpesuainevedessä ja huuhtelee hyvin.

Vioittumisen välttämiseksi padan sisäpintaa ei saa käsitellä terävillä välineillä. Pistele haarukoilla ainoastaan ruoka-aineita, ei pataa!

## LAITTEEN OSAT

- Kuumennusjalusta
- Fondyyypata ja 8 haarukkaa
- \* Seuraavat kaksi osaa kuuluvat vain malliin 172667:
- Fondyyrengas
- Kastikerengas ja 6 kastikekulhoa





## LAITTEEN KÄYTTÖ

Varmista, että kuumennusjalusta on sijoitettu tukevalle pöydälle tai muulle vakaalle alustalle. Älä aseta laitetta (kuumalle) keittolevyille. Käyttäessäsi mallia 172667 aseta ensin kastikerengas kulhoineen kuumennusjalustalle. Huomaa: kastikerengas on oikeassa asennossa, kun se lujasti painettaessa kiinnittyy kuumennusjalustan ympärille.

Kaada pataan öljyä, juustoa, lihalientä tai suklaata minimi- ja maksimitäyttörajojen välille. Liitä pistotulppa pistorasiaan ja säädä lämpötilanvalitsimella haluttu lämpötila. Laitteen kuumentuminen kestää pari minuuttia. Tällä välin voit asettaa ainekset valmiiksi. Heti kun laite on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, merkkivalo sammuu.

## HUOMAUTUS:

Käytön aikana lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu osoituksena siitä, että lämpötilansäädin toimii ja säätöleee jatkuvasti padassa olevien aineiden lämpötilaa säädetyn lämpötilan mukaisesti.

## FONDYYN KÄYTTÖ

Säädettävään lämpötilan ansiosta fondyypata on erittäin sopiva erilaisten fondyyaterioiden valmistukseen. Paitsi perinteistä lihafondyytä sillä voi valmistaa myös juusto- ja suklaafondyytä tai kiinalaista (lihalieemi) fondyytä. Laita pataan tarvittavat ainekset ja aseta se kuumennusjalustalle. Laita pataan öljyä, juustoa, lihalientä tai suklaata, ei kuitenkaan liian täyteen. Säädä lämpötilansäätimellä haluttu lämpötila. Punainen merkkivalo syttyy ja sammuu sitä mukaa kuin lämpötilansäädin säätöleee lämpötilaa. Perinteisessä lihafondyyssä lämpötilansäädin asetetaan maksimiin, mutta juusto-, lihalieimi- ja suklaafondyyt vaativat hieman alhaisemman lämpötilan. Säädä lämpötila sellaiseksi, että seos alkaa juuri ja juuri poreilla. Varsinkin juusto ja suklaa tulisi kuumentaa hitaasti ylikiehumisen estämiseksi. Sekoita aineksia silloin tällöin, kunnes syntyy tasainen seos.

Mallissa 172667 Silver Fondue Deluxe on kastikerengas sekä kastikekulhot, ihanteellinen tapa tarjota erilaisia kastikkeita fondyyaterialla.

Seuraavat öljyt sopivat fondyyateriaan: maissinalkioöljy, maapähkinäöljy, auringonkukkaöljy ja friteerausöljy. Tarkista ensin pakkauksesta, että öljy sopii fondyykäyttöön. Tämä on tärkeää, koska kaikki öljyt eivät ole sopivia, sillä ne voivat roiskua fondyyssä käytettäessä.

Ota pistotulppa pois pistorasiasta, kun kuumennusjalustaa ei käytetä.

## PUHDISTUS

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA JA ANNA KAIKKIEN OSIEN JÄÄHTYÄ HYVIN ENNEN PUHDISTUSTA. ÄLÄ SIIRRÄ LAITETTA ENNEN KUIN SE ON JÄÄHTYNYT. Kaikki fondyyypadan osat, kuumennusjalustaa lukuunottamatta, voidaan pestä astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa. Älä käytä puhdistukseen hankausaineita tai -sieniä. Puhdistusvinkki: kaada pataan kupillinen vettä ja hieman astianpesuainetta. Säädä lämpötila alhaisimpaan asentoon ja anna aineen vaikuttaa kymmenisen minuuttia. Katkaise virta ja huuhtelee pata hyvin. Kuumennusjalusta on pidettävä kuivana. Pyyhi sen pinta tarvittaessa kostealla liinalla.

## PRINCESS-OHJEITA

- Älä koskaan upota kuumennusjalustaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa. Irrota pistotulppa pistorasiasta myös aina kun laitetta ei käytetä.
- Koska kuumennusjalusta ja monet laitteen osat kuumentuvat, huolehdi siitä, että ne ovat lasten ulottumattomissa, ja ole itsekin varovainen. Tartu osiin ainoastaan kädensijasta.
- Älä aseta laitetta niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että laitteen voi tönäistä kumoon. Varmista myös, että verkkojohto ei roiku siten, että siihen voi kompastua tai takertua.
- Jos laite tai sen verkkojohto on vioittunut, laitetta ei saa käyttää, vaan se on toimitettava takaisin myyntiliikkeeseen korjattavaksi. Ainoastaan huoltopalvelumme voi vaihtaa vioittuneen verkkojohdon uuteen.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevyille tai muun lämmönlähteen lähelle.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä siirrä laitetta, jos se tai sen sisältö on vielä kuuma.
- Aseta fondyypata aina vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.



- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

## **PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE**

**ART. 172666/1726667**

### **ANTES DE UTILIZAR**

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde. Verifique se a corrente eléctrica da sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de terra.

Retire quaisquer etiquetas e limpe todas as peças antes de as utilizar (com excepção da parte eléctrica) com água morna e detergente, lavando-as bem em seguida.

Não use objectos afiados dentro da panela, pois pode danificá-la. Use os garfos para espetar apenas os ingredientes, evitando tocar na panela.

### **PEÇAS**

- Base de aquecimento
- Panela de fondue com 8 garfos
- \* As duas peças abaixo aplicam-se apenas ao artigo 172667
- Tabuleiro de fondue
- Tabuleiro para molho com 6 tigelas

### **FUNCIONAMENTO DO APARELHO**

Deve ter o cuidado de colocar a base de aquecimento sobre uma mesa sólida ou qualquer outra superfície estável. Não deve colocar o aparelho sobre uma chapa ou fogão (quente).

Apenas no caso do artigo 172667, comece por colocar o tabuleiro dos molhos com as tigelas à volta da base de aquecimento. Atenção: o tabuleiro dos molhos só se encontra bem colocado quando o pressionar com firmeza sobre a base de aquecimento e ouvir em seguida um estalido.

Encha a panela com óleo, queijo caldo ou chocolate entre as marcas mínimo e máximo.

Ligue a ficha à tomada e programe o termóstato para a temperatura que desejar. O aparelho demora alguns minutos a aquecer. Enquanto este aquece pode começar a preparar os ingredientes. Quando o aparelho atingir a temperatura programada, a luz de aviso desliga-se.

### **ATENÇÃO:**

Durante a utilização, a luz de aviso da temperatura acende-se e desliga-se. Isto indica que o termóstato funciona correctamente e que os ingredientes dentro da panela estão a ser aquecidos à temperatura previamente programada.

### **COMO UTILIZAR O FONDUE**

Uma vez que é possível programar a temperatura, a panela de fondue é perfeitamente indicada para fazer vários tipos de fondue, desde o clássico fondue de carne até ao fondue de queijo, de chocolate ou o fondue chinês (com caldo). Encha a panela com os ingredientes desejados e coloque-a sobre a base de aquecimento. Encha a panela com óleo, queijo, caldo ou chocolate, não a enchendo demasiado. Programe o termóstato à temperatura desejada. A luz vermelha acende-se e desliga-se, conforme o termóstato for regulando a temperatura. Para o fondue clássico de carne deve programar o termóstato à temperatura máxima, para um fondue de queijo, caldo e chocolate pode programá-lo para uma temperatura mais baixa, por exemplo “média”. Deve programar a temperatura para que a mistura não ferva. Sobretudo o queijo e o chocolate devem aquecer devagar, caso contrário cozerão demasiado. Mexa de vez em quando até obter um creme fino.

O 172667 The Silver Fondue Deluxe vem equipado com um tabuleiro para molhos com tigelas, ideal para servir os vários molhos que serão servidos juntamente com o fondue. Pode utilizar os óleos seguintes para fazer fondue: óleo de milho, óleo de amendoim, óleo de girassol e óleo para fritar. Verifique na embalagem se o óleo é indicado para fondue. Isto é importante, dado que alguns óleos não podem ser usados para fondue e podem começar a salpicar enquanto preparar o fondue.

Desligue a ficha da tomada quando não estiver a utilizar a base de aquecimento.



## LIMPEZA

DESLIGUE PRIMEIRO A TOMADA DA CORRENTE E DEIXE ARREFECER BEM TODAS AS PEÇAS ANTES DE AS LIMPAR. NÃO MOVIMENTE O APARELHO ENQUANTO ESTE NÃO ARREFECER.

Todas as peças da panela de fondue, com exceção da base de aquecimento, podem ser lavadas com água morna e detergente ou na máquina de lavar loiça. Não deve usar nem detergentes abrasivos nem esfregões. Sugestão de limpeza: deite uma chávena de água e umas gotas de detergente na panela. Ligue o aparelho na temperatura mínima e deixe actuar durante 10 minutos. Desligue em seguida e lave bem com água limpa. A base de aquecimento deve ficar seca. Se for necessário, pode limpá-la com um pano húmido.

## CONSELHOS DA PRINCESS

- Nunca mergulhar o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligar sempre a ficha da tomada antes de limpar o aparelho ou caso o mesmo não funcione correctamente. Desligue também a ficha da tomada quando não estiver a usar o aparelho
- A base de aquecimento e as diversas peças aquecem muito. Manter fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado. Deve pegar nas peças sempre pela asa.
- Certifique-se de que o aparelho não se encontra perto da extremidade da mesa ou bancada para que ninguém o possa derrubar; certifique-se igualmente de que o cabo de alimentação não se encontra pendurado, para evitar que alguém possa tropeçar nele.
- O aparelho não deve ser utilizado se estiver avariado ou se o cabo de alimentação estiver danificado, devendo enviá-lo para reparação. Os cabos de alimentação danificados só podem ser substituídos pelo nosso serviço de assistência.
- Não deve colocar o aparelho ao lado de uma chapa quente ou de outra fonte de calor.
- Este aparelho foi unicamente concebido para o uso doméstico.
- Não deslocar o aparelho enquanto este ou o seu conteúdo ainda estiverem quentes.
- Coloque sempre a panela sobre uma superfície estável e plana.
- Não use este conjunto de fondue no exterior.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

## PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE

ART. 172666/172667

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Ελέγξτε αν η τοπική τάση δικτύου αντιστοιχεί στην ηλεκτρική τάση της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα (με την εξαίρεση της βάσης θέρμανσης) σε σαπουνόνερο και ξεπλύνετέ τα καλά.

Για να αποφύγετε τυχόν βλάβες, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στο σκεύος. Με τα πιρουνάκια θα πρέπει να τραπάτε μόνο τα φαγητά, όχι το σκεύος!

### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Βάση θέρμανσης
- Σκεύος φοντού με 8 πιρουνάκια
- \* Τα δύο ακόλουθα εξαρτήματα περιλαμβάνονται μόνο στη συσκευή 172667
- Δακτυλίδι φοντού
- Δακτυλίδι με 6 δισκάκια σάλτσας

### ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Τοποθετήστε τη βάση θέρμανσης σε ένα σταθερό τραπέζι ή σε άλλη σταθερή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε (ζεστή) εστία ηλεκτρικής κουζίνας. Μόνο για τη συσκευή 172667, τοποθετήστε πρώτα το δακτυλίδι με τα δισκάκια σάλτσας γύρω από τη βάση θέρμανσης. Προσοχή: το δακτυλίδι αυτό βρίσκεται στη θέση του όταν εφαρμόζει με ένα κλικ γύρω από την πλάκα θέρμανσης, αφού το πατήσετε με δύναμη. Βάλτε το φινι στην πρίζα και ρυθμίστε το κουπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Θα πρέπει να περιμένετε λίγα λεπτά μέχρι να προθερμανθεί η συσκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρόνο αυτό για να ετοιμάσετε τα υλικά. Μόλις φτάσει η συσκευή στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, θα σβήσει το ενδεικτικό λαμπάκι.

Σημείωση:

Κατά τη διάρκεια της χρήσης, το λαμπάκι της θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει. Αυτό υποδεικνύει ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί σωστά και ότι το περιεχόμενο του σκεύους διατηρείται συνεχώς στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΕΤ ΦΟΝΤΥ

Χάρη στη δυνατότητα ρύθμισης της θερμοκρασίας, το σκεύος φοντού είναι εξαιρετικά κατάλληλο για διάφορους τύπους φοντού, όπως το κλασικό φοντού με κρέας, αλλά και φοντού τυριών ή σοκολάτας, ή ακόμα και κινέζικο φοντού (με ζωμό). Βάλτε τα επιθυμητά υλικά στο σκεύος και τοποθετήστε το στη βάση θέρμανσης. Γεμίστε το σκεύος με λάδι, τυρί, ζωμό ή σοκολάτα, χωρίς να τη γεμίσετε μέχρι το χείλος. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το κόκκινο λαμπάκι θα ανάψει και θα σβήσει ενόσω ο θερμοστάτης ρυθμίζει τη θερμοκρασία. Για ένα κλασικό φοντού κρέατος, ο θερμοστάτης ρυθμίζεται στην υψηλότερη θερμοκρασία. Για φοντού τυριών, ζωμού ή σοκολάτας είναι προτιμότερο ο θερμοστάτης να ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θέση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία έτσι, ώστε το μίγμα να αρχίσει μόλις να βράζει. Ειδικά το τυρί και η σοκολάτα θα πρέπει να θερμαίνονται αργά για να μην ξεχειλίσουν. Ανακατεύετε σε τακτά διαστήματα τα υλικά για να αποκτήσετε ένα λείο μίγμα.

Η συσκευή **Classic Fondue Deluxe 172667** διαθέτει ένα δακτυλίδι με μικρά δισκάκια, ιδανικά για να σερβίρετε διάφορες σάλτσες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά τη διάρκεια του φοντού.

Τα ακόλουθα είδη λαδιού είναι κατάλληλα για φοντού: αραβοσιτέλαιο, αραχιδέλαιο, ηλιέλαιο και λάδι φριτέζας. Ελέγξτε αν αναγράφεται στη συσκευασία ότι το λάδι είναι κατάλληλο για φοντού. Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, διότι ορισμένα είδη λαδιού δεν είναι κατάλληλα και υπάρχει το ενδεχόμενο να αρχίσουν να πιτσιλούν κατά τη διάρκεια του φοντού.

Βγάλετε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη βάση θέρμανσης.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**ΒΓΑΛΤΕ ΠΡΩΤΑ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΚΑΙ ΑΦΗΣΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΝΑ ΚΡΥΩΣΟΥΝ ΚΑΛΑ ΠΡΙΝ ΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ.**

Με την εξαίρεση της βάσης θέρμανσης, όλα τα εξαρτήματα του σετ φοντού μπορούν να καθαριστούν μέσα σε σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειανικά μέσα ή σφρμάτινο σφουγγάρι. Υπόδειξη καθαρισμού: βάλτε ένα φλιτζάνι νερό και λίγο απορρυπαντικό στο σκεύος. Ρυθμίστε τη συσκευή στη χαμηλότερη θερμοκρασία και αφήστε την αναμμένη για 10 περίπου λεπτά. Σβήστε στη συνέχεια τη συσκευή και ξεπλύντε καλά το σκεύος. Δεν θα πρέπει να βραχεί η βάση θέρμανσης. Μπορείτε ενδεχομένως να την σκουπίσετε με ένα υγρό πανί.

## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΤΗΣ PRINCESS

Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση θέρμανσης σε νερό ή σε άλλα υγρά.

Βγάψτε πάντοτε το φιν από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση βλάβης. Θα πρέπει επίσης να βγάψτε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.

Η βάση θέρμανσης και τα διάφορα εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ: θα πρέπει να κρατάτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και να προσέχετε όταν την χρησιμοποιείτε. Πιάνετε τα εξαρτήματα μόνο από τη χειρολαβή.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά στην άκρη του τραπέζιου, του πάγκου της κουζίνας κ.λπ. ώστε να υπάρχει κίνδυνος να ανατραπεί. Επίσης, μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει ή να σκαλώσει κάποιος σε αυτό.

Σε περίπτωση που η συσκευή ή το καλώδιο υποστεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή αλλά να την επιστρέψετε στο κατάστημα αγοράς για επισκευή. Ένα καλώδιο που έχει υποστεί βλάβη μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή στην άμεση εγγύτητα μιας ζεστής εστίας ηλεκτρικής κουζίνας κ.λπ.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή ή το περιεχόμενό της είναι ακόμη ζεστό.

Τοποθετείτε το σκεύος πάντα σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.

Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές, διανοητικές και κινητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης ενδέχεται να αποβεί επικίνδυνη. Τα άτομα που φέρουν την ευθύνη για την ασφάλειά τους θα πρέπει να παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να τα επιβλέπουν κατά τη χρήση της συσκευής.

**PRINCESS CLASSIC FONDUE / SILVER FONDUE DELUXE**

**ART. 172666/172667**

١٧٢٦٦٧/١٧٢٦٦٦ الصنف

**PRINCESS CLASSIC FONDUE/SILVER FONDUE DELUXE**

### قبل الاستخدام

اقرأ دليل الاستخدام بعناية أولاً واحتفظ به لمراجعتك في المستقبل. تأكد من أن جهد الشبكة الكهربائية يتوافق مع جهد الجهاز. لا توصل الجهاز إلا بمقبس مؤرض.

تخلص من الورق اللاصق واغسل جميع الأجزاء في ماء ساخن وصابون واشطف الجهاز جيداً قبل استخدامه (ما عدا الأجزاء الكهربائية).

لا تستخدم أدوات حادة في المقلاة لأنها قد تخدشها. استخدم الشوك للغرس في الطعام وتجنب غرسها في المقلاة.

## الأجزاء

- قاعدة التسخين
- المقلاة الفندو و ٨ شوك
- \* **الجزان المذكوران أسفله ينطبقان على الصنف ١٧٢٦٦٧ فقط**
- حلقة الفندو
- حلقة الصلصة و ٦ أكواب صلصة

## كيفية استخدام الجهاز

تأكد من أن قاعدة التسخين موضوعة على طاولة راسخة أو على أي سطح ثابت. لا تضعها على فرن ساخن أو على أي أداة تسخين أخرى. خاص بـ ١٧٢٦٦٧ فقط: ضع أولاً حلقة الصلصة والأكواب على قاعدة التسخين. ملحوظة: تكون حلقة الصلصة في وضعها الصحيح فقط عندما تعشق في صفيحة التسخين (تحقق ذلك بالضغط عليها بإحكام).  
املاً المقلاة بالزيت أو الجبن أو المرققة أو الشوكولا وراعى ألا تزيد أو تنقص عن علامتي الحد الأدنى أو الأقصى. أدخل القابس في المقيس وأضبط زر الترموستات على درجة الحرارة المطلوبة. يسخن الجهاز في بضعة دقائق. يمكن أن تستخدم هذا الوقت لتحضير المكونات. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة ينطفئ الموشر الضوئي.

## ملحوظة:

عندما يكون الجهاز في الاستخدام يضيئ وينطفئ مؤشر الحرارة ويشير ذلك إلى أن الترموستات يعمل على الوجه الصحيح وعلى أن مكونات المقلاة تسخن على درجة الحرارة المضبوطة.

## اختيارات الفندو

يفضل الترموستات القابل للضبط تناسب مقلاة الفندو أنواع عديدة من الفندو مثل فندو اللحم التقليدي وكذلك فندو الجبن والشوكولا والفندو الصيني (بالمرققة). إملاً المقلاة بالمكونات المطلوبة وضعها على قاعدة التسخين. إملاً المقلاة بالزيت أو الجبن أو المرققة أو الشوكولا لكن لا تضع كمية كبيرة فيها. اضبط الترموستات على درجة الحرارة المطلوبة. ينطفئ ويضيئ المصباح الأحمر بسبب ضبط الترموستات للحرارة. اضبط الترموستات على أكبر درجة حرارة لفندو اللحم التقليدي، أما لفندو الجبن والمرققة والشوكولا اضبطه على درجة حرارة أقل. اضبط الحرارة بحيث لا تغلي المكونات. وبالأخص بالنسبة إلى الجبن والشوكولا يجب تسخينها ببطء لآلا تفيض. قلب من أن إلى آخر لتحصل على قوام أملس.

الصنف ١٧٢٦٦٧ Silver Fondue Deluxe تورد معها حلقة صلصة بأكواب صلصة وهي مثالية لتقديم صلصات متعددة أثناء تقديم الفندو.

تعتبر أنواع الزيوت التالية مناسبة للفندو: زيت الذرة وزيت الفول السوداني والزيت المخصص للقلي. راجع التعليمات المدونة على التعبئة لتتأكد من أنه صالح للفندو وهذا مهم لأن بعض الزيوت غير صالحة وقد يطش إذا استخدم للفندو.

اخلع القابس من المقيس إن كنت لا تستخدم قاعدة التسخين.

## التنظيف

اخلع القابس من المقيس أولاً وانتظر حتي تبرد جميع الأجزاء قبل الشروع في التنظيف. لا تنقل الجهاز قبل أن يبرد تماماً.

ما عدا قاعدة التسخين يمكن غسل جميع أجزاء جهاز الفندو بماء وصابون أو في غسالة الماعين. لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة أو قوية. نصيحة تنظيف: صب فنجان ماء وقطرة من سائل تنظيف الأواني في المقلاة. اضبط ترموستات الحرارة على أقل درجة تسخين واتركها لمدة ١٠ دقائق. أوقف الجهاز واشطفه جيداً. يجب أن تحمي عنصر التسخين من الإبتلال. نظفه بوفطة مبللة عند الضرورة.

## نصائح الأميرة

- لا تعمر القاعدة أبداً في الماء أو أي سائل آخر.
- اخلع قابس الجهاز من المقبس قبل التنظيف أو إن كان في الجهاز عطل. وإخلعه أيضا إن كنت لا تستخدم الجهاز.
- تسخن القاعدة والأجزاء المختلفة سخونة شديدة. أبعد الجهاز عن أيدي الأطفال وكن أنت أيضا حذرا. لا ترفع الأجزاء إلا عن طريق المقبض.
- لا تضع الجهاز بالقرب من حافة الطاولة لتجنب خطر السقوط ولا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن لأحد أن يتعثر عليه.
- إن تلف الجهاز أو سلكه ننصحك بعدم استخدامه وارساله إلى محل الشراء للإصلاح. لا يمكن استبدال سلك الجهاز إلا عن طريق قسمنا للخدمة.
- لا تضع هذا الجهاز على صفيحة تسخين أو بالقرب منها أو على أي منبع حرارة.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المتزلي فقط.
- لا تنقل الجهاز عندما يكون الجهاز أو المحتويات ساخنة.
- ضع مقلاة الفندو دائما على سطح ثابت مسطح.
- لا تستخدم هذا الطقم خارج المنزل.
- يجب الإشراف على الأطفال لتتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- إن استخدم الجهاز أطفال أو معاقون جسمانيا أو حسيا أو عقليا أو حركيا أو من يفتقد الخبرة أو العلم قد يعرضهم إلى أخطار. ويجب إذن على المشرفين عليهم أن يرشدوهم إلى استخدام الجهاز بالتعليمات الواضحة أو الإشراف عليهم.





