



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

TYPE 2665SE

CLASSIC FAMILY FONDUE SET



NL	Gebruiksaanwijzing	4
UK	Instructions for use	5
F	Mode d'emploi	6
D	Anleitung	8
E	Instrucciones de Uso	9
I	Istruzioni d'uso	11
S	Bruksanvisning	12
DK	Brugsanvisning	13
N	Bruksanvisning	15
SF	Käyttöohje	16
P	Instruções de utilização	17
GR	Οδηγίες χρήσεως	19

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
 CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
 GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 21-22

SEPTEMBER 2004

VOOR HET GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit toestel alleen op een geaard stopcontact aan.

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

Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan; dit om eventuele beschadigingen te voorkomen. Prik met de vorkjes alleen in de ingrediënten, niet in de pan!

ONDERDELEN

- Verwarmingsbasis
- Fonduepan met 8 vorkjes
- Fondueing
- Sausring met 6 sausbakjes

BEDIENING VAN HET APPARAAT

Zorg dat de verwarmingsbasis op een stevige tafel of andere stabiele ondergrond staat. Zet het apparaat niet op een (hete) kookplaat. Plaats als eerste de sausring met bakjes om de verwarmingsbasis.

Let op: de sausring is pas correct gepositioneerd wanneer deze, door stevig te drukken, over het verwarmingsplaatje heenklikt.

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 alvast klaarzetten. Zodra het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zal het indicatielampje doven.

Opmerking:

Gedurende het gebruik zal het temperatuurlampje aan- en uitgaan; dit duidt erop dat de thermostaat correct werkt en inhoud van de pan steeds wordt bijgesteld naar de ingestelde temperatuur.

GEBRUIK VAN FONDUE

Door de regelbare temperatuurinstelling is de fonduepan uitermate geschikt voor verschillende soorten fondues, zoals de klassieke vleesfondue maar ook voor een kaasfondue, een chocoladefondue of een Chinese fondue (met een bouillon). Vul de pan met de gewenste ingrediënten en plaats deze op de verwarmingsbasis. Vul de pan met olie, kaas, bouillon of chocolade, maar doe de pan niet te vol. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Het rode lampje gaat aan en uit, naar gelang de thermostaat de temperatuur bijregelt. Voor de klassieke vleesfondue wordt de thermostaat op maximaal ingesteld, voor een kaas-, bouillon- en chocoladefondue kan de thermostaat beter op een wat lager niveau worden gezet. Stel de temperatuur zodanig in dat het mengsel net gaat borrelen. Vooral kaas en chocolade dienen langzaam opgewarmd te worden om overkoken te voorkomen. Roer af en toe de ingrediënten door om een glad mengsel te verkrijgen.

Dit apparaat is voorzien van een sausring met sausbakjes, ideaal voor het uitserveren van verschillende sausjes die tijdens het fondue kunnen worden gebruikt.

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 gaan spatten gedurende het fondue.

Trek de stekker uit het stopcontact indien de verwarmingsbasis niet meer gebruikt wordt.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT EN LAAT ALLE ONDERDELEN GOED AFKOELEN VOORDAT DEZE WORDEN SCHOONGEMAAKT.

Alle onderdelen van de fonduepan, behalve de verwarmingsbasis, kunnen in een sopje of in de vaatwasser gereinigd worden. Gebruik hierbij geen schurende middelen of een schuursponsje. Schoonmaaktip: doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de pan. Schakel de verwarming in op de laagste temperatuur en laat deze 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 in water of andere vloeistof onder.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen. Haal de stekker ook uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- 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 beet aan de handgreep.
- 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 zou kunnen 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 het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Verplaats het apparaat niet zolang het apparaat of de inhoud nog heet is.
- Zet de pan altijd op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Gebruik deze set niet buitenshuis.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SET

ART. 2665SE

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
- Fondue ring
- Sauce ring with 6 sauce containers

HOW TO USE THE APPLIANCE

Make sure the griddle is placed on a sturdy table or other stable surface. Do not place it on a (hot) stove or hob. First, put the sauce ring with the containers 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).

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.

This appliance has a sauce ring with sauce containers, 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.

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 pan on a stable and flat surface.
- Do not use this set outdoors.

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 earth terminal which is marked with the letter E or  or coloured green and yellow.

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SET

ART. 2665SE

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
- 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). 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

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.

Cet appareil 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 nettoyeur abrasif ni de tampon à récurer. Conseil de nettoyage : verser une tasse d'eau et un peu de liquide 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 DE PRINCESS

- Ne jamais plonger le socle chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux. Débrancher également la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Le socle chauffant et les diverses pièces deviennent bouillantes. Tenez les enfants à distance et soyez bien sûr vous-même très prudent. Saisir uniquement les éléments par leur poignée.
- Veillez à ne pas poser l'appareil trop près du rebord de la table ou du plan de travail de façon à ce que personne ne puisse le renverser ; veiller à ce que le cordon soit disposé de façon à ce que l'on ne puisse pas trébucher dessus ou s'y accrocher.
- Si l'appareil ou le cordon est endommagé, ne plus utiliser l'appareil et le rapporter au magasin pour le faire réparer. Le remplacement du cordon ne peut être effectué que par le 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 le caquelon et son contenu sont encore brûlants.
- Placer toujours l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SET

ART. 2665SE

VOR DEM GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung Ihrer Wohnung der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Vor dem Erstgebrauch eventuelle Aufkleber entfernen und alle Teile (mit Ausnahme des Heizelements) mit Seifenwasser reinigen und danach gründlich abspülen.

Keine scharfen Gegenstände im Topf benutzen, da dadurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Mit den Gabeln nur in die Zutaten stechen, nicht in den Topf!

ELEMENTE

- Heizelement
- Fonduetopf mit 8 Gabeln
- Fondueing
- Soßenring mit 6 Soßenschalen

BEDIENUNG DES GERÄTS

Darauf achten, dass das Heizelement auf einem stabilen Tisch oder einer anderen gleichwertigen Unterlage steht. Das Gerät nicht auf eine (heiße) Kochplatte stellen. Zuerst den Soßenring mit den Schalen um das Heizelement legen. Achtung: Der Soßenring befindet sich erst dann in der richtigen Position, wenn er durch kräftiges Andrücken über der Heizplatte eingeklickt wurde.

Den Stecker in die Steckdose stecken und mit dem Thermostatknopf die gewünschte Temperatur einstellen. Es dauert einige Minuten, bis das Gerät warm ist. In dieser Zeit können bereits die Zutaten vorbereitet werden. Wenn das Kontrolllämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Hinweis:

Während des Betriebs geht das Temperaturkontrolllämpchen an und aus. Das ist normal und bedeutet, dass der Thermostat ordnungsgemäß funktioniert und die eingestellte Temperatur jeweils angepasst wird.

BENUTZUNG DES FONDUE-SETS

Aufgrund der regelbaren Temperatureinstellung eignet sich der Fonduetopf für verschiedene Fonduearten wie das klassische Fleischfondue, aber auch für Käse-, Schokoladen- und für chinesisches Fondue (mit einer Bouillon). Den Topf mit den gewünschten Zutaten füllen und auf das Heizelement stellen. Den Topf mit Öl, Käse, Bouillon oder Schokolade füllen. Der Topf darf allerdings nicht zu voll sein! Mit Hilfe des Temperaturreglers die gewünschte Temperatur einstellen. Da der Thermostat während des Betriebs die Temperatur immer anpasst, schaltet sich das rote Lämpchen entsprechend ein und aus. Für das klassische Fleischfondue wird der Thermostat auf die Höchsttemperatur eingestellt, für Käse-, Bouillon- und Schokoladenfondue kann mit dem Thermostat eine etwas niedrigere Temperatur gewählt werden. Die Temperatur so einstellen, dass die Flüssigkeit zu brodeln beginnt. Vor allem Käse und Schokolade müssen langsam erwärmt werden, um ein Überkochen zu vermeiden. Ab und zu umrühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Dieses Gerät ist mit einem Soßenring mit Soßenschalen ausgestattet. Ideal zum Servieren verschiedener Soßen, die während zum Fondue probiert werden können.

Folgende Öle eignen sich für ein Fondue: Maiskeim-, Erdnuss-, Sonnenblumen- und Frittieröl. Auf der Verpackung nachlesen, ob sich das Öl zur Verwendung in einem Fondue eignet. Das ist sehr wichtig, da einige Öle ungeeignet sind und spritzen können.

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

REINIGUNG

VOR DER REINIGUNG ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN UND ALLE ELEMENTE GUT ABKÜHLEN LASSEN!

Alle Teile des Fonduetopfs, mit Ausnahme des Heizelements, können in Seifenwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer verwenden. Reinigungstipp: Eine Tasse Wasser und etwas Geschirrspülmittel in den Topf geben. Die Temperatur des Gerätes auf die niedrigste Stufe einstellen und etwa 10 Minuten eingeschaltet lassen. Anschließend ausschalten und gut ausspülen. Das Heizelement muss trocken bleiben. Es kann eventuell mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

PRINCESS-TIPPS

- Das Heizelement nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen. Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Das Heizelement und verschiedene Elemente werden sehr heiß. Darauf achten, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet. Selbst bitte ebenfalls vorsichtig sein. Die Teile nur an den Griffen 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 fallen 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 o. Ä. stellen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät nicht umstellen, solange das Gerät selbst oder der Inhalt noch heiß sind.
- Den Topf immer auf eine stabile und gerade Oberfläche stellen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SET

ART. 2665SE

EQUIPO DE FONDUE PARA TODA LA FAMILIA

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 la base de calentamiento) en agua jabonosa y enjuáguelos bien.

No utilice objetos punzantes dentro de la olla de fondue, los que pudieran dañar la capa antiadherente. Utilice los tenedores para pinchar sólo en los ingredientes, ¡no en la olla!

COMPONENTES

- Base de calentamiento
- Olla de fondue con 8 tenedores
- 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 en una placa de cocción (caliente). 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 placa de calentamiento, empujándolo fuertemente. Enchufe la clavija en la toma de corriente y ponga el botón del termostato en la temperatura deseada. El aparato tardará algunos 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 y que se está adaptando una y otra vez la temperatura ajustada.

USO DEL EQUIPO DE FONDUE

Gracias a la regulación de temperatura, el equipo de fondue es especialmente apto 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 el ingrediente deseado y colóquela en la base de calentamiento. 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. No llene por debajo del nivel mínimo ni por encima del nivel máximo. 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.

Este aparato lleva 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.

Todos los componentes de la olla de 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 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. 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 esté averiado el mismo o el cable, sino devuélvalo al comercio para su reparación. Un cable averiado únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato en o muy cerca de una placa de cocción caliente, etc.
- Este equipo está destinado exclusivamente a uso doméstico.
- No traslade el equipo mientras el contenido y la base de calentamiento todavía estén calientes.
- Siempre coloque la olla sobre una superficie estable y plana.
- No utilice este equipo en el exterior.

PRIMA DELL'USO

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente 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 base riscaldante).

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

COMPONENTI

- Base riscaldante
- Pentola per fonduta con 8 forchette
- Anello ferma forchette
- Anello porta ciotole per salse con 6 ciotole

USO DELL'APPARECCHIO

Posizionate la base riscaldante su un tavolo solido o un'altra superficie stabile. Non posizionate mai l'apparecchio su una piastra di cottura (calda). Inserite per primo l'anello porta ciotole sulla base riscaldante. Attenzione: L'anello porta ciotole è posizionato correttamente quando, inserendolo con decisione sulla piastra riscaldante, udite uno scatto.

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, indicando il corretto funzionamento del termostato che fa sì che il contenuto della pentola rimanga alla temperatura impostata.

USO DELLA PENTOLA PER 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 la pentola sulla base riscaldante. Versate l'olio, il formaggio o il cioccolato nella pentola, senza però riempirla troppo. Impostate la temperatura desiderata mediante l'apposito regolatore. 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.

Questo apparecchio 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.

Tutti i componenti della pentola per la fonduta, eccetto la base riscaldante, possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Non usate mai sostanze o spugnette abrasive. Suggerimento 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 10 minuti. Quindi, spegnete l'apparecchio e sciacquatelo bene. La base riscaldante deve essere mantenuta sempre asciutta. Eventualmente potete pulirla con un panno umido.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Non immergete mai la base riscaldante 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. Togliete la spina dalla presa di alimentazione quando non usate l'apparecchio.
- La base riscaldante ed i vari componenti diventano molto caldi: teneteli fuori dalla portata dei bambini e maneggiateli 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 esclusivamente dai tecnici del centro di assistenza.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Questo apparecchio è destinato ad uso domestico.
- Non spostate l'apparecchio fintantoché l'apparecchio ed il suo contenuto sono caldi.
- Posizionate la pentola sempre su una superficie piana e stabile.
- Non usate questo apparecchio all'aperto.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SET

ART. 2665SE

INNAN DU BÖRJAR

Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att elförsörjningen i ditt hushåll motsvarar apparatens spänning. Anslut apparaten endast till jordade 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

- Värmehäll
- Fonduegryta med 8 st. gafflar
- Fonduering
- Såsring med 6 st. såsbehållare

ATT ANVÄNDA APPARATEN

Se till att hällen är placerad på ett stabilt bord eller på annan stabil yta. Placera den inte på en (het) spis eller kokplatta. Placera först såsringen med behållarna på värmehällen. Obs: såsringen är endast i rätt position när den klickar på plats på värmeplattan (genom att den trycks ned ordentligt).

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 pannan 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.

Apparaten har en såsring med såsbehållare, 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.

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. Tag ut kontakten ur uttaget när apparaten inte används.
- Värmehällen och diverse delar blir mycket varma: Förvara oåtkomligt för barn och var även försiktig själv. Använd endast handtaget för att lyfta delarna.
- Placera inte apparaten för nära kanten på bordet eller arbetsytan, eftersom någon kan snubbla på sladden; låt inte sladden hänga över kanten eftersom personer eller föremål kan trasslas in.
- 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.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SÆT

ART. 2665SE

INDEN BRUGEN

Læs allerførst brugsanvisningen 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 alle dele grundigt.

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

BESKRIVELSE

- Varmeelement
- Fonduegryde med 8 gaffler
- Fondue-ring
- Sauce-ring med 6 sauceskåle



BETJENING AF APPARATET

Sørg for, at varmeelementet står på et solidt bord eller et andet stabilt underlag. Stil ikke apparatet på en (varm) kogeplade. 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. Stik stikket i kontakten og indstil termostaknappen 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 den indstillede temperatur hele tiden bliver reguleret.

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 begynder at boble svagt. 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.

Apparatet 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: majskerneolie, jordnøddolie, solsikkeolie og fritureolie. Kontroller på emballagen, om olien er egnet til fondue. Se godt efter, da nogle olier 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.

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 aldrig 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.



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. Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt.

Fjern evt. alle etiketter og rengjør alle delene i oppvaskvann før bruk (unntatt varmeunderlaget). Skyll dem godt.

Ikke bruk skarpe gjenstander i gryten, da disse kan skade anti-klebebelegget. Stikk kun i ingrediensene med gaflene, ikke i gryten.

LØSE DELER

- Varmebase
- Fonduegryte med 8 gafler
- Fonduering
- Sausring med 6 små sauskar

BEDIENING VAN HET APPARAAT

Sørg for at varmebasen står på et stødig bord eller annen stabil bunn. Ikke sett apparatet på en (varm) kokeplate. Plaser først sausringen med karene rundt varmebasen. Husk: Sausringen sitter først riktig når du trykker den godt ned og den gir et klikk over varmeplaten. Sett støpselet i stikkkontakten og still inn termostatknappen på ønsket temperatur. Det tar noen minutter før apparatet blir oppvarmet. I mellomtiden kan du ta frem ingrediensene. Så snart apparatet har oppnådd riktig temperatur, vil temperaturlyset slukkes.

Bemerkning:

Temperaturlyset tennes og slukkes regelmessig mens du bruker apparatet. Dette viser at termostaten fungerer som den skal, og at den innstilte temperaturen justeres hver gang.

BRUK AV FONDUEGRYTEN

Takket være den justerbare temperatursinnstillingen egner denne fonduegryten seg utmerket til forskjellige fonduesorter, som f.eks. vanlig kjøttfondue, men også ostefondue, sjokoladefondue eller kinesisk fondue (med buljong). Fyll gryten med de ingrediensene du vil ha og sett den på varmeunderlaget. 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 kjøtt-, buljong- eller sjokoladefondue kan termostaten heller settes litt lavere. Still inn temperaturen slik at blandingen ikke begynner å småkoke. Især ost og sjokolade skal varmes opp langsomt, ellers vil gryten koke over. Rør av og til for å få en jevn blanding.

Dette apparatet er utstyrt med en sausring med små sauskar, som er svært egnet for servering av forskjellige sauser. De kan bli brukt mens du lager fondue.

Følgende oljer egner seg for fondue: maisolje, peanøttolje, solsikkeolje og frityrolje. 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 skvette i fonduegryten.

Dra støpselen ut av stikkkontakten når varmebasiene ikke skal brukes mer.

RENGJØRING**TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST OG LA ALLE DELENE AVKJØLES GODT FØR DE BLIR RENGJØRT**

Alle delene til fonduegryten kan rengjøres i vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin. Bruk ikke skuremidler eller skuresvamp. Rengjøringstips: ha 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. Varmeunderlaget skal holdes tørt. Eventuelt kan du tørke det med en fuktig klut.



TIPS FRA PRINCESS

- Dypp aldri varmeunderlaget i vann eller annen væske.
- Ta alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og ved defekter. Ta også støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Varmebasen og de forrskjellige 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 nært kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, 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. En sund ledning må bytes hos vårt serviceavdeling.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk.
- Ikke flytt gryten så lenge innholdet og varmeunderlaget fremdeles er varme.
- Sett alltid gryten på en stabil og jevn bunn.
- Bruk ikke settet utendørs.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SET

ART. 2665SE

ENNEN KÄYTTÖNOTTOA

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

Poista mahdolliset tarrat ja puhdistaa kaikki osat (paitsi kuumennusalusta) ennen käyttöä astianpesuaineviedessä ja huuhtelee ne hyvin.

Voittumisen välttämiseksi padan sisäpintaa ei saa koskettaa terävillä välineillä. Pistelee haarukoilla ainoastaan ruoka-aineita, ei pataa!

LAITTEEN OSAT

- Kuumennusalusta
- Fondyyypata ja 8 haarukkaa
- Fondyyrengas
- Kastikerengas ja 6 kastikekulhoa

LAITTEEN KÄYTTÖ

Varmista, että kuumennusalusta on sijoitettu tukevalle pöydälle tai muulle vakaalle alustalle. Älä aseta laitetta (kuumalle) keittolevyille. Aseta ensin kastikerengas kulhoineen kuumennusalustalle. Huomaa: kastikerengas on asetettu oikein paikalleen vasta kun se lujasti painettaessa kiinnittyy kuumennusalustan ympärille. Kytke pistotulppa pistorasiaan ja säädä lämpötilanvalitsimella haluttu lämpötila. Laitteen kuumeneminen kestää muutamia minuutteja. Tällä välin voit asettaa ainekset valmiiksi. Heti kun laite on saavuttanut halutun lämpötilan, merkkivalo sammuu.

Huomautus:

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

FONDYYN KÄYTTÖ

Säädettävän lämpötilan ansiosta fondyyypata on erittäin sopiva erilaisten fondyyruokien valmistukseen. Paitsi perinteistä lihafondyytä sillä voi valmistaa myös juusto- ja suklaafondyytä tai kiinalaista (lihaliemi)fondyytä. Laita pataan tarvittavat ainekset ja aseta se kuumennusalustalle. Täytä pata öljyllä, juustolla, lihaliemellä tai suklaalla, ei kuitenkaan liian täyteen. Säädä lämpötilansäätimellä haluttu lämpötila. Punainen merkkivalo syttyy ja sammuu sitä mukaa kuin lämpötilansäädin säätelee lämpötilaa. Perinteisen lihafondyyin valmistukseen lämpötilansäädin asetetaan maksimiin, mutta juusto-, lihaliemi- ja suklaafondyytä varten on parempi säätää lämpötila alhaiseksi. Säädä lämpötila sellaiseksi, että seos alkaa juuri ja juuri poreilla. Ennen kaikkea juusto ja suklaa tulee kuumentaa hitaasti, koska ne voivat kiehua yli. Sekoita aineksia silloin tällöin niin että syntyy tasainen seos.



Tähän laitteeseen kuuluu kastikerengas ja -kulhot, jotka ovat ihanteellisia fondyyaterioiden kanssa käytettyjen kastikkeiden tarjoilussa.

Seuraavat öljyt sopivat fondyyateriaan: maissinalkioöljy, maapähkinäöljy, auringonkukkaöljy ja friteerausöljy. Tarkista ensin pakkauksesta, että öljy sopii fondyykäyttöön. Ole tässä suhteessa tarkkaavainen, sillä kaikki öljyt eivät ole sopivia, vaan voivat roiskua fondyytä käytettäessä.

Ota pistotulppa pois pistorasiasta ellei kuumennusalustaa enää käytetä.

PUHDISTAMINEN

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIESTA JA ANNA KAIKKIEN OSIEN JÄÄHTYÄ HYVIN ENNEN PUHDISTUSTA.

Kaikki fondyyypadan osat kuumennusalustaa lukuunottamatta voidaan pestä astianpesuainevedessä tai astianpesukoneessa. Älä käytä puhdistukseen hankausaineita tai hankaussientä. Puhdistusvinkki: kaada pataan kupillinen vettä ja hieman astianpesuainetta. Säädä lämpötila alhaisimpaan asentoon ja anna aineen vaikuttaa kymmenisen minuuttia. Katkaise virta ja huuhtele pata hyvin. Kuumennusalusta on pidettävä kuivana. Pyyhi sen pinta tarvittaessa kostealla liinalla.

PRINCESS-OHJEITA

- Älä upota kuumennusalustaa koskaan veteen tai muuhun nesteeseen.
- Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta myös kun laitetta ei käytetä.
- Kuumennusalusta ja monet laitteen osat kuumenevat; huolehdi siitä, että ne ovat lasten ulottumattomissa, ja ole itsekin varovainen. Tartu osiin ainoastaan kädensijasta.
- Huolehdi myös siitä, että laite ei ole niin lähellä pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon; huolehdi myös siitä, että verkkojohto ei roiku siten, että siihen voi kompastua tai takertua.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se tai sen verkkojohto on vioittunut, vaan se on toimitettava takaisin myyntiliikkeeseen korjattavaksi. Ainoastaan huoltopalvelu voi vaihtaa vioittuneen verkkojohdon.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevyllä tms. tai aivan sen lähelle.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä siirrä laitetta niin kauan kuin se tai sen sisältö ovat vielä kuumia.
- Aseta pata aina vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona.

PRINCESS CLASSIC FAMILY FONDUE SET

ART. 2665SE

ANTES DE UTILIZAR

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

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

Não use objectos afiados dentro da panela pois pode danificar a camada anti-aderente. Deve picar com os garfos apenas os ingredientes, fora e não dentro da panela!

PEÇAS

- Base de aquecimento
- Panela de fondue com 8 garfos
- Tabuleiro de fondue
- Tabuleiro para molhos com 6 tijelas

FUNCIÓNAMENTO 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 de fogão (quente). Coloque primeiro o tabuleiro dos molhos com as tijelas à volta da base de aquecimento. Atenção: o tabuleiro dos molhos só se encontra bem colocado quando, o pressionar sobre a base de aquecimento e ouvir em seguida um estalido.



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

Observação:

Enquanto usar o aparelho, a luz de aviso da temperatura acende-se e desliga-se; isto indica que o termóstato funciona e que a temperatura previamente programada é regulada conforme o conteúdo existente dentro da panela.

COMO UTILIZAR O FONDUE

Uma vez que é possível programar a temperatura, a panela de fondue é sobretudo excelente 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 o ingrediente que deseje, colocando-a sobre a base de aquecimento. Encha a panela com óleo, queijo, caldo ou chocolate, não a enchendo demasiado. Não deve encher nem abaixo do nível mínimo nem acima do nível máximo. 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 a uma temperatura mais baixa, por exemplo “média”. Deve programar a temperatura de forma a que a mistura comece a ferver lentamente. Sobretudo o queijo e o chocolate devem aquecer devagar, caso contrário cozem demasiado. Mexa de vez em quando até obter um creme fino.

Este aparelho vem equipado com um tabuleiro para molhos com tijelas, 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. Controle se na embalagem vem indicado qual o óleo em questão que deve ser usado para fazer um determinado fondue. Tenha muita atenção relativamente a este ponto, visto que alguns óleos não podem ser usados para fondue e podem começar a salpicar enquanto preparar o fondue.

Desligue a tomada da corrente quando deixar de utilizar a base de aquecimento.

LIMPEZA

DESLIGUE PRIMEIRO A TOMADA DA CORRENTE E DEIXE ARREFECER BEM TODAS AS PEÇAS ANTES DE AS LIMPAR.

Pode lavar todas as peças da panela de fondue com excepção da base de aquecimento com água morna e detergente ou na máquina de lavar loiça. Não deve usar nem detergentes que risquem ou sejam corrosivos ou nem esponjas de esfregar. Sugestão: deite uma chávena de água e umas gotas de detergente na panela. Ligue o aquecimento à temperatura mais baixa e deixe actuar durante 10 minutos. Desligue em seguida e lave bem com água limpa. A base de aquecimento deve ficar seca. Pode eventualmente limpá-la com um pano húmido.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Nunca mergulhe a base de aquecimento em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre a tomada da corrente antes de limpar ou aparelho ou se o mesmo estiver avariado. Desligue também a tomada da corrente quando deixar de usar o aparelho.
- A base de aquecimento e as diversas peças podem aquecer muito: mantenha-a fora do alcance das crianças e tenha cuidado você mesmo. Deve pegar nas peças sempre pela asa.
- Certifique-se que o aparelho não se encontra perto da berma da mesa, bancada, etc, de forma a que alguém o possa derrubar; certifique-se igualmente que o cabo de alimentação não se encontra pendurado, para evitar que alguém possa tropeçar nele.
- Deixe de usar o aparelho quando se avariar ou o cabo de alimentação estiver danificado, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência.
- Não coloque o aparelho perto ou sobre uma chapa de fogão quente, etc.
- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.
- Não desloque o aparelho enquanto o conteúdo da panela e a base de aquecimento ainda estiverem quentes.
- Coloque sempre a panela sobre uma superfície estável e plana.
- Não use este conjunto de fondue no exterior.



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 ξεπλύντε τα καλά.

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Βάση θέρμανσης
- Σκεύος φοντού με 8 πιρουνάκια
- 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. 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 φιν στην πρίζα και ρυθμίστε το κουμπί 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 ακόμη 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 ανάβει και θα σβήνει 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.

Αυτή η συσκευή 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.



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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΒΓΑΛΤΕ ΠΡΩΤΑ ΤΟ ΦΙΝ 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. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα ή συρμάτινο 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.
- Βγάζετε πάντοτε το φιν από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση βλάβης. Θα πρέπει επίσης να βγάζετε 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. Πάνετε τα εξαρτήματα μόνο από τη χειρολαβή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά στην άκρη του τραπεζιού, 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.



GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/NÍ LIST
Κάρτα εγγύησης



PRINCESS®

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d'achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum

Købs-dato
Innkjøpsdato
Ostopäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákuðu
Ημερομηνία αγοράς



Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής



TYPE



Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerc
Acquirente
Köpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupující
Αγοραστής



NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN

1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defecten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE

For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembly or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE

1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE

1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA

PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellena y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA

Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmuntat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze che comunemente non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI

1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantien omfattar fabriktions- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI

Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren. Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller reparerer af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI

1 års garanti. Garantien gjelder fabrikkasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU

Takuu aika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus- ja/ tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA

Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijihj proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomes-tni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY

Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněný záruční list. Záruka nevhztahuje na poruchy způsobené nesprávným používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poškození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI

Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleiðsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er háð því að framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdín nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΠΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Ιχρόνο εγγύησης για λιθη κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρως η απόδειξη εγγύησης Δεν εγγώνται βλάβες που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση. Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθες βλάβες.



