



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 292994

CHOCOLATE FOUNTAIN

NL	Gebruiksaanwijzing	3
UK	Instructions for use	3
F	Mode d'emploi	5
D	Anleitung	6
E	Instrucciones de Uso	7
I	Istruzioni d'uso	8
S	Bruksanvisning	9
DK	Brugsanvisning	9
N	Bruksanvisning	10
SF	Käyttöohje	11
P	Instruções de utilização	12
GR	Οδηγίες χρήσεως	13
ARAB	تعليمات الاستخدام	15

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat.

GEBRUIK

Controleer voordat u de chocoladefontein voor het eerst gebruikt de 3 plastic afstandhouders van de schroef. Deze bevinden zich op de plastic voet in de roestvrijstalen schaal. Zorg ervoor dat de schroefkolom stevig op zijn plaats staat.

1. Plaats de chocoladefontein op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Gebruik de juiste soort chocolade. U kunt het beste chocolade met een hoog cacaogehalte gebruiken die speciaal wordt gemaakt voor chocoladefontein/-fondue. Maar met Belgische chocolade gaat het net zo goed. NB: Schakel de motor pas in als de chocolade vloeibaar is.
3. Chocolade kunt u het makkelijkst verwarmen in de magnetron. Breek de chocolade in stukjes en doe ze gedurende 60 tot 90 seconden in de magnetron, al naar gelang het wattage van de magnetron.
4. Steek de stekker van de chocoladefontein in het stopcontact en schakel de knop naar de 'HEAT'-stand om de schaal op te warmen.
5. Schenk de vloeibare chocolade erin en schakel de motor naar de 'HEAT MOTOR'-stand.
6. We adviseren om aan de vloeibare chocolade een halve theelepel bakolie toe te voegen voor een betere doorstroming.
7. Schakel na ongeveer 2 minuten de motor gedurende 1 minuut uit en schakel hem dan weer in. Alle luchtbellen horen nu verdwenen te zijn. Nu kan de chocolade lekker doorstromen.

NB:

Schakel het verwarmingselement niet uit zolang de schroef in gebruik is. Anders wordt de chocolade hard en wordt de motor te zwaar belast. Daardoor kan het apparaat kapot gaan.

Voeg nooit koude chocolade toe wanneer het apparaat in gebruik is.

SCHOONMAKEN

HAAL VOORDAT U MET REINIGEN BEGINT EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT

1. Kiep overgebleven chocolade uit de schaal.
2. Veeg de schaal schoon met keukenpapier, reinig hem met een vochtige doek en droog hem dan goed af.
3. Maak de schroef en de schroefkolom grondig schoon.

PRINCESS-TIPS

- Dompel de voet van het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- Gebruik het apparaat niet in of bij water.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- Indien u het apparaat lange tijd niet gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Een beschadigd snoer kan alleen met behulp van speciaal gereedschap door onze servicedienst worden vervangen.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Zet het apparaat niet op een zeer heet oppervlak.
- Lees de gebruiksaanwijzing altijd volledig en zorg dat u de aanwijzingen begrijpt.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of volwassenen 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.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

Read these instructions carefully before using this appliance for the first time. Check that the voltage of your domestic electrical supply conforms to the voltage indicated on the appliance.



HOW TO USE

Before using your chocolate fountain please check the 3 plastic spacers of the auger, located on the plastic base inside the stainless bowl. Make sure the auger column is firmly locked in position.

1. Place your chocolate fountain on a flat and stable surface.
2. Choose the right type of chocolate. It is best to use chocolate with a high cocoa content which is specially produced for chocolate fondues/fountains. However, Belgian chocolate works just as well.
NOTE: Only switch the motor on if the chocolate is in a liquid state.
3. The easiest way to warm up the chocolate quickly is in a microwave oven. Break up the chocolate into small pieces and microwave for approximately 60 to 90 seconds, depending on the microwave oven's wattage.
4. Plug the unit to an earthed socket and turn the button to the 'HEAT' position to heat up the bowl of the unit.
5. Pour in the melted chocolate and switch on the motor by turning the button to the 'HEAT MOTOR' position.
6. We recommend adding half a teaspoon of cooking oil to the liquid chocolate to help it flow through.
7. After approximately 2 minutes switch off the motor for 1 minute and then switch it back on. This should remove any air pockets. Now the chocolate should be flowing through nicely.

Note:

Do not turn off the heating element while the auger is in use, as this will cause the chocolate to solidify and put strain on the motor. This could cause the unit to malfunction.

Never add any cold liquids to the chocolate while using the appliance.

CLEANING

MAKE SURE THE UNIT IS UNPLUGGED FROM THE ELECTRICAL SOCKET BEFORE CLEANING

1. Tip out any remaining chocolate from the bowl.
2. Wipe the bowl with kitchen paper, then clean with a damp cloth and dry completely.
3. Clean the auger and auger column thoroughly.

PRINCESS TIPS

- Never immerse the base of the unit in water or any other liquid.
- Do not use the unit in or near water.
- Never use abrasive cleaning agents.
- Never leave the unit unattended while in use.
- When not using the unit for a long period, please ensure it is disconnected from the main power supply.
- Never use the unit if the power cord is damaged. A damaged cord should only be replaced by our service department using special tools.
- Keep the unit away from children.
- Do not place the unit on extremely hot surfaces.
- Always make sure that you read the user manual in full and understand the instructions for use.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or adults with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can be hazardous. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 3 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

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

PRINCESS CHOCOLATE FOUNTAIN

ART. 292994

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser la fontaine à chocolat, s'assurer que les trois cales d'espacement en plastique de la vis sans fin sont bien en place. Elles sont situées sur la base en plastique dans le bol en inox. S'assurer que la colonne avec la vis sans fin est positionnée correctement.

1. Installer la fontaine à chocolat sur une surface plane et stable.
2. Choisir le type de chocolat adéquat. Le mieux est d'utiliser du chocolat spécialement prévu pour fondues / fontaines à chocolat ayant une haute teneur en cacao. Mais tout chocolat de bonne qualité conviendra également. REMARQUE : N'allumer le moteur que lorsque le chocolat est liquide.
3. La meilleure façon de faire fondre le chocolat rapidement est de le faire chauffer au four à micro-ondes. Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre au four à micro-ondes entre 60 et 90 secondes, selon la puissance du four.
4. Brancher l'appareil dans une prise de terre et régler le bouton sur la position 'HEAT' pour faire chauffer le bol.
5. Y verser le chocolat fondu et allumer le moteur en réglant le bouton sur la position 'HEAT MOTOR'.
6. Il est conseillé d'ajouter une demi-cuillerée de café d'huile alimentaire au chocolat liquide afin de favoriser l'écoulement du chocolat.
7. Au bout de 2 minutes environ, éteindre l'appareil pendant une minute puis l'allumer de nouveau. Ceci afin de supprimer les bulles d'air éventuelles. A présent, le chocolat devrait s'écouler en formant une belle cascade.

Remarque :

Ne pas éteindre l'élément chauffant pendant que tourne la vis sans fin car cela risquerait de solidifier le chocolat et d'entraîner une surcharge du moteur ce qui pourrait entraver le bon fonctionnement de l'appareil. Ne jamais ajouter de liquide froid dans le chocolat quand la fontaine fonctionne.

ENTRETIEN

TOUJOURS S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ AVANT DE LE NETTOYER

1. Enlever les restes éventuels de chocolat qui se trouvent dans le bol.
2. Essuyer le bol avec du papier essuie-tout, le nettoyer avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
3. Nettoyer soigneusement la colonne et la vis sans fin.

CONSEILS PRINCESS

- Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil dans ou à proximité de l'eau.
- Ne jamais utiliser de détergents abrasifs.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- S'assurer que l'appareil est débranché du secteur s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Seul notre service après-vente peut remplacer un cordon endommagé sur ce type d'appareil nécessitant des outils spéciaux.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas installer l'appareil sur une surface extrêmement chaude.
- Veiller à lire attentivement la notice et comprendre toutes les instructions qu'elle contient avant d'utiliser l'appareil.



- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des adultes handicapés physiques, mentaux ou moteur, ou des personnes disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes peut entraîner des accidents. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur fournir une assistance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être contrôlé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

PRINCESS CHOCOLATE FOUNTAIN

ART. 292994

Vor dem Erstgebrauch die Gebrauchsanweisung gründlich durchlesen. Überprüfen, ob die Netzspannung im Haus der des Gerätes entspricht.

GEBRAUCH

Vor Gebrauch des Schokoladenbrunnen zuerst die 3 Kunststoffhaltepunkte der Spirale kontrollieren, die sich auf dem Fuß der Edelstahlschüssel befindet. Darauf achten, dass die Spirale gut befestigt ist.

1. Den Schokoladenbrunnen auf eine gerade, stabile Unterlage stellen.
2. Eine geeignete Schokoladensorte verwenden. Am besten ist eine Schokoladensorte mit einem hohen Kakaogehalt, die speziell für Schokoladenfondues und -brunnen hergestellt wird. Belgische Schokolade kann genauso gut verwendet werden. HINWEIS: Den Motor erst einschalten, wenn die Schokolade flüssig ist.
3. Die Schokolade kann am schnellsten in der Mikrowelle geschmolzen werden. Die Schokolade in Stücke brechen und je nach Wattleistung der Mikrowelle ungefähr 60 bis 90 Sekunden in der Mikrowelle schmelzen lassen.
4. Den Stecker des Schokoladenbrunnens in die Steckdose stecken und den Knopf in die „HEAT“-Position stellen, um die Schüssel zu erwärmen.
5. Die flüssige Schokolade in die Schüssel schenken und den Motor in die „HEAT MOTOR“-Position schalten.
6. Für einen besseren Schokoladenfluss empfiehlt es sich, der flüssigen Schokolade einen halben Teelöffel Speiseöl hinzuzufügen.
7. Den Motor nach ungefähr 2 Minuten 1 Minute lang ausschalten und dann wieder einschalten. Alle Luftbläschen müssen verschwunden sein. Jetzt kann die Schokolade herrlich fließen.

Hinweis:

Das Heizelement nicht ausschalten, solange die Spirale in Betrieb ist. Denn dann wird die Schokolade hart und der Motor überlastet. Dadurch kann der Motor kaputt gehen.
Nie kalte Schokolade hinzufügen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

REINIGUNG

DARAUF ACHTEN, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN IST BEVOR DAS GERÄT GEREINIGT WIRD.

1. Übriggebliebene Schokolade aus der Schüssel gießen.
2. Die Schüssel mit Küchenkrepp auswischen, mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend gut abtrocknen.
3. Die Spirale und die Haltepunkte gründlich reinigen.

PRINCESS-TIPPS

- Den Fuß des Gerätes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät nicht in oder in der Nähe von Wasser benutzen.
- Nie aggressive Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt zurücklassen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht gebraucht wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht mehr benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Bei diesem Gerät kann ein beschädigtes Kabel nur mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Kindern gebrauchen.
- Das Gerät nicht auf eine sehr heiße Oberfläche stellen.
- Die Gebrauchsanweisung vor der Ingebrauchnahme gründlich lesen und begreifen.
- Anwesende Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



- Die Benutzung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnis kann gefährlich sein. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät ist nicht geeignet, um mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient zu werden.

PRINCESS CHOCOLATE FOUNTAIN

ART. 292994

Lea detenidamente las instrucciones antes de usar este utensilio por primera vez. Compruebe que la tensión de su domicilio coincide con la tensión indicada en el utensilio.

MODO DE USO

Antes de usar la fuente de chocolate compruebe los 3 tapones de plástico de la espiral, situada en la base de plástico dentro del bol inoxidable. Asegúrese de que la columna de la espiral está bien sujeta en su posición.

1. Coloque la fuente de chocolate en una superficie plana estable.
2. Seleccione el tipo adecuado de chocolate. Es mejor usar un chocolate con un alto contenido de cacao, especial para fondues/fuentes de chocolate. Sin embargo, el chocolate belga también sirve perfectamente. **NOTA:** Sólo debe accionar el motor cuando el chocolate esté líquido.
3. El modo más fácil de calentar el chocolate rápidamente es usando un microondas. Rompa el chocolate en trozos pequeños y póngalos en el microondas aproximadamente entre 60 y 90 segundos, según la potencia del microondas.
4. Enchufe el utensilio a una toma de corriente y gire el botón a la posición "HEAT" (calentar) para calentar el bol del utensilio.
5. Vierta el chocolate fundido y accione el motor poniendo el botón a la posición "HEAT MOTOR" (motor de calentamiento).
6. Recomendamos añadir media cucharadita de aceite de cocinar al chocolate líquido para facilitar que fluya correctamente.
7. Después de aproximadamente unos 2 minutos, desconecte el motor durante 1 minuto y vuélvalo a conectar. Esto ayudará a eliminar las bolsas de aire. Ahora el chocolate debe estar fluyendo bien.

Nota:

No desconecte el elemento calefactor mientras la espiral esté en funcionamiento, ya que ello haría que se solidificara el chocolate y forzaría el motor. Esto haría que el utensilio funcionara mal. No añada nunca líquidos fríos al chocolate mientras esté usando el utensilio.

LIMPIEZA

ASEGÚRESE DE QUE EL UTENSILIO ESTÁ DESENCHUFADO DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLO.

1. Retire todo el chocolate del bol.
2. Pase un papel de cocina por el bol, límpielo con un paño húmedo y séquelo completamente.
3. Limpie bien la espiral y la columna de la espiral.

CONSEJOS PRINCESS

- No sumerja nunca la base del utensilio en agua u otro líquido.
- No use el utensilio dentro o cerca de agua.
- No use nunca limpiadores abrasivos.
- No deje el utensilio sin vigilar durante su uso.
- Cuando no vaya a usar el utensilio durante un tiempo, asegúrese de desconectarlo de la toma de corriente.
- No use nunca el utensilio si el cable de alimentación está dañado. Un cable dañado sólo debe repararlo nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.
- Mantenga el utensilio alejado de los niños.
- No coloque el utensilio en superficies muy calientes.
- Es necesario leer completamente el manual del usuario y entender las instrucciones de uso.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o adultos con discapacidades físicas, mentales o motoras o con falta de experiencia y conocimientos pueden implicar un riesgo. Las personas responsables de su seguridad deberán darles instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



Leggete attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Controllate che il voltaggio della rete di alimentazione della vostra abitazione corrisponda a quello indicato sull'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di usare la fontana di cioccolato controllate che i 3 distanziatori della coclea siano montati correttamente sulla base in plastica all'interno della coppa in acciaio. Assicuratevi che la colonna della coclea sia montata stabilmente.

1. Posizionate la fontana di cioccolato su una superficie piana stabile.
2. Scegliete una qualità di cioccolato adatta. Si consiglia di utilizzare un cioccolato con un'elevata quantità di cacao, specifica per fondute/fontane di cioccolato. Tuttavia, potete usare anche il cioccolato belga.
NOTA: Azionate il motore solo con il cioccolato allo stato liquido.
3. La maniera più facile per fondere il cioccolato è nel forno a microonde. Spezzettate il cioccolato in pezzi piccoli e fondetelo nel microonde per circa 60 – 90 secondi, a seconda della potenza del forno a microonde.
4. Inserite la spina dell'apparecchio in una presa di alimentazione con messa a terra e ruotate la manopola su "HEAT" per riscaldare la coppa.
5. Versate il cioccolato fuso ed azionate il motore ruotando la manopola su "HEAT MOTOR".
6. Si consiglia di aggiungere mezzo cucchiaino di olio al cioccolato fuso per renderlo più fluido.
7. Dopo circa 2 minuti spegnete il motore per 1 minuto, quindi riaccendetelo. In questo modo saranno rimosse eventuali sacche d'aria. A questo punto il cioccolato scorrerà agevolmente attraverso la colonna.

Nota:

Non spegnete l'elemento riscaldante mentre la coclea è in funzione altrimenti il cioccolato si solidificherà causando un sovraccarico del motore. Questo può causare un malfunzionamento del motore. Non aggiungete mai liquidi freddi al cioccolato quando l'apparecchio è in funzione.

PULIZIA

TOGLIETE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE PRIMA DI PULIRE L'APPARECCHIO

1. Rimuovete il cioccolato eventualmente avanzato dalla coppa.
2. Pulite la coppa con carta da cucina, quindi passatevi un panno umido ed asciugatela accuratamente.
3. Pulite accuratamente la coclea e la colonna della coclea.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzate l'apparecchio in, o in prossimità di acqua.
- Non usate mai sostanze abrasive per pulire l'apparecchio.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è in uso.
- Quando non usate l'apparecchio per un periodo prolungato, assicuratevi che sia scollegato dalla rete di alimentazione.
- Non usate l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente presso il nostro servizio di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non posizionate l'apparecchio su superfici eccessivamente calde.
- Leggete accuratamente il manuale d'istruzioni e sinceratevi di averlo compreso in ogni sua parte.
- Controllate 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 incidenti. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere comandato attraverso un timer esterno o un sistema di comando a distanza.



Läs instruktionerna noggrant innan du använder apparaten för första gången. Kontrollera att spänningen för elförsörjningen i ditt hushåll överensstämmer med spänningen som anges på apparaten.

ANVÄNDNING

Innan du använder chokladfontänen ska du kontrollera borrens 3 plastkåpor, som finns på plastbasen i den rostfria skålen. Se till att borrhjulet är ordentligt låst på plats.

1. Placera chokladfontänen på ett jämnt, stabilt underlag.
2. Välj rätt typ av choklad. Det är bäst att använda choklad med hög kakaohalt, särskilt framställd för chokladfondue/fontäner. Belgisk choklad fungerar lika bra. OBS! Slå på motorn endast om chokladen är flytande.
3. Det lättaste sättet att värma chokladen snabbt är i en mikrovågsugn. Bryt chokladen i småbitar och varm i mikrovågsugn i cirka 60 till 90 sekunder, beroende på mikrovågsugnens wattal.
4. Anslut apparaten till ett jordat uttag och sätt knappen på läget "HEAT" för att värma upp apparatens skål.
5. Håll i den smälta chokladen och slå på motorn genom att vrida knappen till läget "HEAT MOTOR".
6. Vi rekommenderar att du tillsätter en halv tesked matlagningssolja till den flytande chokladen så att den blir mer rinnande.
7. Efter cirka 2 minuter slår du av motorn i 1 minut och slår sedan på den igen. Detta motverkar luftfickor. Nu bör chokladen rinna lätt.

Observera:

Slå inte av värmeelementet när borren används, eftersom det får chokladen att stelna och anstränger motorn. Detta kan leda till att apparaten blir defekt.

Tillsätt aldrig kall vätska i chokladen när apparaten används.

RENGÖRING

SE TILL ATT APPARATENS KONTAKT HAR TAGITS UT FRÅN KONTAKTUTTAGET FÖRE RENGÖRING

1. Håll ut chokladrester från skålen.
2. Torka skålen med kökspapper, rengör sedan med en fuktig trasa och torka ordentligt.
3. Rengör borren och borrhjulet ordentligt.

PRINCESS-TIPS

- Sänk aldrig ned apparatbasen i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte enheten i eller nära vatten.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn under bruk.
- Om apparaten inte används på lång tid ska du se till att den är fränkopplad från elnätet.
- Använd aldrig enheten om elsladden är skadad. Skadade sladdar ska endast repareras av vår serviceavdelning med hjälp av särskilda verktyg.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Placera inte apparaten på mycket varma underlag.
- Läs alltid användarhandboken fullständigt och se till att du förstår användningsinstruktionerna.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av barn eller vuxna med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder, nedsatt sinnesförmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, kan risk för fara uppstå. De personer som ansvarar för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med någon typ av extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Läs bruksanvisningen grundigt igenom och gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontroller inden apparatet tilsluttes, at den på apparatet anviste netspænding svarer til netspændingen i huset.



BRUG AF APPARATET

Inden chokoladefontænen tages i brug, bør man kontrollere sneglegangens 3 plastetager, der er anbragt på plastsøjlen indeni den rustfri skål. Kontroller at søjlen sidder godt fast på det rette sted.

1. Anbring chokoladefontænen på en plan og stabil overflade.

2. Vælg den rigtige type chokolade. Det er bedst at bruge chokolade med et højt kakaoindhold, der er fremstillet specielt til chokoladefondue/-fontæner. Dog er belgisk chokolade også egnet til formålet.

BEMÆRK: Tænd kun for motoren, når chokoladen er flydende.

3. Den nemmeste måde at varme chokoladen hurtigt op på er i mikrobølgeovn. Bræk chokoladen i småstykker og lad den smelte i mikrobølgeovnen i ca. 60-90 sekunder, afhængig af ovnens strømstyrke.

4. Tilslut stikket til en jordforbunden stikkontakt og slå knappen over på 'HEAT' for at opvarme apparatets skål.

5. Hæld den smeltede chokolade i skålen og tænd for motoren ved at dreje knappen over på 'HEAT MOTOR'-indstillingen.

6. Vi anbefaler at tilsætte en halv teskefuld madolie til den flydende chokolade, så chokoladen nemmere kan løbe igennem.

7. Efter ca. 2 minutter slukker du for motoren i 1 minut, hvorefter du tænder for den igen. Herved undgår du luftbobler i systemet. Nu skulle chokoladen helst flyde nemt igennem.

Bemærk:

Sluk ikke for varmeelementet, når chokoladen pumpes rundt i systemet, da dette vil forårsage, at chokoladen bliver tykkere og belaster motoren for meget. Herved risikerer du, at apparatet ikke fungerer efter hensigten. Kom aldrig kolde væsker ned i chokoladen under brugen.

RENGØRING

VÆR SIKKER PÅ AT STIKKET ER TAGET UD AF STIKKONTAKTEN INDEN RENGØRING

1. Hæld evt. tiloversbleven chokolade ud af skålen.

2. Tør skålen af med køkkenrulle og rengør den derefter med en fugtig klud og tør den grundigt af bagefter.

3. Rengør sneglegangen og søjlen meget grundigt.

PRINCESS TIPS

- Kom aldrig motordelen ned i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig apparatet i eller i nærheden af vand.
- Brug aldrig aggressive rengøringsmidler.
- Gå aldrig fra apparatet under brugen.
- Når apparatet ikke skal anvendes over en længere periode, så sørg for at det ikke er tilsluttet strøm-forsyningen.
- Ved beskadigelse af ledningen, tilrådes det ikke at anvende apparatet mere. En beskadiget ledning kan kun udskiftes af vores serviceafdeling med specialværktøj.
- Lad ikke børn komme i nærheden af apparatet.
- Stil ikke apparatet på meget varme overflader.
- Vær altid sikker på, at du har læst brugervejledningen grundigt igennem og har forstået, hvordan apparatet skal anvendes.
- Hold opsyn med børn, så du er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk 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.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

PRINCESS CHOCOLATE FOUNTAIN

ART. 292994

Les gjennom hele bruksanvisningen før du bruker dette apparatet for første gang. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen som er angitt på apparatet.

BRUK

Før du bruker sjokoladefontenen bør du kontrollere de 3 avstandsstykkene i boret som er plassert på plastbasen inne i skålen av rustfritt stål. Sørg for at borstangen blir låst i riktig posisjon.

1. Plasser sjokoladefontenen på et flatt og stabilt gulv.

2. Velg riktig type sjokolade. Det er best å bruke sjokolade med et høyt kakaoinnhold som produseres spesielt for sjokoladefondue/-fontener. Belgisk sjokolade kan også brukes.

MERK: Slå først på motoren når sjokolade er i flytende tilstand.



3. Den hurtigste måten å varme opp sjokolade raskt er i mikrobølgeovn. Brekk sjokoladen i små stykker og sett dem i mikrobølgeovn i ca. 60-90 sekunder, avhengig av mikrobølgeovnens yteevne.
4. Koble enheten til en jordet stikkontakt og drei knappen til 'HEAT' stilling for å varme opp skålen til enheten.
5. Hell i smeltet sjokolade og slå på motoren ved å dreie knappen til 'HEAT MOTOR'-stilling.
6. Vi anbefaler at du tilsetter en halv teskje stekeolje til den flytende sjokoladen for å få den til å flyte bedre.
7. Etter ca. 2 minutter slår du av motoren i 1 minutt og deretter slår du den på igjen. Dette vil fjerne eventuelle luftlommer. Nå bør sjokoladen flyte gjennom av seg selv.

Merk:

Ikke slå av varmeelementet mens boret er i bruk, da det vil medføre at sjokoladen størkner, samt ekstra belastning for motoren. Dette kan medføre at enheten ikke virker som den skal.

Tilsett aldri kalde væsker i sjokoladen når apparatet er i bruk.

RENGJØRING

SØRG FOR AT ENHETEN ER KOBLET FRA DE ELEKTRISKE UTTAKENE FØR DU STARTER RENGJØRINGEN.

1. Hell evt. resterende sjokolade ut av skålen.
2. Tørk av skålen med kjøkkenpapir, rengjør den deretter med en fuktig klut og tørk den av grundig.
3. Rengjør boret og borstangen grundig.

TIPS FRA PRINCESS

- Dypp aldri apparatets base i vann eller noen annen væske.
- Ikke bruk enheten i nærheten av vann.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
- Sørg for at apparatet kobles løst fra nettet når det ikke skal brukes i en lengre periode.
- Ikke bruk enheten hvis ledningen er skadet. En skadet ledning må kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Hold enheten utenfor barns rekkevidde.
- Ikke sett apparatet på en meget varm bunn.
- Sørg for at du leser hele manualen og forstår bruksanvisningen.
- Hold oppsikt med barn, så de ikke leker med apparatet.
- Dersom barn eller personer med fysiske, sensoriske, mentale eller motoriske handikapp, eller mangel på erfaring og kunnskap bruker apparatet, kan dette føre til ulykker. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.
- Apparatet er ikke tiltenkt bruk med en ekstern timer eller ved hjelp av fjernkontroll.

PRINCESS CHOCOLATE FOUNTAIN

ART. 292994

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite.

KÄYTTÖOHJE

Ennen kuin alat käyttää suklaaputoustasi tarkista, että kierreosan 3 muovivälikapalletta, jotka sijaitsevat muovijalustalla ruostumattomasta teräksestä valmistetussa suklaa-altaassa, ovat paikoillaan. Varmista, että kierreosan pylväs on kunnolla lukittu paikalleen.

1. Aseta suklaaputous tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
2. Valitse oikeantyyppinen suklaa. Parhaiten sopii korkean kaakaopitoisuuden omaava suklaa, joka on erityisesti valmistettu suklaafondueille/putouksille. Myös belgialainen suklaa on aivan yhtä hyvä.
HUOMAA: käynnistä moottori vasta kun suklaa on juoksevassa muodossa.
3. Helpoin tapa lämmittää suklaa nopeasti on sulattaa se mikroossa. Murennä suklaa pieniksi paloiksi ja sulata mikroossa noin 60-90 sekuntia, mikron tehosta riippuen.
4. Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan ja aseta kytkin asentoon 'HEAT' laitteen suklaa-altaan kuumentamiseksi.
5. Kaada sulanut suklaa altaaseen ja käynnistä moottori kääntämällä kytkin asentoon 'HEAT MOTOR'.
6. On suositeltavaa lisätä puoli teelusikallista ruokaöljyä sulatettuun suklaaseen edistämään sen valumista.
7. Noin 2 minuutin kuluttua katkaise moottorin virta minuutin verran ja käynnistä moottori uudelleen. Tällöin kaikki ilmakuplat häviävät. Nyt suklaa on sopivaa valumaan läpi.



Huomaa:

Älä kytke kuumennuselementtiä pois päältä kierreosan ollessa käynnissä, koska se aiheuttaa suklaan jähmettymisen ja rasittaa moottoria. Se voi aiheuttaa laitteessa toimintahäiriön. Älä koskaan lisää mitään kylmiä nesteitä suklaaseen laitetta käytettäessä.

PUHDISTUS

VARMISTA ENNEN PUHDISTUSTA, ETTÄ LAITE EI OLE LIITETTY PISTORASIAAN

1. Anna kaiken jäljelle jääneen suklaan valua altaasta.
2. Pyyhi suklaa-allas talouspaperilla ja puhdista sen jälkeen kostealla liinalla ja kuivaa täydellisesti.
3. Puhdista kierreosa ja kierreosan pylväs perusteellisesti.

PRINCESS-OHJEITA

- Älä koskaan upota jalustaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta vedessä tai lähellä vettä.
- Älä koskaan käytä hankaavia puhdisteita.
- Älä koskaan jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
- Kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan, varmista, että se ei ole liitetty verkkovirtaan.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos sen verkkojohto on vioittunut. Vioittunut verkkojohto tulee korjauttaa huoltopalvelussamme, koska siihen tarvitaan erikoistyökaluja.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta erittäin kuumille pinnoille.
- Muista aina lukea käyttöohjeet kokonaan läpi ja ole varma, että ymmärrät käyttöohjeet.
- Lapsia on valvottava ja varmistettava, 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.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.

PRINCESS CHOCOLATE FOUNTAIN

ART. 292994

Leia estas instruções atentamente antes de utilizar este aparelho pela primeira vez. Verifique se a tensão eléctrica de sua casa corresponde à tensão indicada no aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Antes de usar a fonte de chocolate, verifique se os três espaçadores de plástico da broca, que se encontram na base plástica dentro da taça de aço inoxidável, estão bem posicionados. Certifique-se de que a coluna da broca está bem fixa na posição correcta.

1. Coloque a fonte de chocolate sobre uma superfície lisa e estável.
2. Selecione o tipo adequado de chocolate. O chocolate com maior índice de cacau é o mais indicado, pois é feito especialmente para fondue/fontes de chocolate. O chocolate belga também pode ser usado.
ATENÇÃO: Ligue o motor apenas se o chocolate estiver em estado líquido.
3. A forma mais rápida de aquecer o chocolate é no microondas. Parta o chocolate em pedacinhos e derreta no microondas durante cerca de 60 a 90 segundos, consoante a potência do aparelho.
4. Ligue o aparelho a uma tomada de terra e coloque o botão na posição “HEAT” (“Aquecer”) para aquecer a taça.
5. Deite o chocolate derretido na taça e ligue o motor colocando o botão na posição “HEAT MOTOR” (“Aquecer Motor”).
6. Aconselhamos que adicione meia colher de chá de óleo de cozinha ao chocolate líquido para ajudar a fluir.
7. Após cerca de 2 minutos, desligue o motor durante 1 minuto e depois volte a ligá-lo. Desta forma remove as bolhas de ar. Agora o chocolate deve fluir na perfeição.

Nota:

Não desligue o elemento de aquecimento durante a utilização da broca, pois isto fará com que o chocolate solidifique e force o motor, podendo resultar numa avaria do aparelho. Nunca adicione líquidos frios ao chocolate durante a utilização do aparelho.



LIMPEZA

CERTIFIQUE-SE DE QUE O APARELHO ESTÁ DESLIGADO DA TOMADA ANTES DE LIMPAR

1. Retire o chocolate que ficou na taça.
2. Limpe a taça com papel de cozinha e em seguida limpe com um pano húmido e seque bem.
3. Limpe a broca e a respectiva coluna cuidadosamente.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Não use o aparelho dentro ou perto de água.
- Não utilize detergentes abrasivos.
- Nunca deixe a batedeira a funcionar sem vigilância.
- Desligue o aparelho da tomada se este não for utilizado durante um longo período de tempo.
- Nunca utilizar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Um cabo de alimentação danificado pode ser unicamente substituído com ferramentas especiais e pelos nossos serviços de assistência técnica.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes.
- Certifique-se sempre de que leu o manual de instruções e de que compreendeu o mesmo.
- 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 ser perigoso. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.
- Este aparelho não deve ser controlado por um cronómetro externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

PRINCESS CHOCOLATE FOUNTAIN

ART. 292994

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Ελέγξτε εάν η τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος στο σπίτι σας συμμορφώνεται με την τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε το σιντριβάνι σοκολάτας, ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση των 3 πλαστικών καπακίων του κοχλία, που βρίσκονται στην πλαστική βάση στο εσωτερικό του ανοξείδωτου μπουλ. Βεβαιωθείτε ότι η στήλη κοχλία έχει ασφαλίσει καλά στη θέση της. Τοποθετήστε το σιντριβάνι σοκολάτας σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

1. Επιλέξτε το σωστό τύπο σοκολάτας.
2. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε σοκολάτα με υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο, η οποία παράγεται συγκεκριμένα για φοντού/σιντριβάνια σοκολάτας. Ωστόσο, η Βέλγικη σοκολάτα έχει το ίδιο αποτέλεσμα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ενεργοποιείτε το μοτέρ μόνο εάν η σοκολάτα βρίσκεται σε υγρή μορφή.
3. Ο ευκολότερος τρόπος να προθερμάνετε τη σοκολάτα γρήγορα είναι στο φούρνο μικροκυμάτων. Σπάστε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια και αφήστε την στο φούρνο μικροκυμάτων για περίπου 60-90 δευτερόλεπτα, ανάλογα με την ένταση του φούρνου μικροκυμάτων.
4. Βάλτε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα και γυρίστε το κουμπί στη θέση 'HEAT' (ΘΕΡΜΑΝΣΗ) για να θερμάνετε το μπουλ της συσκευής.
5. Ρίξτε τη λιωμένη σοκολάτα και ενεργοποιήστε το μοτέρ γυρίζοντας το κουμπί στη θέση 'HEAT MOTOR' (ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΟΤΕΡ).
6. Συνιστούμε να προσθέσετε μισό κουταλάκι μαγειρικού λαδιού στην υγρή σοκολάτα για να βοηθήσετε τη ροή της.

7. Μετά από περίπου 2 λεπτά, απενεργοποιήστε το μοτέρ για 1 λεπτό και, έπειτα, ενεργοποιήστε το ξανά. Αυτό πρέπει να αφαιρέσει τυχόν φυσαλίδες αέρα. Τώρα η σοκολάτα πρέπει να ρέει ικανοποιητικά.

Σημείωση:

Μην απενεργοποιείτε το στοιχείο θέρμανσης ενώ ο κοχλίας χρησιμοποιείται, καθώς αυτό θα προκαλέσει τη στερεοποίηση της σοκολάτας και θα καταπονήσει το μοτέρ. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει τη δυσλειτουργία της συσκευής.

Μην προσθέτετε ποτέ κρύα υγρά στη σοκολάτα κατά τη χρήση της συσκευής.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

1. Βγάλτε τυχόν υπολείμματα σοκολάτας από το μπολ.
2. Σκουπίστε το μπολ με χαρτί κουζίνας, έπειτα καθαρίστε με ένα υγρό πανί και σκουπίστε τελείως.
3. Καθαρίστε τον κοχλία και τη στήλη κοχλία προσεκτικά.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS

- Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέσα ή κοντά σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικές καθαριστικές ουσίες.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από την κεντρική παροχή ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το καλώδιο ρεύματος. Το φθαρμένο καλώδιο θα πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης με τη χρήση ειδικών εργαλείων.
- Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εξαιρετικά καυτές επιφάνειες.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι έχετε διαβάσει το εγχειρίδιο χρήσης πλήρως και έχετε κατανοήσει τις οδηγίες χρήσης.
- Θα πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή ενήλικες 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 ασφάλεια των προαναφερθέντων ατόμων πρέπει να παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να τα επιτηρούν κατά τη χρήση της συσκευής.
- Η συσκευή δεν διαθέτει λειτουργία χειρισμού με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز لأول مرة. تأكد من مطابقة الجهد الكهربائي في منزلك للجهد الكهربائي المحدد للجهاز.

كيفية الاستخدام

قبل استخدام نافورة الشيكولاتة افحص الأغشية الثلاثة البلاستيكية للمثقب، الموضوع على القاعدة البلاستيكية داخل الوعاء الفولاذي. تأكد من أن عمود المثقب مثبت في مكانه بإحكام.

- 1- ضع نافورة الشيكولاتة على سطح مستو وثابت.
- 2- اختر النوع المناسب من الشيكولاتة. ويفضل استخدام شيكولاتة ذات محتوى عال من الكاكاو منتجة خصيصا لنافورات/ مذوبة الشيكولاتة. ولكن الشيكولاتة البلجيكية تفي بالغرض تماما. ملاحظة: لا تشغل المحرك إلا إذا كانت الشيكولاتة في حالة سائلة.
- 3- أسهل طريقة لتسخين الشيكولاتة بسرعة هي فرن الميكروويف. قم بتكسير الشيكولاتة إلى قطع صغيرة وضعها في الميكروويف من 60 إلى 90 ثانية، حسب القوة الكهربائية لفرن الميكروويف.
- 4- قم بتوصيل الوحدة بالكهرباء وحرك الزر إلى وضع 'HEAT'، لتسخين الوعاء الخاص بالوحدة.
- 5- صب الشيكولاتة الذائبة وشغل المحرك بإدارة الزر إلى وضع 'HEAT MOTOR'.
- 6- نوصي بإضافة نصف ملعقة صغيرة من زيت الطعام إلى الشيكولاتة السائلة لمساعدتها على التدفق بسهولة.
- 7- بعد حوالي دقيقتين أطفئ المحرك لمدة دقيقة واحدة ثم أعد تشغيله. والغرض من هذا هو التخلص من أي جيوب هوائية. فيعد ذلك ستجد أن الشيكولاتة تتدفق بشكل أفضل.

ملاحظة:

لا تطفي عنصر التسخين في وقت استخدام المثقب، فهذا من شأنه أن يجعل الشيكولاتة تتصلب ويجهد المحرك. وهو ما قد يفقد الوحدة قدرتها على العمل كما ينبغي.

لا تضيف أي سوائل باردة أبدا إلى الشيكولاتة أثناء استخدام الجهاز.

التنظيف

قبل التنظيف، تأكد من أن الوحدة غير متصلة بالتيار الكهربائي.

- 1- قم بإزالة أي بقايا شيكولاتة من الوعاء.
- 2- امسح الوعاء بورق المطبخ، ثم نظفه بقطعة قماش مبللة وجففه تماما.
- 3- نظف المثقب وعمود المثقب بكل عناية.

إرشادات برينسيس

- لا تغمر قاعدة الوحدة بالماء أو بأي سائل آخر.
- لا تستخدم الوحدة في الماء أو بالقرب منه.
- لا تستخدم عوامل منظفة كاشطة.
- لا تترك الوحدة تعمل دون الانتباه إليها.
- عند ترك الوحدة دون استخدام لوقت طويل، يرجى التأكد من عدم اتصالها بالتيار الكهربائي الرئيسي.
- لا تستخدم الوحدة أبدا إذا كان سلك توصيل الكهرباء تالفا. ولا ينبغي استبدال السلك التالف إلا عن طريق قسم الخدمة لدينا باستخدام أدوات خاصة.
- احرص على بقاء الوحدة بعيدا عن الأطفال.
- لا تضع الوحدة على أسطح شديدة السخونة.
- احرص على قراءة دليل الاستخدام بالكامل وفهم تعليمات الاستخدام.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم اللعب بالجهاز.
- استخدام هذا الجهاز من جانب الأطفال أو البالغين ذوي الإعاقة البدنية أو الحسية أو الذهنية أو الحركية، أو من تتقصصهم الخبرة والدراية قد يكون خطيرا. ويجب على الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم إعطاء تعليمات واضحة أو الإشراف على استخدام الجهاز.
- هذا الجهاز ليس مصمما للعمل باستخدام مقياتي خارجي أو جهاز منفصل للتحكم عن بعد.



http://acctech.ru/cat/shokoladnyy_fontan/
© PRINCESS 2009