

Siméo

Notice d'utilisation



Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

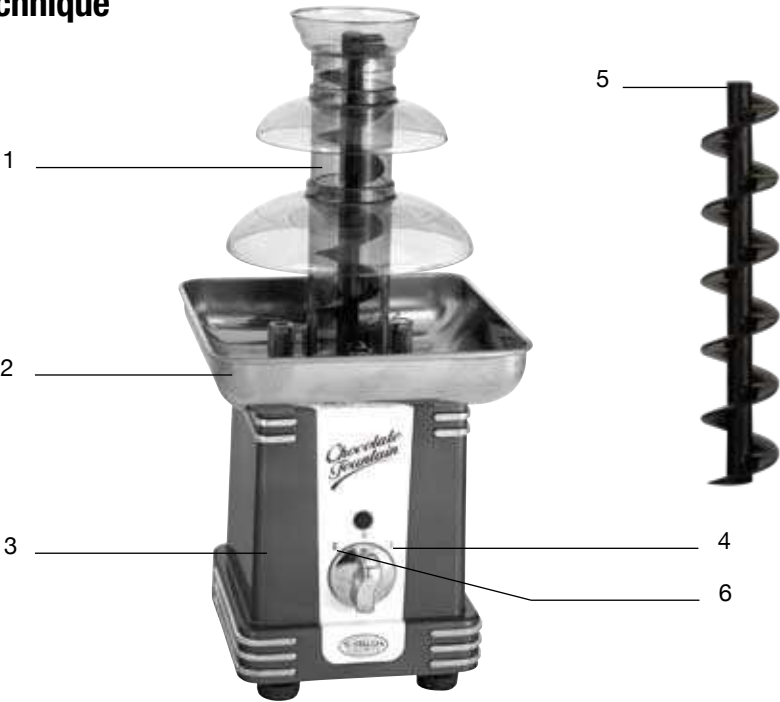


**Fontaine à chocolat
FC 250**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif technique



1	Tour	4	Bouton Marche / Arrêt Chauffe
2	Soucoup	5	Vis sans fin
3	Bloc moteur	6	Bouton Marche / Arrêt Moteur

Recommandations de sécurité particulières

- **Attention ! Cet appareil n'est pas un jouet !**
- Ne pas déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas toucher la vis lorsque le moteur fonctionne.
- Ne pas essayer d'assembler votre appareil si le moteur ou la chauffe fonctionne.

- L'appareil doit être parfaitement droit pour qu'il fonctionne de manière satisfaisante.
- Éviter autant que possible que de gros morceaux de fruits ou autre ne tombent dans la soucoupe, si tel était le cas, les retirer.
- La tour, la soucoupe, la vis deviennent très chaudes au bout de quelques minutes d'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler.
- Ne pas faire fondre le chocolat directement dans l'appareil, mais y verser du chocolat fondu.

- Toujours utiliser du chocolat très fluide, au risque de bloquer la machine.
- Faire uniquement de la fondue au chocolat dans votre appareil.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas utiliser ou ranger l'appareil sur une surface chaude telle une plaque de cuisson, un four, ...
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique, ...
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons, ...).
- Ne pas utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe, ...).
- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois, ...)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même ou de changer le cordon d'alimentation soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant toute manipulation d'aliments
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée

Lors de la première utilisation

- Déballez votre appareil.
- Nettoyez les différents éléments de l'appareil à l'eau savonneuse
- Séchez soigneusement ces différents éléments.

Montage

- Positionnez la vis sans fin sur l'axe prévu à cet effet dans la soucoupe.
- Assurez-vous qu'elle soit bien positionnée, le début de la vis doit être parfaitement aligné sur la soucoupe.
- Glissez alors la tour sur la vis.
- Assurez-vous que la tour soit bien positionnée sur les ergots situés dans le fond de la soucoupe.

Mise en service

- Posez votre appareil sur un plan de travail ou une table.
- Assurez-vous que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.
- Faites chauffer votre appareil durant environ 3 minutes. Pour cela placez le bouton sur la position 'marche'.
- Une fois ce délai écoulé, mettez le moteur en fonction en plaçant le bouton sur la position 'marche'.
- Versez alors doucement le chocolat fondu dans la soucoupe jusqu'à 0.5 cm du bord (~500 g de chocolat)
- Le chocolat va être entraîné par la vis et va monter dans la tour.
- Au bout de quelques instants le chocolat va jaillir de la partie supérieure de la tour. Puis il va se déverser sur les deux étages de la tour.
- Piquez alors votre fruit (ou l'aliment de votre choix) sur une poque en bois et placez-le sous le flot de chocolat.

- La quantité de chocolat diminuant au cours de l'utilisation, nous vous conseillons de rajouter du chocolat fondu (tiède ou chaud) lorsque vous l'estimez nécessaire, sans toutefois dépasser le niveau.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre appareil, tournez les boutons face au repère 'Arrêt'.
- Laissez refroidir votre appareil avant de le déplacer et de le nettoyer, sans toutefois laisser sécher le chocolat, ce qui rendrait le nettoyage pénible.

Le chocolat

Pour que votre fontaine fonctionne convenablement, il est nécessaire que le chocolat soit très fluide et liquide.

Lorsque vous faites fondre du chocolat, prenez garde à ne pas employer une chaleur trop forte, ce qui brûlerait le chocolat et altérerait sa saveur.

Nous vous conseillons l'une des deux manières suivantes :

Préparation à la casserole :

- Faire chauffer 40cl d'eau à 50 °
- Y ajouter 600g de chocolat préalablement cassé en morceaux
- Lisser le chocolat à l'aide d'un fouet
- Incorporer 10 cl d'huile d'arachide
- Lisser encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide
- Votre chocolat est prêt

Préparation au micro-ondes :

- Mélanger 700 g de chocolat cassés en morceaux avec 18 cl d'huile d'arachide.
- Placez au micro-ondes et faites chauffer durant 2 minutes et demie
- Mélangez le chocolat et remplacez-le au micro-ondes si il n'est pas totalement fondu jusqu'à obtention d'un consistance homogène et fluide.

Note : Suivant la qualité du chocolat employée, il se peut qu'il faille ajouter quelques centilitres d'huile supplémentaires.

Ne jamais chauffer violemment le chocolat, ceci cassant son goût et sa texture.

Réutilisation du chocolat

Vous pouvez réutiliser le chocolat restant de votre fondue. Pour ce faire récupérez le chocolat et entreposez-le dans un endroit frais et sec.

Lors de votre prochaine utilisation, faites le fondre au bain-marie en prenant soin d'ajouter quelques centilitres d'eau.

Vous pouvez aromatiser le chocolat avec des liqueurs ou spiritueux. Comptez environ 5 cl de liqueur pour 500 g de chocolat.

Arôme recherché	Nous vous conseillons
- orange	- Grand Marnier / Cointreau
- café	- Kahlua / Café fort
- menthe	- Crème de menthe
- coco	- Crème de noix de coco

Vous pouvez également ajouter de la cannelle, de l'extrait de café, d'amande,...

La fondue au chocolat

Faites fondre le chocolat selon les indications du paragraphe 'Le chocolat'.

Pendant ce temps lavez, épluchez et détaillez vos aliments en dés ou en quartier - vous trouverez quelques suggestions ci-dessous -

Remplissez des coupelles d'accompagnements et préparez des piques en bois.

Mettez la fontaine en marche, paragraphe 'Mise en service'

Bonne dégustation !

Note : Pour obtenir une coque de chocolat, congelez les fruits durant heure minimum, et ne les sortez qu'au dernier moment. Le chocolat chaud coulant sur les fruits froids va se solidifier et former une coque craquante.

Pour obtenir une consistance et une fluidité idéale, nous vous recommandons d'utiliser du chocolat de couverture disponible en épicerie fines ou chez votre chocolatier.

Ci-après quelques idées d'aliments à déguster nappés de chocolat :

Fruits frais	Pains et Gâteaux
Pommes	Pain frais ou toasté
Poires	Brioche fraîche ou toastée
Raisins	Cake
Cerises	Brownies
Fraises	Pain d'épices
Framboises	Petits choux
Groseilles	Quatre quart
Pêche	Rochers coco
Abricots	Rochers noisette
Mirabelles	Macarons
Pamplemousses	Cigarettes russes
Mandarines	Spéculoos
Oranges	Meringues
Bananes	Cannelés bordelais
Ananas	Petits beignets
Kiwis	Boudoirs
Caramboles	Tuiles aux amandes ou aux noisettes
Mangues	Morceaux de gaufres
Litchis	...
Fruits de la passion	Autres douceurs
Goyaves	Guimauve
Figues	Nougat
Melon	Caramels mous
Menthe	Marrons glacés
...	...
Fruits secs et confits	Pour décorer
Abricots secs	Vous pouvez enrober vos fruits ou douceurs au chocolat de noix de coco râpée, vermicelles de chocolat, sucre glace, copeaux de chocolat,...
Lamelles d'orange ou de citron confites	
Angélique	
Dattes	
Figues	
Fleurs de violettes	
Confités	
Pruneaux	
...	

Entretien

Procédez aux opérations d'entretien uniquement appareil débranché et totalement refroidi.

Essuyez avec du papier absorbant les restes de chocolat présents sur la tour et sur la vis sans fin.

Puis lavez ces deux éléments à l'eau chaude savonneuse ou au lave vaisselle, sur programme doux.

Rincez-les de manière à enlever toute trace de produit vaisselle et séchez les.

Versez le reste de chocolat contenu dans la soucoupe dans la poubelle (nous vous déconseillons de le verser dans l'évier, le chocolat en refroidissant va durcir et boucher vos canalisations).

Essuyez le surplus restant avec du papier absorbant puis nettoyez la soucoupe ainsi que le bloc moteur avec une éponge douce humide

Attention : Ne plongez en aucun cas le bloc dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

Quand la soucoupe et le bloc moteur sont propres, les essuyer avec un chiffon doux et propre.

Note : Nous vous conseillons de procéder à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation, sans cela les résidus de chocolat refroidis vont être difficiles à éliminer

Caractéristiques techniques

Référence	FC 250
Puissance	350 W
Tension d'utilisation	230V ~ 50Hz

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.

Siméo

ELECTROPEM

Avenue du 8^{ème} régiment de Hussards 68132 ALTKIRCH
Tél. : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS UNIT!
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

**SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
¡LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO!
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
LEES DEZE AANWIJZINGEN VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT!
BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN!**

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZU VERWENDEN
LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIE BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH!
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!**

THE RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Read These Instructions Before Using This Unit!
Save These Instructions!

*Appliance Specifications:
230 Volts
50 Hz ~ 230 Watts*

IMPORTANT PRECAUTIONS

Important Precautions to Remember:

- NEVER use near water.
- NEVER use an abrasive sponge or cloth on unit.
- NEVER use a scouring pad on the unit.
- NEVER leave unit unattended while in use.
- NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
- Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- DO NOT place motor base in dishwasher.
- Keep out of reach of children.
- This appliance is NOT A TOY.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
- Read all instructions before operating this appliance.
- Avoid contacting moving parts.
- Any appliance with a damaged cord or plug or damaged in any manner should not be operated. The appliance should be returned or taken to the nearest repair shop for examination or repair or send back to company as stated in this booklet in the warranty.
- The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. This may cause injuries.

- When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
- Not recommended for outdoor use.
- Keep appliance and cord away from any hot surface.
- To prevent electrical shock, DO NOT immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids.
- This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
- DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
- DO NOT HANDLE THE AUGER WHEN IN MOTION.
- The plug has one blade that is wider than the other, to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
- DO NOT assemble the auger or tower while motor is running. Turn unit OFF first. It is preferable to be unplugged while assembling pieces.
- Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
- To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord a short power supply cord is provided.
- UNIT MUST BE LEVEL TO OPERATE PROPERLY.
- The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use.
- Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating. Check regularly for large chunks of fruit, etc., falling into the base bowl. These will clog the base of the tower. Chocolate will not flow properly.
- This appliance is NOT A TOY.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

Save These Instructions!

INTRODUCTION

- Thank you for purchasing The RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. This chocolate fountain creates

a beautiful effect of flowing chocolate that will add mouth-watering fun to any occasion.

- Your friends and family will enjoy the fun of the RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Please take care of your machine by following these simple instructions and precautions.

- You can use a variety of foods, chocolates or sauces with your RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to create the flavor you desire. Depending on what you choose, you can use :

- Milk Chocolate
- Dark Semi Sweet Chocolate
- White Chocolate
- Butterscotch

To dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls, create mini Smores, – use your imagination! Add liqueurs for sophisticated flavors.

The RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN creates a beautiful effect for a different presentation to any occasion, such as;

- Weddings
- Graduation Parties
- Birthdays
- Holidays
- Business Gatherings
- Casual get togethers with friends and family

And more...

INSTRUCTIONS FOR USE

The RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN is easy to use, just follow these simple instructions.

Your RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN requires little assembly. Wipe out base bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger and Tower in warm soapy water, rinse then dry. (See Diagram on Page 6 for parts)

After cleaning, return auger to base making sure it is securely in place by aligning the groove on the bottom of the auger to the motor base pin. Make sure it is secured and locked into position. Do not attempt to place auger or tower on base or remove from base while motor is on. Make sure tower is fitted on the posts in the base properly.

USING YOUR RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN

First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Unit MUST BE LEVEL to operate properly. (Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.)

THE SWITCH POSITIONS - Left is for the Motor/Flow, Right is for the Heater

Turn the switch to the right to start the heater on THE RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Let the unit warm up for at least 3 - 5 minutes before adding melted chocolate. While the machine is warming up...

PREPARING CHOCOLATE

- The quickest way to prepare chocolate for the fountain is by melting the chocolate in the microwave first. Get a microwave safe bowl, add two 12oz bags of chocolate along with 2 tablespoons of cooking oil to the bowl, and place in microwave. (You can add more oil after checking for thin consistency) other liquids may be added at this time.

- Turn on microwave for 2-1/2 minutes. When done, stir chocolate until chocolate consistency becomes smooth and creamy without any chunks. If necessary, replace chocolate in microwave until melting is complete (in 1 minute increments).

- NEVER ADD COOL OR COLD LIQUIDS TO THE MELTED CHOCOLATE IN THE FOUNTAIN, THIS WILL STOP THE FLOW. AND NEVER ADD SOLID CHOCOLATE CHIPS INTO UNIT WHILE RUNNING.

- Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow. (Add more oil if necessary. Use large spoon to test consistency by how the chocolate drips from the spoon - too thick, add oil.)

- Once the chocolate is completely melted, turn the motor switch on the Chocolate Fondue Fountain to the left, so the motor and the heater are running at the same time.

CREATING RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN EFFECT

Carefully pour the melted chocolate in the bowl at the base of the tower. The melted chocolate should be

drawn under the tower and carried up the tower by the auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the tower and filter over the sides evenly to the next tier and so on.

NOTE: The RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN must be level to insure proper sheeting of the chocolate.

Allow unit to run for two minutes, turn off, and allow chocolate to settle back in base bowl. Turn unit back on to allow a veiling affect of the chocolate.

Avoid food pieces dropping into chocolate in base to prevent clogging the flow of chocolate.

TROUBLESHOOTING

Chocolate is dripping, not flowing	Chocolate is too thick, thin with vegetable oil. Unit is not LEVEL. Level unit.
Chocolate is flowing unevenly, but not sheeting.	Unit is not LEVEL. Level unit so that chocolate is evenly distributed around the tower to ensure proper sheeting.
Flow is intermittent, interrupted, not flowing properly.	Check for chunks of food in base that may be clogging the flow. Allow unit to run for two minutes then turn off. Let chocolate settle back in base bowl. Turn back on to allow a veiling affect.

- DO NOT ADD COOL OR COLD LIQUID – THIS WILL STOP THE FLOW OF THE FOUNTAIN.

- By following these simple instructions, your RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN will be fun for friends, family, and kids of all ages...by creating a beautiful effect of mouth-watering chocolate for dipping everyone's favorite snacks.

NOTE: To prolong the life of your RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow the cleaning instructions after every use and make sure the tower

is flushed while washing the unit to prevent chocolate build up. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

CLEANING

- Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow parts to COOL to the touch. Tower, auger, and base can get VERY HOT.

- Before first use and continuing after each use, be sure to wash the tower, and auger thoroughly. AVOID washing parts in the dishwasher.

- To make cleaning of the RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN easier, carefully remove the tower and auger (after cooling), wipe off remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.

- DO NOT POUR OUT EXCESS OR LEFTOVER CHOCOLATE DOWN DRAIN OR IN TOILET. POUR IN PLASTIC BAG OR DISPOSABLE CONTAINER THEN INTO THE GARBAGE.

- Carefully pour out as much remaining chocolate from the base bowl as possible. Use damp sponge or cloth to wipe clean the remainder and to clean the outside of the unit, wipe with a non-abrasive towel to dry.

NOTE: DO NOT IMMERSE BASE, THIS HOLDS ALL OF THE ELECTRICAL COMPONENTS.

ENHANCE YOUR PRESENTATION WITH "LIQUOR FLAVORED CHOCOLATES"

Prior to mixing the liquor with the chocolate, you can burn off the alcohol of the liquor, if you choose, by cooking it on the stove top, bring to a boil – the alcohol burns off, leaving only the flavor. Mix this with your choice of chocolate before adding to the RETRO CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN.

DESIRED FLAVOR	USE
- Orange Chocolate	- Grand Marnier
- Chocolate Hazelnut	- Frangelico
- Coffee Chocolate	- Kahlua
- Mint Chocolate	- Crème de Menthe
- Chocolate Macaroon	- Coconut Mix
- Chocolate Liqueur	- Godiva Liqueur

Using a measuring cup, add 1/4 cup of liquor additive (more or less, depending on your taste).

NOTE: For best results your chocolate needs to be 60% cocoa, any higher percentage will require you add more vegetable oil to thin the mixture. DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE

CFF-900

¡Lea Estas Instrucciones Antes De Usar Esta Unidad!
Guarde Estas Instrucciones!

AVISO DE SEGURIDAD

Precauciones importantes a recordar:

- **NUNCA** sumerja la base del motor en agua.
- **NUNCA** utilice cerca de agua.
- **NUNCA** utilice una esponja o paño abrasivo en la unidad.
- **NUNCA** deje la unidad desatendida mientras está en uso.
- **NUNCA** ponga otra cosa que los ingredientes previstos en el tazón.
- **Desenchufe** la unidad cuando no está en uso y al limpiarla.
- **No utilice** esta unidad si el cable o el enchufe están dañados, o si funciona incorrectamente.
- **No ponga** la base del motor en el lavaplatos.
- **Guarde** fuera del alcance de los niños.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Al usar aplicaciones eléctricas, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo las siguientes:
- Lea todas las instrucciones antes de hacer funcionar esta aplicación.
- Evite entrar en contacto con piezas móviles.

- Ninguna unidad que tenga el cable o el enchufe dañados debe ser utilizada. En caso de algún daño, la unidad se debe devolver o llevar el taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación, enviar nuevamente a la compañía según lo indicado en el libro de garantía.

- El fabricante de la unidad no recomienda el uso de accesorios con excepción de los provistos con la unidad, en caso contrario podrían existir lesiones.

- Si es utilizada cerca de niños, se recomienda fuertemente la supervisión de un adulto.

- No recomendado para uso al aire libre.

- Mantener la unidad y el cable lejos de cualquier superficie caliente.

- Para prevenir choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte de la base del motor en agua u otros líquidos.

- Esta unidad no se debe utilizar con otro propósito que no sea el indicado en las instrucciones que la acompañan.

- No deje la unidad desatendida mientras está en uso o cuando está enchufada.

- No toque la torre cuando está en funcionamiento.

- El enchufe tiene una extremidad más ancha que la otra; para reducir el riesgo del choque eléctrico, éste está pensado para poder ser utilizado de un único modo en un enchufe polarizado.

- No arme la unidad con el motor funcionando. APAGUE la unidad antes. Es preferible que esté desenchufado mientras está montando las piezas.

- Desenchufe cuando no esté en uso y antes de quitar las piezas para su limpieza.

- Para reducir el riesgo de enredo con el cable largo, se proporciona también un cable corto para la fuente de alimentación.

LA UNIDAD DEBE ESTAR PLANA PARA FUNCIONAR CORRECTAMENTE.

El grado de electricidad soportado por el cable de extensión debe ser por lo menos equivalente al grado de electricidad soportado por la unidad. Se pueden utilizar cables de extensión si se está acostumbrado a su uso.

- Mantenga las manos y los objetos extraños fuera de la fuente mientras funciona. Compruebe regularmente

que no haya pedazos grandes de fruta, etc, cayendo en el tazón de la fuente, ya que éstos estorbarán la base de la torre y el chocolate no fluirá correctamente.

INTRODUCCION

Gracias por adquirir LA FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE!!

- Esta fuente de chocolate logra un hermoso efecto fluido que agregará una deliciosa diversión a cualquier ocasión.

- Sus amigos y familia gozarán de la diversión de LA FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE.

- Por favor mantenga el cuidado de su máquina siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

- Puede utilizar una gran variedad de alimentos, chocolates y salsas con su FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE y así crear los sabores que desee.

- Dependiendo de sus gustos, puede utilizar chocolate con leche, chocolate negro, semi dulce, chocolate blanco, caramelo, y sumergir fresas, manzanas, pretzels, galletas, bolas del helado, bolas de mantequilla de cacahuete, mini malvaviscos... - ¡utilice su imaginación!

- ¡Agregue licores para lograr sabores sofisticados!

- Puede utilizar QUESO, uva, manzanas, panes, mariscos, galletas y pretzels -¡utilice su imaginación!

- Para utilizar queso, prepárelo tal como para cualquier fondue diluyéndolo con vino blanco y nata para mantenerlo líquido, permitiéndole atravesar la torre. El queso granulado también puede funcionar bien.

- ¡Las salsas de barbacoa también funcionarán bien! Utilice su salsa preferida y prepare cubitos de pollo, de carne, de cerdo - ¡Usted elige!

- Tenga presente la necesidad de una consistencia fina en los ingredientes que utilice. Utilice vino, licor u otros líquidos para diluir las salsas.

La FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE crea un hermoso efecto para su presentación en cualquier ocasión, por ejemplo

- Bodas
- Cumpleaños
- Graduaciones
- Reuniones de Negocios
- Días de fiesta
- Reuniones ocasionales con amigos y familia

...y más...

- La FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE es muy fácil de utilizar siguiendo estas instrucciones simples.

La unidad requiere un pequeño montaje antes de ser utilizada.

- Limpie el tazón de la fuente con un paño húmedo y séquelo. Lave la torre con agua jabonosa caliente, y séquela cuidadosamente (véase el diagrama para un reconocimiento de las piezas)

- Después de limpiarla, asegúrese de que la torre está alineada con el surco en el fondo de la base y asegurada al perno del motor. Cerciérese de que esté asegurado y trabado en posición. No intente colocar o quitar la torre de la base mientras el motor está encendido. Cerciérese siempre de que la torre esté ubicada en la base correctamente.

- Antes de comenzar ubíquela en una superficie estable, en un sitio cercano a un enchufe eléctrico.

- La unidad DEBE ESTAR PLANA para funcionar correctamente. (Cerciérese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si lo necesita, puede utilizar una extensión de cable)

- POSICIONES del INTERRUPTOR - El interruptor de la izquierda es para el motor, el de la derecha para el calentador.

INSTRUCCIONES

- Gire el interruptor de la derecha para encender el calentador.

- Deje que la unidad caliente por lo menos 3 - 5 minutos antes de agregar el chocolate derretido.

- Mientras que la máquina está calentando...

PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE:

La manera más rápida de preparar el chocolate para la fuente es derritiéndolo en el microondas primero:

Colocar en microonda por 2 minutos y 1/2 y revolver el chocolate. En caso de necesidad, vuelva a colocar el chocolate en microondas hasta que se derrita completamente (otros 2 a 2 minutos y 1/2).

NUNCA AGREGUE LÍQUIDOS FRÍOS AL CHOCOLATE DERRETIDO UNA VEZ EN LA FUENTE, YA QUE ESTO DETENDRÍA EL CORRECTO FLUIR DEL CHOCOLATE.

El chocolate debe estar totalmente derretido y su consistencia muy fina para permitir el flujo apropiado. Agregue más aceite en caso de necesidad. Utilice una cuchara grande para probar la consistencia, observando cómo el chocolate gotea de la cuchara. Si lo hace demasiado densamente, agregue aceite. Una vez que el chocolate se derrita totalmente, encienda el interruptor del motor a la POSICIÓN DE TRABAJO, para que el motor y el calentador funcionen al mismo tiempo.

EFFECTO DE LA FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE

Vierta cuidadosamente el chocolate derretido en el tazón de fuente en la base de la torre. El chocolate derretido se debe dibujar debajo de la torre y llegar al borde superior de la torre. El chocolate debe entonces comenzar a fluir desde el borde de la torre y filtrar sobre los lados uniformemente hacia la grada siguiente, etcétera.

NOTA: LA FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE debe estar plana para asegurar una cobertura apropiada del chocolate. Evite que caigan trozos de alimentos en la base para evitar que estorben el correcto fluir del chocolate.

LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

El chocolate gotea, no fluye aligerarlo con aceite	El chocolate está demasiado espeso, puede vegetal. La unidad no está PLANA.
El chocolate está fluyendo posición plana irregularmente y no esta cubriendo uniforme alrededor de la torre y	La unidad no es unidad PLANA, colocarla en posición plana para distribuir el chocolate uniformemente asegurar una cobertura apropiada.
El flujo es intermitente, interrumpido, alimento en la base que no fluye correctamente la base por la torre.	Compruebe que no haya trozos de puedan estorbar el fluir del chocolate a Quitar cualquier trozo encontrado.

NO AGREGUE LÍQUIDO FRÍOS ÉSTO DETENDRÁEL FLUIR DEL CHOCOLATE

Siguiendo estas simples instrucciones, su FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE será la diversión de sus amigos, familia, niños de todas las edades, creando un delicioso efecto de chocolate en el que podrá probar toda clase de exquisitos bocados.

NOTA: Para prolongar la vida de su FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE asegúrese de seguir las instrucciones

de limpieza después de cada uso, cerciórese de limpiar la torre con agua para prevenir la acumulación de chocolate. Nunca utilice ningún limpiador abrasivo en la base, de este modo mantendrá el acabado y brillo original de la fuente.

LIMPIEZA

Cerciórese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiar. Permita que las piezas se enfríen, ya que la torre y la base pueden estar MUY CALIENTES.

Antes de su primer uso y después de que cada uso, asegúrese de lavar la torre a fondo. EVITE lavar las partes en el lavaplatos.

Para que la limpieza de la FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE resulte más fácil, apague la unidad, quite cuidadosamente la torre y el taladro (después de dejar que se enfríen), limpie el chocolate sobrante con toallas de papel.

Luego lave en agua caliente y jabonosa, enjuague y seque. VIERTA EL CHOCOLATE SOBRANTE ADENTRO DE UNA BOLSA PLÁSTICA Y ARROJE A LA BASURA.

Vierta cuidadosamente tanto chocolate restante del tazón como sea posible. Utilice una esponja húmeda para limpiar el resto y para limpiar el exterior de la unidad, luego un una toalla no abrasiva para secar.

NOTA: no sumerja en agua la base, ya que ésta contiene todos los componentes eléctricos de la unidad.

La FUENTE PARA FONDUE DE CHOCOLATE está compuesta de base con motor, la torre y el taladro (véase abajo)

Realce su presentación agregando licores al chocolate!! Antes de mezclar el licor y el chocolate, usted puede elegir quitarle el alcohol, haciéndolo hervir unos minutos en una hornalla. Una vez evaporado el alcohol, el licor mantendrá su sabor. Mezcle luego al chocolate antes de agregarlo a la su FUENTE PARA FONDUE.

SABOR DESEADO	UTILICE
- Chocolate con naranja	- Grand Marnier
- Chocolate con Avellanas	- Frangelico
- Chocolate con café	- Kahlua
- Chocolate con menta	- Crème de Menthe
- Chocolate Macaroon	- Coconut Mix
- Chocolate Liqueur	- Godiva Liqueur

Utilizando una taza de medidas, agregue al chocolate 1/4 taza de licor (más o menos, dependiendo de su gusto).

NOTA: Para un mejor resultado el chocolate necesita ser poseer 60% de cacao, cualquierporcentaje más alto le requerirá agregar más aceite vegetal para aligerar la mezcla.

NO AGREGUE NUNCA LÍQUIDOS FRÍOS A LA FUENTE DURANTE LA OPERACIÓN.

Esto hará que la mezcla se espese y no fluya correctamente.

RETRO CHOCOLAEFONDUE FONTEIN
Technische gegevens:
350 Watt
220-240 Volt
50 Hz

Een kostelijk genoeg voor elke gelegenheid. Vul het reservoir met gesmolten chocolade, schakel de motor en de verwarming in en zie hoe de chocolade gaat stromen!

INTRODUCTIE

- Proficiat met de aankoop van de chocoladefondue fontein. Deze chocoladefontein creëert het wonder-mooie effect van stromende chocolade, die voor een kostelijk genoeg zorgt bij elke gelegenheid.
- Vrienden en bekenden zullen het plezier van deze chocoladefondue fontein genieten. Ga echter wel voorzichtig om met het apparaat, door deze aanwijzingen en voorzorgsmaatregelen na te volgen.
- Om uw gewenste smaak te creëren, kan men met de chocoladefondue fontein een hoeveelheid diverse vruchten, chocoladesoorten of sauzen gebruiken. Afhankelijk van wat men kiest, kan men het volgende gebruiken:
 - Melkchocolade
 - Donkere, halfzoete chocolade
 - Witte chocolade
 - Couverture

TIP: Er mag geen chocolade met noten, amandelen, rozijnen enz. gebruikt worden.De cilinderschroef kan daardoor verstopt raken.

- Men kan aardbeien, marshmallows, appelstukjes, koekjes, ijsbolletjes, pindakaasbolletjes enz. in de chocolade dippen, - laat u fantasie de vrije loop! Voeg likeuren toe voor geraffineerde smaken.
- Dip druiven, appels, brood, garnalen/zeevruchten, koekjes en krakelingen.
- De chocoladefondue fontein creëert een prachtig effect, een bijzondere presentatievoor en bij alle gelegenheden, als b.v.:

- Bruiloften
- Verjaardagen
- Afscheidsfeesten
- Zakenbijeenkomsten
- Vakantie
- Toevallig treffen of andere gelegenheden met vrienden en familie

En verder...

- Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door voordat men het apparaat in gebruik neemt! Berg deze aanwijzingen op.
- Bij overdracht van het apparaat aan derden moet deze gebruikershandleiding mee overhandigd worden. Fabrikant, importeur en verkoper staan niet garant, als men deze gebruikershandleiding niet in acht neemt.
- Alle gebreken, die ontstaan door ondeskundig handelen, beschadigingen of reparatiepogingen door derden, zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage van montageonderdelen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees goed alle aanwijzingen door voordat men het apparaat in gebruik neemt.

- Houdt de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen (gevaar voor verstikking).
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit een ruwe spons of een ruwe doek voor het schoonmaken.
- Gebruik nooit een pannenspons voor dit apparaat.
- Laat het apparaat in werking niet zonder toezicht.
- Gebruik alleen de voorgeschreven benodigdheden.
- Controleer, in het belang van eigen veiligheid, het apparaat op beschadigingen voor iedere ingebruikname. Bij zichtbare schade aan apparaat, snoer of stekker, mag het apparaat niet meer gebruikt worden, dan tot na reparatie. Probeer schade niet zelf te repareren, maar wendt u tot de klantenservice of vakman. Houdt het apparaat uit de buurt van kinderen.
- De fabrikant raadt aan geen andere accessoires te gebruiken dan die welke origineel tot het apparaat behoren.
- Als men het apparaat uitschakelt, verwijder dan onmiddellijk de resterende chocolade uit de fontein, voordat deze hard wordt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om buiten te gebruiken.
- Houdt het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken.

- Dompel het snoer, stekker evenals de motorkast niet in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor aangewezen doeleinden.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht, als het in werking is of als de stekker in het stopcontact zit.
- Geen vingers of andere lichaamsdelen in de beweegbare delen steken.
- Breng cilinderschroef of cilindertoren niet aan, terwijl de motor draait. Schakel het apparaat voordien uit en trek de stekker eruit voordat men de onderdelen monteert.
- Trek de stekker uit het stopcontact als men het apparaat niet gebruikt, en tevens als men onderdelen wilt verwijderen om schoon te maken.
- Let erop dat de technische gegevens van het apparaat / stekker overeenkomen met de elektriciteitsvoorziening van het huisnet.
- Controleer regelmatig of er levensmiddelen enz. in het reservoir zijn gevallen. Deze kunnen het reservoir verstopen. De chocolade zal niet goed stromen.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Schakel het apparaat nooit in als er zich hard geworden chocolade in de fontein bevindt.
- Als de cilinderschroef niet draait bij het inschakelen, schakel het apparaat dan onmiddellijk weer uit. Neem de cilinderschroef er helemaal af en maak deze nogmaals schoon.

MONTAGE

De chocoladefondue fontein is eenvoudig te bedienen; volg gewoon de eenvoudige aanwijzingen.

Uw chocoladefondue fontein is vlug in elkaar te zetten. Wis het reservoir af met een vochtige doek en laat deze drogen. Maak de cilinderschroef en -toren schoon met een warm en mild afwassopje.

Steek de cilinderschroef op het opnamedeel. Let op dat deze goed vast zit in de opname.

Steek de cilindertoren op de motorkast, door de opening aan de voet van de toren op de aansluiting van de motorkast – kom te steken.

TIP: Probeer cilinderschroef of -toren met reservoir niet te monteren / demonteren, als deze in werking is.

STANDPLAATS VAN DE CHOCOLADEFONDUE FONTEIN

Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, welke zich in de buurt bevindt van een stopcontact. Het apparaat moet waterpas staan voor een juist gebruik. (Let goed op dat het snoer zich niet in de buurt van water bevindt.

Om de verwarming van de chocoladefondue fontein te starten, draait men aan de rechterschakelaar. Het apparaat moet minstens 10 minuten opwarmen, voordat mende gesmolten chocolade kan toevoegen.

VOORBEREIDEN VAN DE CHOCOLADE

- Men kan de chocolade voor de fontein het snelst voorbereiden door deze van te voren te smelten in de magnetron of in een pan.
- Voor een goede stroming, moet de chocolade volledig gesmolten zijn en van dunne consistentie. Indien nodig, wat meer olie toevoegen. Gebruik een grote lepel om de consistentie te testen en laat de chocolade als proef van een lepel stromen. – te stroperig, voeg dan nog een ietsje meer olie toe.

TIP: Doe geen koele of koude vloeistoffen in de fontein, resp. bij de gesmolten chocolade, omdat deze het stromen doet stoppen.

- Als de chocolade een te dunne consistentie heeft, kan de cilinderschroef de chocolade niet meer naar boven transporteren.
- Als de chocolade volledig gesmolten is, draait men de schakelaar voor de motor van de chocoladefondue fontein op de ON (Aan) stand, zodat de motor en de verwarming tegelijkertijd in werking zijn.
- Voor de likeursmaak in de chocolade.....

- Meng de likeur gewoon met de gewenste chocoladesoort, voordat men deze in de chocoladefondue fontein doet.

GEWENSTE SMAKEN

- Sinaasappelchocolade	- Grand Marnier
- Hazelnootchocolade	- Frangelico
- Koffiechocolade	- Kahlua
- Pepermuntchocolade	- Crème de Menthe
- Makronenchocolade	- Kokosnoot Mix
- Likeurchocolade	- Godiva Likeur

Gebruik een maatbeker en voeg er 1/4 beker likeur bij (meer of minder, afhankelijk van uw smaak). In het geval de consistentie te dun stromend is, moet men er geen olie meer bij doen.

TIP: Voor het beste resultaat moet uw chocolade voor 60% uit cacao bestaan. Iedere procent meer vraagt om extra plantaardige olie om het mengsel te verdunnen.

CREËREN VAN HET CHOCOLADEFONDUE FONTEINEFFECT

Giet de gesmolten chocolade voorzichtig in de kom van de torenbodem. De gesmolten chocolade wordt door de cilinderschroef langs de cilindertoren naar boven getransporteerd. De chocolade stroomt van het bovendeele langs de afzonderlijke niveauverdelers naar beneden.

TIP: De chocoladefondue fontein moet waterpas staan om een juist stromen van de chocolade mogelijk te maken. Vermijdt het verstopt raken van het reservoir, door te controleren of er stukjes voedsel in de chocolade zijn gevallen.

TOEPASSING

Houdt de levensmiddelen onder de afzonderlijke niveauverdelers om deze met de chocolade enz. te gebruiken.

VERHELPE VAN STORINGEN

- De chocolade druppelt maar stroomt niet.
- De chocolade is te dik -/ dun stromend, verdun met plantaardige olie of voeg meer chocolade toe.

- Het apparaat staat niet waterpas. Zorg voor een vlakke ondergrond.
- De chocolade stroomt ongelijmatig, Het apparaat staat niet waterpas. en niet in stroompjes. Stel het waterpas af.
- De stroom is onderbroken, verstoord
- Controleer of er geen etensresten in het reservoir zitten, of stroomt niet goed. die eventueel de stroom van chocolade kunnen verhinderen.
- Verwijder deze zo nodig.
- Door het naleven van deze eenvoudige handleidingen wordt de chocoladefondue fontein een bron van genoeg voor vrienden, familie en kinderen van iedere leeftijd... U creëert een subliem effect met verrukkelijke chocolade, waarin iedereen zijn lievelingssnack kan dippen.

REINIGING

Om de levensduur van uw chocoladefondue fontein te verlengen moet men, na elk gebruik, beslist deze schoonmaaktips navolgen.

- Let erop dat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken, voordat men het apparaat schoonmaakt.
- Laat onderdelen zo lang afkoelen, tot men deze goed beet kan pakken. De cilindertoren, de cilinderschroef alsook het reservoir kunnen zeer heet worden.
- Maak voor ingebruikname en alle volgende keren, cilindertoren en cilinderschroef grondig schoon.
- De losse onderdelen zijn niet vaatwasmachinebestendig!
- Om het schoonmaken van de chocoladefondue fontein gemakkelijker te maken, verwijdert men de cilindertoren alsook de cilinderschroef (nadat deze zijn afgekoeld) en wist men de chocoladerestanten weg met keukenpapier.

TIP: Giet de overgeschoten en achtergebleven chocolade niet in de afvoer of in het toilet.

Doe het in een plastic zak of in een wegwerptasje, voordat het in de vuilnisemmer wordt gesmeten.

- Giet zoveel mogelijk overgebleven chocolade uit het reservoir. Gebruik een vochtige warme spons om de resten te verwijderen en maak de buitenkant van het

apparaat schoon. Wrijf daarna droog met een zachte handdoek.

TIP: Controleer alle onderdelen na elk gebruik op chocoladerestanten.

Om het oorspronkelijke uiterlijk te behouden, nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Dompel het reservoir niet in water, omdat hierin alle technische voorzieningen zijn aangebracht.

VERWIJDERING

Verwijder de verpakking op milieuvriendelijke wijze en breng deze naar een milieuoopslagplaats. Verwijder het apparaat te zijner tijd eveneens op milieuvriendelijke manier, omdat het apparaat niet behoort tot het normale huisvuil. Het beste informeert men zich bij een plaatselijke vuilophaaldienst of bij een opslagplaats voor grof vuil (recycling depot). Daar verneemt men dan wat men verder moet doen.

In het kader van een nimmer aflatend ontwikkelingsproces, behouden wij het recht te allen tijde, product, verpakking en nevenverpakkingen te veranderen.

SCHOKOLADEN FONDUE FONTÄNE

Ein appetitlicher Spaß für jeden Anlass.

Füllen Sie den Behälter einfach mit geschmolzener Schokolade, schalten den Motor und die Heizung an und betrachten Sie wie die Schokolade fließt!

Technische Daten

350 Watt
220-240 Volt
50 Hz

EINFÜHRUNG

Wichtige Sicherheitshinweise zu Ihrer Erinnerung

- Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Schokoladen Fondue Fontäne. Diese Schokoladen Fontäne hat den

wunderschönen Effekt der fließenden Schokolade, die für appetitlichen Spaß bei jedem Anlass sorgt.

- Ihre Freunde und Verwandte werden den Spaß dieser Schokoladen Fondue Fontäne genießen. Bitte gehen Sie vorsichtig mit dem Apparat um, indem Sie diesen Anweisungen und Vorkehrungen Folge leisten.

- Sie können eine Menge verschiedener Früchte, Schokoladensorten oder Saucen mit der Schokoladen Fondue Fontäne verwenden, um Ihren gewünschten Geschmack zu kreieren.

Abhängig davon, was Sie wählen, können Sie folgendes verwenden:

- Milch-Schokolade
- dunkle, halbsüße Schokolade
- weiße Schokolade
- Kuvertüre

HINWEIS: Es darf keine Schokolade mit Nüssen, Mandeln, Rosinen usw. Verwenden werden.

Die Wendelschnecke kann dadurch verstopfen.

- Sie können Erdbeeren, Marshmallows, Apfelstückchen, Kekse, Eiskugeln, Erdnussbutterkugeln usw. in die Schokolade dippen, - Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf! Fügen Sie Liköre für raffinierte Geschmäcker hinzu....

- Dippen Sie Weintrauben, Äpfel, Brot, Garnelen/Meeresfrüchte, Kekse, und Brezel.

- Die Schokoladen Fondue Fontäne schafft einen wunderschönen Effekt, eine besondere Präsentation zu allen Anlässen, wie z.B.:

- Hochzeiten - Geburtstage
- Abschluss-Partys - Geschäftsversammlungen
- Urlaub
- Gelegentliche Treffen mit Freunden und Familie

Und mehr...

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

- Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Gebrauchsanleitung mit auszuhändigen. Hersteller, Importeur und Verkäufer haften nicht, wenn Sie diese Gebrauchsanleitung nicht beachten.

- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche von Dritten entstehen. Dieses gilt auch für den normalen Verschleiß der Bauteile.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Anweisungen durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern. (Erstickengefahr).

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

- Benutzen Sie zur Reinigung nie einen rauen Schwamm oder ein raues Tuch.

- Benutzen Sie nie Topfreiniger für dieses Gerät.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

- Verwenden Sie nur die vorgesehenen Zutaten.

- Überprüfen Sie im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen.

- Bei sichtbaren Schäden am Gerät, Kabel oder Stecker, darf das Gerät bis zur Instandsetzung nicht mehr benutzt werden. Versuchen Sie die Schäden nicht selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst oder Fachmann. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

- Der Gerätehersteller empfiehlt, kein anderes Zubehör zu benutzen, als das zum Gerät dazugehörige.

- Wenn Sie das Gerät ausschalten, entfernen Sie sofort die restliche Schokolade aus der Fontäne, bevor sie hart wird.

- Dieses Gerät ist nicht für den Außenbereich konzipiert.

- Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen fern.

- Tauchen sie Kabel, Stecker sowie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Dieses Gerät sollte nur für den angegebenen Zweck verwendet werden.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist oder wenn es mit der Steckdose verbunden ist.

- Keine Finger oder andere Körperteile in die beweglichen Teile stecken.

- Bringen Sie die Wendelschnecke oder den Turm nicht an, während der Motor läuft. Schalten Sie das Gerät vorher ab und ziehen Sie den Stecker bevor Sie die Teile montieren.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht benutzen, sowie Teile für die Reinigung entfernen wollen.

- Bitte beachten Sie, dass die technischen Daten Ihres Gerätes/ Steckers mit dem Ihres Hausanschlusses übereinstimmen.

- Prüfen Sie regelmäßig, ob Lebensmittel etc. in den Behälter gefallen sind. Diese würden den Behälter verstopfen. Die Schokolade würde nicht richtig fließen.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Schalten Sie niemals das Gerät ein wenn sich hartgewordene Schokolade in der Fontäne befindet.

- Wenn sich die Wendelschnecke beim Einschalten nicht dreht, schalten Sie das Gerät sofort wieder aus. Nehmen Sie die Wendelschnecke komplett ab und reinigen Sie diese nochmal.

AUFBAU

- Die Schokoladen Fondue Fontäne ist leicht zu benutzen, befolgen Sie einfach die simplen Anweisungen.

- Ihre Schokoladen Fondue Fontäne verlangt nur wenig Aufbau. Wischen Sie den Behälter mit einem feuchten Tuch aus und lassen Sie ihn trocknen. Reinigen Sie die Wendelschnecke und den Turm mit warmem und mildem Spülmittel ab.

- Stecken Sie den Turm auf das Motorgehäuse, indem Sie die Öffnung am Fuße des Turms auf den Anschluss der Motorgehäuse - Schale stecken. Schieben Sie die Schnecke in den Turm.

Hinweis: Versuchen Sie nicht, die Wendelschnecke oder den Turm mit dem Behälter zu montieren / demontieren, wenn dieser in Betrieb ist.

STANDORT DER SCHOKOLADEN FONDUE FONTÄNE

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Oberfläche, die sich in der Nähe einer Steckdose befindet. Das Gerät muss waagrecht stehen, um es richtig benutzen zu können. (Gehen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht in der Nähe von Wasser befindet.

- Um die Heizung der Schokoladen Fondue Fontäne zu starten, drehen Sie an dem rechten Schalter. Das Gerät muss sich mindestens 10 Minuten aufwärmen, bevor Sie die geschmolzene Schokolade hinzufügen können.

SCHOKOLADE VORBEREITEN

- Es ist der schnellste Weg die Schokolade für die Fontäne vorzubereiten, wenn man sie zuvor in der Mikrowelle oder im Topf schmilzt.

- Um den richtigen Fluss zu ermöglichen, muss die Schokolade komplett geschmolzen und von dünner Konsistenz sein. Wenn notwendig, fügen Sie mehr Öl hinzu. Verwenden Sie einen großen Löffel um die Konsistenz zu testen und lassen

- Sie die Schokolade zur Probe vom Löffel fließen – zu zäh, dann geben sie noch etwas mehr Öl hinzu.

HINWEIS: Geben Sie nie kühle oder kalte Flüssigkeiten in die Fontäne, bzw. zu der geschmolzenen Schokolade hinzu, da diese den Fluss stoppen würden.

- Wenn die Schokolade eine zu dünne Konsistenz hat, kann die Wendelschnecke die Schokolade nicht mehr nach oben befördern.

- Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, drehen Sie den Schalter für den Motor der Schokoladen Fondue Fontäne auf die ON (Ein) Position, so dass der Motor und die Heizung zur gleichen Zeit in Betrieb sind.

Für den Likörgeschmack in der Schokolade...

Mischen Sie einfach den Likör mit der gewünschten Schokoladensorte, bevor sie es zu der Schokoladen Fondue Fontäne hinzufügen.

-Orangenschokolade	- Grand Marnier
- Haselnussschokolade	- Frangelico
- Kaffeeschokolade	- Kahlua
- Pfefferminzschokolade	- Crème de Menthe
- Makronenschokolade	- Kokunuss Mix
- Likörschokolade	- Godiva Likör

Verwenden Sie einen Messbecher und fügen Sie 1/4 Becher Likör zusätzlich hinzu (mehr oder weniger, von Ihrem Geschmack abhängig). Falls die Konsistenz zu dünnflüssig ist, brauchen Sie kein Öl mehr dazugeben.

HINWEIS: Für die besten Ergebnisse sollte Ihre Schokolade zu 60% aus Kakao bestehen. Jede höhere Prozentzahl erfordert mehr Pflanzenöl um das Gemisch zu verdünnen.

DEN SCHOKOLADEN FONDUE FONTÄNE EFFEKT KREIEREN

Giessen Sie die geschmolzene Schokolade vorsichtig in die Schüssel des Turmbodens. Die geschmolzene Schokolade wird durch die Wendelschnecke über den Turm nach oben befördert. Die Schokolade fließt vom oberen Teil über die einzelnen Stufenteller bis nach unten.

HINWEIS: Die Schokoladen Fondue Fontäne muss waagrecht stehen, um den richtigen Fluss der Schokolade zu ermöglichen

ANWENDUNG: Halten Sie die Lebensmittel unter die einzelnen Stufenteller, um Sie mit der Schokolade usw. zu benetzen.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Die Schokolade tröpfelt aber fließt nicht.

Die Schokolade ist zu dick-/ dünnflüssig, verdünnen Sie es mit Pflanzenöl oder geben Sie mehr Schokolade dazu.

Das Gerät steht nicht waagrecht. Sorgen Sie für ebenen Untergrund.

Die Schokolade fließt ungleichmäßig.

Das Gerät steht nicht waagrecht. Richten Sie es waagrecht aus und nicht in Strömen.

Der Fluss ist unterbrochen, gestört.

Gehen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste im Behälter sind, oder fließt nicht richtig die eventuell den Fluss der Schokolade behindern könnten.

Entfernen Sie diese gegebenenfalls.

Durch die Einhaltung dieser simplen Anleitungen wird die Schokoladen Fondue Fontäne ein Spaß für Freunde, Familie und Kinder jeden Alters ... Sie kreieren einen wunderschönen Effekt der appetitlichen Schokolade, in die jeder seine Lieblingssnacks dippen kann.

REINIGUNG

Um das Leben Ihrer Schokoladen Fondue Fontäne zu verlängern, stellen Sie sicher, dass Sie nach jeder Benutzung diese Reinigungsanweisungen befolgen.

- Gehen Sie sicher, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde, bevor Sie das Gerät reinigen. Lassen Sie die Teile so lange abkühlen, bis Sie diese gut anfassen können. Der Turm, die Wendelschnecke sowie der Behälter können sehr heiß werden.

- Reinigen Sie den Turm und die Wendelschnecke vor der ersten Benutzung und nach jeder weiteren gründlich. Die einzelnen Teile sind nicht spülmaschinengeeignet!

- Um die Reinigung der Schokoladen Fondue Fontäne einfacher zu gestalten, entfernen Sie den Turm sowie die Wendelschnecke (nachdem sie abgekühlt sind) und wischen die restliche Schokolade mit Papiertüchern weg.

HINWEIS: Schütten Sie die überschüssige oder zurückgebliebene Schokolade nicht in den Abfluss oder in die Toilette. Geben Sie es in einen Plastiksack oder einen Einwegbehälter, bevor Sie es dann in den Müll schmeißen.

- Schütten Sie so viel übriggebliebene Schokolade aus dem Behälter wie möglich. Verwenden Sie einen feuchten warmen Schwamm um die Reste zu entfernen und reinigen Sie die Außenseite des Gerätes. Wischen Sie es mit einem sanften Handtuch trocken.

HINWEIS: Prüfen Sie nach jeder Reinigung alle Teile auf Schokoladenrückstände. Um den ursprünglichen Oberflächenzustand zu erhalten, verwenden Sie nie aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

Tauchen Sie den Behälter nicht ins Wasser, da dieser alle technischen Einrichtungen beinhaltet.

ENTSORGUNG

- Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich und führen Sie diese der Wertstoffsammlung zu.

- Sollten Sie sich von dem Gerät eines Tages trennen wollen, entsorgen Sie dieses bitte umweltfreundlich, da das Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Am besten informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Müllabfuhr oder einer Sperrmüllannahmestelle (Recycling-Hof). Dort erfahren Sie alles weitere.

- Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

NOTE

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