

emerio®

CF-110992



Chocolate Fountain (EN)

Schokoladen-Fontäne (DE)

Choklad fontän (SE)

Chocoladefontein (NL)

Suklaa Fountain (FI)

Sjokoladefontenen (NOR)

Chokoladefontæne (DK)



Content – Inhalt – Innehåll – Inhoud – Pitoisuus – Innhold – Indhold

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 8 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 14 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 20 -
Käyttöopas – Finnish.....	- 26 -
Brukermanual – Norwegian.....	- 32 -
Brugsanvisning – Danish	- 38 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "CLEANING" of the manual.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

9. Warning: Potential risk of injuries from misuse.
10. The heating element surface is subject to residual heat after use.
11. The appliance must not be immersed in water.
12. Before use check that the voltage power corresponds to the one shown on the appliance nameplate.
13. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
14. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
16. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
17. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
18. 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.
19. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
20. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
21. To disconnect, turn the control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
22. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
23. Never use near water.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. Avoid contacting moving parts.
26. Unit must be level to operate properly.
27. Do not use outdoors.

28. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
29. Before any accessories are replaced the device must be switched off and disconnected from the mains.
30. **Moving parts:** Do not insert your fingers into the device, This may result in injuries.
31. If anything falls into the collecting pan, switch the device off before removing it .
32. Never place anything else into the collecting pan other than the required ingredients.
33. Do not use the appliance when empty.
34. Do not carry or lift the appliance during use, always switch it off first and pull out the plug. Carry the appliance always with both hands.
35. The device should not be used for more than 2 to 3 hours at a time.
36. Allow the device to cool down before storing it away.

DESCRIPTION

1. Cascades (tower)
2. Collection pan
3. Motor housing
4. Function switch



INTRODUCTION

Thank you for purchasing our chocolate fountain, you can use the chocolate fountain for many types of events, such as birthdays, office and family parties, weddings or other types of parties. Or simply place the device in the middle of a buffet.

The chocolate:

1. The most suitable type of chocolate is one with a high proportion of cocoa butter that is specifically made for chocolate fondues. The proportion of cocoa should be at least 60%.
2. If the amount of cocoa is below 60% it may be necessary to add a little vegetable oil. Otherwise the chocolate is too viscous and does not pass from closed loops on the cascades.
3. We recommend the following types of chocolate, milk or bitter chocolate, milk or bitter chocolate coating, white chocolate or white chocolate coating.
4. You can also use peppermint, strawberry or mocha chocolate.
5. According to taste you can also add small amounts of amoretto, coffee liqueur, coffee powder coconut milk or similar items.
6. The following are unsuitable: chocolate containing whole nuts, almonds or chips, these types of chocolate could obstruct the spiral.
7. Do not add any solid or large pieces of chocolate when the motor is running, never add cold or cooled liquids as this would cause the chocolate to cool down too quickly and might obstruct the spiral.
8. In order to create a fountain you need at least 300g of chocolate or 550g of chocolate coating, the quantity also depends on the type of chocolate you are using.

Dipping:

1. You can use the following items for dipping .e.g: foam sugar, grapes, apples, strawberries, bananas, balls of ice cream, pastry , nuts , the choice is only limited by your imagination.
2. Do not hold the “dipped” food over the collecting pan for too long as it may fall in and obstruct the spiral.

INSTALLATION AND USE

Before assembly: Ensure that the mains plug is disconnected and that the switch is turned to the OFF position.

1. Place the motor housing on a smooth, flat and stable working surface.
2. This working surface should be easy to clean, as there will be some splashes.
3. Place the spiral on the drive on the collection pan.
4. Place the cascades over the spiral, The three bolts on the collection pan are located in the holes of the cascade.
5. The assembled fountain must be in a horizontal position: place the device in this position if it is not already.

Preparation:

Wash and clean the fruit, cut the fruit up into mouth-sized pieces.

Melting the chocolate:

1. As the heating element in the device needs a long time to melt the chocolate, we recommend liquefying the chocolate or chocolate coating beforehand, take approximately 300g of chocolate or 550g chocolate coating. It may be necessary to adapt this quantity depending on the type of chocolate.
2. Melt the chocolate in an appropriate vessel on the cooker (in a water bath if necessary) or in the microwave oven. Do not allow the chocolate to become too hot, as otherwise it will turn grey when it cools down.
3. You can also melt the chocolate in the collection pan once you have connected the device to the electric power supply.
4. Turn the rotary switch to HEAT and add the chocolate in small pieces, the collecting pan has a volume of approximately 1kg.

Caution:

The motor should only be switched on after the chocolate has completely melted.

OPERATION

1. Fill the collection pan with melted chocolate or melt the chocolate as described above.
2. Turn the function switch to HEAT in order to melt the chocolate or to keep it liquid.
3. If the chocolate is liquid, turn the switch to HEAT MOTOR. The spiral transports the chocolate to the top before it flow back down over the cascades into the collecting pan.
4. After approximately 2 minutes the device should be switched off for about 1 minute in order to allow any air in the tower to escape. Then switch the device on again.

Note:

If after a few minutes there is no closed chocolate loop, more chocolate or vegetable oil has to be added.

1. Skewer the pieces of fruit on a fork or wooden stick or place the nuts and ice cream on a spoon. Then hold them in the chocolate.
2. Fill up with more liquid chocolate if necessary.

Turning the Device off:

1. Turn the switch to the "OFF" position and remove the mains plug.
2. Pour any remaining liquid chocolate into another vessel.

CLEANING

1. Always remove the mains plug from the socket before cleaning the device.
2. Never immerse the motor housing with the collecting pan into water.
3. Do not use any sharp items for cleaning!
4. Do not use any caustic or abrasive detergents!

Spiral, Collecting Pan and Cascades:

1. Clean the components immediately after use while the chocolate is still liquid.
2. Wash any removable parts that have come into contact with food (cascades, spiral) by hand in soapy water.

TECHNICAL DATA

Supply voltage: 220-240V ~ 50Hz

Power: 32W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
6. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

7. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen im nachfolgenden Abschnitt „REINIGUNG“.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
10. Die Oberfläche des Heizelements erzeugt nach dem Gebrauch noch Restwärme.
11. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.
12. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmt.
13. Berühren Sie keine heißen Geräteteile. Benutzen Sie Griffe und Schalter.
14. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und anderen Verletzungen dürfen weder der Motor, das Netzkabel, noch der Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
15. Strengste Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
16. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen, bevor Sie Teile an-oder abmontieren oder das Gerät reinigen.
17. Die Benutzung von Zubehör oder Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann eine erhöhte Feuer-Verletzungs- oder Stromschlaggefahr darstellen.
18. Halten Sie Ihre Hände und Fremdgegenstände während des Betriebes vom Schokoladenbrunnen fern. Überprüfen Sie regelmäßig, ob größere Fruchtstücke etc. in die Unterschale gefallen sind. Diese können die Einflussöffnung des Schokoladenbrunnens verstopfen. Die Schokolade kann dann nicht mehr richtig fließen.

19. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
20. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. heißen Öfen auf.
21. Schalten Sie das Gerät zuerst AUS (OFF), bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
22. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Netzstecker versehen. Vergewissern Sie sich, dass die von Ihnen benutzte Steckdose geerdet ist.
23. Niemals in der Nähe von Wasser benutzen.
24. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
25. Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes.
26. Das Gerät muss vollkommen waagrecht aufgestellt werden, um richtig funktionieren zu können.
27. Nicht im Freien verwenden.
28. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
29. Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
30. **Bewegliche Teile:** Greifen Sie nicht in das Gerät. Dies kann zu Verletzungen führen!
31. Sollte etwas in die Auffangschale hineinfallen, schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Fremdkörper entfernen!
32. Geben Sie niemals etwas anderes in die Auffangschale, als die gewünschten Zutaten.
33. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
34. Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebes, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
35. Benutzen Sie das Gerät maximal 2 bis 3 Stunden durchgehend.
36. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.

ÜBERSICHT DER BEDIENELEMENTE

1. Kaskaden (Turm)
2. Auffangschale
3. Motorgehäuse
4. Funktionsschalter



EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Schokoladenbrunnen entschieden haben.

Sie können den Schokoladenbrunnen für viele Gelegenheiten, wie z.B. Geburtstagsfeiern, Betriebs- oder Familienfeste, Hochzeiten oder Partys benutzen. Oder stellen Sie das Gerät doch mit aufs Büffet.

Die Schokolade:

1. Am besten geeignet ist Schokolade mit einem hohen Kakaobutteranteil, die speziell für Schokoladen-Fondues hergestellt wurde. Der Kakaoanteil sollte min. 60% betragen.
2. Ist der Kakaoanteil unter 60%, so kann es nötig sein, etwas Pflanzenöl hinzuzufügen. Die Schokolade ist ansonsten zu zäh und bildet an den Kaskaden keinen geschlossenen Schleier.
3. Wir empfehlen folgende Schokoladesorten: Milch- oder Halbbitterschokolade, Milch-oder Bitterkuvertüre oder die Variante weiße Schokolade oder weiße Kuvertüre.
4. Sie können auch Pfefferminz-, Erdbeer- oder Mokkaschokolade verwenden.
5. Je nach Geschmack können Sie auch kleine Mengen Amaretto, Kaffeelikör, Pulverkaffee oder Kokosmilch o. ä. hinzufügen.
6. Ungeeignet sind: Schokoladen mit ganzen Nüssen oder Mandeln oder auch mit Splittern. Sie könnten die Transportschnecke blockieren.
7. Keine festen und großen Schokoladenstücke bei laufendem Motor zugeben. Niemals kalte oder gekühlte Flüssigkeiten hinzufügen, dann erkaltet die Schokolade zu schnell und könnte die Transportschnecke blockieren.
8. Damit eine Fontäne entstehen kann, benötigen Sie min. 300 g Schokolade oder 550 g Kuvertüre. Die Menge ist auch abhängig von der Schokoladensorte, die Sie verwenden.

Dips:

1. Nehmen Sie zum Dippen z. B. Schaumzucker, Weintrauben, Äpfel, Erdbeeren, Bananen, Eiskugeln, Gebäck, Nüsse usw. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
2. Die „gedippten“ Lebensmittel nicht zu lange über die Auffangschale halten, die Teile könnten hineinfallen und die Schnecke ebenfalls blockieren.

INSTALLATION UND BENUTZUNG

Bevor Sie montieren: Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist und der Schalter auf „OFF“ steht.

1. Stellen Sie das Motorgehäuse auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
2. Diese Arbeitsfläche sollte leicht zu reinigen sein, da es Spritzer gibt.
3. Stecken Sie die Transportschnecke auf den Antrieb in der Auffangschale.
4. Stülpen Sie die Kaskaden über die Schnecke. Die drei Bolzen an der Auffangschale befinden sich in den Löchern der Kaskade.
5. Der montierte Brunnen muss in einer waagerechten Position stehen, richten Sie das Gerät ggf. aus.

Vorbereitung:

Waschen und putzen Sie ggf. das Obst. Schneiden Sie das Obst in mundgerechte Stücke.

Schokolade schmelzen:

1. Da die Heizung im Gerät lange für das Schmelzen benötigt, empfehlen wir, die Schokolade oder Kuvertüre vorab zu verflüssigen. Nehmen Sie ca. 300 g Schokolade oder 550g Kuvertüre. Je nach Schokoladensorte müssen Sie diese Menge auch noch anpassen.
2. Schmelzen Sie die Schokolade in einem geeigneten Gefäß auf dem Herd (ggf. in einem Wasserbad) oder in der Mikrowelle. Lassen Sie die Schokolade nicht zu heiß werden, sie wird ggf. nach dem Abkühlen grau.
3. Sie können die Schokolade auch in der Auffangschale schmelzen, nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben.
4. Stellen Sie den Drehschalter auf HEAT und fügen Sie die Schokolade in kleinen Stücken hinzu. Die Auffangschale hat ein Fassungsvermögen von ca. 1 kg.

Achtung:

Schalten Sie den Motor erst ein, wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

BEDIENUNG

1. Füllen Sie die Auffangschale mit geschmolzener Schokolade oder schmelzen Sie die Schokolade wie bereits beschrieben.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter auf HEAT, um die Schokolade zu schmelzen bzw. damit diese flüssig bleibt.
3. Ist die Schokolade flüssig, dann drehen Sie den Schalter auf HEAT MOTOR. Die Transportschnecke fördert die Schokolade nach oben und sie fließt anschließend über die Kaskaden wieder in die Auffangschale zurück.
4. Nach ca. 2 Min. sollte das Gerät für etwa 1 Min. ausgeschaltet werden, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Turm entweichen kann. Schalten Sie das Gerät danach wieder ein.

Hinweis:

Entsteht nun nach wenigen Minuten kein geschlossener Schleier aus Schokolade, so müssen Sie noch Schokolade oder Pflanzenöl hinzufügen.

1. Spießen Sie die Obststücke auf einer Gabel oder einem Holzspieß auf, Nüsse oder Eis auf einen Löffel legen. Halten Sie diese in die Schokolade.
2. Füllen Sie ggf. flüssige Schokolade nach.

Betrieb beenden:

1. Drehen Sie den Schalter auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Schütten Sie die noch flüssige Schokolade in ein anderes Gefäß um.

REINIGUNG

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker!
2. Tauchen Sie das Motorgehäuse mit Auffangschale niemals ins Wasser!
3. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen!
4. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel!

Transportschnecke, Auffangschale und Kaskaden:

1. Reinigen Sie die Bauteile sofort nach dem Gebrauch, wenn die Schokolade noch flüssig ist.
2. Spülen Sie die abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind (Kaskaden, Transportschnecke), von Hand in einem Spülbad.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Netzspannung: 220-240V ~ 50Hz

Leistung: 32W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern.

Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år gamla eller äldre, om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
2. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
3. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
4. Apparaterna kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
5. Barn får inte leka med apparaten.
6. Om el-sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceagent eller en person med liknande kvalifikationer så att faror kan undvikas.
7. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat, se stycket "RENGÖRING" i handboken.

8. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
9. Varning: Potentiell risk för skador vid missbruk.
10. Värmeelementets yta är varm efter användning.
11. Apparaten får inte sänkas ned i vatten.
12. Före användning, kontrollera att spänningen motsvarar den som visas på apparatens märkesskylt.
13. Rör inte vid varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
14. För att skydda mot brand, elektriska stötar och personskada, sänk inte ner sladden, stickkontakten eller någon del av motorns bas i vatten eller andra vätskor.
15. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av barn eller när barn är nära.
16. Dra ur kontakten när apparaten inte används och innan rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter på eller tar av delar från apparaten och innan du rengör apparaten.
17. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan resultera i brand, elektriska stötar eller personskada.
18. Håll händer och främmande föremål ur fontänen när den används. Kontrollera regelbundet efter stora bitar av frukt, etc. då dessa kan täppa till botten av tornet och chokladen kommer då inte strömma igenom ordentligt.
19. Låt inte sladden hänga ner från bänk eller bordskanten och låt den inte vidröra varma ytor.
20. Apparaten får inte placeras på eller nära brinnande gas, elektriska brännare eller varm ugn.
21. För att avlägsna apparaten, vrid kontrollen till "off" och dra sedan ut stickkontakten från vägguttaget.
22. Denna apparat har en jordad kontakt. Se till att vägguttaget i ditt hus är ordentligt jordad.
23. Använd aldrig apparaten nära vatten.
24. Använd inte apparaten för annat syfte än vad som är avsett.

25. Undvik kontakt med rörliga delar.
26. Enheten måste stå plant för att fungera korrekt.
27. Använd inte utomhus.
28. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
29. Innan några tillbehör ersätts måste enheten vara avstängd och bortkopplad från elnätet.
30. **Rörliga delar:** Stoppa inte in dina fingrar i enheten, det kan leda till skador.
31. Om något faller ner i uppsamlingsfatet, stäng av enheten innan du tar bort det.
32. Placera aldrig något annat än de avsedda ingredienserna i uppsamlingsfatet.
33. Använd inte apparaten när den är tom.
34. Lyft eller bär inte maskinen under användning. Stäng alltid av maskinen först och dra ut kontakten. Bär apparaten med båda händerna.
35. Enheten ska inte användas mer än 2 till 3 timmar åt gången.
36. Tillåt enheten att svalna innan den plockas undan för förvaring.

BESKRIVNING

1. Fontän (torn)
2. Uppsamlingsfat
3. Motorhus
4. Funktionsomkopplare



INLEDNING

Tack för att du köpt vår chokladfontän. Du kan använda chokladfontänen till många olika typer av evenemang, såsom födelsedag, kontors- och familjefester, bröllop eller andra typer av party. Eller helt enkelt placera enheten i mitten av en buffé.

Chokladen:

1. Den mest lämpliga typen av choklad är en choklad med hög andel av kakaosmör, speciellt framtagen för chokladfondue. Andelen kakao bör vara minst 60%.
2. Om andelen kakao är under 60 % kan det vara nödvändigt att tillsätta lite vegetabilisk olja, annars kan chokladen bli för trögflytande och kan då inte passera ordentligt.
3. Vi rekommenderar följande typer av choklad, mjölk-, vit- eller mörkchoklad.
4. Du kan också använda smaksatt choklad som exempelvis mint, jordgubb eller mocka.
5. Enligt smak kan du även tillsätta små mängder av amaretto, kaffelikör, kaffepulver, kokosmjölk eller liknande.
6. Att tillsätta följande är olämpligt: choklad som innehåller hela nötter, mandlar eller bitar. Dessa typer av choklad kan hindra spiralen från att fungera.
7. Lägg inte till några fasta eller stora bitar av choklad när motorn är igång, tillsätt aldrig kalla eller kylda vätskor då det kan få chokladen att kylas ner för snabbt och kan då blockera flödet i spiralen.
8. För att skapa en fontän behöver du minst 300g choklad eller 550g chokladöverdrag, mängden beror också på vilken typ av choklad du använder.

Doppning:

1. Du kan använda ex. följande att doppa t ex druvor, äpplen, jordgubbar, bananer, kulor av glass, bakverk, nötter. Bara din fantasi sätter gränserna.
2. Håll inte "doppad" mat över uppsamlingsfatet för länge eftersom det kan falla i och hindra spiralen.

INSTALLATION OCH ANVÄNDNING

Före montering: Kontrollera att nätkontakten är ansluten och att strömbrytaren står på läge OFF.

1. Placera motorhuset på en jämn, plan och stabil arbetsyta.
2. Denna arbetsyta bör vara lätt att rengöra, eftersom det kommer stänka lite.
3. Placera spiralen på uppsamlingsplattans enheten.
4. Placera fontänen över spiralen, sätt fast med de tre tappar som sitter på uppsamlingsfatet med de tre hål som finns på fontänen.
5. Den monterade fontänen måste vara i horisontellt läge, placera enheten i detta läge om den inte redan är det.

Förberedelser:

Tvätta och rengör frukten, skär frukten i lagom stora bitar.

Smältning av chokladen:

1. Eftersom värmeelementet i enheten behöver lång tid för smälta chokladen, rekommenderar vi att chokladen smälts i förväg. Det behövs ca 300 g choklad eller 550 g chokladöverdrag. Mängden choklad kan behöva anpassas beroende vilken typ av choklad som används.
2. Smält chokladen i ett lämpligt kärl på spisen (i ett vattenbad om det behövs) eller i en mikrovågsugn. Låt inte chokladen bli för varm, då den lätt blir grå när den svalnar.
3. Du kan också smälta chokladen i uppsamlingsfatet när du har anslutit enheten till strömkällan.
4. Vrid funktionsväljaren till HEAT och tillsätt chokladen i små bitar. Uppsamlingsfatet har en volym på ca 1kg.

Varning:

Motorn får endast slås på efter att chokladen har smält helt.

ANVÄNDNING

1. Fyll uppsamlingsspannan med smält choklad eller smält chokladen så som beskrivs ovan.
2. Vrid funktionsväljaren till HEAT för att smälta choklad eller för att hålla chokladen flytande.
3. När chokladen är flytande, vrid funktionsväljaren till HEAT MOTOR. Spiralen transporterar då den smälta chokladen till toppen innan den rinner tillbaka ner till uppsamlingsfatet över fontänen.
4. Efter ca 2 minuter bör apparaten stängas av i ca 1 minut för att all luft i tornet ska kunna försvinna. Slå sedan på enheten igen.

Observera:

Om det efter några minuter inte är en jämn ström av choklad, mer choklad eller vegetabilisk olja måste då tillsättas.

1. Sätt fruktbitar på en träpinne eller gaffel eller placera nötter och glass på en sked. Håll dem sedan i chokladen.
2. Fyll upp med mer flytande choklad om det behövs.

Stänga av enheten:

1. Vrid omkopplaren till läge "OFF" och ta bort stickkontakten.
2. Håll eventuell kvarvarande flytande choklad i en annan behållare.

RENGÖRING

1. Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör enheten.
2. Doppa aldrig uppsamlingsfatet i vatten tillsammans med motorhuset.
3. Använd inga vassa föremål vid rengöring!
2. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel!

Spiralen, uppsamlingsfatet och fontänen:

1. Rengör delarna omedelbart efter användning, medan chokladen fortfarande är flytande.
2. Tvätta alla löstagbara delar som kommit i kontakt med livsmedel (fontänen och spiralen) för hand i ljummet vatten med lite diskmedel i.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V ~ 50Hz

Strömförbrukning: 32W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering,

■ återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
2. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
5. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
6. Wanneer de netkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant of diens servicedienst of een soortgelijke gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te voorkomen.

7. Lees a.u.b. de paragraaf “REINIGING” in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.
8. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
9. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.
10. Het oppervlak van het verwarmingselement bezit nog resthitte na gebruik.
11. Dompel het apparaat niet in water.
12. Controleer voor gebruik of het voltage van uw elektriciteitsvoorziening overeenkomt met het voltage dat aangegeven staat op het etiket van het apparaat.
13. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik alleen de handgrepen of knoppen.
14. Dompel het snoer, de stekker of de onderdelen van de motorbasis NIET onder in water of een andere vloeistof, om brand, elektrische schokken en verwondingen te voorkomen.
15. Houd toezicht wanneer het apparaat door kinderen wordt gebruikt of wanneer er kinderen in de buurt zijn.
16. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u er onderdelen afhaalt of opzet, en voordat u het apparaat schoonmaakt.
17. Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant van dit apparaat kan leiden tot brand, elektrische schokken of verwonding.
18. Houd handen en andere voorwerpen uit de fontein terwijl deze werkt. Controleer de fontein regelmatig op grote stukken fruit enz. die in het bassin gevallen zijn. Hierdoor kan de basis van de toren verstopt raken. De chocolade kan dan niet goed stromen.

19. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
20. Plaats het apparaat niet op of vlakbij een gas- of elektrisch fornuis of een hete over.
21. Om het apparaat uit te schakelen zet u alle schakelaars op "OFF(UIT)", en haalt u dan de stekker uit het stopcontact.
22. Dit apparaat is voorzien van een geaarde stekker. Controleert u s.v.p dat het stopcontact dat u wilt gebruiken goed geaard is.
23. Gebruik dit apparaat nooit in de buurt van water.
24. Gebruik dit apparaat niet voor een ander doeleinde dan waarvoor het bestemd is.
25. Raak de bewegende onderdelen niet aan.
26. Het apparaat moet recht staan om goed te kunnen werken.
27. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
28. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
29. Vóór het vervangen van de toebehoren moet de stroomtoevoer naar het apparaat zijn onderbroken.
30. Bewegende onderdelen: grijp nooit in het apparaat. Dit kan tot letsel leiden!
31. Wanneer iets in de opvangschaal valt, schakelt u het apparaat uit voordat u het vreemde voorwerp verwijdert!
32. Voeg nooit iets anders in de opvangschaal dan de gewenste ingrediënten.
33. Schakel het apparaat nooit in zonder inhoud.
34. Draag of verplaats het apparaat nooit zolang het is ingeschakeld. Schakel het altijd eerst uit en onderbreek dan de stroomtoevoer! Draag het apparaat steeds met beide handen!
35. Gebruik het apparaat maximaal 2 tot 3 uur achtereen.
36. Laat het apparaat afkoelen voordat u het wegzet.

OVERZICHT VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN

1. Fonteintoren
2. Schaal
3. Motorbehuizing
4. Functieschakelaar



INLEIDING

Hartelijk dank dat u voor onze chocoldefontein hebt gekozen.

U kunt de chocoldefontein voor tal van gelegenheden zoals bijv. verjaardagfeestjes, bedrijfs- of familiefeestjes, bruiloften of party's enz. gebruiken. U kunt het apparaat ook op het buffet zetten.

De chocolade:

1. Het best geschikt is chocolade met een hoog cacaobotergehalte, speciaal vervaardigd voor chocoldefondues. Het cacaobotergehalte dient minimaal 60% te bedragen.
2. Wanneer het cacaobotergehalte minder dan 60% bedraagt, kan het zijn dat u een beetje plantaardige olie moet toevoegen. De chocolade is anders te taai en vormt géén gesloten sluier op de fonteintoren.
3. Wij adviseren de volgende chocoladesoorten: melk- of bitterchocolade, melk- of bittercouverture of de variant witte chocolade of witte couverture.
4. U kunt ook pepermint-, aardbei- of melkchocolade enz.. gebruiken.
5. Al naargelang de smaak kunt u ook kleine hoeveelheden amaretto, koffielikeur, poederkoffie of kokosmelk o.i.d. toevoegen.
6. Ongeschikt zijn: chocoladesoorten met hele noten, amandelen maar ook met stukjes. Deze zouden de transportschroef kunnen blokkeren.
7. Voeg geen vaste en grote stukken chocolade toe terwijl de motor loopt. Voeg nooit koude of gekoelde vloeistoffen toe, daardoor zou de chocolade te snel afkoelen en zo de transportschroef kunnen blokkeren.
8. Vóór een fontein hebt u minimaal 300g chocolade of 550g couverture nodig. De hoeveelheid is afhankelijk van de chocoladesoort die u gebruikt.

Dippen:

1. Gebruik voor het dippen bijv. suikerschuim; wijndruiven, appels, aardbeien, bananen, ijs, gebak enz..U kunt te werk gaan volgens uw eigen fantasie.
2. Houd de "gedipte" levensmiddelen niet te lang boven de opvangschaal, de opvangschaal, de deeltjes zouden erin in kunnen vallen waardoor de transportschroef zou kunnen blokkeren.

INSTALLATIE EN GEBRUIK

Vóór de montage: let op dat de netstekker niet in de contact- doos steekt en de schakelaar op positie "OFF" staat.

1. Plaats de motorbehuizing op een glad, vlak en standveilig werkvlak.
2. Kies een eenvoudig te reinigen werkvlak omdat het kan spatten.
3. Steek de transportschroef op de aandrijving van de opvangschaal.
4. Plaats de fonteintoren over de transportschroef. De drie bouten aan de opvangschaal bevinden zich in de gaten van de fonteintoren.
5. Het gemonteerde fontein moet in een horizontale positie staan, lijn het apparaat eventueel uit.

Vorbereiding:

Was en reinig het fruit indien nodig. Snijd het fruit in eetklare hapjes.

Chocolade smelten:

1. Wij adviseren de chocolade of de couverture van tevoren te smelten omdat de verwarming in het apparaat lang nodig heeft voor het smelten. Neem ca.300g chocolade of 550g couverture. Al naargelang de chocoladesoort dient u deze hoeveelheid ook nog aan te passen.
2. Smelt de chocolade in een geschikte pan op het fornuis (eventueel in een waterbad) of in de magnetron. Laat de chocolade niet te heet worden, anders kan het zijn dat ze na het afkoelen grijs wordt.
3. U kunt de chocolade ook in de opvangschaal smelten nadat u de elektrische aansluiting tot stand hebt gebracht.
4. Zet de draaischakelaar op HEAT en voeg de chocolade in kleine stukjes toe. De opvangschaal heeft een capaciteit van ca.1kg.

Opgelet:

Schakel de motor pas in wanneer de chocolade volledig gesmolten is.

BEDIENING

1. Vul de schaal met gesmolten chocolade of smelt de chocolade zoals eerder beschreven.
2. Draai de functiekeuzeschakelaar op HEAT om de chocolade te smelten resp. vloeibaar te maken.
3. Wanneer de chocolade vloeibaar is, draait u de schakelaar op HEAT MOTOR. De transportschroef transporteert de chocolade naar boven en vervolgens vloeit de chocolade over de fonteintoren terug naar de schaal.
4. Na ongeveer 2 minuten dient u het apparaat gedurende ca. 1 minuut uit te schakelen om eventueel voorhanden lucht uit de toren te laten ontsnappen. Schakel het apparaat weer in.

Opmerking:

Wanneer nu na enkele minuten nog geen gesloten sluier van chocolade ontstaat, moet u chocolade of plantaardige olie toevoegen.

1. Prik de fruitstukjes op een vork of houten spies, nootjes en het ijs legt u op een lepel. Houd deze in de chocolade.
2. Vul indien nodig chocolade bij na het gebruik.
3. Draai de schakelaar naar de stand "OFF" en trek de netstekker uit de contactdoos.
4. Giet de nog vloeibare chocolade over in een andere schaal.

REINIGING

1. Trek vóór iedere reiniging de apparaatstekker uit de contactdoos!
2. Dompel de motorbehuizing met opvangschaal nooit onder water!
3. Gebruik géén scherpe voorwerpen voor de reiniging!
4. Gebruik géén scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Transportschroef, opvangschaal en cascades:

1. Reinig de onderdelen direct na het gebruik zolang de chocolade nog vloeibaar is.
2. Spoel de afneembare onderdelen die met levensmiddelen in aanraking gekomen zijn (fonteintoren, transportschroef) handmatig af in een zeepsop.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50Hz

Vermogen: 32W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. 8 vuotta täyttäneet lapset voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan ja opastetaan käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään käyttöön liittyvät riskit.
2. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8 vuotta vanhoja ja ellei heitä valvota.
3. Pidä laite se ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
4. Fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan ja opastetaan käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään käyttöön liittyvät riskit.
5. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Jos virtajohto vioittuu, se on vaihdettava valmistajalta tai sen edustajalta saatavaan erikoisjohtoon tai kokoonpanoon.
7. Katso ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamista koskevat ohjeet tämän oppaan kohdasta "PUHDISTUS".
8. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijöiden keittiöissä;

maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast -tyylisissä ympäristöissä.

9. Varoitus: väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
10. Lämpöelementin pintaan jää jäännöslämpöä käytön jälkeen.
11. Laitetta ei saa upottaa veteen.
12. Tarkista ennen käyttöä, että jännitevirta vastaa laitteen arvokilven jännitettä.
13. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja.
14. Suojautuaksesi tulipaloilta, sähköiskuilta ja ihmisiin kohdistuvilta vammoilta, älä upota johtoa, pistoketta tai mitään moottorirungon osaa veteen tai muihin nesteisiin.
15. Tarkka valvonta on tarpeen kun mitään laitteita käytetään lasten lähellä tai kun lapset käyttävät niitä.
16. Irrota laite verkkovirrasta kun se ei ole käytössä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin lisäät tai irrotat osia sekä ennen laitteen puhdistusta.
17. Sellaisten lisäosien käyttö, joita laitteen valmistaja ei suosittele saattaa johtaa tulipaloon, sähköiskuun tai ihmisiin kohdistuviin vammoihin.
18. Pidä kädet ja vieraat esineet poissa putouksesta sen ollessa käynnissä. Tarkista laite säännöllisesti varmistuaksesi siitä, että suuria hedelmien yms. palasia ei ole pudonnut pohjakulhoon. Nämä tukkivat tornin pohjaosan. Suklaa ei silloin kierrä kunnolla.
19. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
20. Älä aseta kuumien kaasu/tai sähköliesien päälle tai lähelle, tai kuumaan uuniin.
21. Sammuttaaksesi laitteen, käännä kaikki kytkimet asentoon "OFF" ("pois päältä"), irrota sitten pistoke pistorasiasta.
22. Tässä laitteessa on maadoitettu pistoke. Ole hyvä ja varmista, että kotisi seinäpistokkeet on myös maadoitettu hyvin.
23. Älä koskaan käytä veden lähellä.

24. Käytä laitetta vain sen käyttötarkoituksen mukaisella tavalla.
25. Vältä liikkuvien osien koskettamista.
26. Laitteen täytyy sijaita tasaisella pinnalla, jotta se toimisi kunnolla.
27. Älä käytä ulkotiloissa.
28. Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.
29. Laite täytyy sammuttaa ja irrottaa verkkovirrasta ennen minkään lisäosien vaihtamista.
30. **Liikkuvat osat:** Älä työnnä sormiasi laitteeseen, tämä saattaa johtaa vammoihin.
31. Jos keräyspannuun putoa jotain, sammuta laite ennen esineen poistamista.
32. Älä koskaan laita keräyspannuun muuta kuin tarkoituksen mukaisia aineksia.
33. Älä koskaan käytä laitetta tyhjillään.
34. Älä kannata tai nosta laitetta käytön aikana. Sammuta se aina ensin ja vedä johto irti. Kanna laitetta aina molemmin käsin.
35. Tätä laitetta tulee käyttää korkeintaan 2-3 tuntia kerrallaan.
36. Anna laitteen jäähtyä ennen varastoimista.

KUVAUS

1. Putoukset (torni)
2. Keräyspannu
3. Moottorirunko
4. Toimintokytkin

**JOHDANTO**

Kiitos kun hankit suklaaputouksemme. Voit käyttää suklaaputousta monenlaisissa tapahtumissa, kuten syntymäpäivillä, toimisto- ja perhejuhlissa, häissä tai muuntyyppisissä juhlatapahtumissa. Voit myös asettaa laitteen yksinkertaisesti keskelle noutopöytää.

Suklaa:

1. Sopivin suklaatyyppejä on sellainen, jossa on suuri määrä erityisesti suklaaputouksille tarkoitettua kaakaovoita. Kaakaon osuuden tulisi olla ainakin 60%.
2. Jos kaakaon osuus on alle 60%, pienen kasviöljymäärän lisääminen voi olla tarpeen, muutoin suklaa on liian sakeaa eikä siirry putouksen läpi muodostaen sulkeutuneita suklaarenkaita.
3. Suosittelemme seuraavantyyppisiä suklaita: maito- tai tumma suklaa, päällysteet maito- tai tummasta suklaasta, valkoinen suklaa tai päällyste valkoisesta suklaasta.
4. Voit käyttää myös piparminttu-, mansikka- tai mokkasuklaata.
5. Makusi mukaan voit myös lisätä pienen määrän amarettoa, kahvilikööriä, kahvijauhetta, kookosmaitoa tai muita vastaavia aineita.
6. Seuraavat eivät sovellu: kokonaisia pähkinöitä, manteleita tai hippusia sisältävä suklaa, sillä tämäntyyppiset suklaat voivat estää spiraalin toiminnan.
7. Älä lisää minkäänlaisia kiinteitä tai suuria suklaanpalasia moottorin ollessa käynnissä, äläkä koskaan lisää kylmiä tai viilennettyjä nesteitä, sillä tämä aiheuttaa suklaan liian nopean jäähtymisen, mikä saattaa estää spiraalin toiminnan.
8. Jotta voisit luoda putouksen, tarvitset ainakin 300g suklaata tai 550g suklaapäällystettä, määrät riippuvat myös käyttämäsi suklaan tyypistä.

Kastaminen:

1. Voit käyttää seuraavia kastamiseen: vaahtokarkit, rypäleet, omenat, mansikat, banaanit, jäätelöpallot, leivokset, pähkinät - valikoimaa rajoittaa vain mielikuvituksesi.
2. Älä pitele kastettavaa ruokaa liian kauan keräyspannun päällä, sillä se saattaa pudota ja estää spiraalin toiminnan.

ASENNUS JA KÄYTTÖ

Ennen kokoamista: Varmista että verkkovirtapistoketta ei ole liitetty ja että kytkin on asennossa OFF (POIS PÄÄLTÄ).

1. Aseta moottorirunko sileälle, tasaiselle ja tukevalle työpinnalle.
2. Tämä työpinta tulisi pystyä puhdistamaan helposti, sillä roiskeita syntyy.
3. Aseta spiraali keräyspinnan tankoon.
4. Aseta putoukset spiraalin päälle, keräyspannun kolme kiinnikettä sijaitsevat putouksen rei'issä.
5. Kootun putouksen tulee olla vaakasuorassa asennossa: aseta laite tähän asentoon ellei se jo ole siinä.

Valmistelut:

Pese ja puhdista hedelmät, paloittelu hedelmät suupalan kokoisiksi paloiksi.

Suklaan sulattaminen:

1. Koska laitteen kuumennusvastus tarvitsee paljon aikaa suklaan sulattamiseen, suosittelemme suklaan tai suklaapäälysteen sulattamista etukäteen. Ota n. 300g suklaata tai 550g suklaapäälystettä. Tämän määrän soveltaminen voi olla tarpeen riippuen suklaan tyypistä.
2. Sulata suklaa sopivassa astiassa liedellä (vesihauteessa, jos tarpeen) tai mikroaaltouunissa. Älä anna suklaan kuumentua liikaa, muutoin se muuttuu jäähtyessään harmaaksi.
3. Voit sulattaa suklaan myös keräyspannussa kun olet liittännyt laitteen sähköverkkoon.
4. Käännä pyörivä kytkin asentoon HEAT (KUUMENNA) ja lisää suklaa pieninä paloina, keräyspannun tilavuus on n. 1 kg.

Huomio:

Moottori tulee käynnistää vasta kun suklaa on sulanut kokonaan.

TOIMINTO

1. Täytä keräyspannu sulatetulla suklaalla tai sulata suklaa yllä kuvatulla tavalla.
2. Käännä toimintokytkin asentoon HEAT (KUUMENNA) sulattaaksesi suklaan tai pitääksesi sen nestemäisenä.
3. Jos suklaa on nestemäistä, käännä kytkin asentoon HEAT MOTOR (KUUMENNA MOOTTORI). Spiraali kuljettaa suklaan ylös ennen kuin se valuu alas keräyspannuun putouksia myöten.
4. N. 2 minuutin jälkeen laite tulee sammuttaa n. 1 minuutin ajaksi, jotta tornissa mahdollisesti oleva ilma pääsisi karkaamaan. Käynnistä laite sitten uudestaan.

Huom:

Jos suljettua suklaarengasta ei esiinny muutaman minuutin kuluessa, lisää enemmän suklaata tai kasviöljyä.

1. Lävistä hedelmänpalaset haarukalla tai puisella vartaalla, tai aseta pähkinät ja jäätelö lusikkaan. Pitele niitä sitten suklaassa.
2. Lisää suklaata tarpeen mukaan.

Laitteen sammuttaminen:

1. Käännä kytkin asentoon "OFF" ("POIS PÄÄLTÄ") ja irrota verkkovirtapistoke.
2. Kaada jäljellä oleva nestemäinen suklaa toiseen astiaan.

PUHDISTUS

1. Irrota aina verkkovirtapistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta.
2. Älä koskaan upota moottorirunkoa keräyspannuineen veteen.
3. Älä käytä puhdistukseen mitään teräviä esineitä!
4. Älä käytä mitään syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita!

Spiraali, keräyspannu ja putoukset:

1. Puhdista osat välittömästi käytön jälkeen kun suklaa on vielä nestemäistä.
2. Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuneet irrotettavat osat (putoukset, spiraali) käsin saippuavedessä.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50Hz

Tehonkulutuksen: 32W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteemme tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle.

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Mikäli sinulla on viallinen tuote, voit palata suoraan paikkaan jossa suoritit hankinnan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina kuitti, ilman kuittia et voi vaatia mitään takuun puitteissa. Vauriot jotka johtuvat ohjekirjan noudattamatta jättämisestä, aiheuttavat takuun raukeamisen, jos tämä johtaa seurannaisiin vahinkoihin, emme ole vastuussa. Meitä ei voi myöskään pitää vastuullisena materiaalisista vahingoista tai henkilökohtaisista vammoista jotka johtuvat laitteen epäasiallisesta käytöstä tai jos käyttöohjeita ei noudateta. Vauriot lisävarusteille eivät tarkoita koko laitteen ilmaista vaihtoa. Tämän kaltaisessa tapauksessa ole hyvä ja ota yhteyttä palveluyksikköömme. Rikotusta lasista tai muovin kappaleista veloitetaan aina. Viat kuluviissa osissa tai osissa jotka ovat alttiita rasitukselle kuten myös puhdistukselle, huollolle tai vaihdolle, mainitut osat eivät kuulu takuun piiriin ja tulee maksaa.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä.

Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

SIKKERHETSINSTRUKSER

Før bruk må du lese alle instruksene nedenfor så du unngår skader på personer eller gjenstander, og slik at resultatet blir best mulig. Oppbevar håndboken på et trygt sted. Hvis du gir eller overlater apparatet til andre, må du sørge for at de også får håndboken.

Skulle det oppstå skader fordi brukeren ikke følger instruksene i håndboken, vil garantien ikke lenger være gyldig. Produsent/importør påtar seg ikke ansvar for skader som måtte oppstå dersom instruksene ikke blir fulgt, apparatet utsettes for skjødesløs behandling eller bruken ikke er i tråd med anvisningene.

1. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
2. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
3. Apparat og ledning må være utilgjengelige for barn under 8 år.
4. Apparater kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjoner eller manglende erfaring og kunnskap, så sant de er under betryggende tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
5. Barn må ikke leke med apparatet.
6. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsent, serviceansvarlig eller annen kvalifisert person for at ulykker skal unngås.
7. For instruksjoner om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat, kan du lese avsnittet "Rengjøring" i håndboken.
8. Dette apparatet er beregnet til husholdninger og liknende bruksområder som personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser samt gårdsbruk, og til bruk for gjester på hoteller, moteller, pensjonater og andre typer overnattingssteder.

9. Advarsel: Potensiell risiko for personskader ved misbruk.
10. Det er gjenværende varme på varmeelementets overflate etter bruk.
11. Apparatet må ikke senkes i vann.
12. Sjekk at spenningen stemmer overens med anvisning på apparatets navneplate før bruk.
13. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
14. For å unngå brann, elektrisk sjokk og personskader, ha ikke ledning, støpsel eller noen del av motorbasen i vann eller andre væsker.
15. Nøye oppsyn er nødvendig når apparatet brukes i nærheten eller av barn.
16. Koble fra vegguttak når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La avkjøle før man setter på eller tar av deler, og før rengjøring av apparatet.
17. Bruk av tilbehør ikke anbefalt av apparatets produsent kan føre til brann, elektrisk sjokk og personskader.
18. Hold hender og fremmedelementer vekk fra fontenen under bruk. Sjekk jevnlig om store biter av frukt osv. faller ned i basens bolle. Ellers vil tårnets base bli tett og sjokoladen ikke kunne flyte fritt.
19. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller komme i nærheten av varme overflater.
20. Ikke plasser sjokoladefontenen på eller i nærheten av en varm stekeplate, eller i en oppvarmet ovn.
21. For å koble fra, vri kontrollen til "OFF", og trekk deretter støpselet ut av stikkontakten.
22. Dette apparatet er bygd med et jordet støpsel. Vennligst forsikre deg om at husets vegguttak er riktig jordet.
23. Bruk aldri i nærheten av vann.
24. Bruk aldri apparatet til noe annet enn beregnet bruk.
25. Unngå kontakt med bevegelige deler.
26. Apparatet må stå flatt for å fungere riktig.
27. Ikke bruk utendørs.
28. Apparatet må ikke bli betjent ved hjelp av ekstern tidsbryter eller ved hjelp av et separat system med fjernkontroll.

29. Før du bytter tilbehør, må du slå av apparatet og koble det fra strømnettet.
30. **Bevegelige deler:** Unngå å stikke fingrene i apparatet. Det kan forårsake skade.
31. Hvis noe faller ned i oppsamlingskaret, må du slå av apparatet før objektet fjernes.
32. Du må aldri legge noe annet i oppsamlingskaret enn de ingrediensene som inngår.
33. Apparatet må ikke brukes når det er tomt.
34. Unngå å bære eller løfte apparatet mens det er i bruk. Slå det alltid av først og trekk så ut støpslet. Apparatet skal alltid bæres i begge hender.
35. Enheten bør ikke brukes i mer enn 2 til 3 timer om gangen.
36. La apparatet kjøles ned før du setter det til oppbevaring.

BESKRIVELSE

1. Kaskader(tårn)
2. Oppsamlingspanne
3. Motorhus
4. Funksjonsbryter

**INTRODUKSJON**

Takk for at du valgte vår sjokoladefontene. Du kan bruke sjokoladefontenen i mange forskjellige sammenhenger, som bursdager, jobb- eller familieselskaper, bryllup eller andre sammenkomster osv., eller ganske enkelt plasser apparatet i en buffet.

SJOKOLADEN

1. Den best egnede sjokoladetyper er de med høyt innhold av kakaosmør laget spesielt for sjokoladefondue. Kakaoinnholdet bør være minst 60%.
2. Hvis kakaonivået er under 60%, kan det være nødvendig å bruke litt vegetabilsk olje. Ellers er sjokoladen for tyktflytende og vil ikke flyte fritt på kaskadene.
3. Vi anbefaler følgende typer sjokolade: melke- eller kokesjokolade, melke- eller kokesjokoladeglasur, hvit sjokolade eller hvit sjokoladeglasur.
4. Du kan også bruke peppermynte-, jordbær-, eller mokkasjokolade.
5. Etter smak kan du også legge til små mengder amaretto, kaffelikør, kaffepulver, kokosmelk eller lignende.
6. Følgende er ikke egnet: sjokolade med hele nøtter, mandler eller biter. Disse sjokoladetyperne kan tette spiralen.
7. Ikke legg til hele eller store biter sjokolade når motoren går. Legg aldri til kalde eller avkjølte væsker da dette vil avkjøle sjokoladen for raskt, og kan tette spiralen.
8. For å lage en fontene trenger du minst 300g sjokolade eller 550g sjokoladetrekk, mengden avhenger også av hvilken type sjokolade du bruker.

DYPPING

1. Du kan bruke følgende til dypping: f.eks. sukkerskum, druer, epler, jordbær, bananer, iskremkuler, bakverk, nøtter. Mulighetene begrenses kun av din fantasi.
2. Ikke hold "dyppet" mat over oppsamlingspannen for lenge, da det kan falle ned og tette spiralen.

INSTALLASJON OG BRUK

Før montering: Forsikre deg om at støpselet er koblet fra og at bryteren står i AV-posisjon.

1. Plasser motorhuset på et jevnt, flatt og stabilt underlag.
2. Dette underlaget bør være enkelt å rengjøre, da det vil bli noe søl.
3. Plasser spiralen på oppsamlingspannens drev.
4. Plasser kaskadene over spiralen. De tre boltene på oppsamlingspannen plasseres i kaskadens hull.
5. Den monterte fontenen må være i en horisontal stilling, sett apparatet i denne stillingen hvis den ikke er klar.

FORBEREDNING

Skyll og tørk frukten, kutt den opp i spiselige deler.

Smelting av sjokoladen:

1. Siden varmeelementet i enheten trenger lang tid på å smelte sjokoladen, anbefaler vi å gjøre sjokoladen eller sjokoladetrekket flytende på forhånd, ta ca. 300g sjokolade eller 550g sjokoladetrekk. Det kan være nødvendig å tilpasse denne mengden avhengig av type sjokolade.
2. Smelt sjokoladen i et passende kar på komfyren (i vannbad om nødvendig) eller i mikrobølgeovnen. Ikke la sjokoladen bli for varm, da blir den ellers grå når den avkjøles.
3. Du kan også smelte sjokoladen i oppsamlingspanna når du har koblet enheten til strømforsyningen.
4. Vri dreiebryteren til HEAT og tilsett sjokoladen i små biter, oppsamlingspanna har et volum på ca. 1 kg.

FORSIKTIG

Motoren bør bare skrues på etter at sjokoladen har smeltet helt.

DRIFT

1. Fyll oppsamlingsbeholderen med smeltet sjokolade eller smelt sjokoladen som beskrevet ovenfor.
2. Vri funksjonsbryteren til HEAT for å smelte sjokoladen eller holde den flytende.
3. Hvis sjokoladen er flytende, vri bryteren til HEAT MOTOR. Spiralen transporterer sjokoladen til toppen før den renner ned igjen over kaskadene inn i oppsamlingspanna.
4. Etter ca. 2 minutter bør enheten slås av i ca. 1 minutt for å la eventuell luft i tårnet slippe ut. Slå deretter på enheten igjen.

MERK

Om det etter et par minutter ikke har blitt en sluttet "loop" av sjokoladen, må mer sjokolade eller vegetabilsk olje legges til.

1. Spidd fruktbitene på en gaffel eller trepinne, eller legg nøttene og iskremen på en skje. Hold de så i sjokoladen.
2. Fyll på med mer flytende sjokolade om nødvendig.

Slå av enheten:

1. Vri bryteren til "OFF"-posisjon og trekk ut støpselet.
2. Hell eventuelt gjenværende flytende sjokolade i en annen beholder.

RENGJØRING

1. Ta alltid ut strømkabelen ut av vegguttaket før rengjøring av apparatet.
2. Legg aldri motorhuset med oppsamlingsspannen i vann.
3. Ikke bruk spisse objekter til rengjøring.
4. Ikke bruk etsende eller slipende vaskemidler.

Spiral, samlepanne og kaskader:

1. Rengjør komponentene umiddelbart etter bruk mens sjokoladen fortsatt er flytende.
2. Vask eventuelle avtakbare deler som har kommet i kontakt med mat (kaskader, spiral) for hånd i såpevann.

TEKNISKE DATA

Driftsspenning: 220-240V ~ 50Hz

Strømforbruk: 32W

GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. Hvis du har et defekt produkt, kan du gå direkte tilbake til kjøpsstedet.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien. Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdeler er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

MILJØVENNLIG KASTING



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk stedlige retur og innsamlingsystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Sørg for at læse alle anvisningerne nedenfor, før apparatet tages i brug, for at undgå person- eller tingskade, og for at opnå de bedste resultater med apparatet. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis du giver dette apparat til en tredjepart, skal du også overdrage denne vejledning til den senere bruger.

Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.

1. Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover, hvis de er under opsyn eller instrueres om brugen af apparatet på en sikker måde, og de forstår de farer, der er involveret.
2. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle, og under opsyn.
3. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
4. Apparatet må bruges af børn eller personer med nedsatte fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under tilsyn eller er blevet instrueret, hvordan apparatet bruges sikkert, af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
5. Børn må ikke lege med apparatet.
6. Hvis strømkablet er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå en fare.
7. Se manualens afsnit om " RENGØRING " for vejledning til rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer.
8. Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder såsom: Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, på gårde, af kunder på hoteller, moteller og andre lignede boligmiljøer.

9. Advarsel: Potentiel risiko for skader fra misbrug.
10. Overfladen på varmeelementet kan stadig være varm efter brug.
11. Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
12. Kontroller, at spændingen passer med spændingen vist på apparatets navneplade inden brug.
13. Undgå, at røre de varme overflader. Brug håndtagene og knapperne.
14. For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskader, må ledningen, stikket eller nogen andre dele af motorkabinettet nedsænkes i vand eller andre væsker.
15. Det er nødvendigt med nøje overvågning med alle apparater, der bruges af eller i nærheden af børn.
16. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, når du ikke bruger det og før rengøring. Lad apparatet køle ned, inden delene sættes på og tages af og inden apparatet rengøres.
17. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan føre til brand, elektrisk stød og personskader.
18. Hold hænder og fremmedlegemer ude af fontænen under betjening. Kontroller regelmæssigt, om der falder store stykker frugt eller lignende ned i bundskålen. Disse kan tilstoppe fontænenes bund. Og chokoladen kan derefter ikke flyde ordentligt.
19. Lad ikke ledningen hænge over bordkanten, og lad den ikke komme i kontakt med varme overflader.
20. Produktet må ikke stilles på eller i nærheden af en varm gas- eller el-brænder eller i en opvarmet ovn.
21. For at afbryde produktet, skal du slukke på tænd/sluk-knappen, og træk stikket ud af stikkontakten.
22. Dette apparat er udstyret med et jordforbundet stik. Sørg for, at stikkontakten i dit hus er ordentlig jordforbundet.
23. Produktet må aldrig bruges i nærheden af vand.
24. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
25. Undgå kontakt med bevægelige dele.
26. Apparatet skal stå plant, for at virke ordentlig.
27. Apparatet må ikke bruges udendørs.

28. Maskinen må ikke betjenes med en ekstern timer eller med et separat system med en fjernbetjening.
29. Inden nogen dele skiftes, skal apparatet slukkes og afbrydes fra stikkontakten.
30. **Bevægende dele:** Stik ikke fingrene ind i apparatet. Dette kan føre til personskader.
31. Hvis noget falder end i samlebakken, skal du slukke apparatet, før det fjernes.
32. Put aldrig noget anden i samlebakken end de nødvendige ingredienser.
33. Apparatet må ikke bruges, hvis det er tomt.
34. Apparatet må ikke bæres eller løftes, når det er i brug. Sluk altid først for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten. Bær altid apparatet med begge hænder.
35. Apparatet må højst bruges i 2-3 timer ad gangen.
36. Lad apparatet køle ned, inden det gemmes væk.

BESKRIVELSE

1. Kaskader (tårn)
2. Samlebakke
3. Motorkabinet
4. Funktionsknap

**INTRODUKTION**

Tak, for købet af vores chokoladefontæne. Den kan bruges til mange forskellige begivenheder, såsom fødselsdage, kontor- og familiefester, bryllupper og mange andre fester. Eller den kan blot stilles midt i en buffet.

Chokoladen:

1. Den mest egnede slags chokolade er en med et højt indhold af kakaosmør, der er lavet særligt til chokoladefonduer. Chokoladen skal mindst indeholde 60 % kakao.
2. Hvis kakaoinholdet er under 60 %, skal du muligvis tilsætte lidt vegetabilsk olie. Ellers er chokoladen for tyk og kan ikke gå gennem hullerne på kaskaderne.
3. Vi anbefaler følgende slags chokolade, mælkechokolade eller bitter chokolade, overtrækschokolade af mælkechokolade eller bitter chokolade, hvid chokolade eller hvid overtrækschokolade.
4. Du kan også bruge pebermynte-, jordbær- eller morkachokolade.
5. Du også tilføje små mængder amoretto, kaffelikør, kaffepulver kokosmælk eller lignende efter eget ønske.
6. Følgende kan ikke bruges: Chokolade, der indeholder hele nødder, mandler eller chips. Disse slags chokolader kan tilstoppe spiralen.
7. Tilsæt ikke solide eller store chokoladestykker, når motoren kører. Tilsæt aldrig kolde eller afkølede væsker, da dette køler chokoladen ned for hurtigt og kan tilstoppe spiralen.
8. For at lave en fontæne, skal du bruge mindst 300 g chokolade eller 550 g chokoladeovertræk. Mængden afhænger også af, hvilken slags chokolade, du bruger.

Dypning:

1. Du kan bruge følgende til dypning, fx: skumfiduser, druer, æbler, jordbær, bananer, iskugler, wienerbrød, nødder - valget er op til dig og din fantasi.
2. Hold ikke maden under den flydende chokolade i for lang tid, da den kan falde ned og tilstoppe spiralen.

OPSTILLING OG BRUG

Inden samling: Sørg for, at stikket er afbrudt fra stikkontakten, og at afbryderen på apparatet er slukket.

1. Placer motorhuset på en glat, flad og stabil overflade.
2. Denne overflade skal være let at rengøre, da der vil komme nogle pletter.
3. Placer spiralen på drevet på samlebakken.
4. Placer kaskaderne over spiralen. De tre bolte på samlebakken sidder i hullerne på kaskaderne.
5. Den samlede fontæne skal være i en vandret position: Placer apparatet i denne position, hvis det ikke allerede er det.

Forberedelse:

Vask og rengør frugten. Skær frugten i bidder.

Smeltning af chokoladen:

1. Da varmeelementet i apparatet skal bruge lang tid på at smelte chokoladen, anbefaler vi at du smelter chokoladen eller chokoladeovertrækket på forhånd. Brug ca. 300 g chokolade eller 550 g chokoladeovertræk. Det kan være nødvendigt at tilpasse denne mængde afhængig af, hvilken chokolade du bruger.
2. Smelt chokoladen i en passende beholder på komfuret (i et vandbad om nødvendigt) eller i mikrobølgeovnen. Lad ikke chokoladen blive for varm, da den ellers bliver grå, når den køler ned.
3. Du kan også smelte chokoladen i samlebakken, når du har tilsluttet apparatet til strømforsyningen.
4. Stil drejeknappen til VARM og tilsæt chokoladen i små stykker. Der kan være ca. 1 kg i samlebakken.

Forsigtig:

Motoren må kun tændes, når chokoladen er smeltet helt.

BETJENING

1. Fyld samlebakken op med smeltet chokolade eller smelt chokoladen, som beskrevet ovenfor.
2. Stil funktionsknappen på VARM, for at smelte chokoladen eller for at holde den flydende.
3. Hvis chokoladen er flydende, skal du stille knappen på VARM MOTOR. Spiralen fører chokoladen op til toppen, før den falder ned over kaskaderne i samlebakken.
4. Efter cirka 2 minutter skal apparatet slukkes i ca. 1 minut, så luft i tårnet kan komme ud. Tænd derefter apparatet igen.

Bemærk:

Hvis chokoladeomløbet ikke er fuldend efter et par minutter, skal der tilføjes mere chokolade eller vegetabilsk olie.

1. Sæt frugstykkerne på en gaffel eller træpind, eller læg nødder eller is på en ske. Hold dem derefter under chokoladen.
2. Fyld løbende apparatet op med mere chokolade, hvis nødvendigt.

Sådan slukkes apparatet:

1. Stil kontakten på "sluk", og træk stikket ud af stikkontakten.
2. Hæld eventuel rester af flydende chokolade i en anden beholder.

RENGØRING

1. Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøring.
2. Sænk aldrig motorkabinettet og samlebakken i vand.
3. Brug ikke skarpe genstande til rengøring!
4. Brug aldrig ætsende eller slibende rengøringsmidler!

Spiralen, samlebakken og kaskaderne:

1. Rengør delene umiddelbart efter brug, når chokoladen stadig er flydende.
2. Håndvask alle aftagelige dele, der er kommet i kontakt med fødevarer (kaskaderne, spiralen) i sæbevand.

TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240V ~ 50Hz

Strømforbrug: 32W

GARANTI OG KUNDESERVICE

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler.

Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.

Denne garanti dækker ikke defekter som opstår som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personskade forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Genbrug – EU direktiv 2012/19/EU

Denne markering betyder at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt med henblik på bæredygtig genanvendelse af

materialeressourcer. Til returnering af den brugte enhed skal man benytte retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.