

SCHOKOLADEN-BRUNNEN/FONTAINE DE CHOCOLAT/ CHOCOLATE FOUNTAIN/FUENTE DE CHOCOLATE/FONTANA DI CIOCCOLATO

SKLBN-schwarz, SKLBN-rot

ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG/MODE D'EMPLOI ORIGINAL/ORIGINAL INSTRUCTION
MANUAL/MANUAL DE INSTRUCCIONES/MANUALE DI ISTRUZIONI ORIGINALE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

danke, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt montieren, anschließen oder benutzen, um Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

CHÈRES CLIENTES, CHERS CLIENTS,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous vous prions de bien vouloir lire le mode d'emploi attentivement avant de monter ou d'utiliser le produit afin d'éviter des dommages causés par une utilisation non conforme. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions de sécurité. Si vous souhaitez donner ce produit à une tierce personne, veuillez y joindre cette notice d'utilisation.

DEAR CUSTOMER,

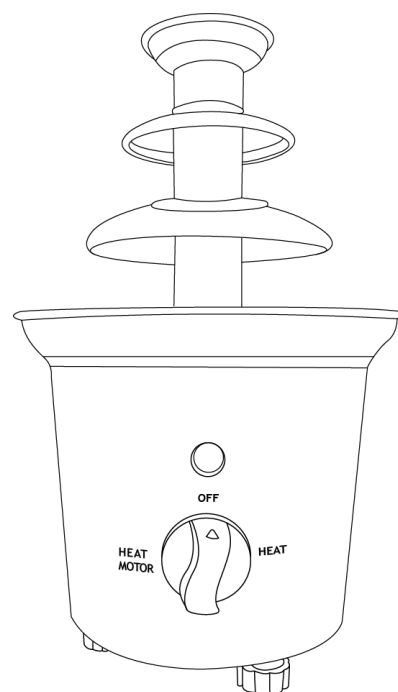
Thank you for choosing our product. Please read this manual carefully before assembling or using the product to avoid damage caused by improper use. Please pay special attention to the safety instructions. If the product is passed on to third parties, this manual has to be passed on along with the product.

ESTIMADO CLIENTE,

Gracias por elegir nuestro producto. Para evitar daños debidos a un uso incorrecto, lea detenidamente este manual de instrucciones antes de montar o utilizar el producto. Preste atención a las instrucciones de seguridad. En caso de que sea transferido a terceras personas, también deben recibir este manual de instrucciones junto a él.

GENTILE CLIENTE,

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di procedere con il montaggio o utilizzo del prodotto per evitare danni causati da un uso improprio. Si prega di prestare attenzione speciale alle istruzioni di sicurezza. Se il prodotto venga regalato a qualcuno questo manuale deve essere trasmesso insieme al prodotto.

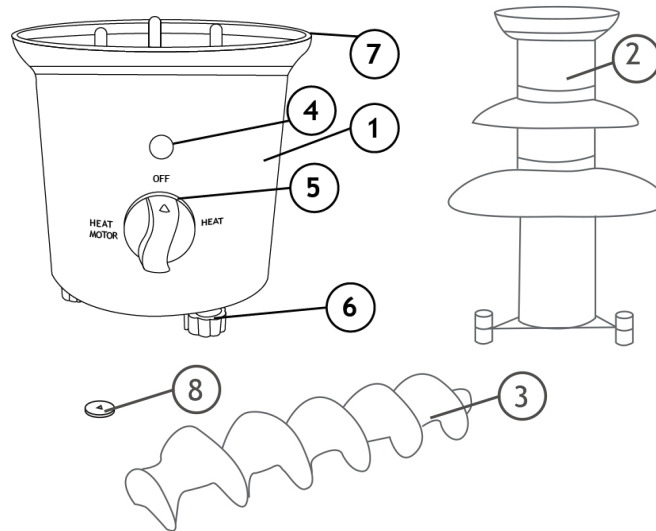




SICHERHEITSHINWEISE

- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Schokoladenbrunnens heraus, wenn er nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker des Schokoladenbrunnens heraus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn zusammenbauen, reinigen oder lagern.
- Lassen Sie den Schokoladenbrunnen nie über einen längeren Zeitraum unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist und arrangieren Sie die Stromversorgung so, dass man nicht versehentlich darüber stolpert.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich während des Gebrauchs Kinder oder Haustiere in der Nähe des Geräts befinden.
- Der Schokoladenbrunnen erhitzt sich während des Gebrauchs. Kommen Sie nicht mit heißen Oberflächen oder beweglichen Teilen in Berührung und versuchen Sie nicht, den Brunnen während des Gebrauchs von der Stelle zu bewegen.
- Der Schokoladenbrunnen enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Überprüfen Sie die Kabel regelmäßig auf Abnutzung und überprüfen Sie auch den Rest des Geräts auf Schäden.
- Benutzen Sie den Schokoladenbrunnen nicht, falls Kabel beschädigt oder abgenutzt sind oder falls der Brunnen heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Beschädigte Geräte sollten nur von einem qualifizierten Elektriker repariert oder zum Händler zurückgeschickt werden.
- Tauchen Sie den Schalenboden niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Füllen Sie nur die dafür vorgesehenen Zutaten in das Basisbecken.
- Der Schokoladenbrunnen muss gerade auf einer ebenen Fläche stehen, damit er vollfunktionsfähig ist.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden eingewiesen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

TEILELISTE



1	Basisbecken
2	Edelstahl Turm*
3	Schneckenschraube*
4	Kontrolllampe
5	Schalter
6	Füße
7	Unterschale
8	Dichtung

* Die Teile 2 und 3 können in der Spülmaschine gereinigt werden.

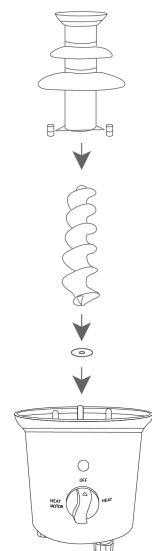
AUFBAU

Reiben Sie das Basisbecken vor Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es. Reinigen Sie die Dichtung und den Turm mit warmem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie beides ab.

Stecken Sie die Dichtung auf das Basisbecken und stellen Sie sicher, dass Sie fest sitzt, indem Sie die Rille an der Unterseite der Dichtung nach dem Stäbchen in der Mitte der Schale ausrichten. Stellen Sie sicher, dass alles fest sitzt und eingerastet ist.



Versuchen Sie nicht, die Dichtung oder den Turm auf die Basis zu stecken oder von dieser zu abzunehmen während der Motor läuft.



VORBEREITUNG DER SCHOKOLADE

Sie können jede Art von Schokolade benutzen - Blockschokolade oder schmelzende Schokolade bringen die besten Ergebnisse, aber auch gewöhnliche Tafelschokolade (Bitterschokolade, Milkschokolade oder weiße Schokolade) kann benutzt werden. Wenn Sie Tafelschokolade verwenden, kann es sein, dass Sie etwas Speiseöl hinzufügen müssen um die richtige Konsistenz zu erreichen (Benutzen Sie einen großen Löffel, um die Konsistenz zu prüfen. Die Schokolade sollte so flüssig sein, dass sie vom Löffel fließt). Der schnellste Weg, die Schokolade für den Brunnen vorzubereiten, ist, die Schokolade vorher zu zerkleinern (es können auch fertige Schokosplitter benutzt werden) und sie dann in einem passenden Behälter in der Mikrowelle zu schmelzen. Verwenden Sie 3 Tassen zerkleinerte Schokolade auf einer $\frac{3}{4}$ Tasse Speiseöl.

Verrühren Sie die Schokolade 30 Sekunden lang bis sie komplett flüssig ist. Die Schokolade muss vollständig zerschmolzen und von dünnflüssiger Konsistenz sein, damit sie gut fließen kann (fügen Sie mehr Öl hinzu, falls notwendig).

FUNKTIONSWEISE

Stellen Sie den Schokoladenbrunnen auf einer ebenen und stabilen Oberfläche auf und stecken Sie das Stromkabel ein, nachdem Sie sichergestellt haben, dass der Schalter auf „OFF“ steht. Bevor Sie die Schokolade zubereiten, stellen Sie den Wärmeschalter auf "HEAT", da der Brunnen vorwärmt sein muss. Lassen Sie das Gerät für mindestens 3-5 Minuten vorheizen bevor Sie die geschmolzene Schokolade hineingeben.

Sobald Sie den Brunnen eingeschaltet haben, beginnen Sie mit der Vorbereitung der Schokolade. Nachdem die Schokolade separat geschmolzen wurde und komplett flüssig ist, stellen Sie den Schalter auf "HEAT MOTOR", sodass der Motor und die Hitze gleichzeitig laufen und sich die Schneckenschraube dreht. Geben Sie die geschmolzene Schokolade vorsichtig in die Unterschale am unteren Ende des Turms. Die Schokoladenmischung wird unter dem Turm eingesaugt und zum oberen Ende des Turms transportiert. Sie sollte am oberen Ende des Turms wieder herausfließen und über die Seiten gleichmäßig über die einzelnen Lagen fließen bis sie wieder unten angekommen ist und der Vorgang von neuem beginnt.



Hinweis: Der Schokoladenbrunnen muss gerade stehen, damit die Schokolade gleichmäßig fließen kann (Verhindern Sie, dass Stücke von Nahrungsmitteln in den Brunnen fallen, welche den Fluss der Schokolade erschweren könnten).

Mischen Sie niemals kalte Flüssigkeiten oder feste Schokolade zu der geschmolzenen Schokoladenmischung, da diese auch den Fluss einschränken könnten.

PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche ursache/lösung
Schokolade tropft, aber fließt nicht.	Die Schokolade ist zu dickflüssig, verdünnen Sie sie mit Speiseöl. Das Gerät steht nicht gerade, stellen Sie es auf einen ebenen Untergrund.
Die Schokolade fließt ungleichmäßig und bildet keinen "Wasserfall".	Das Gerät steht nicht gerade, stellen Sie es auf einen ebenen Untergrund und richten Sie die Füße aus, damit die Schokolade gleichmäßig fließen kann.
Der Schokoladenfluss wird ständig unterbrochen, die Schokolade fließt nicht richtig.	Prüfen Sie den Brunnen auf Stücke von Nahrungsmitteln, die in das Becken gelangt sein könnten, und den Schokoladenfluss verhindern und entfernen Sie diese.



Mischen Sie niemals kalte Flüssigkeiten hinzu, da diese den Fluss einschränken könnten.

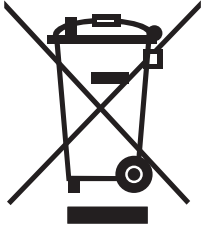
REINIGUNG

Hinweis: Um die Lebensdauer Ihres Schokoladenbrunnens zu verlängern, befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung nach jedem Gebrauch und stellen Sie sicher, dass auch das Innere des Turms ausgespült wird, damit sich dort keine Schokolade ansammelt. Benutzen Sie zur Reinigung der Basis und des Turms keine aggressiven Putzmittel.

1. Gehen Sie sicher, dass der Stromstecker ausgesteckt ist und alle Teile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen. Der Turm, die Schneckenschraube und das Basisbecken können sehr heiß werden.
2. Entfernen Sie den Turm und die Schneckenschraube und wischen Sie darauf verbliebene Schokolade mit einem Papiertuch weg. Reinigen Sie beides in warmem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie beides ab. Wenn diese Teile in der Spülmaschine gewaschen werden, trennen Sie diese Teile voneinander, um sicherzustellen, dass die Edelstahl-Oberflächen nicht verkratzt werden.
3. Übriggebliebene Schokolade sollte aus dem Basisbecken in einen anderen Behälter gegeben werden, falls Sie sie wiederverwenden wollen, oder entsorgt werden.
4. Benutzen Sie einen feuchten Schwamm oder Lappen um die verbliebene Schokolade vom Basisbecken zu entfernen und um die Außenseite des Geräts zu reinigen. Benutzen Sie ein weiches Geschirrtuch um das Gerät abzutrocknen.

Hinweis: Tauchen Sie das Basisbecken nicht in Wasser ein.

UMWELTSCHUTZ



Bitte entsorgen Sie das Gerät, sein Zubehör und die Verpackung umweltfreundlich. Elektro- und Elektronikaltgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll. Dieses Symbol weist innerhalb der EU darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

Dieser Artikel enthält wertvolle wiederverwertbare Materialien und sollte an ein Recycling-System abgegeben werden, um die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, die durch unkontrollierte Abfallentsorgung beschädigt werden könnten. Bitte entsorgen Sie das Produkt an Rücknahmestelle oder senden Sie es an den Ort, an dem Sie es gekauft haben. Von dort wird das Produkt dann an Sammelstellen abgegeben.

Recyclingalternative zur Rücksendung des Produkts: Als Alternative zur Rücksendung des Artikels ist der Besitzer verpflichtet, den Artikel im Falle der Entsorgung zur Recyclingstelle zu bringen. Sie können den gebrauchten Artikel einer Sammelstelle übergeben, die eine Entsorgung gemäß dem nationalen Recyclingprogramm und dem Recyclinggesetz vornimmt. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Händler, um Informationen zum Recycling zu erhalten.

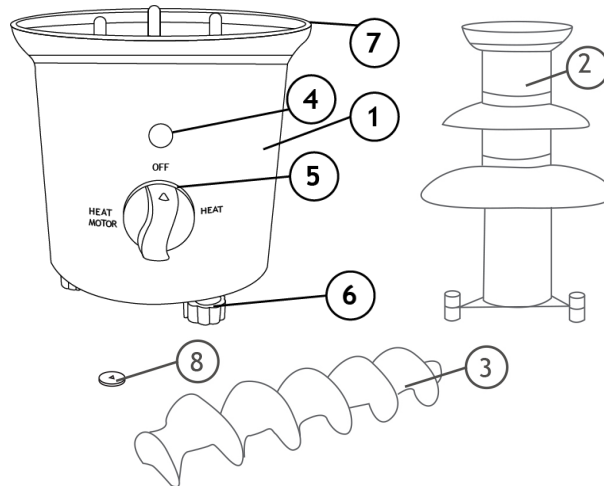
Hinweis zu unserer WEEE-Registrierungsnummer: Wir sind bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Nordostpark 72, 90411 Nürnberg als Hersteller und Vertreiber von Elektro- und /oder Elektronikgeräten unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) registriert: DE 23337695.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lorsque vous n'utilisez pas la fontaine de chocolat, retirez toujours le câble d'alimentation électrique.
- Lorsque vous monter, nettoyer ou ranger la fontaine de chocolat, retirez toujours le câble d'alimentation et laissez-la refroidir.
- Ne laissez pas la fontaine de chocolat en marche sans surveillance, et faites attention à ce que l'alimentation électrique soit mise en place de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.
- Faites particulièrement attention lorsque des enfants ou des animaux se trouvent à proximité de la machine en marche.
- La fontaine de chocolat se chauffe pendant l'utilisation. N'entrez pas en contact avec des surfaces chaudes ou les pièces en mouvement et n'essayez pas de bouger la fontaine pendant l'utilisation.
- La fontaine de chocolat ne comprend aucune pièce qui pourrait être entretenue par l'utilisateur. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas usé et vérifiez que le reste de l'appareil ne comprend aucun dommage.
- N'utilisez pas la fontaine de chocolat, dans le cas où le câble est endommagé ou usé ou dans le cas où la fontaine est tombé ou endommagé d'une autre manière.
- Un appareil endommagé devrait être exclusivement réparé par un électricien qualifié ou bien renvoyé au distributeur.
- Ne plongez jamais le fond dans l'eau ou tout autre liquide.
- Remplissez le bac de base que d'ingrédient prévu à cet effet.
- La fontaine de chocolat doit être placée sur une surface plane, de cette manière elle aura toutes ces capacités.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou faisant preuve d'un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous surveillance ou d'avoir été informé de l'utilisation de cet appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

LISTE DES PIÈCES



1	Bac de base
2	Tour en acier*
3	Vis escargot*
4	Lampe de contrôle
5	Interrupteur
6	Pieds
7	Bac inférieur
8	Joint

* Les pièces 2 et 3 peuvent être lavées au lave-vaisselle.

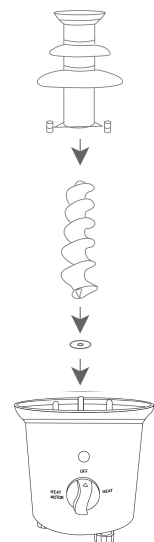
MONTAGE

Avant l'utilisation, frottez le bac de base avec un chiffon humide et séchez-le. Nettoyez le joint et le tour avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez les deux.

Insérez le joint dans le bac de base et assurez-vous qu'il y soit fermement fixé, en dirigeant la rainure se trouvant à l'intérieur du joint en direction du bâtonnet central du bol. Assurez-vous que tout est fermement assis et encoché.



N'essayez pas d'insérer ou de retirer le joint ou le tour sur la base pendant que le moteur est en marche.



PRÉPARATION DU CHOCOLAT

Vous pouvez utiliser toute sorte de chocolat - le chocolat en bloc ou le chocolat à fondre donnent les meilleurs résultats, mais vous pouvez aussi utiliser du chocolat normal (chocolat amer, au lait ou blanc). Si vous utilisez du chocolat en tablette, il est possible que vous ayez besoin de rajouter un peu d'huile alimentaire, afin d'obtenir la bonne consistance (utilisez une grosse cuillère, afin de vérifier la consistance. Le chocolat doit être suffisamment liquide, il doit pouvoir couler de la cuillère). Le moyen le plus rapide de préparer du chocolat pour la fontaine est de casser le chocolat en morceaux (vous pouvez aussi utiliser des copeaux de chocolat) et de le fondre dans un bol au micro-onde. Utilisez 3 tasses de chocolats en morceaux pour $\frac{3}{4}$ de tasse d'huile alimentaire.

Mélangez le chocolat pendant 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit complètement liquide. Le chocolat doit complètement être fondu et d'une consistance finement liquide, de manière à ce qu'il puisse bien couler (insérez plus d'huile, si cela est nécessaire).

MODE DE FONCTIONNEMENT

Positionnez la fontaine de chocolat sur une surface plane et stable et insérez le câble d'alimentation, après vous êtes assuré que l'interrupteur est sur la position «OFF». Avant de préparer le chocolat, réglez le sélecteur de chaleur sur "HEAT" pour que la fontaine se réchauffe. Laissez l'appareil se chauffer pendant 3-5 minutes au moins avant d'y verser le chocolat fondu.

Une fois la fontaine allumée, commencez à préparer le chocolat. Lorsque le chocolat est complètement fondu, tournez le commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour positionner "HEAT MOTOR", de manière à ce que le moteur et la chaleur tourne en même temps et que le vis escargot tourne. Versez avec précaution le chocolat fondu dans le bol inférieur se trouvant vers la partie inférieure du tour. Le mélange de chocolat est aspiré en-dessous du tour et transporté vers la partie supérieure du tour. Il doit de nouveau couler sur la partie supérieure du tour, puis couler régulièrement sur chaque côté jusqu'à ce qu'il arrive en-dessous puis recommence à tourner.



Indications: la fontaine de chocolat doit être droite, le chocolat peut ainsi couler régulièrement (évittez que des morceaux d'aliments tombent dans la fontaine, cela pourrait alourdir le flux du chocolat).

Ne mélangez jamais des liquides froids ou du chocolat dur avec du mélange de chocolat fondu, car cela pourrait restreindre le flux.

TRAITEMENT DE PROBLÈME

Problème	Causes possibles/solutions
Le chocolat goutte, mais ne coule pas.	Le chocolat est trop épais, affinez-le avec de l'huile alimentaire. L'appareil n'est pas droit, posez-le sur une base plane.
Le chocolat coule irrégulièrement et ne forme pas de «cascade».	L'appareil n'est pas posé droit, posez-le sur une base plane et réglez les pieds de manière à ce que le chocolat puisse couler régulièrement.
Le flux de chocolat est constamment interrompu, le chocolat ne coule pas correctement.	Vérifiez que la fontaine ne comporte aucun morceau d'aliment dans le bac qui pourrait empêcher le flux du chocolat, puis retirez-les.



Ne mélangez jamais des liquides froids à l'intérieur, parce que cela pourrait influencer sur le flux.

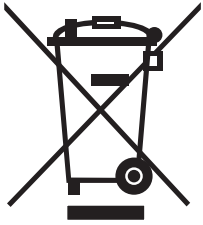
NETTOYAGE

Indication : dans le but de rallonger la durée de vie de votre fontaine de chocolat, suivez les consignes de nettoyage après chaque utilisation et assurez-vous que l'intérieur du tour sera rincé, pour éviter les amas de chocolat. N'utilisez pas de produit nettoyant agressif pour le nettoyage de la base et du tour.

1. Assurez-vous que la fiche de contact soit retirée de la prise de courant et que toutes les pièces soient refroidies, avant le nettoyage de l'appareil. Le tour, la vis escargot et le bac de base peuvent être très chauds.
2. Retirez le tour et la vis escargot, essuyez le chocolat restant se trouvant dessus avec une serviette en papier. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les puis séchez-les. Si vous utilisez le lave-vaisselle, ranger ces pièces séparées les unes des autres afin d'éviter que l'acier ne se raye.
3. Le chocolat restant dans le bac de base devrait être versé dans un autre récipient, dans le cas où vous voudriez le réutiliser ou l'éliminer.
4. Utilisez une éponge ou un chiffon humide afin de retirer les restes de chocolat se trouvant sur le bac de base et de nettoyer les côtés extérieurs de l'appareil. Utilisez un chiffon doux afin de sécher l'appareil.

Indication : ne jamais plonger le bac de base dans l'eau.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Jetez cet article ainsi que les éventuels accessoires et emballage en respectant l'environnement, ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Au sein de la communauté européenne, ce symbole indique que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers. Cet article contient des matières précieuses recyclables lesquelles doivent être triées afin qu'elles soient recyclées, dans le but de ne pas nuire à l'environnement et à la santé public, par une élimination des déchets non contrôlée. Nous vous prions de jeter l'article par l'intermédiaire

d'un système de collecte ou bien d'expédier l'article pour élimination là où vous l'avez acheté. L'article sera jeté conformément au recyclage des matières.

Possibilité de recyclage en alternative à la demande de renvoi : le propriétaire de l'appareil électrique est tenu, en guise d'alternative à un renvoi, de contribuer à un recyclage adéquat lorsqu'il n'utilise plus l'objet. En effet, l'ancien appareil peut être remis à un point de collecte. L'organisme chargé du recyclage devra éliminer l'appareil usagé conformément au règlement national sur les déchets en vigueur. Pour obtenir des informations sur les points de collecte publics, vous êtes priés de contacter l'autorité responsable.

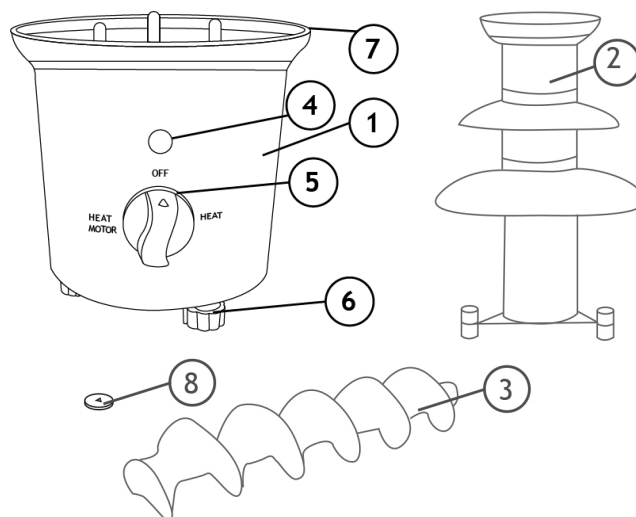
En référence à notre numéro d'enregistrement DEEE: Nous sommes enregistrés dans le registre allemand Stiftung Elektro-Altgeräte (EAR), Nordostpark 72, 90411 Nürnberg, en tant que fabricant et distributeur d'équipements électriques et / ou électroniques avec le numéro d'enregistrement (WEEE Reg. DE): DE 23337695.



SAFETY INSTRUCTIONS

- Always disconnect the chocolate fountain from the mains when not in use.
- Always disconnect the chocolate fountain from the mains and allow to cool when assembling, cleaning or storing.
- Never leave the chocolate fountain unattended for long periods when in use, and be mindful of trailing power cords.
- Exercise due caution at all times if used in the vicinity of children and pets.
- The chocolate fountain generates heat during use, do not touch hot surfaces or moving parts during operation or attempt to move during use.
- The chocolate fountain has no user serviceable parts, check regularly for cord wear and other signs of damage.
- Do not operate if the cord is damaged or worn, or if the chocolate fountain has been dropped or damaged.
- All repairs should be carried out by a qualified electrician or the unit should be returned to the retailer.
- Never immerse the heating base bowl unit in water or any other liquid.
- Never place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
- Unit must be level to operate properly.
- Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Make sure that children do not play with the appliance.

PARTS LIST



1	Main device
2	Stainless steel tower*
3	Auger*
4	Pilot light
5	Switch
6	Feet
7	Base bowl
8	Gasket

* Parts 2 and 3 are dishwasher-safe

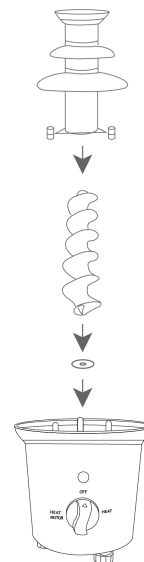
ASSEMBLY

Before use wipe the base bowl with a damp cloth and dry. Wash the auger and the tower in warm soapy water, rinse and dry.

Fit the auger to the base, making sure it is securely in place by aligning the groove on the bottom of the auger to the motor base pin, ensuring it is secured and locked into position.



Do not attempt to place or remove the auger or tower onto the base while the motor is switched on.



PREPARING CHOCOLATE

Any type of chocolate can be used - baking or melting chocolate will give the easiest results, however ordinary slab chocolate (plain, milk or white) can also be used. It may require the addition of some cooking oil to obtain the correct viscosity. (Use a large spoon to test consistency - the chocolate should run freely from the spoon). The quickest way to prepare chocolate for the fountain is by first breaking up the chocolate (preprepared chocolate chips can also be used) and melting it in a suitable container in a microwave. Combine 3 cups of broken chocolate with up to $\frac{3}{4}$ cup of cooking oil.

Stir the chocolate about every 30 seconds and continue until completely liquid. Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow (add more oil if necessary).

OPERATION

Place the chocolate fountain on a flat, stable surface and connect to the mains, ensuring the power switch is in the „OFF“ position. Before preparing the chocolate turn the heat switch to "HEAT" so the fountain warms up. Let the unit warm up for at least 3-5 minutes before adding melted chocolate.

Once the fountain is switched on start preparing the chocolate. When the chocolate is completely melted, turn the switch clockwise to position "HEAT MOTOR", so the motor and the heater are running at the same time and the auger is turning. Carefully pour the melted chocolate into the bowl at the base of the tower. It 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 chocolate fountain must be level to ensure proper cascading of the chocolate. (Avoid food pieces dropping into the chocolate in the base as this will impede the flow of chocolate).

Never add cold liquids or solid chocolate to the melted chocolate in the fountain, as this will affect the flow.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause/remedy
Chocolate is dripping, not flowing.	Chocolate is too thick, thin with vegetable oil. The unit might not be level. Place on a level surface.
Chocolate is flowing unevenly and not cascading.	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 chocolate flow, remove any chunks found.



Do not add cool or liquid, this will stop the flow of the fountain.

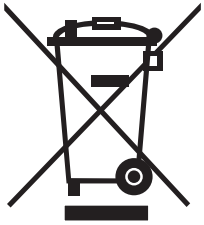
CLEANING

Note: To prolong the life of the chocolate fountain be sure to follow the cleaning instructions after every use and make sure the inside of the tower is flushed while washing the unit to prevent chocolate build up. Never use abrasives on the base or tower.

1. Make sure the fountain is unplugged before cleaning. Allow parts to cool to the touch. The tower, auger and base can get very hot.
2. Remove the tower and auger, wipe of remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry. If you use the dishwasher, place these pieces separately from each other to make sure the stainless steel does not get scratched.
3. Excess chocolate should be poured from the base bowl into a container for future use or disposal when set.
4. Use a damp sponge or cloth to wipe clean the remaining chocolate from the base bowl and to clean the outside of the unit - wipe with a non-abrasive towel to dry.

Note: Do not immerse the base in water.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please dispose of the unit, its accessories and packaging environmentally friendly and do not dispose of them with household garbage. Within the EU, this symbol indicates that this product may not be disposed of with household waste. This article contains valuable recyclable materials and should be fed to a recycling system to protect the environment and human health that could be damaged from uncontrolled waste disposal. Please dispose of the product using appropriate collection systems or send the product for disposal to the place where you bought it. From there the product will then be delivered to recycling. Recycling alternative to returning the product: As an alternative to returning the item, the owner is obligated to contribute to the proper recycling in case of property disposal. To do so, the used appliance can also be handed over to a collection point which performs a disposal according to the national recycling management and waste law. To receive information regarding public collection points, please contact the responsible local authority.

Reference to our WEEE registration number: We have registered with the German registry Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR Foundation), Nordostpark 72, 90411 Nürnberg as a manufacturer and distributor of electrical and / or electronic equipment under registration number (WEEE Reg. No. DE): DE 23337695.

FF Europe E-Commerce GmbH
Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7
64372 Ober-Ramstadt
Germany

EC Declaration of Conformity

We Herewith declare,
that the following product complies with the appropriate basic safety and health requirement of the EC Directive based on its design and type, as brought into circulation by us. This declaration relates exclusively to the products in the state in which it was placed on the market and excludes components which are added and/or operations carried out subsequently by the final user. In case of alternation of the product, not agreed upon by us, this declaration will lose its validity.

Product description: Chocolate Fountain

Product type (Model): SKLBN02, SKLBN03, SKLBN-schwarz, SKLBN-rot
Rated voltage: 220 - 240 V, 50/60 Hz, 275 W

Applicable EC directive:
Low Voltage Directive: 2006/95/EC
EC Directive of Electromagnetic Compatibility (EMC) 2004/108/EC
EC Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) 2002/95/EC and Amendment 2011/65/EU

Applicable harmonized standards:
EN 60335-1:2012 + A11:2014
EN 60335-2-15:2002 + A1:2005 + A2:2008 + A11:2012
EN 62233:2008
EN 55014-1:2006/A1:2009/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

Authorized signature / Date / Place:



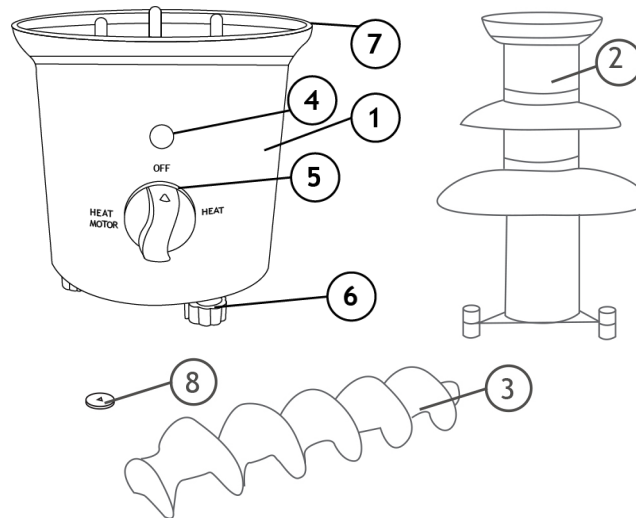
FF EUROPE
e-commerce
Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7
64372 Ober-Ramstadt



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Desenchufe la fuente de chocolate siempre que no esté utilizándola.
- Desenchufe la fuente de chocolate y deje que se enfríe antes de montarla, limpiarla o guardarla.
- Nunca deje la fuente de chocolate desatendida durante mucho tiempo cuando esté encendida, y tenga cuidado con el cable de alimentación.
- Sea precavido si utiliza la fuente cerca de niños o mascotas.
- La fuente de chocolate genera calor durante su uso; no toque las superficies calientes ni las piezas móviles, ni intente moverla durante su funcionamiento.
- La fuente de chocolate no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Compruebe regularmente que el cable de alimentación no esté gastado ni dañado.
- No utilice el cable de alimentación si está gastado o dañado, o si la fuente de chocolate se ha caído o está dañada.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por un electricista cualificado, o la unidad deberá ser devuelta al vendedor.
- Nunca sumerja la unidad de calentamiento del recipiente base en agua u otros líquidos.
- Nunca coloque otros elementos que no sean los ingredientes en la base calentadora.
- La unidad debe estar bien nivelada para que funcione correctamente.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o limitadas, ni por aquéllas carentes de conocimientos y experiencia, a no ser que hayan recibido formación y supervisión.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

LISTA DE PIEZAS



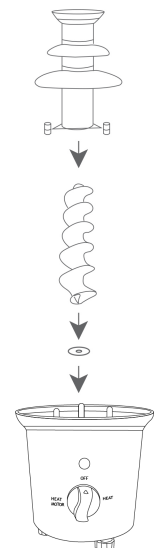
1	Cuerpo principal
2	Torre de acero inoxidable*
3	Eje espiral*
4	Piloto de luz
5	Interruptor
6	Pie
7	Recipiente base
8	Junta

* Las piezas 2 y 3 pueden lavarse en el lavavajillas.

MONTAJE

Antes de usar el producto, limpie el recipiente base con un trapo húmedo y séquelo. Lave el eje espiral y la torre con agua templada y jabón; aclárelos y séquelos.

Fije el eje al recipiente y compruebe que quede bien asegurado, alineando la ranura de la parte inferior del eje con el saliente de la base, para que encaje y quede bloqueado.



No intente colocar o retirar el eje o la torre mientras el motor esté encendido.

PREPARAR EL CHOCOLATE

Puede utilizarse cualquier tipo de chocolate; el chocolate para fundir facilitará el proceso, pero también pueden utilizarse onzas de chocolate corriente (negro, con leche o blanco). Puede que sea necesario añadir aceite de cocina para conseguir la viscosidad adecuada (utilice una cuchara larga para comprobar la consistencia; el chocolate debería fluir desde la cuchara). El modo más rápido de preparar el chocolate para la fuente es deshacerlo antes (también pueden utilizarse virutas de chocolate) y derretirlo en un recipiente adecuado en el microondas. Mezcle 3 tazas de chocolate ya deshecho con hasta $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de cocina.

Revuelva el chocolate cada 30 segundos aprox. hasta que quede completamente líquido. El chocolate debe derretirse por completo para que pueda fluir correctamente (añada más aceite si fuera necesario).

FUNCIONAMIENTO

Coloque la fuente de chocolate sobre una superficie lisa y estable, y conecte el enchufe a una toma de alimentación eléctrica, asegurándose antes de que el interruptor esté en posición "OFF". Antes de preparar el chocolate, gire el botón de calor a "HEAT" para que la fuente se caliente. Deje que la unidad se caliente durante al menos 3-5 minutos antes de añadir el chocolate fundido.

Una vez que se enciende la fuente comience a preparar el chocolate. Cuando el chocolate esté completamente derretido, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "HEAT MOTOR", para que el motor y el calentador funcionen a la vez y el eje espiral comience a girar. Eche con cuidado el chocolate fundido al recipiente base. Viértalo bajo la torre y deje que suba por el eje espiral. Debería comenzar a fluir desde la parte superior de la torre y caer uniformemente por los lados hacia los niveles inferiores.



Nota: La fuente debe estar nivelada para que el chocolate caiga uniformemente (evite que caigan alimentos a la base, ya que podrían impedir que el chocolate fluya correctamente).

Nunca añada líquidos fríos o chocolate sólido al chocolate fundido, ya que podrían impedir que fluya correctamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa/Solución
El chocolate gotea, no fluye.	El chocolate es demasiado espeso, dilúyalo con aceite vegetal. La unidad podría no estar nivelada. Colóquela sobre una superficie nivelada.
El chocolate no fluye de manera uniforme ni cae en cascada.	La unidad no está nivelada. Nivélela para que el chocolate se distribuya uniformemente alrededor de la torre formando una cascada.
Fluye de forma intermitente, interrumpida, o no fluye correctamente.	Compruebe que no haya pedazos de comida en la base que pudieran bloquear el flujo de chocolate. Retírelos si los hubiera.



No añada chocolate sólido ni líquidos, ya que podrían impedir que el chocolate fluya correctamente.

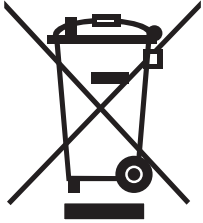
LIMPIEZA

Nota: Para prolongar la vida útil de la fuente de chocolate, siga las instrucciones de limpieza después de cada uso y asegúrese de aclarar el interior de la torre y limpiar la unidad para evitar que se acumule el chocolate. Nunca utilice productos abrasivos para limpiar la base o la torre.

1. Asegúrese de desenchufar la fuente antes de limpiarla. Deje que las piezas se enfríen suficientemente. La torre, el eje y la base pueden alcanzar temperaturas muy altas.
2. Retire la torre y el eje, y limpie los restos de chocolate con papel de cocina. Lávelos con agua templada y jabón, aclárelos y séquelos. Si lava estas piezas en el lavavajillas, colóquelas separadas unas de otras para evitar que el acero inoxidable resulte dañado.
3. El chocolate sobrante debe pasarse de la base a un recipiente adecuado para usarlo después, o deshacerse de él llegado el momento.
4. Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar los restos de chocolate del recipiente de base y para limpiar el exterior de la unidad, séquelos con un trapo no abrasivo.

Nota: No sumerja la base en agua.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE



Por favor, deseche el producto, sus accesorios y su embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente, y no lo tire con los residuos domésticos. En la UE, este símbolo indica que el producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Este producto contiene materiales reciclables y debe ser incorporado a un sistema de reciclaje para proteger el medio ambiente y la salud pública, a los que la eliminación incontrolada de residuos podría perjudicar. Deseche el producto utilizando los sistemas de recogida adecuados, o enviándolo al lugar donde lo compró. Allí, el producto será dispuesto para su reciclaje. Alternativa a la devolución del producto: como alternativa a su devolución, el propietario del aparato eléctrico debe contribuir a su correcto reciclaje en caso de deshacerse de su propiedad. Para ello, debe ser entregado en un centro de recogida de acuerdo a las leyes sobre tratamiento de residuos y reciclaje. Para recibir información sobre los centros públicos de recogida, póngase en contacto con la autoridad local competente.

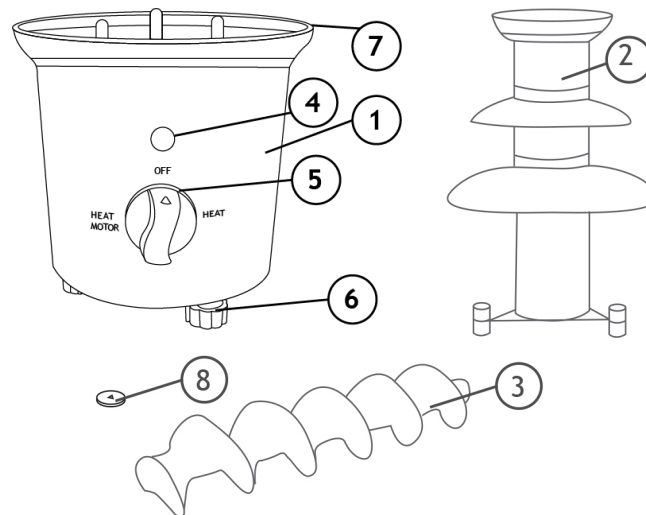
En referencia a nuestro número de registro RAEE: Nos hemos registrado en el registro alemán Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Nordostpark 72, 90411 Nürnberg, como fabricante y distribuidor de equipos eléctricos y / o electrónicos con número de registro (WEEE Reg. No. DE): DE 23337695.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Gwē`Y[UFY`gYa dFY`U`ZcbhUbU`X]`Vjē`Wē`Uhc`XU`U`fYhY`Y`Yhf]W]`ei UbXc`'bcb`„]b`i`gc`"
- Gwē`Y[UFY`gYa dFY`U`ZcbhUbU`X]`Vjē`Wē`Uhc`XU`U`fYhY`Y`UgV]UFY`dYf`fUZZFYXXUfg]`Xi`fUbhY`
`fūggYa`V`U[[]cž`U`di`n]U`c`U`VēbgYfj`Un]cbY`"
- Bcb`U`UgV]UFY`a`U]`U`ZcbhUbU`X]`Vjē`Wē`Uhc`]bW]ghcX]HU`dYf`i`b[\]`dYf]cX]`ei UbXc`„]b`i`gcž`Y`
dFYghUFY`U`hYbn]cbY`U]`Wj]`X]`U]`a`YbhUn]cbY`"
- 9gyfV]HUFY`U`Xcj`i`HU`Wli`hY`U]`b`c[b]`a`ca`Ybhc`gY`i`gUhc`bY`Y`j`]V]bUbny`X]`VUa`V]b]`Y`Ub]a`U]`
Xca`Ygh]V`"
- @J`ZcbhUbU`X]`Vjē`Wē`Uhc`X]j`YbhU`W]XU`Xi`fUbhY`fi`gcž`bcb`hc`WVUFY`g]`dYfZ]V]W]XY`c`dUfh]`]b`
a`cj]`a`Ybhc`Xi`fUbhY`fi`gc`c`hYbhUFY`X]`gdcghUf`U`Xi`fUbhY`fi`gc`"
- @J`ZcbhUbU`X]`Vjē`Wē`Uhc`'bcb`U`dUfh]`f]dUfUV]`]`XU`fi`hYbhYž`Vēbhfē`UFY`fY[c`Ufa`YbhY`fi`g]`fU`
XY`Wj]`c`Y`U`hf]`gY[b]`X]`XUbbY[[]Ua`Ybhc`"
- Bcb`cdYfUFY`gY]`Wj]`c`„`XUbbY[[]Uhc`c`i`g]`fUhcž`c`gY`U`ZcbhUbU`X]`Vjē`Wē`Uhc`„`WXi`hU`c`„`
XUbbY[[]U`U`"
- Hi`hY`Y`f]dUfUn]cb]`XYj`cbc`YggYfY`YgY[i`]hY`XU`i`b`Y`Yhf]V]ghU`ei`U]Z]W]hc`c`fi`b]h[`XYj`Y`
YggYfY`fYgh]hi`]hU`U`f]j`YbX]hcfY`"
- Bcb]`ja`a`Yf[YfY`a`U]`U`V]chē`U`X]`f]gW]XUa`Ybhc`]b`U`Wē`i`U`c`U`hf]`ei`]X]`"
- Bcb`a`YhYfY`a`U]`b]YbhY`X]j`Yfgē`XU[]`]b[fYX]Ybh]`dYf]`]gh]`bY`U`V]chē`U`X]`VUgY`"
- @J`ZcbhUbU`XYj`Y`YggYfY`a`YggU`g`d]Ubc`dYf`dchYf`Zi`bn]cbUFY`VēffYhUa`YbhY`"
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sorvegliati o istruiti.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

ELENCO DELLE PARTI



1	Dispositivo principale
2	Torre in acciaio inossidabile *
3	Coclea*
4	Spia luce
5	Interruttore
6	Piedini
7	Ciotola base
8	Guarnizione

* Le parti 2 e 3 sono lavabili in lavastoviglie

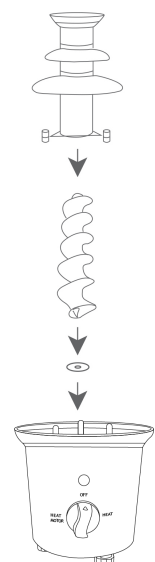
MONTEGGIO

Prima dell'uso pulire la base con un panno umido e asciugare. Lavare la coclea e la torre in acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare.

Montare la coclea sulla base, assicurandosi che sia saldamente in posizione allineando la scanalatura sul fondo della coclea al perno della base del motore, assicurandosi che sia fissata e bloccata in posizione.



Non tentare di posizionare o rimuovere la coclea o la torre sulla base mentre il motore è acceso.



PREPARARE IL CIOCCOLATO

È possibile utilizzare qualsiasi tipo di cioccolata: la cottura o la fusione del cioccolato daranno i risultati più facili. Tuttavia anche lastra di cioccolato (normale, latte o bianco) può anche essere usata. Potrebbe richiedere l'aggiunta di un po' di olio per ottenere la viscosità corretta. (Usa un cucchiaino grande per testarne la consistenza - il cioccolato dovrebbe essere lanciato liberamente dal cucchiaino). Il modo più rapido per preparare il cioccolato per la fontana è quello di rompere prima il cioccolato (si possono usare anche gocce di cioccolato preparate) e sciogliendolo in un contenitore adatto in forno a microonde. Unire 3 tazze di cioccolato rotto con 3/4 di tazza di olio da cucina.

Mescolare il cioccolato circa ogni 30 secondi e continuare fino a quando è completamente liquido. Il cioccolato deve essere completamente sciolto e di consistenza sottile per consentire un flusso adeguato (aggiungere più olio se necessario).

OPERAZIONE

Posizionare la fontana di cioccolato su una superficie piana e stabile e collegarla alla rete, assicurandosi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "OFF". Prima di preparare il cioccolato, impostare l'interruttore di accensione su "HEAT" in modo che la fontana si scaldi. Lasciare riscaldare l'unità per almeno 3-5 minuti prima di aggiungere cioccolato fuso.

Una volta accesa la fontana, iniziare a preparare il cioccolato. Quando il cioccolato è completamente fuso, ruotare l'interruttore in senso orario fino a posizionare "HEAT MOTOR", quindi il motore e il riscaldatore funzionano contemporaneamente e la coclea gira. Versare con cura il cioccolato fuso nella ciotola alla base della torre. Dovrebbe essere portato sotto la torre e su la torre dalla coclea. Il cioccolato dovrebbe quindi iniziare a scorrere dalla cima della torre sui lati in modo uniforme al livello successivo e così via.



Nota: La fontana di cioccolato deve essere messa sul terreno piano per garantire il corretto collegamento a cascata del cioccolato. (Evitare di lasciar cadere pezzi di cibo nel cioccolato in quanto ciò impedirebbe il flusso di cioccolato).

Non aggiungere mai liquidi freddi o cioccolato duro al cioccolato fuso nella fontana, poiché ciò influenzerebbe il flusso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa / rimedio
Il cioccolato gocciola, non scorre.	Il cioccolato è troppo denso, sottile con olio vegetale. L'unità potrebbe non essere a livello. Posizionare su una superficie piana.
Il cioccolato scorre in modo non uniforme e non a cascata.	L'unità non è a livello. Posizionare su una superficie piana in modo che il cioccolato sia distribuito uniformemente attorno alla torre per garantire una copertura adeguata.
Il flusso è intermittente, interrotto, non scorre correttamente.	Controllare se ci sono pezzi di cibo nella base che potrebbe ostruire il flusso di cioccolato, rimuovere i pezzi trovati.



Non aggiungere niente freddo o liquido, questo fermerà il flusso della fontana.

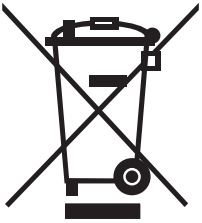
PULIZIA

Nota: Per prolungare la vita della fontana di cioccolato, assicurarsi di seguire le istruzioni di pulizia dopo ogni utilizzo e assicurarsi che l'interno della torre sia lavato mentre si lava l'unità per evitare l'accumulo di cioccolato. Non utilizzare mai abrasivi sulla base o sulla torre.

1. Assicurarsi che la fontana sia scollegata prima di pulirla. Consentire alle parti di raffreddarsi. La torre, la coclea e la base possono diventare molto calde.
2. Rimuovere la torre e la coclea, pulire la cioccolata rimasta con carta assorbente. Lavare con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare. Se si utilizza la lavastoviglie, posizionare questi pezzi separatamente l'uno dall'altro per assicurarsi che l'acciaio inossidabile non si graffi.
3. Il cioccolato in eccesso deve essere versato dalla ciotola in un contenitore per uso futuro o per smaltimento.
4. Utilizzare una spugna o un panno umido per pulire il cioccolato rimasto dalla ciotola di base e pulire la parte esterna dell'unità, e poi asciugare con un panno non abrasivo.

Note: Non immergere la base in acqua.

PROTEZIONE AMBIENTALE



Smaltire l'unità, i suoi accessori e l'imballaggio rispettosi dell'ambiente e non smaltirli con i rifiuti domestici. All'interno dell'UE, questo simbolo indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici. Questo articolo contiene preziosi materiali riciclabili e dovrebbe essere alimentato a un sistema di riciclaggio per proteggere

l'ambiente e la salute umana che potrebbero essere danneggiata da smaltimento incontrollato di rifiuti. Si prega di smaltire il prodotto usando sistemi di raccolta appropriati o inviare il prodotto per lo smaltimento nel luogo

dove l'hai comprato. Da lì il prodotto verrà quindi consegnato al riciclaggio.

In alternativa alla restituzione dell'oggetto, il proprietario è obbligato a contribuire al corretto riciclaggio in caso di smaltimento della proprietà. Per fare ciò, l'apparecchio utilizzato può anche essere consegnato ad un punto di raccolta che esegue uno smaltimento in base alla normativa nazionale sul riciclaggio e sulla gestione dei rifiuti. Per ricevere informazioni sui punti di raccolta pubblici, si prega di contattare l'autorità locale responsabile.

Riferimento al nostro numero di registrazione RAEE: Siamo registrati presso il Stiftung Elektro-Altgeräte Register (Il Registro RAEE tedesco (EAR)), Nordostpark 72, 90411 Nürnberg come produttore e distributore di apparecchiature elettriche e / o elettroniche con numero di registrazione (WEEE Reg. No. DE): DE 23337695.

Details zum Lieferumfang: Artikel wird in 1 Paket geliefert
Hergestellt für: FF Europe E-Commerce GmbH, Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7, 64372 Ober-Ramstadt / Deutschland

Détails d'emballage: Cet article sera livré en 1 paquet
Fabriqué pour: FF Europe E-Commerce GmbH, Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7, 64372 Ober-Ramstadt / Allemagne

Packaging details: This item is shipped in 1 package
Produced for: FF Europe E-Commerce GmbH, Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7, 64372 Ober-Ramstadt / Germany

Detalles del envase: Este pedido será enviado en 1 paquete
Fabricado para : FF Europe E-Commerce GmbH, Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7, 64372 Ober-Ramstadt / Alemania

Detagli di consegna: Il prodotto sarà spedito in 1 pacco
Prodotto per: FF Europe E-Commerce GmbH, Dr.-Robert-Murjahn-Str. 7, 64372 Ober-Ramstadt / Germania