

## Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie  
 Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia  
 Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti  
 Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
 Návod k použití/Záruka • Használati utasítás/Garancia  
 Руководство по эксплуатации/Гарантия



## SCHOKOLADENBRUNNEN

Chocoladefontein • Fontaine à chocolat • Fuente de chocolate • Fonte de chocolate  
 Fontana per cioccolata • Sjokoladebrønn • Chocolate Fountain • Fontanna czekoladowa  
 Čokoládová fontána • Csokiszökőkút • Шоколадный фонтан

**SKB 3248**

## DEUTSCH

### Inhalt

|                                    |       |   |
|------------------------------------|-------|---|
| Übersicht der Bedienelemente ..... | Seite | 3 |
| Bedienungsanleitung .....          | Seite | 4 |
| Technische Daten .....             | Seite | 6 |
| Garantie.....                      | Seite | 6 |

### Innhold

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| Översikt over betjeningselementene..... | Side | 3  |
| Bruksanvisning.....                     | Side | 28 |
| Tekniske data .....                     | Side | 30 |
| Garanti.....                            | Side | 30 |

## NEDERLANDS

### Inhoud

|                                           |        |    |
|-------------------------------------------|--------|----|
| Overzicht van de bedieningselementen..... | Pagina | 3  |
| Gebruiksaanwijzing .....                  | Pagina | 8  |
| Technische gegevens .....                 | Pagina | 10 |
| Garantie.....                             | Pagina | 10 |

### Contents

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components ..... | Page | 3  |
| Instruction Manual.....          | Page | 31 |
| Technical Data.....              | Page | 33 |
| Guarantee .....                  | Page | 33 |

## FRANÇAIS

### Sommaire

|                                                 |      |    |
|-------------------------------------------------|------|----|
| Liste des différents éléments de commande ..... | Page | 3  |
| Mode d'emploi.....                              | Page | 12 |
| Données techniques .....                        | Page | 14 |
| Garantie.....                                   | Page | 14 |

### Spis treści

|                                  |        |    |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi ..... | Strona | 3  |
| Instrukcja obsługi .....         | Strona | 34 |
| Dane techniczne .....            | Strona | 36 |
| Gwarancja .....                  | Strona | 36 |

## ESPAÑOL

### Índice

|                                            |        |    |
|--------------------------------------------|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo..... | Página | 3  |
| Instrucciones de servicio.....             | Página | 16 |
| Datos técnicos.....                        | Página | 18 |
| Garantía.....                              | Página | 18 |

### Obsah

|                               |        |    |
|-------------------------------|--------|----|
| Přehled ovládacích prvků..... | Strana | 3  |
| Návod k použití.....          | Strana | 38 |
| Technické údaje .....         | Strana | 40 |
| Záruka .....                  | Strana | 40 |

## PORTUGUÊS

### Índice

|                               |        |    |
|-------------------------------|--------|----|
| Descrição dos elementos.....  | Página | 3  |
| Manual de instruções .....    | Página | 20 |
| Características técnicas..... | Página | 22 |
| Garantia .....                | Página | 22 |

### Tartalom

|                                  |       |    |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek áttekintése ..... | Oldal | 3  |
| Használati utasítás.....         | Oldal | 41 |
| Műszaki adatok .....             | Oldal | 43 |
| Garancia.....                    | Oldal | 43 |

## ITALIANO

### Indice

|                            |        |    |
|----------------------------|--------|----|
| Elementi di comando .....  | Pagina | 3  |
| Istruzioni per l'uso ..... | Pagina | 24 |
| Dati tecnici.....          | Pagina | 26 |
| Garanzia.....              | Pagina | 26 |

### Содержание

|                                  |      |    |
|----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора.....       | стр. | 3  |
| Руководство по эксплуатации..... | стр. | 44 |
| Технические данные .....         | стр. | 46 |
| Гарантия .....                   | стр. | 47 |

## NORSK

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

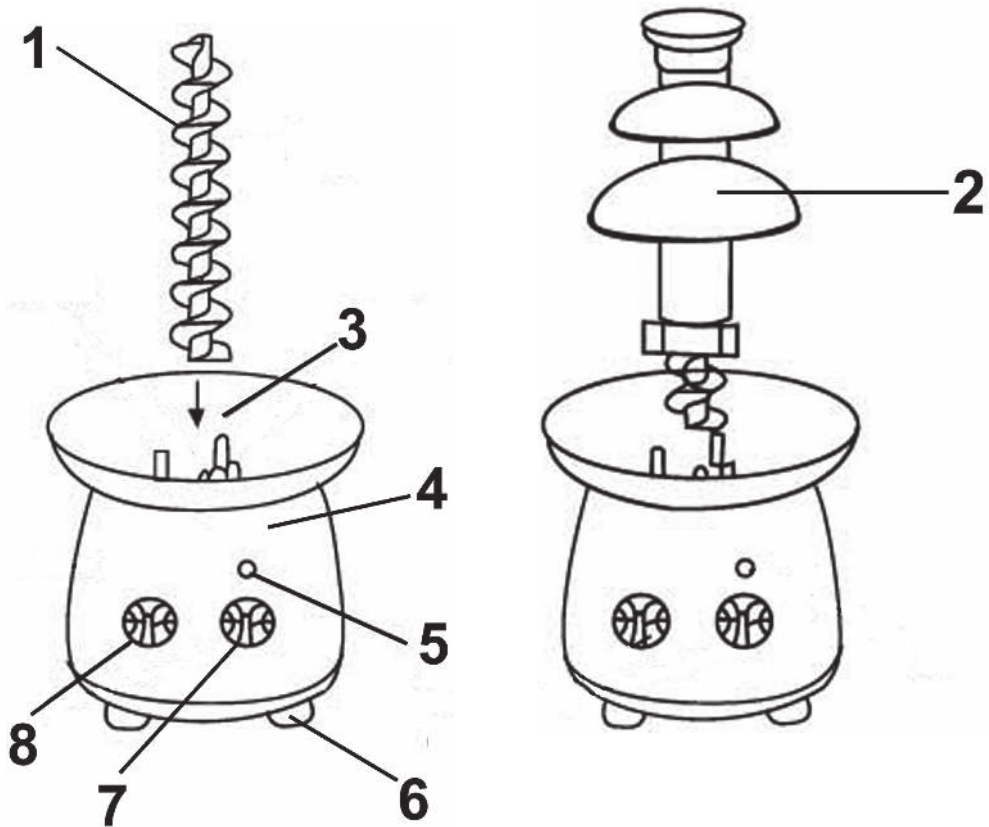
ČESKY

РУССКИЙ

РУССКИЙ

## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande  
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando  
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components  
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése  
Обзор деталей прибора



## Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

### Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

**Achtung!** Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Ersticken**gefahr!

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



#### WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



#### ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



**HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Spezielle Sicherheitshinweise

- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- **Bewegliche Teile:** Greifen Sie nicht in das Gerät. Dies kann zu Verletzungen führen!
- Sollte etwas in die Auffangschale hineinfallen, schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Fremdkörper entfernen!
- Geben Sie niemals etwas anderes in die Auffangschale, als die gewünschten Zutaten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb im Freien geeignet!
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Benutzen Sie das Gerät maximal 2 bis 3 Stunden durchgehend.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Reinigen Sie das Gerät nur, wie unter „Reinigung“ beschrieben.

## Übersicht der Bedienelemente

- 1 Transportschnecke
- 2 Kaskaden (Turm)
- 3 Auffangschale
- 4 Motorgehäuse
- 5 Kontrollleuchte „Heizung“
- 6 Höhenverstellbare Füße
- 7 Funktionsschalter „Heizung“
- 8 Funktionsschalter „Motor“

### Schalterpositionen

OFF Aus

HEAT Nur das Heizelement ist an

MOTOR Nur der Motor ist an

HEAT und MOTOR Das Heizelement und der Motor ist an

## 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 usw., nutzen. Oder stellen Sie das Gerät doch mit aufs Büffet.

### Die Schokolade

- Am besten geeignet ist Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil, die speziell für Schokoladen-Fondues hergestellt wurde. Der Kakaoanteil sollte min. 60% betragen.
- Ist der Kakaoanteil unter 60%, kann es nötig sein etwas Pflanzenöl hinzuzufügen. Die Schokolade ist ansonsten zu zäh und bildet an den Kaskaden keinen geschlossen Schleier.

- Wir empfehlen folgende Schokoladesorten: Milch- oder Bitterschokolade, Milch- oder Bitterkuvertüre oder die Variante weiße Schokolade oder weiße Kuvertüre.
- Sie können auch Pfefferminz-, Erdbeer- oder Mokkaschokolade etc. verwenden.
- Je nach Geschmack können Sie auch kleine Mengen Amaretto, Kaffeeликör, Pulverkaffee oder Kokosmilch o.ä. hinzufügen.
- **Ungeeignet sind:** Schokoladen mit ganzen Nüssen oder Mandeln oder auch mit Splintern. Sie könnten die Transportschnecke blockieren.
- Keine festen und großen Schokoladenstücke bei laufendem Motor zugeben. Niemals kalte oder gekühlte Flüssigkeiten hinzufügen, dann erkalte die Schokolade zu schnell und könnte die Transportschnecke blockieren.
- Damit eine Fontäne entstehen kann, brauchen Sie min. 500g Schokolade oder 750g Kuvertüre. Die Menge ist auch abhängig von der Schokoladensorte, die Sie verwenden.

### Dippen

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

### Auspacken des Gerätes

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Werfen Sie die Verpackung nicht sofort weg, sondern verwahren Sie diese mit der Innenverpackung und den Garantieunterlagen während der gesamten Garantiezeit auf.
- Bei Weitergabe des Artikels übergeben Sie bitte auch diese Anleitung.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie die Transportschnecke, die Schale und die Kaskaden vor der ersten Benutzung in einem einfachen Spülbad.
- Trocknen Sie nach dem Spülvorgang alle Teile gut ab.

### Installation und Verwendung

**Bevor Sie montieren:** Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist und die Schalter (7+8) auf Position „OFF“ stehen.

- Stellen Sie das Motorgehäuse (4) auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Diese Arbeitsfläche sollte leicht zu reinigen sein, da es Spritzer gibt.
- Stecken Sie die Transportschnecke (1) auf den Antrieb an der Auffangschale.
- Stülpen Sie die Kaskaden (2) über die Schnecke. Die drei Bolzen an der Auffangschale befinden sich in den Löchern der Kaskade.
- 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

- Da die Heizung im Gerät lange für das Schmelzen benötigt, empfehlen wir, die Schokolade oder Kuvertüre vorab zu verflüssigen. Nehmen Sie ca. 500g Schokolade oder 750g Kuvertüre. Je nach Schokoladensorte müssen Sie diese Menge auch noch anpassen.
- Schmelzen Sie die Schokolade in einem geeigneten Gefäß auf dem Herd (ggf. in einem Wasserbad) oder im Mikrowellengerät. Lassen Sie die Schokolade nicht zu heiß werden, sie wird ggf. nach dem Abkühlen grau.
- Sie können die Schokolade auch in der Auffangschale (3) schmelzen nachdem Sie den elektrischen Anschluss durchgeführt haben.
- Stellen Sie den Drehschalter auf **HEAT** und fügen Sie die Schokolade in kleinen Stücken zu. Die Auffangschale hat ein Fassungsvermögen von ca. 1 kg.



### ACHTUNG:

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

### Elektrischer Anschluss

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Stellen Sie sicher, dass beide Funktionsschalter auf „OFF“ stehen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230 V, 50 Hz an.

### Bedienung

- Füllen Sie die Auffangschale mit geschmolzener Schokolade oder schmelzen Sie die Schokolade wie bereits beschrieben.
- Drehen Sie den Funktionsschalter (7) auf **HEAT**, um die Schokolade zu schmelzen bzw. damit diese flüssig bleibt. Die Kontrollleuchte (5) leuchtet. Wir empfehlen, die Heizung während der Dauer der Nutzung eingeschaltet zu lassen, der Schalter (7) steht auf **HEAT**.
- Ist die Schokolade flüssig drehen Sie den Schalter (8) auf **MOTOR**. Die Transportschnecke fördert die Schokolade nach oben und sie fließt anschließend über die Kaskaden wieder in die Auffangschale.
- 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 wieder ein.

### ! HINWEIS:

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

- Spießen Sie die Obststücke auf eine Gabel oder einen Holzspieß, die Nüsse und das Eis auf einen Löffel legen. Halten Sie diese in die Schokolade.
- Füllen Sie ggf. flüssige Schokolade nach.

**Betrieb beenden**

- Drehen Sie die Schalter auf die Position „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker. Die Kontrollleuchte (5) erlischt.
- Schütten Sie die noch flüssige Schokolade in ein anderes Gefäß um.

**Reinigung**

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!
- Tauchen Sie das Motorgehäuse mit Auffangschale niemals ins Wasser!
- Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen!
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel!

**Transportschnecke, Auffangschale und die Kaskaden**

- Reinigen Sie Bauteile sofort nach dem Gebrauch, wenn die Schokolade noch flüssig ist.
- Spülen Sie abnehmbare Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind (Kaskaden, Transportschnecke), von Hand in einem Spülbad.
- Diese Bauteile sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.

**Gehäuse**

Zur äußeren Reinigung benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch.

**Störungsbehebung**

| Problem                             | Ursache                           | Lösung                                                                                                           |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät ist ohne Funktion         | Keine Energieversorgung           | Kontrollieren Sie den Netzanschluss<br>Überprüfen Sie die Position der Drehschalter                              |
| Die Schokolade tropft, fließt nicht | Die Schokolade ist zu dickflüssig | Geben Sie portionsweise Pflanzenöl zum Verdünnen hinzu<br>Lassen Sie es einige Minuten vermischen                |
|                                     | Das Gerät steht schief            | Stellen Sie es auf eine ebene Fläche                                                                             |
| Die Schokolade fließt ungleichmäßig | Das Gerät steht schief            | Stellen Sie das Gerät in eine gerade Position, so dass die Schokolade vollständig über die Kaskaden fließen kann |

| Problem                                                                        | Ursache                                                                                                                  | Lösung                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Der Fluss<br>• kommt stoßweise<br>• ist unterbrochen<br>• ist nicht regelmäßig | Die Schokolade ist nicht vollständig geschmolzen<br>Schokoladenstücke oder Früchte u.ä. blockieren die Transportschnecke | Entfernen Sie die Schokoladenstücke, Fruchtstücke u.ä. |

**HINWEIS:**

**Fügen Sie keine gekühlten oder kalten Flüssigkeiten der Schokolade zu, dadurch wird der Fluss der flüssigen Schokolade gestoppt.**

**Geräuschentwicklung**

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert ist kleiner als 70 dB(A).

**Technische Daten**

Modell:..... SKB 3248  
 Spannungsversorgung:..... 230 V, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme:..... 170 W  
 Schutzklasse:..... I  
 Nettogewicht:..... 1,9 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

**Konformitätserklärung**

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät SKB 3248 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

**Garantie**

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf die gesetzlichen Ansprüche des Käufers und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Gerätes durch den Endkunden vom autorisierten Händler der Clatronic International GmbH erfolgte.

### Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

### Service Anschrift

Clatronic International GmbH  
Industriering Ost 40  
D-47906 Kempen/Germany



### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

### Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

**Let op!** Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



#### WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



#### OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



#### OPMERKING: kenmerkt tips en informatie voor u.

## Speciale veiligheidsinstructies

- Vóór het vervangen van het toebehoren moet de stroomtoevoer naar het apparaat zijn onderbroken.
- **Bewegende onderdelen:** grijp nooit in het apparaat. Dit kan tot letsel leiden!
- Wanneer iets in de opvangschaal valt, schakelt u het apparaat uit voordat u het vreemde voorwerp verwijdert!
- Voeg nooit iets anders in de opvangschaal dan de gewenste ingrediënten.
- Schakel het apparaat nooit in zonder inhoud.
- Het apparaat is **niet** geschikt voor gebruik in de open lucht!
- 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!
- Gebruik het apparaat maximaal 2 tot 3 uur achtereenvolgend.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het wegzet.
- Reinig het apparaat zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

## Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Transportschroef
- 2 Cascades (toren)
- 3 Opvangschaal
- 4 Motorbehuizing
- 5 Controlelampje "Verwarming"
- 6 In hoogte verstelbare voetjes
- 7 Functieschakelaar "Verwarming"
- 8 Functieschakelaar "Motor"

### Schakelaarposities

OFF Uit

HEAT Alléén het verwarmingselement is ingeschakeld

MOTOR Alléén de motor is ingeschakeld

HEAT en MOTOR Het verwarmingselement en de motor zijn ingeschakeld

## Inleiding

Hartelijk dank dat u voor onze chocoladefontein hebt gekozen.

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

### De chocolade

- Het best geschikt is chocolade met een hoog cacaobotergehalte, speciaal vervaardigd voor chocoladefondues. Het cacaobotergehalte dient minimaal 60% te bedragen.

- 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 sluijer op de cascades.
- Wij adviseren de volgende chocoladesoorten: melk- of bitterchocolade, melk- of bittercouverture of de variant witte chocolade of witte couverture.
- U kunt ook pepermunt-, aardbei- of melkchocolade enz. gebruiken.
- Al naargelang de smaak kunt u ook kleine hoeveelheden amaretto, koffielikeur, poederkoffie of kokosmelk o.i.d. toevoegen.
- **Ongeschikt zijn:** chocoladesoorten met hele noten, amandelen, maar ook met stukjes. Deze zouden de transportschroef kunnen blokkeren.
- 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.
- Voor een fontein hebt u minimaal 500 g chocolade of 750 g couverture nodig. De hoeveelheid is afhankelijk van de chocoladesoort die u gebruikt.

## Dippen

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

## Het apparaat uitpakken

- Neem het apparaat en alle hulpstukken uit de doos.
- Gooi de verpakking niet weg, maar bewaar deze met de binnenvpakking en de garantiegegevens gedurende de volledige garantieperiode.
- Geef - wanneer u dit artikel doorgeeft - a.u.b. ook deze handleiding door.
- Om eventuele productieverontreinigingen te verwijderen, reinigt u de transportschroef, de schaal en de cascades vóór het eerste gebruik in een gewone zeepsop.
- Droog alle delen na het afwassen goed af.

## Installatie en gebruik

**Vóór de montage:** Let op dat de netstekker niet in de contactdoos steekt en de schakelaars (7+8) op "OFF" staan.

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

## Voorbereiding

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

## Chocolade smelten

- 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. 500 g chocolade of 750 g couverture. Al naargelang de chocoladesoort dient u deze hoeveelheid ook nog aan te passen.
- 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.
- U kunt de chocolade ook in de opvangschaal (3) smelten nadat u de elektrische aansluiting tot stand hebt gebracht.
- Zet de draaischakelaar op **HEAT** en voeg de chocolade in kleine stukjes toe. De opvangschaal heeft een capaciteit van ca. 1 kg.



### OPGELET:

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

## Elektrische aansluiting

- Rol de netkabel volledig af.
- Waarborg dat beide functieschakelaars op „OFF" staan.
- Sluit de netstekker aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde veiligheidscontactdoos 230 V, 50 Hz.

## Bediening

- Vul de opvangschaal met gesmolten chocolade of smelt de chocolade zoals eerder beschreven.
- Draai de functiekeuzeschakelaar (7) op **HEAT** om de chocolade te smelten resp. vloeibaar te maken. Het controlelampje (5) brandt. Wij adviseren, de verwarming tijdens de gebruiksduur ingeschakeld te laten, de schakelaar (7) staat op **HEAT**.
- Wanneer de chocolade vloeibaar is, draait u de schakelaar (8) op **MOTOR**. De transportschroef transporteert de chocolade naar boven en vervolgens vloeit de chocolade over de cascades terug naar de opvangschaal.
- Na ongeveer 2 minuten dient u het apparaat gedurende ca. 1 minuut uit te schakelen om eventueel voorhanden lucht uit de toren te laten ontwijken. Schakel het apparaat weer in.



### OPMERKING:

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

- Prik de fruitstukjes op een vork of houten spies, de nootjes en het ijs legt u op een lepel. Houd deze in de chocolade.
- Vul indien nodig chocolade bij.

## Na het gebruik

- Draai de schakelaars naar de stand "OFF" en trek de netstekker uit de contactdoos. Het controlelampje (5) dooft.
- Giet de nog vloeibare chocolade over in een andere schaal.

## Reiniging

- Trek vóór iedere reiniging de apparaatstekker uit de contactdoos!
- Dompel de motorbehuizing met opvangschaal nooit onder water!
- Gebruik géén scherpe voorwerpen voor de reiniging!
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen!

## Transportschroef, opvangschaal en cascades

- Reinig de onderdelen direct na het gebruik zolang de chocolade nog vloeibaar is.
- Spoel de afneembare onderdelen die met levensmiddelen in aanraking gekomen zijn (cascades, transportschroef) handmatig af in een zeepsop.
- Deze onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.

## Behuizing

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen.

## Verhelpen van storingen

| Probleem                                                                              | Oorzaak                                                  | Oplossing                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat functioneert niet                                                        | Geen stroomvoorziening                                   | Controleer de netaansluiting                                                                     |
|                                                                                       |                                                          | Controleer de positie van de draaischakelaars                                                    |
| De chocolade druppelt, maar vloeit niet                                               | De chocolade is te dik                                   | Voeg in porties plantaardige olie toe om de chocolade te verdunnen                               |
|                                                                                       |                                                          | Laat het enkele minuten vermengen                                                                |
|                                                                                       | Het apparaat staat scheef                                | Plaats het apparaat op een glad oppervlak                                                        |
| De chocolade vloeit ongelijkmatig                                                     | Het apparaat staat scheef                                | Zet het apparaat in een rechte positie, zodat de chocolade volledig over de cascades kan vloeien |
| De chocoladestroom<br>• komt stootsgewijs<br>• is onderbroken<br>• is niet regelmatig | De chocolade is niet volledig gesmolten                  | Verwijder de chocoladestukjes, fruitstukjes e.d.                                                 |
|                                                                                       | Chocolade- of fruitstukjes blokkeren de transportschroef |                                                                                                  |

## i OPMERKING:

voeg geen gekoelde of koude vloeistoffen toe aan de chocolade, daardoor wordt de stroom van de vloeibare chocolade gestopt.

## Technische gegevens

Model:..... SKB 3248  
 Spanningstoevoer: .....230 V, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: ..... 170 W  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Nettogewicht:..... 1,9 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

## Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originale verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

## Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



### **Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'**

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

## Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

### Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

**Attention!** Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:



#### **DANGER:**

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



#### **ATTENTION:**

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



#### **REMARQUE:**

Attire votre attention sur des conseils et informations.

## Informations spéciales de sécurité

- Avant de remplacer les accessoires, il y a lieu d'arrêter et de débrancher l'appareil!
- **Parties mobiles:** Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil. Vous risqueriez de vous blesser!
- Au cas où des objets tomberaient dans le bac de récupération, arrêtez l'appareil avant d'en enlever le corps étranger!
- Ne jamais introduire autre chose dans le bac de récupération que les ingrédients désirés.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à vide.
- L'appareil **ne** convient **pas** pour un fonctionnement à l'extérieur!
- Ne portez ni ne soulevez jamais l'appareil pendant le fonctionnement. Arrêtez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains!
- Utilisez l'appareil en service continu pendant 2 à 3 heures aux maximum.
- Faites refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Nettoyez l'appareil uniquement conformément à la description faite sous „nettoyage“.

## Liste des différents éléments de commande

- 1 Vis de convoyage
- 2 Cascades (tour)
- 3 Bac de récupération
- 4 Châssis du moteur
- 5 Voyant de contrôle „chauffage“
- 6 Pieds à hauteur réglable
- 7 Commutateur de fonctions „chauffage“
- 8 Commutateur de fonctions „Moteur“

### Positions du commutateur

OFF Arrêt

HEAT Seul l'élément de chauffage est en marche

MOTOR Seul le moteur est en marche

HEAT et MOTOR L'élément de chauffage et le moteur sont en marche

## Introduction

Nous vous remercions d'avoir acquis notre fontaine à chocolat.

Vous pouvez utiliser la fontaine à chocolat à de multiples occasions, comme p. ex. les fêtes d'anniversaires, les fêtes d'entreprise ou de famille, les mariages ou autres événements, etc.. Ou rajoutez alors l'appareil sur le buffet.

## Le chocolat

- C'est le chocolat ayant une forte proportion en beurre de cacao produite spécialement pour les fondues au chocolat qui convient le mieux. La proportion en cacao devrait être de 60% au minimum.
- Lorsque la proportion en cacao est inférieure à 60%, il peut s'avérer nécessaire d'y rajouter un peu d'huile végétale. Sinon, le chocolat risquerait d'être trop épais et ne formerait pas une belle coulée en continu sur les cascades.
- Nous recommandons les variétés de chocolats suivantes: du chocolat au lait ou noir, du chocolat de couverture au lait ou noir ou la variante chocolat blanc ou chocolat de couverture blanc.
- Vous pouvez également utiliser du chocolat à la menthe, aux fraises ou moka, etc.
- En fonction de votre goût, vous pouvez également y rajouter de petites quantités d'amaretto, de liqueur parfum café, du café en poudre ou du lait de coco ou similaire.
- **Ce qui ne convient pas:** c'est le chocolat aux noisettes ou aux amandes entières voire même en éclats. Celles-ci risqueraient de bloquer la vis de convoyage.
- Ne pas rajouter de gros morceaux solides de chocolat lorsque le moteur est en marche. Ne jamais ajouter des liquides froids ou refroidis, le chocolat refroidirait alors trop rapidement et risquerait de bloquer la vis de convoyage.
- Pour qu'une fontaine puisse se former, il faut un minimum de 500g de chocolat ou de 750g de chocolat de couverture. La quantité dépend également du type de chocolat que vous utilisez.

## Trempage

- Pour le trempage, utilisez p. ex.: du guimauve, des raisins, des pommes, des fraises, des bananes, des boules de glace, des biscuits, des noisettes, etc. Laissez libre cours à votre imagination.
- Ne pas tenir les produits alimentaires « trempés » pendant trop longtemps sur le bac de récupération, quelques parties risqueraient d'y tomber et de bloquer la vis de convoyage.

## Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil ainsi que tous les accessoires du carton.
- Ne jetez pas le carton d'emballage tout de suite. Conservez-le avec les emballages intérieurs ainsi que les documents de garantie pendant toute la période de la garantie.
- En cas de prêt de l'appareil, joignez également le mode d'emploi.
- Pour enlever les éventuelles impuretés provenant de la production, nettoyez la vis de convoyage, le bac et les cascades avant la première utilisation dans un simple de bain de rinçage.
- Essuyez correctement tous les éléments après les avoir lavés.

## Installation et emploi

**Avant le montage:** Veillez à ce que la fiche du secteur soit débranchée et que les interrupteurs (7+8) se trouvent sur la position „OFF“.

- Placez le châssis du moteur (4) sur un plan de travail lisse, plan et solide.
- Ce plan de travail doit être facile à nettoyer étant donné qu'il y aura des éclaboussures.
- Placez la vis de convoyage (1) sur l'entraînement sur le bac de récupération.
- Placez les cascades (2) têtes bèches sur les vis de convoyage. Les trois boulons sur le bac de récupération se trouvent dans les trous de la cascade.
- La fontaine montée doit se trouver sur une position horizontale, en cas de besoin, orientez l'appareil en conséquence.

## Préparation

Lavez et, si besoin, épluchez les fruits. Coupez les fruits en morceaux convenables.

## Faire fondre le chocolat

- Étant donné que le chauffage dans l'appareil prend beaucoup de temps pour faire fondre le chocolat, nous recommandons de faire fondre le chocolat ou le chocolat de couverture au préalable. Prenez env. 500g de chocolat ou 750g de chocolat de couverture. Vous devez adapter ces quantités en fonction des variétés de chocolat.
- Faites fondre le chocolat dans un récipient adapté sur une plaque chauffante (éventuellement dans un bain Marie) ou au four à micro-ondes. Ne faites pas trop chauffer le chocolat, sa couleur risquerait de devenir grise en refroidissant.
- Vous pouvez également faire fondre le chocolat dans le bac de récupération (3) après avoir branché l'appareil.
- Mettez le bouton tournant sur **HEAT** et rajoutez le chocolat en petits morceaux. Le bac de récupération a un volume d'env. 1 kg.



### ATTENTION:

Mettez le moteur seulement en marche lorsque le chocolat est entièrement fondu.

## Branchement électrique

- Déroulez entièrement le câble du secteur.
- Assurez-vous que les deux interrupteurs de fonction se trouvent sur „OFF“.
- Branchez la fiche du secteur sur une prise Schuko 230 V, 50 Hz installée conformément aux prescriptions.

## Utilisation

- Remplissez le bac de récupération de chocolat fondu ou faites fondre le chocolat selon la description ci-dessus.
- Tournez le commutateur de fonctions (7) sur **HEAT**, pour faire fondre le chocolat voire pour que ce dernier reste liquide. Le voyant de contrôle (5) s'allume. Nous recommandons de laisser le chauffage en marche pendant la durée du fonctionnement, l'interrupteur (7) se trouvant alors sur **HEAT**.
- Lorsque le chocolat est liquide, tournez le commutateur (8) sur **MOTOR**. La vis de convoyage entraîne le chocolat vers le haut et celui-ci coule par la suite sur les cascades pour retourner dans le bac de récupération.

- Après env. 2 min., il convient d'arrêter l'appareil pendant env. 1 min pour permettre à l'air se trouvant éventuellement dans la tour de s'échapper. Remettez l'appareil en marche.

### REMARQUE:

Si, après quelques minutes, aucune coulée de chocolat en continu n'est formée, il y a lieu de rajouter du chocolat ou de l'huile végétale.

- Embrochez les morceaux de fruits sur une fourchette ou une brochette en bois, placez les noisettes et la glace sur une cuiller. Trempez ces derniers dans le chocolat
- En cas de besoin, rajoutez du chocolat liquide.

### Arrêter le fonctionnement

- Tournez les interrupteurs sur la position „OFF“ et débranchez la fiche du secteur. Le voyant de contrôle (5) s'éteint.
- Versez le chocolat encore liquide dans un autre récipient.

### Nettoyage

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage!
- Ne jamais plonger le châssis du moteur et son bac de récupération dans de l'eau!
- Ne pas utiliser des objets tranchants pour le nettoyage!
- Ne pas utiliser des détergents abrasifs ou agressifs!

### Vis de convoyage, bac de récupération et les cascades

- Nettoyez les éléments immédiatement après leur utilisation, lorsque le chocolat est encore liquide.
- Rincez les pièces amovibles ayant été entrés en contact avec les produits alimentaires (cascades, vis de convoyage) à la main dans un bain de rinçage.
- Ces éléments ne conviennent pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

### Châssis

Utilisez un chiffon mouillé pour le nettoyage extérieur.

### Dépannage

| Problème                       | Cause                                | Solution                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas   | Pas d'alimentation électrique        | Contrôlez le branchement au secteur                         |
|                                |                                      | Vérifiez la position du commutateur rotatif                 |
| Le chocolat goutte sans couler | Le chocolat est trop épais           | Rajouter progressivement de l'huile végétale pour le diluer |
|                                |                                      | Laissez-les se mélanger pendant quelques minutes            |
|                                | L'appareil n'est pas à l'horizontale | Placez-le sur une surface plane                             |

| Problème                                                                                                                                      | Cause                                                                             | Solution                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La coulée du chocolat n'est pas homogène                                                                                                      | L'appareil n'est pas à l'horizontale                                              | Placez l'appareil dans une position droite de sorte que le chocolat coule entièrement sur les cascades |
| La coulée <ul style="list-style-type: none"><li>• est intermittente</li><li>• est interrompue</li><li>• n'est pas régulière</li></ul>         | Le chocolat n'est pas entièrement fondu                                           | Enlevez les morceaux de chocolat, les morceaux de fruits ou similaires                                 |
|                                                                                                                                               | Des morceaux de chocolat ou des fruits ou similaires bloquent la vis de transport |                                                                                                        |
| <b>REMARQUE:</b><br>N'ajoutez pas au chocolat des liquides froids ou refroidis, ceux-ci risqueraient d'arrêter la coulée du chocolat liquide. |                                                                                   |                                                                                                        |

### Données techniques

Modèle: ..... SKB 3248

Alimentation: ..... 230 V, 50 Hz

Consommation: ..... 170 W

Classe de protection: ..... I

Poids net: ..... 1,9 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

### Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

## Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



### Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

### Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

**¡Atención!** No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

## INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

## Indicaciones especiales de seguridad

- ¡Antes de que cambie los accesorios es muy importante que apague el equipo y lo desconecte!
- **Partes móviles:** No meta las manos en el equipo. ¡Esto podría causar heridas!
- ¡En el caso de que algo caiga en la fuente receptora, apague el equipo antes de que quite el objeto correspondiente!
- Nunca meta otras cosas en la fuente receptora, que los ingredientes deseados.
- Nunca ponga sin contenido el aparato en marcha.
- ¡El equipo **no** está destinado al uso al aire libre!
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apáguelo primero y desconéctelo de la red. ¡Siempre lleve el aparato con las dos manos!
- Sólo utilice el equipo durante de un máximo de 2 o 3 horas seguidas.
- Deje enfriar el equipo, antes de ponerlo en otro lugar.
- Sólo limpie el equipo como descrito debajo de „Limpieza“.

## Indicación de los elementos de manejo

- 1 Tornillo de transporte
- 2 Cascadas (Torre)
- 3 Fuente receptora
- 4 Carcasa del motor
- 5 Luz de control „Calefacción“
- 6 Pies regulables en altura
- 7 Interruptor de función „Calefacción“
- 8 Interruptor de función „Motor“

## Posiciones del interruptor

OFF Apagado

HEAT Sólo el elemento de enchufe está encendido

MOTOR Sólo el motor está encendido

HEAT y MOTOR El elemento de enchufe y el motor están encendidas

## Introducción

Muchas gracias por haber comprado nuestra fuente de chocolate.

Puede utilizar la fuente de chocolate en varias ocasiones, como por ejemplo celebraciones de cumpleaños, empresas, celebraciones familiares, bodas u otras fiestas. Asimismo podría poner el equipo en un buffet.

## El chocolate

- El chocolate más apropiado para este fin contiene una gran parte de manteca de cacao, producido especialmente para fondues de chocolate. El chocolate debería tener un contenido de cacao de por lo menos un 60%.

- Con un contenido de cacao de menos de un 60%, puede ser necesario añadir un poco de aceite vegetal. Si no, el chocolate podría ser demasiado duro y no puede formar una masa de chocolate uniforme en las cascadas.
- Le recomendamos que utilice los siguientes tipos de chocolate: chocolate con leche o chocolate negro, cobertura de chocolate con leche o cobertura de chocolate negro o chocolate blanco o cobertura de chocolate blanco.
- Asimismo podría utilizar chocolate de menta, fresa o moca, etc.
- Según gusto, puede añadir cantidades menores de amaretto, licor de café, café molido en polvo o leche de coco, etc.
- **Inapropiados son:** chocolate con nueces enteros o almendras enteras o picadas. Podrían bloquear el tornillo de transporte.
- No añada trozos de chocolate duros y grandes si el motor está encendido. Nunca añada líquidos fríos o refrigerados, porque entonces el chocolate enfría demasiado rápido y podría bloquear el tornillo de transporte.
- Para que pueda producirse una fuente, necesita por lo menos 500g de chocolate o 750g de cobertura de chocolate. La cantidad también depende del tipo de chocolate utilizado.

### Dips

- Para dips utilice por ejemplo merengues, uvas, manzanas, fresas, plátanos, bolas de helado, galletas, nueces, etc. Puede ser muy creativo en este respecto.
- No meta los alimentos para los dips durante de demasiado tiempo sobre la fuente receptora. Las partes podrían caer y bloquear también el tornillo de transporte.

### Desempaquetar el aparato

- Saque del cartón el aparato y todos los accesorios que estén en el cartón.
- No tire directamente el embalaje, sino guarde este con el embalaje del interior y los documentos de garantía durante todo el período de garantía.
- Al entregar el artículo a terceros, se ruega entregar también este manual.
- Para quitar eventuales impurezas de la producción, limpie el tornillo de transporte, la fuente receptora y las cascadas antes de su primer uso con un simple baño de agua y jabón.
- Después de haber lavado las piezas debe secarlas muy bien.

### Instalación y Uso

**Antes del montaje:** Asegúrese que el enchufe esté desconectado y los interruptores (7+8) se encuentran en la posición „OFF“.

- Ponga la carcasa del motor (4) encima de una superficie lisa, llana y estable.
- Esta superficie tiene que ser fácil de limpiar, porque habrá chispas de chocolate.
- Coloque el tornillo de transporte (1) encima del motor en la fuente receptora.

- Meta las cascadas (2) encima del tornillo de transporte. Los tres pernos en la fuente receptora se encuentran en las aberturas de la cascada.
- La fuente montada debe encontrarse en la posición horizontal. Eventualmente corrija la posición del equipo.

### Preparación

Lave o eventualmente límpie la fruta. Corte la fruta en trozos pequeños.

### Fundir el chocolate

- Como dura un tiempo largo de fundir el chocolate con el equipo, le recomendamos que funda el chocolate o la cobertura de chocolate anteriormente. Utilice aproximadamente 500g de chocolate y 750g de cobertura de chocolate. Según tipo de chocolate debe adaptar la cantidad correspondiente.
- Funda el chocolate en una fuente apropiada en el horno (eventualmente en un baño de agua) o en el microondas. No caliente el chocolate demasiado, porque puede tener un aspecto gris después de haber enfriado.
- Asimismo, podría fundir el chocolate en la fuente receptora (3) después de haberlo conectado con la red eléctrica.
- Ponga el interruptor giratorio a **HEAT** y añada el chocolate en pequeños trozos. La fuente receptora tiene una capacidad de aproximadamente 1 kg.

### ⚠ ATENCIÓN:

Sólo encienda el motor, si el chocolate se ha fundido completamente.

### Conexión eléctrica

- Desenrolle completamente la cable de red.
- Asegúrese que los dos interruptores de función se encuentran en „OFF“.
- Conecte la alimentación eléctrica con un enchufe reglamentario de 230 V, 50 Hz.

### Manejo

- Rellene la fuente receptora con chocolate fundido o funda el chocolate como descrito anteriormente.
- Gire el interruptor de función (7) a **HEAT**, para fundir el chocolate, es decir para que siga siendo líquido. La luz de control (5) se enciende. Le recomendamos que mantenga encendida la calefacción durante el uso del equipo. El interruptor (7) se encuentra en **HEAT**.
- Cuando el chocolate esté líquido gire el interruptor (8) a **MOTOR**. El tornillo de transporte lleva el chocolate hacia arriba. Luego fluye otra vez sobre las cascadas en la fuente receptora.
- Después de aproximadamente 2 minutos debería apagar el equipo durante de aproximadamente 1 minuto, para que pueda salir eventual aire de la torre. Encienda el equipo de nuevo.

### ℹ INDICACIÓN:

Si dentro de pocos minutos no se forma ninguna masa uniforme de chocolate, tendrá que añadir chocolate o aceite vegetal.

- Clave los trozos de fruta en un tenedor o un pincho de madera y ponga las nueces y el helado en una cuchara. Mételes en el chocolate.
- Eventualmente rellene chocolate líquido.

### Terminar el funcionamiento

- Gire el interruptor a la posición „OFF” y desconecte el enchufe. La luz de control (5) se apaga.
- Meta el chocolate todavía líquido en otra fuente.

### Limpieza

- ¡Antes de que limpie el equipo siempre desconecte el enchufe!
- ¡Nunca meta la carcasa del motor con la fuente receptora en agua!
- ¡No utilice objetos agudos para la limpieza!
- ¡No utilice detergentes agresivos o corrosivos!

### Tornillo de transporte, fuente receptora y las cascadas

- Limpie los accesorios inmediatamente después del uso, cuando el chocolate siga siendo líquido.
- Lave manualmente las partes móviles que han entrado en contacto con productos alimenticios (cascadas, tornillo de transporte) en un baño de agua y jabón.
- Esas partes del equipo no están apropiados para ser limpiados en el lavaplatos.

### Carcasa

Para la limpieza exterior utilice un trapo húmedo.

### Eliminación de Averías

| Problema                               | Causa                          | Solución                                                                                                       |
|----------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El equipo no tiene ninguna función     | Ninguna alimentación eléctrica | Controle el enchufe                                                                                            |
|                                        |                                | Controle que la posición de los interruptores giratorios                                                       |
| El chocolate gotea, no fluye           | El chocolate es demasiado duro | Añada pequeñas porciones de aceite vegetal para diluir la masa                                                 |
|                                        |                                | Deja mezclarse la masa durante de algunos minutos                                                              |
| El chocolate fluye de manera irregular | El equipo está inclinado       | Póngalo en una superficie llana                                                                                |
|                                        | El equipo está inclinado       | Ponga el equipo en una posición recta, de manera que el chocolate pueda fluir completamente sobre las cascadas |

|                       |                                                                       |                                            |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| El flujo de chocolate | El chocolate no se ha fundido completamente                           | Quite los trozos de chocolate, fruta, etc. |
|                       | Trozos de chocolate o frutas, etc. bloquean el tornillo de transporte |                                            |

### INDICACIÓN:

**No añada ningún líquido refrigerado o frío, porque de esta manera se para el flujo del chocolate líquido.**

### Datos técnicos

Modelo:..... SKB 3248

Suministro de tensión:..... 230 V, 50 Hz

Consumo de energía: ..... 170 W

Clase de protección: ..... I

Peso neto: ..... 1,9 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

### Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

### Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



### **Significado del símbolo „Cubo de basura“**

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o mergulhar de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

### Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

**Atenção!** Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

### Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

#### AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

#### ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

#### INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

## Indicações de segurança especiais

- O aparelho tem de ser desligado e desconectado da rede antes de se proceder à troca de peças de acessórios!
- **Partes móveis:** Não meta a mão dentro do aparelho. Tal comportamento pode provocar ferimentos!
- Se algo cair no recipiente colector, desligue o aparelho, antes de recolher o corpo estranho!
- Nunca deite nada no recipiente colector, que não sejam os ingredientes desejados.
- Não pôr o aparelho a funcionar quando estiver vazio.
- O aparelho **não** se destina ao funcionamento ao ar livre!
- Não transportar nem levantar o aparelho quando este estiver a funcionar. Desligá-lo antes e retirar a ficha da tomada. Pegar sempre no aparelho com as duas mãos!
- Utilize o aparelho no máximo 2 a 3 horas consecutivas.
- Deixe arrefecer o aparelho, antes de o arrumar.
- Só limpe o aparelho, como descrito em „Limpeza“.

## Descrição dos elementos

- 1 Sem-fim transportador
- 2 Cascatas (torre)
- 3 Recipiente colector
- 4 Caixa do motor
- 5 Lâmpada de controlo „aquecimento“
- 6 Pés com altura ajustável
- 7 Interruptor para selecção de funções „aquecimento“
- 8 Interruptor para selecção de funções „motor“

### Posições do interruptor

OFF Desligado

HEAT Apenas está ligado o elemento de aquecimento

MOTOR Apenas está ligado o motor

HEAT e MOTOR Estão ligados o elemento de aquecimento e o motor

## Introdução

Muito obrigado pela sua decisão de adquirir a nossa fonte de chocolate.

Pode utilizar a fonte de chocolate em muitas oportunidades, por ex. em aniversários, em festas com os colegas de trabalho ou familiares, casamentos ou parties, etc. Ou coloque o aparelho simplesmente em cima do buffet.

## O chocolate

- O chocolate mais adequado é o que tem um alto teor de manteiga de cacau e que foi produzido especialmente para ser servido como chocolate fundido. O teor de cacau deverá comportar no mínimo 60%.
- Se o teor de cacau for abaixo de 60%, pode ser necessário juntar um pouco de óleo vegetal. Caso contrário o chocolate é demasiado duro e não forma um véu contínuo ao descer as cascatas.
- Aconselhamos as seguintes variedades de chocolate: chocolate de leite ou bitter, cobertura de chocolate de leite ou bitter ou a variante de chocolate branco ou cobertura branca.
- Também pode utilizar chocolate de hortelã e pimenta, morango ou mocca, etc.
- Conforme os gostos pode ainda acrescentar pequenas quantidades de amendoa amarga, licor de café, café em pó ou leite de coco.
- **Inadequados são:** chocolates com nozes inteiras ou com amendoas ou também com raspas de amendoa ou nóz. Poderia assim bloquear o sem-fim de transporte.
- Não acrescentar bocados sólidos ou grandes de chocolate com o motor em funcionamento. Nunca acrescentar líquidos frios ou arrefecidos, pois pode levar a um arrefecimento rápido do chocolate e bloquear o transporte helicoidal.
- Para que se possa formar uma fonte são precisos no mínimo 500g de chocolate ou 750g de cobertura. A quantidade também é dependente do tipo de chocolate que utiliza.

## Molhar

- Use para molhar em chocolate por ex.: açúcar em espuma, uvas, maçãs, morangos, bananas, bolas de gelado, artigos de pastelaria, nozes, etc. Não há limites para a sua fantasia.
- Não manter os géneros "molhados" durante muito tempo no recipiente colector, uma vez que poderão cair para dentro do mesmo e bloquear também o sem-fim.

## Desembalar o aparelho

- Retirar o aparelho da embalagem, assim como todos os acessórios que nela se encontram.
- Não deitar a embalagem fora. Guardá-la juntamente com os seus elementos interiores e respectivos documentos de garantia, durante todo o período em que o aparelho tenha garantia.
- Se passar este artigo para outra pessoa, transmita também estas instruções.
- Para evitar eventuais sujidades provenientes da produção, limpe o sem-fim de transporte, o recipiente colector e as cascatas num banho de lavagem simples antes da primeira utilização.
- Depois da lavagem, secar muito bem todas as peças.

## Instalação e utilização

**Antes de montar:** Repare em que a ficha de rede não está metida e os interruptores (7+8) estão na posição „OFF“.

- Coloque a caixa do motor (4) numa superfície de trabalho lisa, plana e segura.
- Esta superfície de trabalho deverá ser fácil de limpar, uma vez que há salpicos.
- Enfie o sem-fim de transporte (1) no accionamento no recipiente colector.
- Enfie a cascata (2) por cima do sem-fim. Os três pinos do recipiente colector encontram-se nas concavidades da cascata.
- A fonte montada tem de estar numa posição horizontal, ajuste por isso eventualmente o aparelho.

## Preparação

Lave e limpe a fruta que quer molhar no chocolate. Corte a fruta em pedaços comezinhos.

## Derreter o chocolate

- Uma vez que o aquecimento no aparelho precisa de muito tempo para derreter o chocolate, aconselhamos a derreter previamente o chocolate ou a cobertura. Use aprox. 500g de chocolate ou 750g de cobertura. Também tem de ajustar esta quantidade conforme o tipo de chocolate que utilizar.
- Derreta o chocolate num recipiente adequado no fogão (eventualmente em banho maria) ou no microondas. Não deixe o chocolate aquecer demasiado, para ele não ficar cinzento depois de arrefecer.
- Também pode derreter o chocolate no recipiente colector (3) depois de ter ligado o aparelho à corrente.
- Coloque o interruptor rotativo em **HEAT** e deite o chocolate em pedaços pequenos para dentro do recipiente colector. O recipiente colector tem uma capacidade de aprox. 1 kg.



### ATENÇÃO:

Só ligue o motor quando o chocolate estiver completamente derretido.

## Ligação eléctrica

- Desenrole completamente o cabo da corrente eléctrica.
- Verifique que os dois interruptores para a selecção de funções estão na posição „OFF“.
- Enfie a ficha de corrente numa tomada de contacto de segurança 230 V, 50 Hz, instalada segundo as regras de segurança.

## Utilização

- Encha o recipiente colector com chocolate derretido ou derreta o chocolate como já foi descrito acima.
- Rode o interruptor de funções (7) para **HEAT**, para derreter o chocolate ou para que este continue líquido. A lâmpada de controlo (5) é acendida. Recomendamos deixar o aquecimento ligado durante a utilização, o interruptor (7) está na posição **HEAT**.
- Quando o chocolate se encontrar líquido, rode o interruptor (8) para **MOTOR**. O sem-fim de transporte transporta o chocolate para cima e ele corre de seguida pelas cascatas de novo para o recipiente colector.

- Depois de aprox. 2 min. o aparelho deve ser desligado durante cerca de 1 min., para o ar que possa eventualmente existir poder sair da torre. Volte a ligar o aparelho.

#### **i INDICAÇÃO:**

Se depois de alguns minutos não se forma um véu contínuo de chocolate, tem de acrescentar chocolate ou óleo vegetal.

- Espete os pedaços de fruta num garfo ou num espeto de madeira, ponha as nozes e o gelado numa colher. Molhe-os no chocolate.
- Acrescente se for necessário chocolate líquido.

#### **Concluir o funcionamento**

- Gire os interruptores para a posição „OFF“ e tire a ficha de rede da tomada. A lâmpada de controlo (5) apaga-se.
- Despeje o chocolate ainda líquido para outro recipiente.

### **Limpeza**

- Retire antes de cada limpeza a ficha da tomada!
- Nunca mergulhe a caixa do motor com o recipiente colector na água!
- Não use utensílios aguçados para a limpeza!
- Não use detergentes fortes ou abrasivos!

#### **Sem-fim de transporte, recipiente colector e cascatas**

- Limpe as componentes imediatamente após a utilização, quando o chocolate ainda se encontra líquido.
- Lave peças desmontáveis que estiveram em contacto com géneros alimentares (cascatas, sem-fim de transporte) à mão num banho de lavar loiça suave.
- Estas componentes não são adequadas para ser lavadas na máquina de lavar loiça.

#### **Caixa**

Para a limpeza exterior use apenas um pano húmido.

### **Eliminação de avarias**

| Problema                         | Causa                                          | Solução                                                     |
|----------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona          | Não há alimentação com corrente                | Controle a ligação à rede                                   |
|                                  |                                                | Verifique a posição dos interruptores rotativos             |
| O chocolate pinga, não escorrega | O chocolate encontra-se demasiadamente exposto | Acrescente óleo vegetal em pequenas quantidades para diluir |
|                                  |                                                | Deixe misturar durante alguns minutos                       |
|                                  | O aparelho não se encontra na horizontal       | Coloque-o numa superfície horizontal                        |

| Problema                                                                                                                                                 | Causa                                                                        | Solução                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O chocolate corre irregularmente                                                                                                                         | O aparelho não se encontra na horizontal                                     | Coloque o aparelho numa posição horizontal, de modo a que o chocolate possa escorregar completamente pelas cascatas |
| O fluxo <ul style="list-style-type: none"><li>• vem intermitentemente</li><li>• encontra-se interrompido</li><li>• não é regular</li></ul>               | O chocolate não se encontra completamente liquefeito                         | Retire os pedaços de chocolate ou de frutas ou outros                                                               |
|                                                                                                                                                          | Pedaços de chocolate ou de fruta ou outros bloqueiam o sem-fim de transporte |                                                                                                                     |
| <b>i INDICAÇÃO:</b><br>Não acrescente líquidos arrefecidos ou frios ao chocolate, pois com tal procedimento é interrompido o fluxo do chocolate líquido. |                                                                              |                                                                                                                     |

### **Características técnicas**

Modelo:..... SKB 3248  
 Alimentação da corrente:..... 230 V, 50 Hz  
 Consumo de energia:..... 170 W  
 Categoria de protecção:..... I  
 Peso líquido:..... 1,9 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

### **Garantia**

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

### **Após a garantia**

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



### **Significado do símbolo „contentor do lixo“**

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

## Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) affinché non si utilizzi l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

### Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.  
**Attenzione!** Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**
- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

#### **AVVISO:**

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

#### **ATTENZIONE:**

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

#### **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

## Speciali norme di sicurezza

- Prima di sostituire gli accessori, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente di rete!
- **Pezzi mobili:** non infilare le mani nell'apparecchio. Possono conseguire lesioni.
- Qualora scivolasse qualcosa nella vaschetta di raccolta, spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il corpo estraneo!
- Nella vaschetta di raccolta non versare mai null'altro che non siano gli ingredienti desiderati.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
- L'apparecchio **non** è previsto per l'uso all'aperto.
- Non trasportare né sollevare l'apparecchio mentre è in funzione: prima spegnerlo, quindi staccare la spina. Trasportare sempre l'apparecchio usando entrambe le mani!
- Non utilizzare mai questo apparecchio oltre 2-3 ore di seguito.
- Lasciarlo raffreddare prima di riporlo.
- Pulire l'apparecchio solo come descritto in "Pulizia".

## Elementi di comando

- 1 Coclea
- 2 Vaschette intermedie (torre)
- 3 Vaschetta di raccolta
- 4 Scatola motore
- 5 Spia luminosa „Riscaldamento“
- 6 Piedini regolabili in altezza
- 7 Selettore funzioni „Riscaldamento“
- 8 Selettore funzioni „Motore“

### Posizioni interruttore

OFF Off

HEAT E' acceso solo l'elemento radiante

MOTOR E' acceso solo il motore

HEAT e MOTOR Sono accesi l'elemento radiante e il motore

## Introduzione

La ringraziamo per aver scelto la nostra fontana per cioccolata.

La fontana per cioccolata si può usare in molte occasioni: feste di compleanno, feste aziendali o di famiglia, nozze o party eccetera. Oppure la può aggiungere al buffet.

## Il cioccolato

- Il più adatto è il cioccolato con un'alta percentuale di burro di cacao, prodotto appositamente per la fonduta al cioccolato. La percentuale di cacao dovrebbe essere almeno del 60%.
- Se la percentuale di cacao è inferiore al 60%, può rendersi necessaria l'aggiunta di un olio vegetale. Altrimenti la cioccolata è troppo densa e sulle vaschette intermedie non dà forma a un velo omogeneo.
- Noi consigliamo i seguenti generi di cioccolato: cioccolato al latte o fondente, glassa al cioccolato al latte o fondente o la variante cioccolato bianco o glassa al cioccolato bianco.
- Si può prendere anche cioccolato alla menta, alla fragola o al caffè o altri gusti.
- A piacere si possono aggiungere anche piccole quantità di amaretto, liquore al caffè, caffè in polvere o latte di cocco o alimenti simili.
- **Non sono adatti:** cioccolato con noci o mandorle intere o anche con scaglie perché potrebbero bloccare la coclea.
- Non aggiungere pezzi di cioccolato solidi e grossi quando il motore è in funzione. Non aggiungere mai liquidi freddi o raffreddati, la cioccolata si raffredda troppo rapidamente, quindi potrebbe bloccare la coclea.
- Affinché si possa formare una fontana, servono min. 500 g di cioccolato o 750 g di glassa. La quantità dipende anche dal genere di cioccolato che si utilizza.

### "Pinzimonio"

- Per intingere prendere p.es.: spume di zucchero, uva, mele, fragole, banane, palline di gelato, dolcetti, noci eccetera. Non ci sono limiti alla fantasia.
- Una volta intinti, non tenere gli alimenti troppo a lungo sopra la vaschetta di raccolta, perché potrebbero cadere dei pezzi e la coclea potrebbe bloccarsi.

## Smallare l'apparecchio

- Togliere l'apparecchio e tutti gli accessori dalla scatola.
- Non buttare via subito la scatola ma conservarla con l'imballo interno e i documenti di garanzia per tutta la durata della garanzia.
- Se si dà l'apparecchio a qualcun altro, consegnare anche queste istruzioni per l'uso.
- Per rimuovere eventuali tracce di sporco dalla produzione, lavare la coclea, la ciotola e le vaschette intermedie avanti il primo uso semplicemente in acqua e detergente per stoviglie.
- Dopo il lavaggio asciugare bene tutti i pezzi.

## Installazione e utilizzo

**Prima del montaggio:** Fare attenzione che la spina di allacciamento alla rete elettrica sia staccata e che gli interruttori (7+8) siano su „OFF“.

- Mettere la scatola del motore (4) su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- La superficie di lavoro dovrebbe essere facile da pulire perché c'è fuoriuscita di schizzi.
- Inserire la coclea (1) sul motore sopra la vaschetta di raccolta.

- Infilare le vaschette intermedie (2) sopra la coclea. I tre bulloni sulla vaschetta di raccolta sono nei fori della vaschetta intermedia.
- La fontana montata deve essere in posizione orizzontale, eventualmente allineare l'apparecchio.

## Preparazione

Lavare e ed eventualmente pulire la frutta. Tagliare la frutta in pezzi comodi da mangiare.

## Fondere il cioccolato

- Il riscaldamento nell'apparecchio ha bisogno di tempo per raggiungere la temperatura di fusione, quindi consigliamo di sciogliere prima il cioccolato o la glassa. Prendere 500 g ca. di cioccolato o 750 g ca. di glassa. Adeguare le quantità a seconda del genere di cioccolato.
- Fondere il cioccolato in un recipiente idoneo sul fuoco (eventualmente a bagnomaria) o nel microonde. Il cioccolato non deve diventare troppo caldo altrimenti raffreddandosi potrebbe assumere una colorazione grigia.
- Si può fondere il cioccolato anche nella vaschetta di raccolta (3) dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica.
- Mettere la manopola su **HEAT** e aggiungere il cioccolato a pezzettini. La vaschetta di raccolta ha una capienza di 1 kg ca.

### ATTENZIONE:

Accendere il motore solo quando il cioccolato è completamente fuso.

## Allacciamento alla rete elettrica

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.
- Accertarsi che entrambi i selettori funzioni siano su „OFF“.
- Collegare la spina di alimentazione ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

## Uso

- Riempire la vaschetta di raccolta con cioccolato fuso o fondere il cioccolato come descritto.
- Girare il selettore funzioni (7) su **HEAT**, per fondere il cioccolato o per conservarne la fluidità. La spia di controllo (5) è accesa. Noi consigliamo di lasciare il riscaldamento acceso durante l'uso, l'interruttore (7) deve essere su **HEAT**.
- Quando il cioccolato è liquido, girare l'interruttore (8) su **MOTOR**. La coclea trasporta il cioccolato verso l'alto, lo fa scorrere sopra le vaschette intermedie e poi di nuovo nella vaschetta di raccolta.
- Dopo 2 min. ca. si dovrebbe spegnere l'apparecchio per 1 min. ca. per evitare che l'aria eventualmente presente possa fuoriuscire dalla torre. Riaccendere l'apparecchio.

### NOTA:

Se, dopo pochi minuti, non si forma nessun velo omogeneo di cioccolato, si deve aggiungere altra cioccolata o olio vegetale.

- Infilare i pezzetti di frutta su una forchetta o uno spiedino di legno, prendere le noci e il gelato con un cucchiaino. Tenere questi alimenti nella cioccolata.
- Aggiungere eventualmente cioccolata liquida.

## Terminare il funzionamento

- Girare l'interruttore sulla posizione "OFF" e staccare la spina di alimentazione. La spia di controllo (5) si spegne.
- Versare la cioccolata ancora liquida in un altro recipiente.

## Pulizia

- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia!
- Non immergere mai la scatola del motore dell'apparecchio nell'acqua.
- Non usare oggetti affilati per la pulizia!
- Non usare detersivi forti o abrasivi!

## Coclea, vaschetta di raccolta e vaschette intermedie

- Pulire i componenti subito dopo l'uso, quando la cioccolata è ancora liquida.
- Lavare i pezzi staccabili che sono entrati in contatto con gli alimenti (vaschette intermedie, coclea) a mano in acqua e detersivo per stoviglie.
- Questi pezzi non sono idonei per il lavaggio nella lavastoviglie.

## Custodia

Per la pulizia esterna usare solo un panno umido.

## Rimozione guasti

| Problema                                                                | Causa                                                    | Soluzione                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non entra in funzione                                     | Nessuna alimentazione elettrica                          | Controllare l'allacciamento alla rete elettrica                                                                 |
|                                                                         |                                                          | Controllare la posizione delle manopole                                                                         |
| Il cioccolato cade a gocce senza fluire                                 | La cioccolata è troppo densa                             | Per diluirla, aggiungere olio vegetale a piccole porzioni<br>Far mescolare per alcuni minuti                    |
|                                                                         | L'apparecchio è inclinato                                | Porre l'apparecchio su una base piana                                                                           |
| La cioccolata fuoriesce irregolarmente                                  | L'apparecchio è inclinato                                | Porre l'apparecchio su una base piana in modo che la cioccolata possa fluire bene sopra le vaschette intermedie |
| Il flusso<br>• fuoriesce a scatti<br>• è interrotto<br>• non è regolare | Il cioccolato non è completamente fuso                   | Rimuovere i pezzi di cioccolato e di frutta e simili                                                            |
|                                                                         | Pezzi di cioccolato o frutta o simili bloccano la coclea |                                                                                                                 |

### ! NOTA:

**Non aggiungere liquidi raffreddati o freddi alla cioccolata perché ne bloccano il flusso.**

## Dati tecnici

Modello:..... SKB 3248  
Alimentazione rete: .....230 V, 50 Hz  
Consumo di energia:..... 170 W  
Classe di protezione:..... I  
Peso netto: ..... 1,9 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

## Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

## Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



### **Significato del simbolo „Eliminazione“**

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

## Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs. Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

### Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

**OBS!** Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

### Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:



#### ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.



#### OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.



**TIPS:** Uthever tips og informasjon for deg.

## Spesielle sikkerhetsanvisninger

- Før du skifter tilbehørsdeler, må apparatet slås av og støpselet må trekkes ut av stikkkontakten!
- **Bevegelige deler:** Ikke putt hendene inn i apparatet. Dette kan føre til personskafer!

- Dersom noe faller ned i oppsamlingsbollen, må du slå av apparatet for du fjerner fremmedlegemet!
- Ha aldri annet i oppsamlingsbollen enn de ønskete ingrediensene.
- Apparatet må ikke brukes uten innhold.
- Apparatet er **ikke** egnet for bruk utendørs!
- Ikke flytt eller løft på apparatet mens det er i bruk, men slå det først av og trekk deretter ut støpselet. Bruk alltid begge hendene til å bære apparatet med!
- Bruk apparatet maksimalt i 2 til 3 timer i strekk.
- La apparatet avkjøles før du setter det bort.
- Rengjør apparatet kun slik det er beskrevet under „Rengjøring“.

## Oversikt over betjeningsselementene

- 1 Spiral
- 2 Kaskader (tårn)
- 3 Oppsamlingsbolle
- 4 Motorhus
- 5 Kontrollampe „Oppvarming“
- 6 Justerbare føtter
- 7 Funksjonsbryter „Oppvarming“
- 8 Funksjonsbryter „Motor“

### Bryterposisjoner

OFF Av

HEAT Kun varmeelementet er på

MOTOR Kun motoren er på

HEAT og MOTOR Varmeelementet og motoren er på

## Innføring

Takk for at du valgte vår sjokoladebrønn.

Du kan bruke sjokoladebrønnen ved mange anledninger, som f.eks. bursdager, bedrifts- eller familiefester, bryllup eller andre feiringer osv. Eller la apparatet være en del av buffeen.

### Sjokoladen

- Best egnet er sjokolade med høy andel av kakaosmør, spesielt framstilt for sjokoladefondyer. Kakaoandelen burde være på minst 60 %.
- Dersom kakaoandelen er under 60 %, kan det være nødvendig å tilsette litt planteolje. Ellers blir sjokoladen for seig og vil ikke danne et lukket slør i kaskaden.
- Vi anbefaler følgende sjokoladetyper: melkesjokolade eller mørk sjokolade, kuverttype av melkesjokolade eller mørk sjokolade, eller de hvite sjokolade- eller kuvertvariantene.
- Du kan også bruke peppermynte-, jordbær- eller mokkasjokolade osv.
- Alt etter smak og behag kan du også tilsette små mengder Amaretto, kaffelikør, pulverkaffe, kokosmelk e.l.
- **Følgende er uegnet:** Sjokolader med hele nøtter, mandler eller biter av nøtter eller mandler. Disse kan blokkere spiralen.
- Ikke tilsett faste og store sjokoladestykker mens motoren går. Tiltsett aldri kald eller avkjølt væske, da vil sjokoladen avkjøles for raskt og kan blokkere spiralen.

- For å oppnå en fontene, vil du trenge min. 500g sjokolade eller 750g kuvertyre. Mengden avhenger også av hvilken type sjokolade du bruker.

### Dyping

- Til dyping kan du f.eks. bruke: marshmallows, vindruer, epler, jordbær, banan, iskuler, bakverk, nøtter osv. Her er det fantasien som setter grensene.
- De „dyppete“ matvarene må ikke holdes for lenge over oppsamlingsbollen, da kan bitene falle nedi og blokkere spiralen.

### Utpakking av apparatet

- Ta apparatet og alle tilbehørsdelene ut av esken.
- Ikke kast emballasjen med en gang. Oppbevar den sammen med den innvendige emballasjen og garantidokumentene så lenge garantien varer.
- Dersom artikkelen gis videre til en tredje person, må også denne bruksanvisningen følge med.
- For å fjerne eventuelle urenheter fra produksjonen, må spiralen, bollen og tårnet vaskes for hånd i såpevann før første bruk.
- Tørk godt av alle delene etter vask.

### Installasjon og bruk

**Før du monterer:** Pass på at kontakten er trukket ut og at bryterne (7+8) står på „OFF“.

- Plasser motorhuset (4) på et flatt, jevnt og sklisikkert underlag.
- Underlaget burde være enkelt å rengjøre, for det vil oppstå sprut.
- Plasser spiralen (1) på kraftoverføringen i oppsamlingsbollen.
- Tre tårnet (2) over spiralen. De tre boltene på oppsamlingsbollen befinner seg i hullene på tårnet.
- Den ferdigmonterte brønnen må stå vannrett, rett eventuelt apparatet opp.

### Forberedning

- Skyll og rens frukten. Skjær frukten opp i passende munnfuller.

### Smelte sjokolade

- Siden oppvarmingen i apparatet gjør at smeltingen tar lang tid, anbefaler vi å gjøre sjokoladen eller kuvertyren flytende på forhånd. Ta ca. 500g sjokolade eller 750g kuvertyre. Mengden må tilpasses, alt etter hvilken sjokoladetype du har valgt.
- Smelt sjokoladen i et egnet kar på komfyren (ev. i et vannbad) eller i mikrobølgeovnen. Ikke la sjokoladen bli for varm, ellers vil den bli grå etter at den er avkjølt.
- Du kan også smelte sjokoladen i oppsamlingsbollen (3) etter at du har gjennomført elektrisk tilkobling.
- Still bryteren inn på **HEAT** og tilsett sjokoladen i små stykker. Oppsamlingsbollen kan romme ca. 1 kg.



### OBS:

Slå ikke motoren på før sjokoladen er fullstendig smeltet.

### Elektrisk tilkobling

- Vikle strømledningen fullstendig ut.
- Sørg for at begge funksjonsbryterne står på „OFF“.
- Plugg støpselet inn i en forskriftsmessig installert stikkontakt 230 V, 50 Hz.

### Betjening

- Fyll oppsamlingsbollen med smeltet sjokolade, eller smelt sjokoladen slik som tidligere beskrevet.
- Skru funksjonsbryteren (7) til **HEAT** for å smelte sjokoladen eller for å holde den flytende. Kontrollampen (5) lyser. Vi anbefaler å la varmen stå på under bruk, bryteren (7) står på **HEAT**.
- Når sjokoladen er flytende, skru du bryteren (8) over til **MOTOR**. Spiralen tvinger sjokoladen oppover, og deretter flyter sjokoladen over tårnet og tilbake i oppsamlingsbollen.
- Etter ca. 2 min. burde apparatet slås av i ca. 1 min., slik at eventuell luft kan unnslippe tårnet. Slå så apparatet på igjen.

### I TIPS:

Dersom det etter et par minutter fremdeles ikke har dannet seg et lukket slør av sjokolade, må du tilsette mer sjokolade eller planteolje.

- Stikk fruktbitene på en gaffel eller et trespyd, legg nøttene og isen på en skje. Hold dette under sjokoladestrømmen.
- Etterfyll ev. mer flytende sjokolade.

### Avslutte bruk

- Skru bryteren på „OFF“ og trekk ut kontakten. Kontrollampen (5) slukkes.
- Hell den flytende sjokoladen over i en annen beholder.

### Rengjøring

- Trekk støpselet ut av stikkkontakten før hver rengjøring!
- Dypp aldri motorhuset med oppsamlingsbollen i vann!
- Ikke bruk skarpe gjenstander under rengjøringen!
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler!

### Spiral, oppsamlingsbolle og tårn

- Rengjør bestanddelene med en gang etter bruk mens sjokoladen fremdeles er flytende.
- Vask avtakbare deler som har vært i berøring med matvarer (tårnet, spiralen) for hånd i oppvaskkummen.
- Disse bestanddelene er ikke egnet for rengjøring i oppvaskmaskin.

### Motorhus

Bruk kun en fuktig klut til den ytre rengjøringen.

## Feilsøking

| Problem                                                                                                                      | Årsak                                                                                                   | Løsning                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke                                                                                                      | Ingen strømfor-<br>syning                                                                               | Kontroller strømtil-<br>koblingen<br>Sjekk bryterens<br>innstilling                                                           |
| Sjokoladen drypper,<br>flyter ikke                                                                                           | Sjokoladen er for<br>tykkflytende                                                                       | Tilfør planteolje i<br>små porsjoner for å<br>fortynne sjokoladen<br>La oljen og sjokola-<br>den blandes i et par<br>minutter |
|                                                                                                                              | Apparatet står<br>skjevt                                                                                | Plasser apparatet<br>på en jevn overflate                                                                                     |
| Sjokoladen flyter<br>ujevnt                                                                                                  | Apparatet står<br>skjevt                                                                                | Plasser apparatet<br>i en jevn posisjon,<br>slik at sjokoladen<br>kan strømme fulls-<br>tendig over tårnet                    |
| Sjokolade-<br>strømmen<br>• kommer støtvis<br>• avbrytes<br>• er ikke regelmes-<br>sig                                       | Sjokoladen er ikke<br>fullstendig smeltet<br>Sjokoladestykker<br>eller frukt e.l.<br>blokkerer spiralen | Fjern sjokola-<br>destykkene,<br>fruktbitene e.l.                                                                             |
| <b>i TIPS:</b><br>Ikke tilsett avkjølte eller kalde væsker til sjokoladen, ellers<br>stanser strømmen av flytende sjokolade. |                                                                                                         |                                                                                                                               |

## Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelderkjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

## Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

## Tekniske data

Modell:..... SKB 3248

Spenningsforsyning: .....230 V, 50 Hz

Inngangsstrøm: ..... 170 W

Beskyttelsesklasse:..... I

Nettovekt: ..... 1,9 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

## General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

### Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.  
**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**
- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

### Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

**i NOTE:** This highlights tips and information.

## Special Safety Instructions

- Before any accessories are replaced the device must be switched off and disconnected from the mains!
- **Moving parts:** Do not insert your fingers into the device. This may result in injuries!
- If anything falls into the collecting pan, switch the device off before removing it!
- Never place anything else into the collecting pan other than the required ingredients.  
Do not use the appliance when empty.
- This device is **not** suitable for operation out of doors!
- 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!
- The device should not be used for more than 2 to 3 hours at a time.
- Allow the device to cool down before storing it away.
- The device should only be cleaned as described under „Cleaning“.

## Overview of the Components

- 1 Spiral
- 2 Cascades (tower)
- 3 Collecting pan
- 4 Motor housing
- 5 "Heating" control lamp
- 6 Height-adjustable feet
- 7 Function switch "Heating"
- 8 Function switch "Motor"

### Switch Positions

OFF Off

HEAT Only the heating element is on

MOTOR Only the motor is on

HEAT and MOTOR The heating element and the motor are on

## Introduction

Thank you for purchasing our chocolate fountain.

You can use the chocolate fountain for many types of event, such as birthday parties, office and family parties, weddings or other types of party etc. Or simply place the device in the middle of a buffet.

### The Chocolate

- 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%.
- 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 form closed loops on the cascades.

- We recommend the following types of chocolate: milk or bitter chocolate, milk or bitter chocolate coating, white chocolate or white chocolate coating.
- You can also use peppermint, strawberry or mocha chocolate.
- According to taste you can also add small amounts of amaretto, coffee liqueur, coffee powder, coconut milk or similar items.
- The following are unsuitable: chocolate containing whole nuts, almonds or chips. These types of chocolate could obstruct the spiral.
- 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.
- In order to create a fountain you need at least 500g of chocolate or 750g of chocolate coating. The quantity also depends on the type of chocolate you are using.

### Dipping

- 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.
- Do not hold the "dipped" food over the collecting pan for too long as it may fall in and obstruct the spiral.

### Unpacking the appliance

- Remove the appliance from the box and all the enclosed accessories.
- Do not throw the packaging away, but keep it together with the inner packing and the warranty documents for the whole life of the warranty.
- If you pass this article to others, please also give them these instructions.
- In order to remove any impurities from the production process, clean the spiral, the dish and the cascades before initial use in a simple soapy water solution.
- Dry well all the parts after washing.

### Installation and Use

**Before assembly:** Ensure that the mains plug is not in the socket and that the switch (7+8) is turned to the „OFF“ position.

- Place the motor housing (4) on a smooth, flat and stable working surface.
- This working surface should be easy to clean, as there will be some splashes.
- Place the spiral (1) on the drive on the collecting pan.
- Place the cascades (2) over the spiral. The three bolts on the collecting pan are located in the holes of the cascade.
- 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

- 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 500g of chocolate or 750g of chocolate coating. It may be necessary to adapt this quantity depending on the type of chocolate.
- 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.
- You can also melt the chocolate in the collecting pan (3) once you have connected the device to the electric power supply.
- Turn the rotary switch to **HEAT** and add the chocolate in small pieces. The collecting pan has a volume of approximately 1 kg.



#### CAUTION:

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

### Electrical Connection

- Unwind the mains lead completely.
- Ensure that both function switches are turned to „OFF“.
- Insert the mains plug into a correctly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing contact.

### Operation

- Fill the collecting pan with melted chocolate or melt the chocolate as described above.
- Turn the function switch (7) to **HEAT** in order to melt the chocolate or to keep it liquid. The control lamp (5) lights up. We recommend leaving the heating switched on all the time while the machine is operating; the switch (7) is turned to **HEAT**.
- If the chocolate is liquid, turn the switch (8) to **MOTOR**. The spiral transports the chocolate to the top, before it flows back down over the cascades into the collecting pan.
- 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.

- 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.
- Fill up with more liquid chocolate if necessary.

### Turning the Device Off

- Turn the switch to the „OFF“ position and remove the mains plug from the socket. The control lamp (5) goes off.
- Pour any remaining liquid chocolate into another vessel.

## Cleaning

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

## Spiral, Collecting Pan and Cascades

- Clean the components immediately after use while the chocolate is still liquid.
- Wash any removable parts that have come into contact with food (cascades, spiral) by hand in soapy water.
- These components are not suitable for cleaning in a dishwasher.

## Housing

Use only a damp cloth for cleaning the outside.

## Troubleshooting

| Problem                                                                        | Cause                                                       | Solution                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The device is not working                                                      | No power supply                                             | Check the mains connection                                                                        |
|                                                                                |                                                             | Check the position of the rotary switches                                                         |
| The chocolate drips but does not flow                                          | The chocolate is too viscous                                | Add vegetable oil little by little to dilute the chocolate<br>Allow it to mix for a few minutes   |
|                                                                                | The device is tilted                                        | Place it on a flat surface                                                                        |
| The chocolate does not flow smoothly                                           | The device is tilted                                        | Place the device in a vertical position so that the chocolate can flow properly over the cascades |
| The flow of the chocolate is<br>• intermittent<br>• interrupted<br>• irregular | The chocolate is not completely melted                      | Removes the pieces of chocolate, fruit etc.                                                       |
|                                                                                | Pieces of chocolate or fruit etc are obstructing the spiral |                                                                                                   |

### NOTE:

**Do not add any cooled or cold liquids to the chocolate as this will stop the flow of the liquid chocolate.**

## Technical Data

Model:..... SKB 3248  
Power supply:..... 230 V, 50 Hz  
Power consumption:..... 170 W  
Protection class:..... I  
Net weight: ..... 1.9 kg

## Noise development

The workplace-related emission value is less than 70 dB(A).

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

## Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

## After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



## Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

### Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

**Uwaga!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.  
**Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

### Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazań, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Specjalne zasady bezpieczeństwa

- Przed wymianą elementów osprzętu urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci!
- **Części ruchome:** Nie wkładaj rąk w urządzenie. Może to spowodować obrażenia!
- Jeżeli jakiś przedmiot wypadnie do miski zbiorczej, wyłącz urządzenie przed jego wyjmowaniem!
- Nie wkładaj do miski zbiorczej niczego poza wybranymi składnikami.
- Nie należy włączać pustego malaksera.
- Urządzenie **nie** jest przystosowane do użytkowania na wolnym powietrzu!
- W trakcie pracy urządzenia nie wolno go przenosić lub podnosić. W pierwszej kolejności należy zawsze wyłączyć malakser i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Urządzenie należy zawsze nosić oburącz!
- Nie używaj urządzenia bez przerwy dłużej niż 2 do 3 godzin.
- Przed odstawieniem poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Czyść urządzenie tylko zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

## Przegląd elementów obsługi

- 1 Ślimak transportowy
- 2 Kaskady (wieża)
- 3 Miska zbiorcza
- 4 Obudowa silnika
- 5 Lampka kontrolna „Ogrzewanie”
- 6 Regulowane nożyki
- 7 Przelącznik funkcji „Ogrzewanie”
- 8 Przelącznik funkcji „Silnik”

### Pozycje przełącznika

OFF Wyl.

HEAT Tylko grzałka jest włączona.

MOTOR Tylko silnik jest włączony.

HEAT i MOTOR Włączona jest grzałka i silnik.

## Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup naszej fontanny czekoladowej.

Fontannę czekoladową można wykorzystać przy wielu okazjach, np. na przyjęciach urodzinowych, imprezach zakładowych i rodzinnych, weselach lub potańcówkach itd. Urządzenie można też ustawić na bufecie.

## Czekolada

- Najlepiej nadaje się czekolada z dużą zawartością masła kakaowego, produkowane specjalnie do fondue czekoladowego. Zawartość kakao powinna wynosić co najmniej 60%.
- Jeżeli zawartość kakao jest mniejsza niż 60%, może być konieczne dodanie niewielkiej ilości oleju roślinnego. W przeciwnym razie czekolada będzie zbyt lepka i nie utworzy na kaskadach zwartej mgielki.
- Polecamy następujące gatunki czekolady: czekolada mleczna lub gorzka, kuwertura mleczna lub gorzka, lub białe odmiany czekolady i kuwertury.
- Można używać także czekolady miętowej, truskawkowej lub czekolady mokka.
- Stosownie do gustu można dodawać małe ilości likieru Amaretto, likieru kawowego, kawy w proszku, mleka kokosowego itd.
- Nie nadają się:** czekolady zawierające orzechy lub migdały, w całości lub w kawałkach. Mogą one zablokować ślimak transportowy.
- Przy pracującym silniku dodawaj dużych lub twardych kawałków czekolady. Nigdy nie dodawaj zimnych lub chłodzonych płynów, ponieważ czekolada za szybko stygnie i może zablokować ślimak transportowy.
- Aby mogła utworzyć się fontanna, potrzeba co najmniej 500 g czekolady lub 750 g kuwertury. Ilość ta zależy także od gatunku użytej czekolady.

## Zamaczanie

- Do zamaczania używaj np.: pianki cukrowej, winogron, jabłek, truskawek, bananów, lodów w kulkach, wypieków, orzechów – nie ma żadnych ograniczeń dla twojej fantazji.
- „Namaczanych” produktów spożywczych nie trzymaj zbyt długo nad miską zbiorczą, ponieważ kawałki produktów mogą paść do miski i zablokować ślimak transportowy.

## Rozpakowanie urządzenia

- Wymij z kartonu urządzenie i cały osprzęt.
- Pustego opakowania nie należy wyrzucać, lecz wraz z opakowaniem wewnętrznym i dokumentacją gwarancyjną należy je przechowywać przez cały okres obowiązywania gwarancji.
- Oddając ten produkt innej osobie, przekaz jej także tę instrukcję.
- Aby usunąć ewentualne zanieczyszczenia technologiczne, przed pierwszym użyciem oczyść ślimak transportowy, miskę i kaskady w zwykłej kąpieli wodnej.
- Po optukaniu wszystkie części należy dobrze wysuszyć.

## Instalacja i zastosowanie

**Przed zamontowaniem:** Dopilnuj, aby wtyczka sieciowa była wyciągnięta a przełączniki (7+ 8) ustawione w pozycji „OFF”.

- Ustaw obudowę silnika (4) na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Powierzchnia ta powinna być łatwa do czyszczenia, ponieważ produkt przyska.

- Założ ślimak transportowy (1) na napęd ma misce zbiorczej.
- Wywin kaskady (2) przez ślimak. Trzy sworznie miski zbiorczej znajdują się w otworach kaskady.
- Zamontowana fontanna musi być wypoziomowana.

## Przygotowanie

W razie potrzeby umyj i wyszczotkuj owoce. Potnij owoce na kawałki odpowiednie do jedzenia.

## Stapianie czekolady

- Ponieważ stopienie czekolady przez grzałkę urządzenia trwa dość długo, radzimy wcześniej doprowadzić do stanu płynnego czekoladę lub kuwerturę. Przygotuj ok. 500 g czekolady lub 750 g kuwertury. Ilość może wymagać korekty, zależnie od rodzaju czekolady.
- Stop czekoladę w odpowiednim naczyniu na płytce grzejnej (ew. w kąpieli wodnej) lub w kuchence mikrofalowej. Nie dopuszczaj do przegrzania czekolady, ponieważ po ochłodzeniu będzie szara.
- Czekoladę można stopić w misce zbiorczej (3), po uprzednim wykonaniu podłączenia elektrycznego.
- Ustaw przełącznik obrotowy w pozycji **HEAT** i dodawaj czekoladę małymi kawałkami. Pojemność miski zbiorczej wynosi ok. 1 kg.



### UWAGA:

Włącz silnik dopiero po całkowitym stopieniu czekolady.

## Podłączenie elektryczne

- Odwini cały kabel sieciowy.
- Upewnij się, czy oba przełączniki funkcji są ustawione w pozycji „OFF”.
- Włóż wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.

## Obsługa

- Napełnij miskę zbiorczą stopioną czekoladą lub stop czekoladę wg powyższego opisu.
- Obróć przełącznik funkcji (7) do pozycji **HEAT**, aby stopić czekoladę lub utrzymać ją w stanie płynnym. Świeci lampka kontrolna (5). Radzimy, aby ogrzewanie było włączone przez cały czas używania urządzenia - przełącznik (7) ustawiony w pozycji **HEAT**.
- Jeżeli czekolada jest w stanie płynnym, przestaw przełącznik (8) do pozycji **MOTOR**. Ślimak transportowy tłoczy czekoladę do góry, skąd spływa ona kaskadami do miski zbiorczej.
- Po ok. 2 minutach urządzenie należy wyłączyć na ok. 1 minuty, aby z wieży mogło uciec powietrze, jeżeli dostało się do wieży. Włącz urządzenie z powrotem.

### WSKAZÓWKA:

Jeżeli po kilku minutach nie utworzy się zwarta mgielka z czekolady, dodaj jeszcze czekolady lub oleju roślinnego.

- Nadziejaj kawałki owoców na widelec lub patyczek drewniany a orzechy i lody kładź na łyżkę. Potrzymaj je w czekoladzie.
- W razie potrzeby dolewaj płynnej czekolady.

## Zakończenie pracy

- Obróć przełącznik do pozycji „OFF” i wyciągnij wtyczkę sieciową. Gaśnie lampka kontrolna (5).
- Przelej pozostającą w stanie płynnym czekoladę do innego naczynia.

## Czyszczenie

- Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy silnika z miską zbiorczą!
- Nie używaj do czyszczenia ostrych przedmiotów!
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących!

## Ślimak transportowy, miska zbiorcza i kaskady

- Czyść części bezpośrednio po użyciu, póki czekolada jest jeszcze płynna.
- Zdejmowane części stykające się z żywnością (kaskady, ślimak transportowy) umyj ręcznie w kąpieli wodnej.
- Części te nie nadają się do mycia w automatycznej zmywarce do naczyń.

## Obudowa

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni użyj wilgotnej ściereczki.

## Eliminowanie usterek i zakłóceń

| Problem                                                                                                                         | Przyczyna                                                                                                | Rozwiązanie                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa                                                                                                           | Brak zasilania elektrycznego                                                                             | Sprawdź przyłącze sieciowe                                                |
|                                                                                                                                 |                                                                                                          | Sprawdź ustawienie przełączników obrotowych                               |
| Czekolada kapie, ale nie spływa                                                                                                 | Czekolada jest za gęsta                                                                                  | Rozcieńcz, dodając porcjami oleju roślinnego                              |
|                                                                                                                                 |                                                                                                          | Poczekaj kilka minut, aż czekolada się wymiesza                           |
|                                                                                                                                 | Urządzenie jest krzywo ustawione                                                                         | Postaw urządzenie na równej powierzchni                                   |
| Czekolada spływa nierównomiernie                                                                                                | Urządzenie jest krzywo ustawione                                                                         | Ustaw urządzenie prosto tak, aby czekolada mogła dobrze spływać kaskadami |
| Strumień <ul style="list-style-type: none"><li>• jest przerywany</li><li>• jest nieciągły</li><li>• jest nieregularny</li></ul> | Czekolada nie jest całkowicie stopiona<br>Kawałki czekolady, owoców itp. zablokowały ślimak transportowy | Wyjmij blokujące ślimak kawałki czekolady, owoców itp.                    |



### WSKAZÓWKI:

Nie dodawaj schłodzonych ani zimnych płynów do czekolady, ponieważ spowoduje to zatrzymanie przepływu płynnej czekolady.

## Dane techniczne

Model:..... SKB 3248  
Napięcie zasilające: .....230 V, 50 Hz  
Pobór mocy: ..... 170 W  
Stopień ochrony: ..... I  
Masa netto:..... 1,9 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

**Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy** w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



### **Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“**

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez dozoru**. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

### Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

**Pozor!** Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

### Symbole v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.



#### VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.



#### POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.



**UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na tipy a informace.

## Zvláštní bezpečnostní upozornění

- Před výměnou dílů příslušenství se musí přístroj vypnout a přerušit síťové napájení!
- **Pohyblivé části:** Nesahejte dovnitř přístroje. Může to vést ke zranění!
- Pokud by něco spadlo do sběrné misky, přístroj vypněte dříve než toto cizí těleso vyjmete!
- Nikdy do sběrné misky nekládejte jiné než požadované ingredience.
- Neuvádějte přístroj do provozu, jestliže se v něm nenachází žádná surovina (tzv. „naprázdno“).
- Přístroj **není** vhodný pro provoz v otevřeném prostoru!
- Nepřehánějte nebo nenadzdvíháte přístroj během provozu, nýbrž je nejprve vypněte a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při přenášení držte přístroj vždy oběma rukama!
- Nepřetržitě můžete přístroj používat maximálně po dobu 2 až 3 hodin.
- Dříve než přístroj uložíte, nechte ho vychladnout.
- Přístroj čistěte pouze tak, jak je popsáno v oddíle „Čištění“.

## Přehled ovládacích prvků

- 1 Dopravní šnek
- 2 Kaskády (věž)
- 3 Sběrná miska
- 4 Kryt motoru
- 5 Kontrolka „topení“
- 6 Nastavitelná výška nohou
- 7 Funkční spínač „topení“
- 8 Funkční spínač „motor“

### Spínací polohy

OFF Vypnuto

HEAT Je zapnut pouze topný článek

MOTOR Je zapnut pouze motor

HEAT a MOTOR Je zapnut topný článek a motor

## Úvod

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro naši čokoládovou fontánu.

Čokoládovou fontánu můžete využít při mnoha příležitostech, jako jsou např. oslavy narozenin, podnikové či rodinné oslavy, svatby či večírky atd. Přístroj můžete i vystavit na kuchyňskou skříň.

### Čokoláda

- Nejvhodnější je čokoláda s vysokým podílem kakaového másla, která je vyráběna speciálně pro čokoládová fondue. Podíl kakaa by měl činit min. 60%.

- Pokud je podíl kakaa nižší než 60%, je třeba do něho přilít trochu rostlinného oleje. Čokoláda by jinak byla příliš tuhá a na kaskádách by nevytvářela kompaktní „závoje“.
- Doporučujeme proto následující druhy čokolád: mléčnou či hořkou čokoládu, mléčné či hořké polevy nebo variantu bílé čokolády či bílé polevy.
- Můžete rovněž použít i mátovou, jahodovou či moka-čokoládu.
- Podle chuti můžete přidat i malá množství amaretta, kávového likéru, kávového prášku či kokosového mléka apod.
- Nehodí se: čokolády s celými oříšky či mandlemi nebo i jejich kousky. Mohli byste jimi zablokovat dopravní šnek.
- Pokud je motor v provozu, nepřidávejte pevné a velké kousky čokolády. Nikdy nepřidávejte ani studené či chlazené kapaliny, poté by čokoláda příliš rychle zchladla a mohla by zablokovat dopravní šnek.
- Aby se mohla vytvořit fontána, potřebujete min. 500g čokolády či 750g polevy. Množství závisí i na druhu čokolády, kterou použijete.

### Namáčení

- Namáčet můžete např.: želatinové cukrovinky, hroznové víno, jablka, jahody, banány, kopečky zmrzliny, pečivo, ořechy atd. Vaší fantazii se žádné meze nekladou.
- Namáčené potraviny nedržte příliš dlouho nad sběrnou miskou, jednotlivé kousky by do ní mohli spadnout a zablokovat i šnek.

### Vybalení přístroje

- Z krabice vyjměte přístroj a všechny příslušné díly příslušenství.
- Obal hned nelikvidujte, nýbrž jej uchovejte i s vnitřními součástmi obalu po celou dobu trvání záruky.
- Při předávání výrobku odevzdejte prosím také tento návod k použití.
- Abyste odstranili případné nečistoty z výroby, před prvním použitím vyčistěte dopravní šnek, misku a kaskády v jednoduché oplachovací lázni.
- Po umytí všechny díly dobře osušte.

### Instalace a používání

**Dříve než budete provádět montáž:** Dbejte na to, aby byla síťová zástrčka vtažena a přepínače (7+ 8) byly v poloze „OFF“.

- Postavte kryt motoru (4) na hladkou, rovnou a stabilní pracovní plochu.
- Mělo by být snadné tuto pracovní plochu čistit vzhledem k tomu, že čokoláda bude vystřikovat.
- Nasadte dopravní šnek (1) na pohon na sběrné misce.
- Překlopte kaskády (2) přes šnek. Tři čepy na sběrné misce se nacházejí v otvorech kaskády.
- Montovaná fontána musí stát ve vodorovné poloze, příp. přístroj vyrovnejte.

### Příprava

Omyjte a popř. vyčistěte ovoce. Nakrájejte ovoce na malé kousky.

### Tavení čokolády

- Vzhledem k tomu, že ohřívání v přístroji pro tavení vyžaduje dlouhou dobu, doporučujeme, abyste čokoládu či polevu zkapalnili předem. Vezměte cca 500g čokolády nebo 750g polevy. Podle druhu čokolády musíte toto množství ještě upravit.
- Čokoládu roztavte ve vhodné nádobě na sporáku (příp. ve vodní lázni) nebo v mikrovlnné troubě. Nedopusťte, aby se čokoláda příliš zahřála, po ochlazení by mohla zžednout.
- Čokoládu můžete tavit i ve sběrné misce (3) poté, co jste zajistili elektrické připojení.
- Uveďte otočný spínač do polohy **HEAT** a přidávejte čokoládu po malých kouscích. Kapacita sběrné misky je cca 1 kg.

### POZOR:

Motor zapněte teprve tehdy, až bude čokoláda zcela roztavená.

### Elektrické připojení

- Zcela odmotejte síťový kabel.
- Ujistěte se, že se oba přepínače funkce nacházejí v poloze „OFF“.
- Zapojte zástrčku do chráněné zásuvky 230 V, 50 Hz instalované podle předpisů.

### Obsluha

- Naplňte sběrnou misku roztavenou čokoládou nebo roztavte čokoládu podle předcházejícího popisu.
- Otočte funkční spínač (7) do polohy **HEAT**, aby se čokoláda tavila, příp. aby zůstala tekutá. Kontrolka (5) svítí. Doporučujeme nechat topení během doby použití zapnuté, přepínač (7) je v poloze **HEAT**.
- Pokud je čokoláda tekutá, otočte spínač (8) do polohy **MOTOR**. Dopravní šnek čerpá čokoládu nahoru a ta poté stéká po kaskádách opět do sběrné misky.
- Přístroj by měl být cca po 2 min. vypnut na 1 minutu, aby případné vzniklý vzduch mohl uniknout z věže. Přístroj opět zapněte.

### UPOZORNĚNÍ:

Jestliže se nyní po několika minutách z čokolády nevytvářejí kompaktní „závoje“, musíte ještě přidat čokoládu či přilít rostlinný olej.

- Kousky ovoce napichněte na vidličku či dřevěný rožeň, ořechy a zmrzlinu položte na lžici. Ponořte je do čokolády.
- Příp. nechte zalít tekutou čokoládou.

### Ukončení provozu

- Otočte přepínačem do polohy „OFF“ a vytáhněte síťovou zástrčku. Kontrolka (5) svítí.
- Přelijte stále tekutou čokoládu do jiné nádoby.

### Čištění

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
- Nikdy neponořujte kryt motoru se sběrnou miskou do vody!
- K čištění nepoužívejte žádné ostré předměty!
- Nepoužívejte žádné ostré či drhací čisticí prostředky!

### Dopravní šnek, sběrná miska a kaskády

- Součásti vyčistěte ihned po použití, dokud je čokoláda ještě tekutá.
- V lázni ručně opláchněte odnímatelné části, které přišly do styku s potravinami (kaskády, dopravní šnek).
- Tyto součásti nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

### Kryt

Pro čištění vnějších částí používejte pouze navlhčený hadřík.

### Odstraňování poruch

| Problém                                                                                                                      | Příčina                                                                              | Řešení                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Přístroj není funkční                                                                                                        | Není napájen elektrinou                                                              | Zkontrolujte síťovou přípojku<br>Přezkoušejte polohu otočného přepínače                |
| Čokoláda kape, nestéká                                                                                                       | Čokoláda je příliš hustá                                                             | Pro zředění přilévejte po dávkách rostlinný olej<br>Nechte směs několik minut promísit |
|                                                                                                                              | Přístroj stojí nakřivo                                                               | Postavte ho na rovnou plochu                                                           |
| Čokoláda stéká nerovnoměrně                                                                                                  | Přístroj stojí nakřivo                                                               | Uvedte přístroj do rovné polohy tak, aby čokoláda mohla stále stékat přes kaskády      |
| Tok<br>• je trhaný<br>• je přerušovaný<br>• není pravidelný                                                                  | Čokoláda není plně roztavena<br>Kousky čokolády či ovoce apod. blokují dopravní šnek | Vyměňte kousky čokolády, ovoce a jiné kousky                                           |
| <b>! UPOZORNĚNÍ:</b><br>Nepřilévejte do čokolády žádné chlazené či studené kapaliny, tím by se tok tekuté čokolády zastavil. |                                                                                      |                                                                                        |

### Technické údaje

Model:..... SKB 3248  
Pokrytí napětí:.....230 V, 50 Hz  
Příkon:..... 170 W  
Třída ochrany: ..... I  
Čistá hmotnost: ..... 1,9 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.  
Vyhrazujeme si technické změny!

### Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku in trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby, ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte prosím **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

### Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



### Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektroaparáty nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektroaparátů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektroaparáty, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předjet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

## Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő beléscsomaggyal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

### Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

**Vigyázat!** Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.

**Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



#### VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.



#### TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

## Speciális biztonsági utasítások

- A tartozékok cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról!
- **Mozgó alkatrészek:** ne nyúljon bele a készülékbe. Ez sérülést okozhat!
- Ha valami beleesne a felfogó táliba, kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kivinné azt!
- Soha ne tegyen más t felfogó táliba, csak a szükséges hozzávalókat.
- Ne működtesse a készüléket üresen!
- A készülék **nem** alkalmas a szabadban történő üzemeltetésre!
- Működés közben ne vigye a készüléket arrébb, és ne emelje meg! Először mindig kapcsolja ki, utána pedig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a konnektorból. Ha máshová viszi a készüléket, mindig két kézzel fogja meg!
- A készüléket legfeljebb 2-3 óráig használja egyhuzamban.
- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt visszatenné a helyére.
- A készüléket csak a „Tisztítás” pontban leírtak alapján tisztítsa.

## A kezelőelemek áttekintése

- 1 továbbító tengely
- 2 lépcsők (torony)
- 3 felfogó tál
- 4 motorburkolat
- 5 „melegítés” ellenőrzőlámpa
- 6 állítható lábak
- 7 funkciókapcsoló „Melegítés”
- 8 funkciókapcsoló „Motor”

### Kapcsolóállások

OFF ki

HEAT csak a fűtőelem van bekapcsolva

MOTOR csak a motor van bekapcsolva

HEAT és MOTOR a fűtőelem és a motor is be van kapcsolva

## Bevezető

Köszönjük, hogy csokiszökökutatunk mellett döntött.

Számos eseményen használhatja a csokiszökökutat, mint pl. születésnapokon, céges- vagy családi ünnepeken, esküvőn vagy partikon, stb. Vagy akár svédasztalra is kiteheti a készüléket.

### A csokoládé

- Leginkább magas kakaóvaj tartalmú csokoládé alkalmas hozzá, mely kifejezetten csokiszökökúthoz készült. A csokoládé legalább 60%-os kakaótartalmú legyen.

- Ha a kakaótartalom 60% alatti, esetleg növényi olaj hozzáadása szükséges. Máskülönb a csokoládé túl sűrű és a lépcsőkön nem képződik zárt vízesés.
- Az alábbi csokoládéfajtákat ajánljuk: tej- vagy étcsokoládé, tejszokoládés vagy étcsokoládés tortabevonó vagy fehér csokoládé, ill. fehér csokis tortabevonó.
- Mentolos, epres vagy kávé, stb. csokoládét is lehet használni.
- Ízlés szerint kis mennyiségű amarettot, kávélikört, instant kávé, kókusztejet, vagy hasonlót is hozzá lehet adni a csokoládéhoz.
- **Alkalmatlanok:** egész vagy durvára vágottogyorós vagy mandulás csokoládéfajták. Megakadhatnak a továbbító tengelyben.
- Ne adjunk hozzá kemény vagy nagydarab csokoládédarabokat, ha a motor be van kapcsolva. Soha ne tegyünk hozzá hideg vagy lehűlt folyadékokat, mert akkor túl gyorsan megkeményedik a csokoládé és megakaszthatja a továbbító tengelyt.
- Annak érdekében, hogy szökőkút keletkezzen, legalább 50 dkg csokoládéra és 75 dkg tortabevonóra van szüksége. A mennyiségek függnek a felhasznált csokoládé fajtájától.

### Mártogatás

- Használjon a mártogatáshoz pl. habgumicukrot, szőlőt, almát, epret, banánt, gömb fagyit, süteményt, csonthéjas gyümölcsöt, stb. Fantáziájának semmi sem szab határt.
- A „mártogatott” ennivalót ne tartsuk túl sokáig a felfogó tál fölél, nehogy beleessenek annak részei és megakasszák a tengelyt.

### A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a dobozból a készüléket valamennyi tartozékával együtt.
- A dobozt ne dobja el, hanem a belső csomagolással és a garanciajeggyel együtt őrizze meg a garancia lejártáig.
- A készülék továbbadása esetén kérjük adja tovább ezt a leírást is.
- A készülékbe került esetleges szennyeződés eltávolításához az első használat előtt sima mosogatószeres vízben tisztítsa meg a továbbító tengelyt, a tálat és a lépcsőket.
- A mosogatás után az összes elemet alaposan törölgesse el!

### Összeszerelés és használat

**Összeszerelés előtt:** Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó ki legyen húzva és a kapcsoló (7+8) „OFF” helyzetben legyen.

- Helyezze a motorburkolatot (4) sima, egyenes és stabil munkafelületre.
- A kiválasztott munkafelület könnyen tisztíthatónak kell lennie, mert a csokoládé spriccel.
- Dugja a továbbító tengelyt (1) a felfogó tál meghajtójára.
- Húzza a lépcsőket (2) a tengely fölé. A felfogó tálon lévő három csapszeg a lépcső lyukaiba illeszkedik.
- Az összeszerelt szökőkutat vízszintes felületre kell állítani, amennyiben szükséges, állítsa be a készüléket.

### Előkészítés

Mossa meg és hámozza meg a gyümölcsöket. Vágja fel őket nagyobb falatokra.

### A csokoládé felolvasztása

- Mivel a készülékben lévő fűtés sok időt vesz igénybe a felolvasztáshoz, azt javasoljuk, hogy a csokoládét vagy tortabevonót előtte olvasszuk fel. Vegyünk kb. 50 dkg csokoládét és 75 dkg tortabevonót. A csokoládé fajtájától függően ezt a mennyiséget még változtatni kell.
- Olvassza fel a csokoládét egy arra alkalmas edényben a tűzhelyen (szükség esetén vízfürdőben) vagy a mikrohullámú sütőben. Ne engedje, hogy a csokoládé nagyon felforrósodjon, mert különben lehűlés után megszűrülhet.
- A csokoládét a felfogó tálaban (3) is felolvaszthatja, ha csatlakoztatta a készüléket a hálózathoz.
- Állítsa a forgókapcsolót **HEAT**-re és adja hozzá a felaprított csokoládét. A felfogó tálab kb. 1 kg fér.

### ⚠ VIGYÁZAT:

Csak akkor kapcsolja be a motort, ha a csokoládé teljesen felolvadt.

### Elektromos csatlakoztatás

- Mindig teljesen csavarja le a hálózati vezetéket.
- Biztosítsa, hogy mindkét funkcióválasztó kapcsoló „OFF” helyzetben legyen.
- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy előírászerűen szerelt 230 V, 50 Hz védőérintkezős csatlakozóaljzatba.

### Kezelés

- Tölts meg a felfogó tálat olvasztott csokoládéval vagy olvassza fel benne a csokoládét a fent leírt módon.
- Fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (7) **HEAT**-re, ha a csokoládét fel szeretné olvasztani, ill. hogy folyékony maradjon. Az ellenőrzőlámpa (5) világít. Azt javasoljuk, hogy a melegítés használat közben be legyen kapcsolva, a kapcsoló (7) ekkor **HEAT**-en áll.
- Ha a csokoládé folyékony, fordítsa el a kapcsolót (8) **MO-TOR**-ra. A továbbító tengely a csokoládét feljuttatja, hogy az azután a lépcsőkön ismét a felfogó tálab folyjon vissza.
- Kb. 2 perc után a készüléket kb. 1 perccel ki kell kapcsolni, hogy az esetlegesen bent lévő levegő kijöjjön a toronyrészből. Ezután ismét kapcsolja be a készüléket.

### ℹ TÁJÉKOZTATÁS:

Ha pár perc múlva sem alakul ki zárt csokoládé vízesés, még több csokoládét vagy növényi olajat kell hozzáadni.

- Szúrja fel egy villára vagy hurkapálcikára a gyümölcsdarabokat, aogyoróféleségeket és fagyaltot tegye kanálra. Tartsa be őket a csokoládéba.
- Ha szükséges, töltsön még hozzá folyékony csokoládét.

### Az üzemeltetés befejezése

- Fordítsa el a kapcsolót „OFF” helyzetbe és húzza ki a hálózati csatlakozót. Az ellenőrzőlámpa (5) kialszik.
- Öntse át a még folyékony csokoládét egy másik edénybe.

## Tisztítás

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból!
- Soha ne merítse vízbe a motor burkolatát a felfogó tállal!
- Ne használjon tisztításhoz erős tárgyakat!
- Ne használjon erős vagy dörzsölő tisztítószert!

### Továbbító tengely, felfogó tál és lépcsők

- A készülék elemeit használat után azonnal meg kell tisztítani, amíg a csokoládé még folyékony.
- Mosogassa el kézzel azokat a levehető részeket, amelyek érintkezésbe kerültek az élelmiszerekkel (lépcsők, továbbító tengely).
- Ezek az alkatrészek mosogatógépben nem tisztíthatók.

### Burkolat

A külső tisztításhoz használjon nedves kendőt.

## Hibaelhárítás

| Hiba                                                                          | Ok                                                                                                                  | Megoldás                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik                                                        | Nincs rákapcsolva az áramra                                                                                         | Ellenőrizze a hálózati csatlakozást<br>Ellenőrizze a forgatható kapcsoló állását!                         |
| A csokoládé csöpög, nem folyik                                                | A csokoládé túl sűrű                                                                                                | Adjon hozzá adagonként egy kis növényi olajat, hogy felhígítsa<br>Hagyja pár percig elkeveredni egymással |
|                                                                               | A készülék ferdén áll                                                                                               | Helyezze a készüléket sík felületre                                                                       |
| A csokoládé egyenetlenül folyik                                               | A készülék ferdén áll                                                                                               | Helyezze a készüléket egyenes helyzetbe, hogy a csokoládé teljesen lefolyhasson a lépcsőkön               |
| A csokoládéfolyam<br>• löketszerűen folyik<br>• megszakad<br>• nem folyamatos | A csokoládé nem olvadt el teljesen<br>A csokoládé-darabok vagy gyümölcsök, stb. eltorlaszolják a továbbító tengelyt | Vegye ki a csokoládé- és gyümölcstarabokat                                                                |

### ! TÁJÉKOZTATÁS:

Ne tegyen a csokoládéhoz hűtött vagy hideg folyadékot, mert ez leállítja a folyékony csokoládé folyamatát.

## Műszaki adatok

Modell:..... SKB 3248  
Feszültségellátás: .....230 V, 50 Hz  
Teljesítményfelvétel:..... 170 W  
Védelmi osztály: ..... I  
Nettó súly:..... 1,9 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

## Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasználandó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

### A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztesse a térítésköteles javításokat.



### A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

## Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

### Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

**Внимание!** Не позволяйте детям играть с полистиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электрическим током, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

### ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

## Специальные указания по технике безопасности

- Перед заменой комплектующих деталей прибор должен быть выключен и отключен от электросети!
- **Движущиеся детали:** не засовывайте руки в прибор. Опасность травмирования!
- Если что-то упало в улавливающую чашу, выключите прибор прежде чем Вы будете доставать инородное тело!
- Никогда не кладите в улавливающую чашу ничего, кроме желаемых ингредиентов.
- Не включайте прибор вхолостую.
- Прибор **не** предназначен для использования под открытым небом!
- Запрещается поднимать или переносить прибор во время его работы, сначала выключите его и выньте сетевую вилку. Переносите прибор только двумя руками!
- Максимальное непрерывное пользование прибором составляет 2 – 3 часа.
- Остудите прибор, прежде чем убирать его до следующего пользования.
- Мойте прибор только таким способом, как указано в разделе „Чистка“.

## Обзор деталей прибора

- 1 Винтовой транспортёр
- 2 Каскады (ступенчатая башня)
- 3 Улавливающая чаша
- 4 Корпус электродвигателя
- 5 Контрольная лампочка „нагрев“
- 6 Регулируемые по высоте ножки
- 7 Функциональный переключатель „нагрев“
- 8 Функциональный переключатель „двигатель“

### Позиции переключения

OFF Выключить

HEAT Включен только нагревательный элемент

MOTOR Включен только электродвигатель

HEAT и MOTOR Включены нагревательный элемент и электродвигатель

## Вступление

Большое спасибо за то, что Вы приобрели наш шоколадный фонтан.

Вы можете использовать шоколадный фонтан во многих случаях, например: при праздновании дней рождения, на праздниках на Вашем предприятии, на семейных торжествах, свадьбах или в компании на вечеринке итд.

### Шоколад

- Лучшее всего подходит шоколад с высоким содержанием масла какао, изготовленный специально для приготовления шоколадного фондю. Содержание какао в составе шоколада должно быть мин. 60 %
- Если содержание какао в составе шоколада менее 60 %, то может потребоваться добавление небольшого количества растительного масла. Иначе шоколад будет слишком густой и не сможет стекать непрерывной струей по ступенчатому каскаду.
- Мы рекомендуем следующие сорта шоколада: молочный или горький шоколад, молочная или горькая шоколадная глазурь или, как вариант, белый шоколад или белая глазурь.
- Вы можете использовать так же мятный, клубничный, кофейный или другой шоколад.
- По вкусу можно добавить небольшое количество амаретто, кофейного ликёра, растворимого кофе, кокосового молока или других добавок.
- **Непригоден:** шоколад с цельными орехами, в том числе с миндалём или с кусочками орехов. Они могут заблокировать винтовой транспортёр.
- При работающем электродвигателе не добавляйте твёрдые и большие куски шоколада. Никогда не добавляйте охлаждённые жидкости, так как тогда шоколад слишком быстро охладится и может заблокировать винтовой транспортёр.
- Для того, чтобы появился фонтан, Вам необходимо мин. 500 гр. шоколада или 750 гр. шоколадной глазури. Количество зависит так же от сорта используемого шоколада.

### Что макать в шоколад

- Макайте в шоколад, например, маршмэллоу (конфетные изделия пенообразной структуры), виноград, яблоки, клубнику, бананы, шарики мороженого, печенье, орехи итд. Нет предела Вашей фантазии.
- „Обмакнутые“ продукты питания не держите долго над улавливающей чашей, они могут упасть в неё и тоже заблокировать винтовой транспортёр.

## Распаковка прибора

- Выньте из картонной коробки прибор и находящиеся в ней принадлежности.
- Упаковку не выкидывайте, а храните ее вместе с вкладышами и гарантийными документами до конца гарантийного срока.
- Если даете кому-либо попользоваться кухонным комбайном, то дайте эту инструкцию впридачу.

- Чтобы удалить возможные производственные загрязнения вымойте перед первым употреблением винтовой транспортёр, чашу и каскады в обычной воде с добавлением средства для мытья посуды.
- После мойки тщательно протрите все детали насухо.

## Сборка и применение

**Прежде чем Вы начнёте сборку:** Убедитесь, что штепсельная вилка вынута из сети и выключатель (7+8) находится в положении „OFF“.

- Установите корпус электродвигателя (4) на гладкую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Эта рабочая поверхность должна легко мыться, так как будут брызги.
- Вставьте винтовой транспортёр (1) в привод на улавливающей чаше.
- Насадите каскады (2) на винт. Три болта для улавливающей чаши находятся в отверстиях каскадов.
- Собранный фонтан должен стоять в горизонтальной позиции, при необходимости выровняйте прибор.

### Подготовка

- Вымойте и, при необходимости, почистите фрукты. Порежьте фрукты на небольшие кусочки.

### Как растопить шоколад

- Так как прибор должен очень долго нагреваться, прежде чем шоколад начнёт в нём плавиться, мы советуем шоколад или шоколадную глазурь сначала растопить. Возьмите примерно 500г шоколада или 750г шоколадной глазури. Количество массы нужно будет изменять в зависимости от сорта шоколада.
- Растопите шоколад на печи в пригодной для этого посуде (при необходимости на водяной бане) или в микроволновой печи. Не перегревайте шоколад, он может при охлаждении посереть
- Вы можете растапливать шоколад так же и в улавливающей чаше (3) после того, как Вы подключите прибор к электросети.
- Установите поворотный переключатель на **HEAT** и положите измельчённый шоколад. Объём улавливающей чаши примерно 1 кг.



### ВНИМАНИЕ:

Включайте электродвигатель только тогда, когда шоколад полностью растопится.

### Подключение к электросети

- Полностью размотайте кабель.
- Убедитесь, что оба функциональных выключателя находятся в положении „OFF“.
- Воткните сетевой штекерный разъём в установленную, согласно подписаниям, розетку с заземляющим контактом 230 в, 50 гц.

## Обслуживание

- Наполните улавливающую чашу растопленным шоколадом или растопите шоколад, как указано.
- Поверните функциональный переключатель (7) на **HEAT**, чтобы растопить шоколад или для того, чтобы он оставался жидким. Светится контрольная лампочка (5). Мы рекомендуем на протяжении всего времени пользования оставлять нагрев включённым, выключатель (7) находится в положении **HEAT**.
- Если шоколад стал жидким, поверните переключатель (8) на **MOTOR**. Винтовой транспортёр поднимает шоколад вверх и затем он стекает по каскадам снова в улавливающую чашу.
- Приблизительно через 2 минуты прибор необходимо выключить примерно на одну минуту, чтобы выпустить остатки воздуха, который может находиться в башне. Включите прибор снова.

### И ПРИМЕЧАНИЕ:

Если через несколько минут не установится непрерывный поток шоколада, добавьте ещё шоколад или растительное масло.

- Нанизывайте кусочки фруктов на вилку или на деревянный шампур, орехи и мороженое кладите на ложку. Опустите вилку, шампур или ложку в шоколад и подержите в нём.
- При необходимости добавьте расплавленный шоколад.

## Закончить пользование прибором

- Поверните выключатель в положение „OFF” и выньте штепсельную вилку из сети. Контрольная лампочка (5) погаснет.
- Влейте ещё жидкий шоколад в другую посуду.

## Чистка

- Перед каждой чисткой вынимайте сетевой штекер из розетки!
- Никогда не окунайте в воду корпус электродвигателя с улавливающей чашей!
- Не используйте для чистки острые предметы!
- Не пользуйтесь сильными и царапающими моющими средствами!

## Винтовой транспортёр, улавливающая чаша и каскады

- Мойте детали сразу после употребления, пока шоколад ещё жидкий.
- Съёмные детали, соприкасавшиеся с продуктами питания (каскады, винтовой транспортёр), мойте вручную водой с добавлением средства для мытья посуды.
- Эти детали не пригодны для мытья в стиральной машине.

## Корпус

Для наружной чистки пользуйтесь влажной тряпкой.

## Устранение повреждений

| Проблема                                                                                                               | Причина                                                                      | Решение                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не                                                                                                              | Отсутствует электропитание                                                   | Проверьте подключение к электросети                                                                  |
|                                                                                                                        |                                                                              | Проверьте положение поворотного выключателя                                                          |
| Шоколад капает, а не течёт                                                                                             | Шоколад слишком густой                                                       | Для разжижения добавляйте небольшими порциями растительное масло                                     |
|                                                                                                                        |                                                                              | Подождите несколько минут, пока состав не перемешается                                               |
| Шоколад течёт неравномерно                                                                                             | Прибор стоит криво                                                           | Поставьте его на ровную поверхность                                                                  |
|                                                                                                                        | Прибор стоит криво                                                           | Поставьте прибор в прямую позицию таким образом, чтобы шоколад мог течь по всей поверхности каскадов |
| Поток <ul style="list-style-type: none"><li>• движется толчками</li><li>• прервался</li><li>• неравномерный</li></ul>  | Шоколад не полностью растопился                                              | Удалите кусочки шоколада, фруктов и тому подобные предметы                                           |
|                                                                                                                        | Кусочки шоколада или фрукты и тому подобные предметы блокируют винтовой шнек |                                                                                                      |
| <b>i ПРИМЕЧАНИЕ:</b><br>Не добавляйте охлаждённые или холодные жидкости в шоколад, это прервёт поток жидкого шоколада. |                                                                              |                                                                                                      |

## Технические данные

Модель: ..... SKB 3248  
 Электропитание: ..... 230 В, 50 Гц  
 Потребляемая мощность: ..... 170 В  
 Класс защиты: ..... I  
 Вес нетто: ..... 1,9 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

### Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

### После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.







D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40  
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)

Stütungs Medien, Kerfeld · 08/07