142.5*210/2021.7.6

SALCO

SNS-921

German(DE)
English(EN)
French(FR)

www.club-haushaltsprofis.de

CE



Bedienungsanleitung – German ..... - 2 -

Instruction manual – English ..... - 8 -

Mode d'emploi – French ..... - 14 -

**Bedienungsanleitung – German**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten grundlegende Sicherheitshinweise beachtet werden, insbesondere die folgenden:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
5. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
6. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
7. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen im nachfolgenden Abschnitt „REINIGUNG".
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.



9. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmt.
10. Berühren Sie keine heißen Geräteteile. Benutzen Sie Griffe und Schalter.
11. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und anderen Verletzungen dürfen weder der Motor, das Netzkabel, noch der Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
12. Strengste Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
13. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen, bevor Sie Teile an-oder abmontieren oder das Gerät reinigen.
14. Die Benutzung von Zubehör oder Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann eine erhöhte Feuer-Verletzungs- oder Stromschlaggefahr darstellen.
15. Halten Sie Ihre Hände und Fremdgegenstände während des Betriebes vom Schokoladenbrunnen fern. Überprüfen Sie regelmäßig, ob größere Fruchtstücke etc. in die Unterschale gefallen sind. Diese können die Einflussöffnung des Schokoladenbrunnens verstopfen. Die Schokolade kann dann nicht mehr richtig fließen.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
17. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. heißen Öfen auf.
18. Schalten Sie das Gerät zuerst AUS (OFF), bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
19. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Netzstecker versehen. Vergewissern Sie sich, dass die von Ihnen benutzte Steckdose geerdet ist.



20. Niemals in der Nähe von Wasser benutzen.
21. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
22. Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes.
23. Das Gerät muss vollkommen waagerecht aufgestellt werden, um richtig funktionieren zu können.
24. Nicht im Freien verwenden.
25. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
26. Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
27. **Bewegliche Teile**: Greifen Sie nicht in das Gerät. Dies kann zu Verletzungen führen!
28. Sollte etwas in die Auffangschale hineinfallen, schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Fremdkörper entfernen!
29. Geben Sie niemals etwas anderes in die Auffangschale, als die gewünschten Zutaten.
30. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
31. Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebes, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
32. Benutzen Sie das Gerät maximal 2 bis 3 Stunden durchgehend.
33. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.



**SNS-921** **DE**

**ÜBERSICHT DER BEDIENELEMENTE**

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

**EINFÜHRUNG**

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Schokoladenbrunnen entschieden haben.
Sie können den Schokoladebrunnen für viele Gelegenheiten, wie z.B. Geburtstagsfeiern, Betriebs- oder Familienfeste, Hochzeiten oder Partys benutzen. Oder stellen Sie das Gerät doch mit aufs Büffet.

**Die Schokolade:**

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

**Dips:**

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

**INSTALLATION UND BENUTZUNG**

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

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



**Vorbereitung:**

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

**Schokolade schmelzen:**

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

**Achtung:**

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

**BEDIENUNG**

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

**Hinweis:**

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

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

**Betrieb beenden:**

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

**REINIGUNG**

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

**Transportschnecke, Auffangschale und Kaskaden:**

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



**TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Netzspannung: 220-240V ~ 50Hz
Leistung: 90W

**GARANTIE UND KUNDENSERVICE**

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:
Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbeifolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

**UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG**

Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG
Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschaden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

SALCO Vertriebs GmbH

**Kundendienst**:

online@salco-gmbh.com



**Instruction manual – English**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

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



11. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids.
12. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
13. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
14. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
15. Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating. Check regularly for large chunks of fruit, etc. falling into the base bowl. These will clog the base of the tower. Chocolate will not flow properly.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. To disconnect, turn the control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
19. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
20. Never use near water.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. Avoid contacting moving parts.
23. Unit must be level to operate properly.
24. Do not use outdoors.
25. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
26. Before any accessories are replaced the device must be switched off and disconnected from the mains.



27. **Moving parts**: Do not insert you fingers into the device, This may result in injuries.
28. If anything falls into the collecting pan, switch the device off before removing it .
29. Never place anything else into the collecting pan other than the required ingredients.
30. Do not use the appliance when empty.
31. 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.
32. The device should not be used for more than 2 to 3 hours at a time.
33. Allow the device to cool down before storing it away.



**SNS-921** **EN**

**DESCRIPTION**

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

**INTRODUCTION**

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

**The chocolate:**

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

**Dipping:**

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

**INSTALLATION AND USE**

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

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



**Preparation:**

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

**Melting the chocolate:**

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

**Caution:**

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

**OPERATION**

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

**Note:**

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

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

**Turning the Device off:**

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

**CLEANING**

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

**Spiral, Collecting Pan and Cascades:**

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



**TECHNICAL DATA**

Supply voltage: 220-240V ~ 50Hz
Power: 90W

**GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE**

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:
For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.
Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

Recycling – European Directive 2012/19/EU
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

SALCO Vertriebs GmbH

**Customer service**:

online@salco-gmbh.com



**Mode d'emploi – French**

## MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les mesures de sécurités de base doivent être respectées, y compris les suivantes:

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
2. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
3. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
5. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE » du mode d'emploi.



8. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
9. Vérifier que la tension de la prise murale corresponde à celle indiquée sur la plaque nominale de votre appareil.
10. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les manches et les poignées.
11. Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure. NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la prise ou toute partie du bloc moteur dans de eau ou tout autre liquide.
12. Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
13. Débrancher de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyage.
14. L'utilisation d'un accessoire qui n'est pas recommandé par le fabricant peut déclencher un incendie, une électrocution et/ou entraîner des blessures.
15. Conservez vos mains et tout autre corps étranger à l'écart de la fontaine lorsqu'elle est en marche. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de gros morceaux de fruits, etc. tombés dans le bol de la base. Ces morceaux pourraient bloquer la base de la tour. Le chocolat ne coulera pas correctement.
16. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou ne pas toucher les surfaces chaudes.
17. Ne pas le placer au-dessus ou à proximité d'un brûleur électrique, d'un gaz chaud ou dans un four chaud.
18. Pour débrancher, tourner une commande à « Arrêter"» puis retirer la fiche de la prise murale.



19. Cet appareil a été équipé d'une prise de mise à terre. Veuillez vous assurer que la prise murale de votre domicile est bien mise à la terre.
20. Ne jamais l'utiliser à proximité de l'eau.
21. Ne jamais utiliser cet appareil pour d'autres desseins que ce pour lequel il a été conçu.
22. Eviter de toucher les pièces mobiles.
23. L'appareil doit etre nivele pour fonctionner correctement.
24. N'utilisez pas à l'extérieur.
25. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
26. Avant de remplacer tout accessoire, le dispositif doit être arrêté et débranché de l'alimentation.
27. **pièces mobiles**: Ne pas insérer vos doigts dans le dispositif. Vous risquerïez de vous blesser!
28. Au cas où des objets tomberaient dans le bac de récupération, arrêter l'appareil avant d'enlever le corps étranger!
29. Ne jamais introduire autre chose dans le bac de récupération que les ingrédients requis.
30. Ne pas utiliser l'appareil à vide.
31. Ne pas porter ou soulever l'appareil pendant le fonctionnement. Arrêtez-le d'abord et débranchez-le. Porter toujours l'appareil à l'aide des deux mains.
32. L'appareil ne doit pas être utiliser en service continu pendant plus de 2 à 3 heures.
33. Faites refroidir l'appareil avant de le ranger.



**SNS-921** **FR**

**DESCRIPTION**

1. Cascade (tour)
2. Bac de récupération
3. Châssis du moteur
4. Commutateur de fonctions
5. Vis de convoyage

**INTRODUCTION**

Nous vous remercions d'avoir acquis notre fontaine à chocolat. Vous pouvez utiliser la fontaine à chocolat à de multiples occasions, comme par ex. les fêtes d'anniversaires, les fêtes d'entreprise ou de famille, les mariages évènements, etc.. Ou rajoutez alors l'appareil sur le buffet.

**Le chocolat :**

1. Le type de chocolat le plus agréable est contient une forte proportion en beurre de cacao produite spécialement pour les fondues au chocolat. La proportion en cacao devrait être de 60% au minimum.
2. 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 Epais et ne formerait pas une belle coulée en continu sur les cascades.
3. Nous recommandons les variétés de chocolats suivantes : du chocolat au lait ou noir ,du chocolat enrobé au lait ou noir ou la variante de chocolat blanc ou chocolat enrobé blanc.
4. Vous pouvez également utiliser du chocolat à la menthe, aux fraises ou moka, etc.
5. En fonction de votre goût, vous pouvez également y ajouter de petites quantités d'amaretto, de liqueur parfum café en poudre ou du lait de cocos ou tout ingrédient similaire.
6. Ce qui ne convient pas c'est le chocolat aux noisettes ou aux amandes entières voire même en éclats. Ces types de chocolat risquerairent de bloquer la vis de convoyage.
7. Ne pas ajouter de gros morceaux solides de chocolat lorsque le moteur est en marche. Ne jamais ajouter des liquides froids ou refroidis, car ceci refroidirait alors trop rapidement le chocolat et risquerait de bloquer la vis de convoyage.
8. Pour qu'une fontaine puisse se former, il faut un minimum. de 300g de chocolat ou de 550g de chocolat enrobé. La quantité dépend également du type de chocolat que vous utilisez.

**Trempage:**

1. Pour le trempage, utilisez par. 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.
2. 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.

**INSTALLATION ET UTILISATION**

Avant le montage: Veillez à ce que la fiche soit débranchée et que le bac soit réglé sur la position d' "ARRET".

1. Placez le châssis du moteur sur un plan de travail lisse, plat et stable.
2. Ce plan de travail doit être facile à nettoyer étant donné qu'il y aura des éclaboussures.
3. Placez la vis de convoyage sur l' entraînement du bac de récupération.
4. Placer les cascades sur les vis de convoyage. Les trois boulons sur le bac de récupération se trouvent dans les trious de la cascade.
5. La fontaine assemblée doit être en position horizontale, orienter l'appareil en cette position s'il ne l'est pas encore.



**Preparation:**

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

**Fondre le chocolat:**

1. Étant donné que le chauffage dans l'appareil prend beaucoup de temps pour faire fondre le chocolat, nous recommandons de faire fondre au préalable le chocolat ou le chocolat d'enrobage .Prenez env. 300g de chocolat ou 550g de chocolat d'enrobage. Vous devez adapter les quantités en fonction des variétés de chocolat.
2. Faire fondre le chocolat dans un récipient adapté sur une plaque chauffante (éventuellement dans un bain Marie) ou au four à micro-ondes. Ne pas trop faire chauffer le chocolat, sa couleur risquerait de devenir grise en refroidissant.
3. Vous pouvez également faire fondre le chocolat dans le bac de récupération après avoir branché l'appareil.
4. Mettre le bouton tournant à CHAUFFER et ajouter le chocolat en petits morceaux. Le bac de récupération a un volume d'env.1kg.

**Attention:**

Mettre le moteur en marche uniquement lorsque le chocolat est entièrement fondu.

**UTILISATION**

1. Remplir le bac de récupération de chocolat fondu ou faire fondre le chocolat selon la description ci-dessus.
2. Mettre le commutateur de fonction à CHAUFFER, pour faire fondre le chocolat voire pour le conserver à l'état liquide.
3. Si le chocolat est à l'état liquide. Mettre le commutateur à MOTEUR DE CHAUFFAGE. 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.
4. 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. Puis remettre l'appareil en marche .

**Remarque:**

Si après quelques minutes, aucune coulée de chocolat en continu n'est formée, il faudra ajouter plus de chocolat ou d'huile végétale.

1. Embrocher les morceaux de fruits sur une fourchette ou une brochette en bois, placer les noisettes et la glace sur une cuiller. Puis tremper ces derniers dans le chocolat.
2. En cas de besoin, rajoutez du chocolat liquide.

**Arrêter le fonctionnement:**

1. Mettre le commutateur en position "ARRETER" et débrancher l'appareil.
2. Verser le chocolat encore liquide dans un autre récipient.

**NETTOYAGE**

1. Toujours débranchez l'appareil de la prise murale avant tout nettoyage.
2. Ne jamais plonger le châssis du moteur et son bac de récupération dans de l'eau!
3. Ne pas utiliser des objets tranchants pour le nettoyage!
4. Ne pas utiliser des détergents abrasifs ou agressifs!

**Vis de convoyage, bac de récupération et les cascades:**

1. Nettoyer les éléments immédiatement après leur utilisation, lorsque le chocolat est encore liquide.
2. Rincer toute pièce amovible étant entrée en contact avec les produits alimentaires(cascades, vis de convoyage) via la main dans de l'eau savonneuse.



**DONNIES TECHNIQUES**

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50Hz
Puissance: 90W

**GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE**

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:
Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

**RECYCLAGE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU
Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de