

SOGO®

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruções
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



FUENTE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE FOUNTAIN
FONTAINE DE CHOCOLAT
FONTE DE CHOCOLATE
SCHOKOLADENBRUNNEN
FONTANA DI CIOCCOLATO

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-11935



AVISO IMPORTANTE: ESTE APARATO NO ES UN JUGUETE INFANTIL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

Gracias por elegir nuestra fuente de chocolate. Para que el producto funcione mejor para usted, lea detenidamente todas las instrucciones antes de usarlo, incluso si está bastante familiarizado con el aparato. Para realizar consultas en el futuro, guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro.

Este manual también se puede encontrar y descargar en nuestro sitio web www.sogo.es.

Cualquier uso incorrecto del aparato puede causar serios problemas de salud y lesiones y, en ocasiones, incluso la muerte de personas.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente.
- El fabricante desaconseja enérgicamente cualquier uso industrial o comercial del mismo.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños o personas enfermas sin supervisión. Nunca deje un aparato desatendido cuando esté en uso.
- Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma

segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros implicados.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el tapón o la fuente de chocolate.
- Utilice siempre la fuente de chocolate sobre una superficie nivelada, seca y segura.
- Se requiere precaución en superficies donde el calor puede causar un problema; se recomienda una almohadilla térmica aislada.
- Asegúrese siempre de desenchufarlo del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que la fuente de chocolate se enfríe antes de limpiarla y guardarla.
- Lleve a cabo comprobaciones periódicas del cable de alimentación para asegurarse de que no haya daños evidentes.
- Devuelva la fuente de chocolate después de un mal funcionamiento, o si se ha dañado de alguna manera, a un electricista autorizado, para que la examine, repare o ajuste, ya que se requieren herramientas especiales.

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, solo debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada similar, para evitar un peligro.
- Nunca permita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una mesa o banco, ni toque ninguna superficie caliente.
- No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno caliente o un microondas.
- No sumerja el dispositivo ni lo enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Si el dispositivo cae al agua, apáguelo inmediatamente y llévelo a un agente de servicio autorizado para que lo repare antes de volver a usarlo.
- No coloque ni guarde el aparato donde pueda caerse o ser arrastrado a una bañera o fregadero.
- No intente enchufar o desenchufar la unidad con las manos mojadas
- No sumerja el juego de cables de la fuente de chocolate o el enchufe en agua o cualquier otro líquido, para protegerse contra peligros eléctricos
- No coloque ninguna parte de este aparato en el lavavajillas.
- La fuente de chocolate no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No se recomienda el uso de un cable de extensión, ya que la sobrecarga puede producir un cortocircuito.
- En caso de utilizarlo, asegúrese de que el

voltaje del alargador sea superior al voltaje de la fuente de chocolate

- Cuando utilice el producto, tenga en cuenta que el voltaje utilizado es absolutamente correcto (el voltaje aplicable de este producto está claramente marcado en la etiqueta de clasificación del producto).
- Apague la energía en la toma de corriente antes de insertar o quitar un enchufe. Retire agarrando el enchufe; no tire del cable
- Desconecte siempre el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar

COMPONENTES



MONTAJE DE SU FUENTE DE CHOCOLATE

- Levante el conjunto de la torre de chocolate.
- Asegúrese de que la barrena de plástico esté colocada de forma segura en el eje impulsor.
- Coloque la torre de chocolate en su posición, encima de la barrena de plástico, asegurándose de que las patas de la torre estén alineadas correctamente con las tres clavijas de la base.

Nota: La fuente debe estar nivelada para funcionar correctamente.



FUNCIONAMIENTO DE SU FUENTE DE CHOCOLATE

- **Nota:** Antes de usar su fuente de chocolate por primera vez, verifique que se hayan quitado todos los empaques, luego limpie la unidad siguiendo las instrucciones bajo CUIDADO Y LIMPIEZA.
 - Coloque la fuente de chocolate en una superficie plana, seca y nivelada, de modo que la fuente de chocolate se asiente uniformemente sobre la superficie de la mesa o banco.
 - La fuente de chocolate debe estar nivelada para que funcione correctamente.
1. Asegúrese de que el interruptor de control esté en la posición APAGADO
 2. Enchufe la fuente de chocolate en una toma de corriente de 220-240 V CA y encienda la alimentación.
 3. Gire el interruptor de control a la posición "Heat". Esto calentará el cuerpo de la fuente de chocolate, listo para el chocolate derretido. La fuente de chocolate solo se puede utilizar con chocolate derretido
 4. Derretir el chocolate siguiendo las instrucciones de Derretir chocolate
 5. Vierta la mezcla de chocolate derretido en la base de la fuente y gire el interruptor de control a "Calentar" / "Motor" para arrancar el motor y encender la bomba de la barrena, permitiendo que el chocolate suba por la torre y se filtre por la parte superior y por los lados de la fuente.
 6. Deje que la fuente de chocolate funcione durante un mínimo de 5 minutos, luego verifique la consistencia. Agregue aceite adicional si es necesario.

NOTA: Si la fuente de chocolate no funciona como se esperaba, consulte la sección Solución de problemas, más adelante en este folleto.

DERRETIR EL CHOCOLATE

- El chocolate puede variar en calidad; por lo tanto, es posible que sea necesario ajustar la cantidad sugerida para que el chocolate fluya de manera uniforme. Recomendamos el uso de chocolate fundido de buena calidad, cuanto mayor sea el contenido de cacao, mejor. El chocolate negro funciona mejor. La cantidad de aceite utilizado puede variar entre 125 ml y 250 ml según el tipo de chocolate utilizado.
- **Medidas sugeridas:** Combine 1 kg de chocolate derretido con $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de canola. El método más rápido para derretir el chocolate es en el microondas, sin embargo, debes asegurarte de que el microondas no se caliente demasiado y queme el chocolate. Si su microondas no tiene un ajuste de calor medio o control de temperatura, recomendamos el método de fusión de la estufa. Permite recargas de chocolate adicionales si prepara la fuente para que la utilicen muchas personas.

- **Método de fusión en microondas:** combine 1 kg de chocolate fundido con $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de canola en un recipiente apto para microondas. Caliente a fuego medio / bajo durante 3 minutos. Retire la mezcla del microondas, revuelva y luego caliente por 1 minuto más. Repite este proceso hasta que el chocolate se haya derretido por completo y esté suave y consistente. Pruebe la consistencia con una cuchara grande para verificar si la mezcla gotea uniformemente de la cuchara. Si la mezcla es demasiado espesa, agregue aceite extra.
- **Método para derretir sobre fogón:** combine 1 kg de chocolate derretido con $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de canola en un recipiente resistente al calor. Coloque el tazón sobre una cacerola con agua hirviendo. El agua caliente no debe entrar en contacto con la base del recipiente. Revuelva la mezcla de chocolate hasta que esté completamente derretido, suave y consistente. Pruebe la consistencia con una cuchara grande para verificar si la mezcla gotea uniformemente de la cuchara. Si la mezcla es demasiado espesa, agregue aceite extra.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Asegúrese de que el interruptor de control de la fuente de chocolate esté en la posición de APAGADO, apague la alimentación en el tomacorriente y desenchufe la unidad de la fuente de alimentación.
- Cuando la unidad se haya enfriado lo suficiente como para tocarla, levante el chocolate de la torre y la barrena de plástico dejando que gotee en la base.
- Lave la torre y los accesorios de la barrena con agua tibia y jabón. Evite colocar piezas en el lavavajillas.
- No tire los restos de chocolate por el desagüe. Vierta el chocolate sobrante de la base de la fuente en una bolsa de plástico o deséchelo en un recipiente y luego tírelo a la basura.
- Vierta la mayor cantidad posible de chocolate de la base de la fuente. Limpie la base con un paño húmedo no abrasivo. Seque con papel, una toalla o un paño suave.
- No sumerja la base de la fuente de chocolate en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice paños o productos de limpieza abrasivos en ninguna parte de su fuente de chocolate.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: SS-11935

Descripción: Fuente de chocolate

Voltaje y frecuencia: 220 - 240V~ 50Hz

Potencia: 70 - 100W

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El chocolate no está fluyendo sobre la fuente como se esperaba	El chocolate es demasiado grueso	Afinar con el aceite
	La unidad no está nivelada	Nivelar la unidad sobre una mesa
	El chocolate no es suficiente	Utilizar al menos 1 kg de chocolate
	Una corriente de aire está afectando el chocolate	Haga funcionar la fuente en el interior, cierre todas las ventanas o puertas que podría suceder corriente de aire en la sala
El flujo de chocolate es intermitente, interrumpido o no fluye correctamente	Los alimentos pueden ser capturados en la base de la fuente	Vierta el exceso de chocolate en un bol y comprobar que no existen alimentos atrapados en la base de la fuente, bloqueando el flujo de chocolate. Volver a montar la unidad y vuelva a colocar el chocolate.
El chocolate ha quedado duro durante la fusión	Chocolate está demasiado caliente y quemado	El chocolate debe deshacerse y debe utilizarse el de fundir.
Se forma una película blanca alrededor de la base del chocolate	Esto es normal	La película blanca es causada por el proceso de batido cuando el chocolate se convierte a través de la bomba.

IMPORTANT WARNING. THIS APPLIANCE IS NOT A TOY

USER SAFETY INSTRUCTIONS

Thank you for choosing our Chocolate fountain. In order to let the product work better for you, please read all the instructions carefully before using it, even if you are quite familiar with appliance. To make future consultation, please keep the instruction manual in a safe place.

This manual also can be found and downloaded from our website www.sogo.es.

Any incorrect use of appliance might cause serious health issues and injuries and sometimes even death of persons.

- This appliance is intended for household use only.
- The manufacturer strongly discourages any industrial or commercial use of it.
- This appliance is not intended for use by children or infirm persons without supervision. Never leave an appliance unattended when in use.
- Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- 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 understand the hazards involved. Children

shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 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 the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Always ensure hands are dry before handling the plug or the Chocolate Fountain.
- Always operate the Chocolate Fountain on a secure, dry, level surface.
- Caution is required on surfaces where heat may cause a problem – an insulated heat pad is recommended.
- Always be sure to unplug from the socket when not in use and before cleaning.
- Always allow the chocolate fountain to cool before cleaning and storing.
- Carry out regular checks to supply cord to ensure no damage is evident.
- Return the chocolate fountain after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to an authorized electrician for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case the cord be damaged, it just be replaced only by the manufacturer, its

service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Never allow the power cord to overhang the edge of a table or bench top or touch any hot surface
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave oven
- Do not immerse the device or plug in to water or any other liquid. If the device falls into the water, turn it off immediately and take it to an authorized service agent for repair before using it again.
- Do not place or store the appliance where it can fall or be pulled into a tub or sink.
- Do not attempt to plug or unplug unit with wet hands
- Do not immerse the Chocolate Fountain's cord set or plug-in water or any other liquid to protect against electrical hazards
- Do not place any part of this appliance in a dishwasher
- The chocolate Fountain is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The use of an extension cord is not recommended, as the overload on it can produce short circuit
- In case of using it make ensure the voltage of extension cord is superior that the voltage of the chocolate fountain
- When using the product, please note that the voltage used is absolutely correct (the applicable voltage of this product is clearly

- marked on the product rating label).
- Turn the power off at the power outlet before inserting or removing a plug. Remove by grasping the plug – do not pull on the cord
 - Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

UNIT PARTS



ASSEMBLY OF YOUR CHOCOLATE FOUNTAIN

- Lift the Chocolate Tower Assembly.
 - Ensure the plastic Auger is positioned securely on the driving shaft.
 - Place the chocolate tower in position, on top of the plastic auger, ensuring the tower feet correctly aligned with the three pegs on the base.
- Note:** The fountain must be level to operate correctly.



OPERATING YOUR CHOCOLATE FOUNTAIN

- **Note:** Before using your Chocolate Fountain for the first time, check all packaging has been removed, then clean the unit following the instructions under CARE AND CLEANING.
 - Place the Chocolate Fountain on a flat dry and level surface, so the Chocolate Fountain sits evenly on the bench or table's surface.
 - The Chocolate Fountain must be level to operate correctly.
1. Ensure the control switch is set to the OFF position
 2. Plug the chocolate fountain into a 220-240V AC outlet and switch the power on
 3. Turn the control switch to "Heat" position. This will warm the body of the chocolate fountain, ready for the melted chocolate. The chocolate fountain can only be operated with pre-melted chocolate
 4. Melt chocolate, following direction under Melting Chocolate
 5. Pour the melted chocolate mixture into the base of the fountain and turn the control switch to Heat / Motor to start the motor and turn the auger pump, allowing the chocolate to be drawn up the tower and filter out the top and over the sides of the fountain.
 6. Let the chocolate fountain operate for a minimum of 5 minutes, then check the consistency. Add extra oil if required.

NOTE: If the chocolate Fountain is not operating as expected, check the Troubleshooting section later in this booklet.

MELTING CHOCOLATE

- Chocolate can vary in quality; therefore, the suggested quantity of all may need to be adjusted to make the chocolate flow consistently. We recommended the use of good quality chocolate melts, the higher the cocoa content the better. Dark chocolate works best. The amount of oil used can vary between 125ml to 250ml depending on the type of chocolate used.
- **Suggested measurements:** Combine 1kg of chocolate melts with $\frac{3}{4}$ cup of canola oil. The quickest method to melt the chocolate is in the microwave, however you need to ensure the microwave does not get too hot and burn the chocolate, if your microwave does not have a medium heat setting or temperature control, we recommended the stove top melting method. Allow for extra chocolate top ups if preparing the fountain for use by lots of people.
- **Microwave melting method:** Combine 1kg of chocolate melts with $\frac{3}{4}$ cup of canola oil in microwave proof bowl. Heat on medium/low heat setting for 3 minutes. Remove the mixture from the microwave, stir, and then heat for a further 1 minute. Repeat this process until the

chocolate has completely melted and is smooth and consistent. Test the consistency using a large spoon to check whether the mixture drips evenly from the spoon. If the mixture is too thick add extra oil.

- **Stove top melting method:** Combine 1kg of chocolate melts with $\frac{3}{4}$ cup of canola oil in a heat proof bowl. Place the bowl above a saucepan of simmering water. The hot water should not contact the base of the bowl. Stir the chocolate mixture until completely melted, smooth and consistent. Test the consistency using a large spoon to check whether the mixture drips evenly from the spoon. If the mixture is too thick add extra oil.

CARE AND CLEANING

- Ensure the chocolate fountain control switch is set to the OFF position, turn the power off at the outlet and unplug the unit from the power supply.
- When the unit has cooled enough to touch, lift the chocolate from the tower and plastic auger by letting it drip into the base.
- Wash the tower and auger attachments in warm soapy water. Avoid placing parts in the dishwasher.
- Do not dispose of leftover chocolate down the drain. Pour left over chocolate from the base of the fountain into plastic bag or dispose container then place in the rubbish.
- Pour as much chocolate out of the base of the fountain as possible. Wipe the base clean using a damp, non-abrasive cloth. Wipe dry with paper a towel or soft cloth.
- Do not immerse the base of the chocolate fountain in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaning products or cloths on any part of your Chocolate Fountain.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No: SS-11935

Description: Chocolate Fountain

Voltage and Frequency: 220 - 240V~ 50Hz

Power: 70 - 100W

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The chocolate is not flowing over the fountain as expected	The chocolates too thick	Thin with canola oil
	The unit is not level	Level the unit on the bench or table top
	Not enough chocolate	Ensure at least 1kg of chocolate used
	A draft is affecting the chocolate	Operate the fountain indoors close any windows or doors which may allow a draft in the room
The chocolate flow is intermittent, interrupted or not flowing correctly.	Chocolate may be caught in the base of the fountain	Pour express chocolate into a bowl and check for any food caught in the fountain base, blocking the chocolate flow. Reassemble the unit and replace the chocolate.
Chocolate has gone hard during melting	Chocolate has got to hot and burnt	Chocolate must be disposed of and fresh chocolate to be used.
There is a white film around the base chocolate	This is normal	The white film is caused by the churning process when the chocolate is turned through the pump

AVERTISSEMENT IMPORTANT: CET APPAREIL N'EST PAS UN JOUET

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

Merci d'avoir choisi notre fontaine à chocolat. Afin que le produit fonctionne mieux pour vous, veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de l'utiliser, même si vous connaissez bien l'appareil. Pour de futures consultations, veuillez conserver le manuel d'instructions dans un endroit sûr.

Ce manuel peut également être trouvé et téléchargé à partir de notre site Web www.sogo.es

Toute utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner de graves problèmes de santé et des blessures et, parfois, même la mort de personnes.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Le fabricant déconseille fortement toute utilisation industrielle ou commerciale de celui-ci.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, s'ils ont reçu une

surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou la fontaine à chocolat.
- Faites toujours fonctionner la fontaine de chocolat sur une surface sûre, sèche et plane.
- La prudence est de mise sur les surfaces où la chaleur peut causer un problème - un coussin chauffant isolé est recommandé.
- Assurez-vous toujours de le débrancher de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Laissez toujours refroidir la fontaine de chocolat avant de la nettoyer et de la ranger.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'aucun dommage n'est évident.
- Renvoyez la fontaine de chocolat après un dysfonctionnement, ou si elle a été endommagée de quelque manière que ce soit, à un électricien agréé, pour examen, réparation ou réglage, car

des outils spéciaux sont nécessaires.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés. Si le cordon est endommagé, il doit simplement être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation surplomber le bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher une surface chaude
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chauffé ou un four à micro-ondes.
- N'immergez pas l'appareil ou ne le branchez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans l'eau, éteignez-le immédiatement et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne placez pas et ne stockez pas l'appareil à un endroit où il pourrait tomber ou être tiré dans une baignoire ou un évier.
- N'essayez pas de brancher ou de débrancher l'appareil avec les mains mouillées
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche de la fontaine à chocolat dans l'eau ou tout autre liquide, pour vous protéger contre les risques électriques
- Ne placez aucune pièce de cet appareil dans un lave-vaisselle
- La fontaine à chocolat n'est pas destinée à être utilisée au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée, car la surcharge peut produire un court-circuit.

- En cas d'utilisation, assurez-vous que la tension de la rallonge est supérieure à la tension de la fontaine à chocolat
- Lors de l'utilisation du produit, veuillez noter que la tension utilisée est absolument correcte (la tension applicable de ce produit est clairement indiquée sur l'étiquette signalétique du produit).
- Mettez l'appareil hors tension au niveau de la prise de courant avant d'insérer ou de retirer une fiche. Retirez en saisissant la fiche - ne tirez pas sur le cordon
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

PIÈCES DE L'UNITÉ



MONTAGE DE VOTRE FONTAINE À CHOCOLAT

- Soulevez l'assemblage de la tour de chocolat.
- Assurez-vous que la tarière en plastique est bien positionnée sur l'arbre d'entraînement.
- Placez la tour de chocolat en place, au-dessus de la vis en plastique, en vous assurant que les pieds de la tour sont correctement alignés avec les trois chevilles de la base.

Remarque: la fontaine doit être de niveau pour fonctionner correctement.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE FONTAINE À CHOCOLAT

- **Remarque:** avant d'utiliser votre fontaine à chocolat pour la première fois, vérifiez que tous les emballages ont été retirés, puis nettoyez l'appareil en suivant les instructions sous ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
 - Placez la fontaine à chocolat sur une surface plane, sèche et de niveau, de sorte que la fontaine à chocolat repose uniformément sur la surface du banc ou de la table.
 - La fontaine de chocolat doit être de niveau pour fonctionner correctement.
1. Assurez-vous que l'interrupteur de commande est en position OFF
 2. Branchez la fontaine de chocolat dans une prise 220-240V AC et mettez l'appareil sous tension
 3. Tournez le commutateur de commande sur la position «Heat». Cela réchauffera le corps de la fontaine de chocolat, prêt pour le chocolat fondu. La fontaine à chocolat ne peut fonctionner qu'avec du chocolat pré-fondu
 4. Faire fondre le chocolat, en suivant les instructions sous Faire fondre le chocolat
 5. Versez le mélange de chocolat fondu dans la base de la fontaine et tournez l'interrupteur de commande sur "Heat" / "Motor" pour démarrer le moteur et faire tourner la pompe à vis sans fin, permettant au chocolat d'être aspiré dans la tour et de filtrer le haut et par-dessus les côtés de la fontaine.
 6. Laissez la fontaine de chocolat fonctionner pendant au moins 5 minutes, puis vérifiez la consistance. Ajoutez de l'huile supplémentaire si nécessaire.
- **REMARQUE:** Si la fontaine à chocolat ne fonctionne pas comme prévu, consultez la section Dépannage, plus loin dans ce livret.

FONDRE LE CHOCOLAT

- Le chocolat peut varier en qualité; par conséquent, la quantité suggérée peut devoir être ajustée pour que le chocolat coule de manière cohérente. Nous recommandons l'utilisation de chocolat fondant de bonne qualité, plus la teneur en cacao est élevée, mieux c'est. Le chocolat noir fonctionne mieux. La quantité d'huile utilisée peut varier entre 125 ml et 250 ml selon le type de chocolat utilisé.
- **Mesures suggérées:** Combinez 1 kg de chocolat fondu avec $\frac{3}{4}$ tasse d'huile de canola. La méthode la plus rapide pour faire fondre le chocolat est au micro-ondes, mais vous devez vous assurer que le micro-ondes ne chauffe pas trop et ne brûle pas le chocolat. Si votre micro-ondes n'a pas de réglage de chaleur moyen ou de contrôle de température, nous vous recommandons la méthode de fusion sur la cuisinière. Permet des recharges supplémentaires en chocolat si vous préparez

la fontaine à être utilisée par de nombreuses personnes.

- **Méthode de fusion au micro-ondes:** Mélanger 1 kg de chocolat fondu avec $\frac{3}{4}$ tasse d'huile de canola dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer à feu moyen / doux pendant 3 minutes. Retirer le mélange du micro-ondes, remuer et chauffer 1 minute de plus. Répétez ce processus jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et qu'il soit lisse et homogène. Testez la consistance à l'aide d'une grande cuillère pour vérifier si le mélange s'égoutte uniformément de la cuillère. Si le mélange est trop épais, ajoutez de l'huile supplémentaire.
- **Méthode de fusion sur la cuisinière:** Combinez 1 kg de chocolat fondu avec $\frac{3}{4}$ tasse d'huile de canola dans un bol résistant à la chaleur. Placez le bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. L'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec la base du bol. Remuez le mélange de chocolat jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, lisse et homogène. Testez la consistance à l'aide d'une grande cuillère pour vérifier si le mélange s'égoutte uniformément de la cuillère. Si le mélange est trop épais, ajoutez de l'huile supplémentaire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Assurez-vous que l'interrupteur de commande de la fontaine de chocolat est réglé sur la position OFF, coupez l'alimentation au niveau de la prise et débranchez l'unité de l'alimentation électrique.
- Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché, soulevez le chocolat de la tour et de la vis sans fin en plastique en le laissant s'égoutter dans la base.
- Lavez les accessoires de la tour et de la tarière dans de l'eau chaude savonneuse. Évitez de placer des pièces dans le lave-vaisselle.
- Ne jetez pas les restes de chocolat dans les égouts. Versez les restes de chocolat de la base de la fontaine dans un sac en plastique, ou jetez-les dans un récipient et placez-le ensuite à la poubelle.
- Versez autant de chocolat que possible de la base de la fontaine. Essayez la base avec un chiffon humide et non abrasif. Essayez avec du papier, une serviette ou un chiffon doux.
- Ne plongez pas la base de la fontaine à chocolat dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de chiffons abrasifs sur aucune partie de votre fontaine à chocolat.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Numéro de modèle: SS-11935

Description: Fontaine de chocolat

Tension et fréquence: 220 - 240V~ 50Hz

Puissance: 70 - 100W

DÉPPANAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le chocolat ne coule pas dans la source comme prévu	Le chocolat est trop épais	Affiner avec de l'huile
	L'unité n'est pas au niveau	Niveau de l'unité sur une table
	Le chocolat n'est pas assez	Utilisez au moins 1 kg de chocolat
	Une courant d'air affecte le chocolat	Exécutez la source à l'intérieur, fermez toutes les fenêtres ou des portes qui pourraient arriver d'air dans la chambre
Flux de chocolat est intermittent ou interrompu, ou ne circule pas correctement	Les aliments peuvent être saisis dans la base de la fontaine	Verser sur le chocolat dans un bol et vérifiez la présence de nourriture coincée à la base de la source, bloquant l'écoulement du chocolat. Remonter le groupe et de remplacer le chocolat.
Le chocolat a été difficile pour la fusion	Le chocolat est trop chaud et brûlé	Faire fondre le chocolat doit être utilisé pour faire fondre.
Il forme un film blanc autour de la base de chocolat	Ceci est normal	La couche blanche est causée par le processus de mélange lorsque le chocolat devient à travers la pompe.

AVISO IMPORTANTE: ESTE APARELHO NAO É UM BRINQUEDO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO USUÁRIO

Obrigado por escolher nossa fonte de chocolate. Para que o produto funcione melhor para você, leia atentamente todas as instruções antes de usá-lo, mesmo se você estiver familiarizado com o aparelho. Para fazer consultas futuras, mantenha o manual de instruções em local seguro.

Este manual também pode ser encontrado e baixado de nosso site www.sogo.es.

Qualquer uso incorreto do aparelho pode causar sérios problemas de saúde e lesões e, às vezes, até a morte de pessoas.

- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.
- O fabricante desencoraja fortemente qualquer uso industrial ou comercial dele.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas enfermas sem supervisão. Nunca deixe um aparelho sem vigilância quando estiver em uso.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura

e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Certifique-se sempre de que suas mãos estão secas antes de manusear o plugue ou a fonte de chocolate.
- Sempre opere a fonte de chocolate em uma superfície segura, seca e nivelada.
- É necessário cuidado em superfícies onde o calor pode causar problemas - uma almofada térmica isolada é recomendada.
- Certifique-se sempre de desconectar da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar.
- Sempre deixe a fonte de chocolate esfriar antes de limpar e armazenar.
- Faça verificações regulares no cabo de alimentação para garantir que nenhum dano seja evidente.
- Devolva a fonte de chocolate após um mau funcionamento, ou se tiver sido danificada de alguma forma, a um electricista autorizado, para exame, reparo ou ajuste, conforme necessário

ferramentas especiais.

- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de o cabo estar danificado, deve apenas ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar perigos.
- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na borda de uma mesa ou bancada ou toque em qualquer superfície quente
- Não coloque este aparelho sobre ou perto de gás quente ou queimador elétrico, ou onde possa tocar em um forno aquecido ou forno de micro-ondas
- Não mergulhe o dispositivo ou plugue em água ou qualquer outro líquido. Se o dispositivo cair na água, desligue-o imediatamente e leve-o a um agente de serviço autorizado para conserto antes de usá-lo novamente.
- Não coloque ou guarde o aparelho onde possa cair ou ser puxado para dentro de uma banheira ou pia.
- Não tente conectar ou desconectar a unidade com as mãos molhadas
- Não mergulhe o conjunto de cabos da fonte de chocolate ou plugue em água ou qualquer outro líquido, para proteger contra riscos elétricos
- Não coloque qualquer parte deste aparelho na máquina de lavar louça
- A fonte de chocolate não deve ser operada por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.
- O uso de um cabo de extensão não é recomendado, pois a sobrecarga nele pode produzir um curto-circuito

- No caso de utilizá-lo, certifique-se de que a tensão do cabo de extensão é superior à tensão da fonte de chocolate
- Ao usar o produto, observe que a voltagem usada é absolutamente correta (a voltagem aplicável deste produto está claramente marcada na etiqueta de classificação do produto).
- Desligue a energia na tomada antes de inserir ou remover um plugue. Remova segurando o plugue - não puxe o cabo
- Sempre desconecte o aparelho da alimentação se for deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.

PARTES DA UNIDADE



MONTAGEM DA SUA FONTE DE CHOCOLATE

- Levante o conjunto da torre de chocolate.
 - Certifique-se de que o sem-fim de plástico está posicionado com segurança no eixo de acionamento.
 - Posicione a torre de chocolate, no topo da rosca plástica, garantindo que os pés da torre estejam corretamente alinhados com os três pinos da base.
- Nota:** A fonte deve ser nivelada para funcionar corretamente.



OPERANDO SUA FONTE DE CHOCOLATE

- **Nota:** antes de usar a fonte de chocolate pela primeira vez, verifique se todas as embalagens foram removidas e, em seguida, limpe a unidade seguindo as instruções em CUIDADOS E LIMPEZA.
 - Coloque a fonte de chocolate em uma superfície plana, seca e nivelada, de modo que a fonte de chocolate fique por igual na bancada ou superfície da mesa.
 - A fonte de chocolate deve estar nivelada para funcionar corretamente.
1. Certifique-se de que a chave de controle esteja na posição OFF
 2. Conecte a fonte de chocolate a uma tomada de 220-240 V CA e ligue a alimentação
 3. Gire a chave de controle para a posição "Calor". Isso vai aquecer o corpo da fonte de chocolate, pronto para o chocolate derretido. A fonte de chocolate só pode ser operada com chocolate pré-derretido
 4. Derreta o chocolate seguindo as instruções em Chocolate derretido
 5. Despeje a mistura de chocolate derretido na base da fonte e gire a chave de controle para "Heat" / "Motor" para ligar o motor e girar a bomba do sem-fim, permitindo que o chocolate seja puxado para cima da torre e filtrado pelo topo os lados da fonte.
 6. Deixe a fonte de chocolate funcionar por no mínimo 5 minutos e, em seguida, verifique a consistência. Adicione óleo extra, se necessário.
- **NOTA:** Se a fonte de chocolate não estiver funcionando como esperado, verifique a seção Solução de problemas, mais adiante neste livreto.

DERRETIDO O CHOCOLATE

- O chocolate pode variar em qualidade; portanto, a quantidade sugerida pode precisar ser ajustada para fazer o chocolate fluir de forma consistente. Recomendamos o uso de derretimentos de chocolate de boa qualidade, quanto maior o teor de cacau, melhor. Chocolate amargo funciona melhor. A quantidade de óleo utilizada pode variar entre 125ml a 250ml dependendo do tipo de chocolate utilizado.
- **Medidas sugeridas:** Combine 1kg de chocolate derretido com $\frac{3}{4}$ xícara de óleo de canola. O método mais rápido para derreter o chocolate é no microondas, no entanto, você precisa garantir que o microondas não fique muito quente e queime o chocolate. Se o seu micro-ondas não tiver uma configuração de calor médio ou controle de temperatura, recomendamos o método de fusão no fogão. Permite recargas extras de chocolate se preparar a fonte para ser usada por muitas pessoas.
- **Método de fusão no microondas:** Combine 1kg de chocolate derretido com $\frac{3}{4}$ xícara de óleo

de canola em uma tigela à prova de microondas. Aqueça em temperatura média / baixa por 3 minutos. Retire a mistura do microondas, mexa e aqueça por mais 1 minuto. Repita este processo até que o chocolate tenha derretido completamente e esteja macio e consistente. Teste a consistência usando uma colher grande para verificar se a mistura goteja uniformemente da colher. Se a mistura for muito grossa, adicione óleo extra.

- **Método de derretimento no fogão:** Combine 1kg de chocolate derretido com $\frac{3}{4}$ xícara de óleo de canola em uma tigela à prova de calor. Coloque a tigela sobre uma panela com água fervente. A água quente não deve entrar em contato com a base da tigela. Mexa a mistura de chocolate até que esteja completamente derretida, lisa e consistente. Teste a consistência usando uma colher grande para verificar se a mistura goteja uniformemente da colher. Se a mistura for muito grossa, adicione óleo extra.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Certifique-se de que o interruptor de controle da fonte de chocolate está na posição OFF, desligue a energia na tomada e desconecte a unidade da fonte de alimentação.
- Quando o aparelho esfriar o suficiente para ser tocado, levante o chocolate da torre e a broca de plástico deixando-o pingar na base.
- Lave a torre e os acessórios do trado em água morna com sabão. Evite colocar as peças na máquina de lavar louça.
- Não jogue as sobras de chocolate no ralo. Despeje o restante do chocolate da base da fonte em um saco plástico ou descarte em um recipiente e coloque-o no lixo.
- Despeje o máximo possível de chocolate da base da fonte. Limpe a base com um pano úmido e não abrasivo. Seque com papel uma toalha ou pano macio.
- Não mergulhe a base da fonte de chocolate em água ou qualquer outro líquido.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou panos em qualquer parte de sua Fonte de Chocolate.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo nº: SS-11935

Descrição: Fonte de chocolate

Tensão e frequência: 220 - 240V~ 50Hz

Potência: 70 - 100W

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O chocolate não está fluindo na fonte conforme o esperado	O chocolate é muito grosso	Filtrar com óleo
	A unidade não está nivelada	Nível de unidade no topo da mesa
	O chocolate não é suficiente	Use pelo menos 1 kg de chocolate
	Uma corrente de ar está afetando a chocolate	Executar a fonte interior, feche todas as janelas ou portas que poderia acontecer o fluxo de ar na sala
Chocolate fluxo é intermitente, interrompido ou não fluindo corretamente	Os alimentos podem ser capturados na base da fonte	Despeje sobre o chocolate numa tigela e verificar se há qualquer alimento preso na base da fonte, bloqueando o fluxo de chocolate. Volte a montar a unidade e substitua o chocolate.
O chocolate tem sido difícil para a fusão	Chocolate é muito quente e queimou	Derreta o chocolate deve ser usado para derreter.
Ele forma uma película branca ao redor da base de chocolate	Isso é normal	A película branca é causada pelo processo de mistura, quando o chocolate torna-se através da bomba.

BEWAHEN SIE DIESE ANWEISUNGEN WICHTIGER HINWEIS: DIESES GERÄT IST KEIN SPIELZEUG

BENUTZERSICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Schokoladenbrunnen entschieden haben. Damit das Produkt besser für Sie funktioniert, lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden, auch wenn Sie mit dem Gerät vertraut sind. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, um zukünftige Konsultationen durchführen zu können.

Dieses Handbuch kann auch von unserer Website www.sogo.es gefunden und heruntergeladen werden

Jede falsche Verwendung des Geräts kann zu ernsthaften Gesundheitsproblemen und Verletzungen und manchmal sogar zum Tod von Personen führen.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Der Hersteller rät von jeglicher industriellen oder kommerziellen Verwendung ab.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht bestimmt. Lassen Sie ein Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es verwendet wird.
- Kleinkinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem

Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stopfen oder den Schokoladenbrunnen anfassen.
- Betreiben Sie den Schokoladenbrunnen immer auf einer sicheren, trockenen und ebenen Oberfläche.
- Bei Oberflächen, auf denen Hitze Probleme verursachen kann, ist Vorsicht geboten. Ein isoliertes Wärmekissen wird empfohlen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn diese nicht verwendet wird und bevor Sie sie reinigen.
- Lassen Sie den Schokoladenbrunnen immer abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und lagern.
- Führen Sie regelmäßige Überprüfungen des Versorgungskabels durch, um sicherzustellen, dass keine Schäden erkennbar sind.
- Senden Sie den Schokoladenbrunnen nach einer Fehlfunktion oder wenn er auf irgendeine Weise beschädigt wurde, zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an einen autorisierten Elektriker zurück, da Spezialwerkzeuge erforderlich sind.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Falls das Kabel beschädigt ist, muss es nur vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals über die Kante eines Tisches oder einer Tischplatte hinausragen oder eine heiße Oberfläche berühren
- Stellen Sie dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gases oder eines elektrischen Brenners auf oder in der Nähe eines beheizten Ofens oder einer Mikrowelle
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, schalten Sie es sofort aus und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wieder verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nicht dort auf, wo es in eine Wanne oder ein Waschbecken herunterfallen oder gezogen werden kann.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät mit nassen Händen ein- oder auszustecken
- Tauchen Sie das Kabelset des Schokoladenbrunnens nicht ein und stecken Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor elektrischen Gefahren zu schützen
- Stellen Sie kein Teil dieses Geräts in die Spülmaschine
- Der Schokoladenbrunnen darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen, da die Überlastung einen Kurzschluss verursachen kann

- Stellen Sie bei Verwendung sicher, dass die Spannung des Verlängerungskabels der Spannung des Schokoladenbrunnens überlegen ist
- Bitte beachten Sie bei der Verwendung des Produkts, dass die verwendete Spannung absolut korrekt ist (die anwendbare Spannung dieses Produkts ist auf dem Produktbewertungsetikett deutlich angegeben).
- Schalten Sie die Steckdose aus, bevor Sie einen Stecker einstecken oder entfernen. Entfernen Sie es, indem Sie den Stecker greifen - ziehen Sie nicht am Kabel
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.

EINHEITSTEILE



MONTAGE IHRES SCHOKOLADENBRUNNENS

- Heben Sie die Schokoladenturmbaugruppe an.
- Stellen Sie sicher, dass die Kunststoffschnecke sicher auf der Antriebswelle positioniert ist.
- Stellen Sie den Schokoladenturm auf die Kunststoffschnecke und achten Sie darauf, dass die Turmfüße korrekt mit den drei Stiften an der Basis ausgerichtet sind.
- **Hinweis:** Der Springbrunnen muss eben sein, um ordnungsgemäß zu funktionieren.



BETRIEB IHRES SCHOKOLADENBRUNNENS

- **Hinweis:** Bevor Sie Ihren Schokoladenbrunnen zum ersten Mal verwenden, überprüfen Sie, ob alle Verpackungen entfernt wurden, und reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen unter PFLEGE UND REINIGUNG.
 - Stellen Sie den Schokoladenbrunnen auf eine flache, trockene und ebene Fläche, damit der Schokoladenbrunnen gleichmäßig auf der Oberfläche der Bank oder des Tisches sitzt.
 - Der Schokoladenbrunnen muss eben sein, um ordnungsgemäß zu funktionieren.
1. Stellen Sie sicher, dass der Steuerschalter auf OFF steht
 2. Schließen Sie den Schokoladenbrunnen an eine 220-240-V-Steckdose an und schalten Sie die Stromversorgung ein
 3. Drehen Sie den Steuerschalter in die Position „Heizen“. Dies erwärmt den Körper des Schokoladenbrunnens und ist bereit für die geschmolzene Schokolade. Der Schokoladenbrunnen kann nur mit vorgeschmolzener Schokolade betrieben werden
 4. Schmelzen Sie die Schokolade gemäß den Anweisungen unter Schmelzen der Schokolade
 5. Gießen Sie die geschmolzene Schokoladenmischung in den Boden des Brunnens und stellen Sie den Steuerschalter auf „Heizen“ / „Motor“, um den Motor zu starten und die Schneckenpumpe zu drehen. So kann die Schokolade aus dem Turm gezogen und oben und die Seiten des Brunnens herausgefiltert werden.
 6. Lassen Sie den Schokoladenbrunnen mindestens 5 Minuten lang laufen und überprüfen Sie dann die Konsistenz. Fügen Sie bei Bedarf zusätzliches Öl hinzu.
- **HINWEIS:** Wenn der Schokoladenbrunnen nicht wie erwartet funktioniert, lesen Sie den Abschnitt zur Fehlerbehebung weiter unten in dieser Broschüre.

SCHOKOLADE SCHMELZEN

- Schokolade kann in der Qualität variieren; Daher muss die vorgeschlagene Menge möglicherweise angepasst werden, damit die Schokolade gleichmäßig fließt. Wir empfehlen die Verwendung von Schokoladenschmelzen guter Qualität. Je höher der Kakaogehalt, desto besser. Dunkle Schokolade funktioniert am besten. Die Menge des verwendeten Öls kann je nach Art der verwendeten Schokolade zwischen 125 ml und 250 ml variieren.
- **Empfohlene Messungen:** Kombinieren Sie 1 kg Schokoladenschmelze mit $\frac{3}{4}$ Tasse Rapsöl. Die schnellste Methode zum Schmelzen der Schokolade ist in der Mikrowelle. Sie müssen jedoch sicherstellen, dass die Mikrowelle nicht zu heiß wird und die Schokolade verbrennt. Wenn Ihre Mikrowelle keine mittlere Hitzeeinstellung

oder Temperaturregelung hat, empfehlen wir die Herdschmelzmethode. Ermöglicht zusätzliche Schokoladenauffüllungen, wenn der Brunnen für viele Personen vorbereitet wird.

- **Mikrowellenschmelzmethode:** Kombinieren Sie 1 kg Schokoladenschmelze mit $\frac{3}{4}$ Tasse Rapsöl in einer mikrowellenfesten Schüssel. Bei mittlerer / niedriger Hitze 3 Minuten erhitzen. Nehmen Sie die Mischung aus der Mikrowelle, rühren Sie um und erhitzen Sie sie noch 1 Minute. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und glatt und gleichmäßig ist. Testen Sie die Konsistenz mit einem großen Löffel, um festzustellen, ob die Mischung gleichmäßig vom Löffel tropft. Wenn die Mischung zu dick ist, fügen Sie zusätzliches Öl hinzu.
- **Schmelzmethode auf dem Herd:** 1 kg Schokoladenschmelze mit $\frac{3}{4}$ Tasse Rapsöl in einer hitzebeständigen Schüssel vermischen. Stellen Sie die Schüssel über einen Topf mit siedendem Wasser. Das heiße Wasser darf den Boden der Schüssel nicht berühren. Rühren Sie die Schokoladenmischung, bis sie vollständig geschmolzen, glatt und gleichmäßig ist. Testen Sie die Konsistenz mit einem großen Löffel, um festzustellen, ob die Mischung gleichmäßig vom Löffel tropft. Wenn die Mischung zu dick ist, fügen Sie zusätzliches Öl hinzu.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Schokoladenbrunnen-Steuerschalter auf OFF steht, schalten Sie die Steckdose aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät so weit abgekühlt ist, dass es berührt werden kann, heben Sie die Schokolade vom Turm und der Plastikschncke ab, indem Sie sie in den Boden tropfen lassen.
- Waschen Sie die Turm- und Schneckenaufsätze in warmem Seifenwasser. Stellen Sie keine Teile in die Spülmaschine.
- Entsorgen Sie keine Schokoladenreste im Abfluss. Gießen Sie Schokoladenreste vom Boden des Brunnens in eine Plastiktüte oder entsorgen Sie sie in einem Behälter und legen Sie sie dann in den Müll.
- Gießen Sie so viel Schokolade wie möglich aus dem Boden des Brunnens. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch sauber. Mit einem Handtuch oder einem weichen Tuch trocken wischen.
- Tauchen Sie den Boden des Schokoladenbrunnens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Tücher an irgendeinem Teil Ihres Schokoladenbrunnens.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modellnummer: SS-11935

Beschreibung: Schokoladenbrunnen

Spannung und Frequenz: 220 - 240V~ 50 Hz

Leistung: 70 - 100W

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Die Schokolade fließt nicht wie erwartet	Die Schokolade ist zu dick	Mit Rapsöl verdünnen
	Das Gerät ist nicht nivelliert	Setzen Sie das Gerät waagrecht auf eine stabile Oberfläche
	Nicht genug Schokolade	Verwenden Sie mind. 1 kg Schokolade
	Windzug wirft sich auf die Schokolade aus	Betreiben Sie den Brunnen innen und schließen Sie alle Fenster und Türen, die einen Windzug einlassen könnten
Der Schokoladenfluss kommt nur stoßweise, unterbrochen oder fließt nicht richtig	Die Schokolade ist im Sockel des Brunnen festgesetzt	Gießen Sie die Schokolade in eine Schüssel und überprüfen Sie ob sich die Schokolade im Sockel festgesetzt hat und somit den Schokoladenfluss blockiert. Montieren Sie das Gerät wieder und ersetzen Sie die Schokolade.
Die Schokolade ist während des Schmelzens erhärtet	Die Schokolade ist zu heiß oder ist verbrannt.	Die Schokolade muss entsorgt und mit frischer Schokolade ersetzt werden.
Es bildet sich ein weißer Film auf dem Teller des Brunnen	Das ist normal	Der weiße Film wird durch die Bewegung verursacht, wenn die Schokolade gepumpt wird.

AVVERTIMENTO IMPORTANTE; QUESTO APPARECCHIO NON È UN GIOCATTOLO

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

Grazie per aver scelto la nostra fontana di cioccolato. Affinché il prodotto funzioni meglio per voi, vi preghiamo di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzarlo, anche se avete abbastanza familiarità con l'apparecchio. Per consultazioni future, conservare il manuale di istruzioni in un luogo sicuro.

Questo manuale può anche essere trovato e scaricato dal nostro sito web www.sogo.es.

Qualsiasi uso improprio dell'apparecchio potrebbe causare gravi problemi di salute e lesioni e, talvolta, anche la morte di persone.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Il produttore ne sconsiglia vivamente l'uso industriale o commerciale.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone inferme senza supervisione. Non lasciare mai un apparecchio incustodito quando è in uso.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio

in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti.
- Assicurati sempre che le tue mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o la fontana di cioccolato.
- Utilizzare sempre la fontana di cioccolato su una superficie stabile, asciutta e piana.
- È necessaria cautela sulle superfici in cui il calore può causare problemi: si consiglia un termoforo isolato.
- Assicurarsi sempre di scollegare la presa dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare la fontana di cioccolato prima di pulirla e riporla.
- Eseguire controlli regolari sul cavo di alimentazione, per assicurarsi che non siano evidenti danni.
- Restituire la fontana di cioccolato dopo un malfunzionamento, o se è stata danneggiata in qualsiasi modo, a un elettricista autorizzato, per l'esame, la riparazione o la regolazione, poiché sono necessari strumenti per scopi

speciali.

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Nel caso in cui il cavo sia danneggiato, deve essere semplicemente sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata, al fine di evitare rischi.
- Non lasciare mai che il cavo di alimentazione sporga dal bordo di un tavolo o da un piano di lavoro o che tocchi una superficie calda
- Non posizionare questo apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, o dove potrebbe toccare un forno caldo o un forno a microonde
- Non immergere il dispositivo o la spina in acqua o altri liquidi. Se il dispositivo cade in acqua, spegnerlo immediatamente e portarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di utilizzarlo di nuovo.
- Non collocare o riporre l'apparecchio dove possa cadere o essere trascinato in una vasca o in un lavandino.
- Non tentare di collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate
- Non immergere il cavo o la spina della fontana di cioccolato in acqua o altri liquidi, per proteggerla dai rischi elettrici
- Non mettere nessuna parte di questo apparecchio in lavastoviglie
- La fontana di cioccolato non è progettata per essere azionata mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Si sconsiglia l'uso di una prolunga in quanto il sovraccarico può produrre un cortocircuito

- In caso di utilizzo, assicurarsi che la tensione della prolunga sia superiore a quella della fontana di cioccolato
- Quando si utilizza il prodotto, tenere presente che il voltaggio utilizzato è assolutamente corretto (il voltaggio applicabile di questo prodotto è chiaramente indicato sull'etichetta del prodotto).
- Spegnerne l'alimentazione dalla presa di corrente prima di inserire o rimuovere una spina. Rimuovere afferrando la spina - non tirare il cavo
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.

PARTI DELL'UNITÀ



ASSEMBLAGGIO DELLA TUA FONTANA DI CIOCCOLATO

- Sollevare il gruppo torre di cioccolato.
- Verificare che la coclea di plastica sia posizionata saldamente sull'albero motore.
- Posizionare la torre di cioccolato in posizione, sopra la coclea di plastica, assicurandosi che i piedini della torre siano correttamente allineati con i tre pioli sulla base.

Nota: la fontana deve essere a livello per funzionare correttamente.



FUNZIONAMENTO DELLA FONTANA DI CIOCCOLATO

- **Nota:** prima di utilizzare la fontana di cioccolato per la prima volta, controllare che tutti gli imballaggi siano stati rimossi, quindi pulire l'unità seguendo le istruzioni in CURA E PULIZIA.
 - Posizionare la fontana di cioccolato su una superficie piana, asciutta e livellata, in modo che la fontana di cioccolato si trovi in modo uniforme sulla superficie del banco o del tavolo.
 - La fontana di cioccolato deve essere a livello per funzionare correttamente.
1. Assicurarsi che l'interruttore di controllo sia impostato sulla posizione OFF
 2. Collegare la fontana di cioccolato a una presa da 220-240 V CA e accendere l'alimentazione
 3. Portare l'interruttore di controllo in posizione "Heat". Questo scalderà il corpo della fontana di cioccolato, pronto per il cioccolato fuso. La fontana di cioccolato può essere utilizzata solo con cioccolato pre-fuso
 4. Sciogliere il cioccolato seguendo le indicazioni in Sciogliere il cioccolato
 5. Versare la miscela di cioccolato sciolto nella base della fontana e posizionare l'interruttore di comando su "Heat" / "Motor" per avviare il motore e ruotare la pompa della coclea, consentendo al cioccolato di essere aspirato dalla torre e filtrare la parte superiore e oltre ai lati della fontana.
 6. Lasciare in funzione la fontana di cioccolato per almeno 5 minuti, quindi controllare la consistenza. Aggiungere olio extra se necessario.
- **NOTA:** se la fontana di cioccolato non funziona come previsto, consultare la sezione Risoluzione dei problemi, più avanti in questo opuscolo.

FONDERE IL CIOCCOLATO

- Il cioccolato può variare in termini di qualità; pertanto, potrebbe essere necessario regolare la quantità suggerita per far scorrere il cioccolato in modo coerente. Si consiglia di utilizzare cioccolato fondente di buona qualità, maggiore è il contenuto di cacao, meglio è. Il cioccolato fondente funziona meglio. La quantità di olio utilizzato può variare tra 125ml e 250ml a seconda del tipo di cioccolato utilizzato.
- **Misure consigliate:** unire 1 kg di cioccolato fondente con $\frac{3}{4}$ tazza di olio di canola. Il metodo più rapido per sciogliere il cioccolato è nel microonde, tuttavia è necessario assicurarsi che il microonde non diventi troppo caldo e bruci il cioccolato. Se il tuo forno a microonde non ha una temperatura media o un controllo della temperatura, ti consigliamo il metodo di fusione del fornello. Consente ricariche extra di cioccolato se si prepara la fontana per essere utilizzata da molte persone.
- **Metodo di fusione a microonde:** unire 1 kg di cioccolato fondente con $\frac{3}{4}$ tazza di olio di canola

in una ciotola adatta al microonde. Riscaldare a fuoco medio / basso per 3 minuti. Rimuovere la miscela dal microonde, mescolare e riscaldare per un altro minuto. Ripeti questo processo fino a quando il cioccolato non si sarà completamente sciolto e sarà liscio e consistente. Prova la consistenza usando un cucchiaino grande per verificare se la miscela gocciola in modo uniforme dal cucchiaino. Se la miscela è troppo densa, aggiungi olio extra.

- Metodo di fusione del fornello: unire 1 kg di cioccolato fondente con $\frac{3}{4}$ tazza di olio di canola in una ciotola resistente al calore. Metti la ciotola sopra una casseruola di acqua bollente. L'acqua calda non deve entrare in contatto con la base della ciotola. Mescolare il composto di cioccolato fino a quando non è completamente sciolto, liscio e consistente. Prova la consistenza usando un cucchiaino grande per verificare se la miscela gocciola in modo uniforme dal cucchiaino. Se la miscela è troppo densa, aggiungi olio extra.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Assicurarsi che l'interruttore di controllo della fontana di cioccolato sia impostato sulla posizione OFF, spegnere l'alimentazione dalla presa e scollegare l'unità dall'alimentazione.
- Quando l'unità si è raffreddata abbastanza da poter essere toccata, sollevare il cioccolato dalla torre e dalla coclea di plastica facendolo gocciolare nella base.
- Lavare la torre e gli accessori della coclea in acqua calda e sapone. Evitare di mettere le parti nella lavastoviglie.
- Non gettare il cioccolato avanzato nello scarico. Versare il cioccolato avanzato dalla base della fontana in un sacchetto di plastica, oppure smaltirlo in un contenitore e poi metterlo nella spazzatura.
- Versare quanto più cioccolato possibile dalla base della fontana. Pulisci la base con un panno umido e non abrasivo. Asciugare con carta o tovagliolo o un panno morbido.
- Non immergere la base della fontana di cioccolato in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare prodotti o panni abrasivi su nessuna parte della fontana di cioccolato.

SPECIFICHE TECNICHE

No di modello: SS-11935

Descrizione: Fontana di cioccolato

Tensione e frequenza: 220-240 V~ 50 Hz

Potenza: 70 - 100W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	RIMEDIO
Il cioccolato non scorre sopra la fontana come previsto	Il cioccolato è troppo spesso	Sottile con olio di canola
	L'unità non è livellata	Livellare l'unità sul tavolo o banco
	Non sufficiente cioccolato	Assicurarsi che almeno 1 kg di cioccolato è usato
	Una bozza sta influenzando il cioccolato	Utilizzare la fontana al chiuso, chiudere tutte le finestre o porte che possono permettere una bozza nella stanza
Il flusso di cioccolato è intermittente, interrotto o non scorre correttamente	Ciocolato può essere catturato nella base della fontana	Versare il cioccolato espresso in una ciotola e verificare la presenza di qualsiasi cibo catturati nella base fontana, bloccando il flusso del cioccolato. Rimontare l'unità e sostituire il cioccolato
Il cioccolato si è indurito durante la fusione	Il cioccolato ha troppo caldo e si è bruciato	Il cioccolato deve essere smaltito e cioccolato fresco deve essere utilizzato
C'è una pellicola bianca intorno al cioccolato di base	E 'normale	La pellicola bianca è causata dal processo di zangolatura quando il cioccolato è attivato attraverso la pompa

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de baja tensión 2014/35/CE, la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE, la Directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with Low Voltage Directive 2014/35/EC, Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la Directive Basse Tension 2014/35/CE, la directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE, la directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements et la directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, España
Producto fabricado en P.R.C - Diseñado por
SOGO basada en las normas de calidad
europeas
Servicio postventa: www.sogosat.com
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



Importado por:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo
SOGO com base nas normas de qualidade
europeias.
Serviço pós-venda: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



Imported by:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Product made in P.R.C. – Designed by
SOGO based on the European Quality
Standards
Customer Service: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in qui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



Importato da:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espanha
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Importé par:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.
Service après-vente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



Importiert durch:

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Spain
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von
Sogo auf der Grundlage der europäischen
Qualitätsstandards
Kundendienst: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-11935

