

SOGO®

Human Technology

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



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

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

ref. SS-11970



IMPORTANTE:

- **Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.**
- **Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es**
- **Conserve estas instrucciones para futuras consultas.**

AVISO IMPORTANTE:

Este aparato no es un juguete infantil. Le recomendamos que antes del primer uso del aparato, lea las instrucciones de seguridad y uso que encontrará en el manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.

- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas, para evitar peligros.
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico

al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo en el enchufe mismo y no tirando del cable o del aparato en sí.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 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 proporcionado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenda los peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos tipo alojamiento y desayuno;
 - Catering y aplicaciones similares no minoristas.

Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato

- El dispositivo contiene piezas giratorias. No intente meter los dedos o las manos en los cilindros giratorios durante el funcionamiento. Podría lesionarse y dañar el dispositivo.
- No deje que el cable cuelgue para evitar que las personas se tropiecen con él.
- El dispositivo debe ser operado por personas familiarizadas con los peligros y las características especiales del dispositivo.

- Nunca exponga el dispositivo a altas temperaturas (radiador, etc.) o impactos climáticos (lluvia, etc.).
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso, por lo tanto, no toque esta parte directamente.
- Incluso después de haber desenchufado la unidad de la toma de corriente, deje suficiente tiempo, para que el elemento calefactor se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

Uso previsto

- Este dispositivo está diseñado para permitir que el chocolate derretido fluya sobre los paraguas para crear un efecto decorativo similar a una fuente.
- También se pueden utilizar otros alimentos vertibles resistentes al calor, como el queso, las salsas o para refinar el chocolate ej. con licor, en lugar del chocolate.
- El dispositivo no es adecuado para derretir chocolate u otros alimentos. el artículo está destinado exclusivamente para uso doméstico y no debe utilizarse en aplicaciones comerciales.
- Cualquier otro uso se considera no intencionado y puede causar daños materiales o incluso lesiones personales.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso indebido.

COMPONENTES

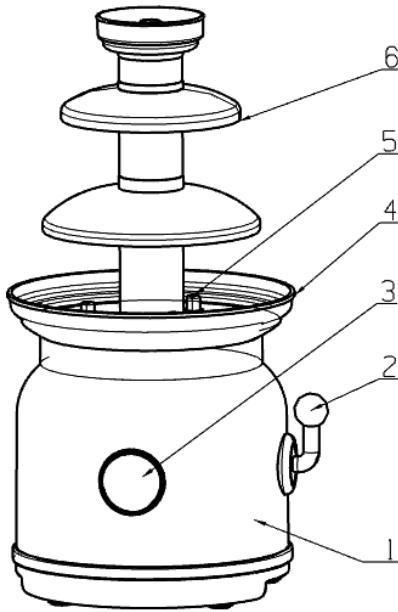


Figura 1

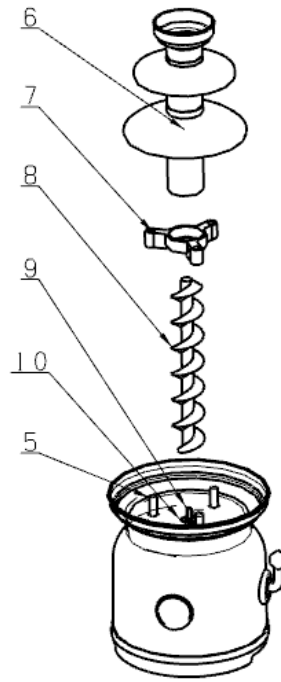


Figura 2

1. Unidad de motor
2. Interruptor Encender / Apagar en forma de palanca con función de calentamiento dual.
CALOR / MOTOR: Calentamiento con accionamiento del transportador sinfín posición
HEAT: Posición precalentamiento
OFF: Apagar
3. Indicador de luz LED
4. Base de relleno de chocolate
5. Pines guía para el soporte
6. Torre de chocolate con forma de paraguas
7. Titular
8. Tornillo transportador
9. Pasador de retención del tornillo transportador
10. Junta de silicona

MONTAJE DEL DISPOSITIVO Y PRECALENTAMIENTO

- Ver figuras 1 y 2
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
- Empuje el soporte 7 sobre el cilindro 6.
- Coloque el tornillo transportador 8 en el pasador de retención 9.
- Deslice el cilindro con el soporte sobre el tornillo transportador 8 y empujelo contra el tope de los pasadores guía 5.
- Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente de fácil acceso.
- Coloque el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO 2 en la posición CALOR. La lámpara indicadora se enciende. Precaliente el dispositivo al menos 15-20 minutos antes de usarlo.

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 700g 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 Baño María. Permite recargas de chocolate adicionales si prepara la fuente para que la utilicen muchas personas.
Nota: Las cantidades mencionadas arriba son mera indicativa y se puede cambiar según la calidad del chocolate. Las cantidades de aceite utilizado también pueden variar según el tipo de chocolate.
- **Método de fusión en microondas:** Combine 700g de chocolate fundido con $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de canola en un recipiente apto para microondas. Caliente a potencia media / baja 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 Baño María:** El método de baño maría se consiste en concepto de calentamiento indirecto, sin estar la sustancia con el contacto al fuego directo. Combine 700g de chocolate derretido con $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de canola en un recipiente resistente al calor. Coloque el recipiente sobre una cacerola con agua hirviendo. 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.
Nota: Es necesario que el el recipiente de tamaño menor este en el contacto directo con el agua para transmisión del calor, al mismo tiempo sin tocar el fondo del recipiente mayor con el agua. Aseguren se que el agua no se entre en el chocolate a la hora de hace el baño maría, si no, se pueden formar bultos.

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-11970

Voltaje y frecuencia: 220 - 240V~ 50 / 60 Hz

Potencia: 90W



Con conductor de protección incorporado

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 700g de chocolate
	Una corriente de aire está afectando el chocolate	Haga funcionar la fuente en el interior, cierre todas las ventanas o puertas que podrían permitir una 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 compruebe 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	El 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:

- **Always read the instruction book carefully before using.**
- **This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es**
- **Keep these instructions for future reference.**

IMPORTANT WARNING:

This appliance is not a toy. We recommend that before using the appliance for the first time, you must read the safety and usage instructions provided in the instruction manual.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE USER

- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial; household use only. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Always place the appliance on to the flat and even surface.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of the children.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- 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 and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;

Catering and similar non-retail applications.

Things to remember while using the appliance

- The device contains rotating parts. Don't try to put the fingers or hands into the rotating cylinders during operation. You might get injured and damage the device.
- Do not let the cable hanging around to prevent people from tripping over it.
- The device must be operated by persons familiar with the dangers and special features of the device.
- Never expose the device to high temperatures (radiator, etc.) or weather impact (rain, etc.).
- The heating element surface is subject to residual heat after use, hence do not touch this part directly.
- Even after the unit has been unplugged from the wall socket, give sufficient time for the heating element to cool down before cleaning or storing it.

Intended use

- This device is intended to let melted chocolate flow over the umbrellas to create a decorative fountain-like effect.
- Other heat-resistant, pourable foods such as cheese, sauces or to refine the chocolate eg. with liquor, can also be used instead of chocolate.
- The device is not suitable for melting chocolate or other foods. the item is intended exclusively for household use and should not

- be used in commercial applications.
- Any other use is considered as unintended and can cause property damages or even personal injury.
- The manufacturer assumes no liability for damages caused by unintended use.

COMPONENTS

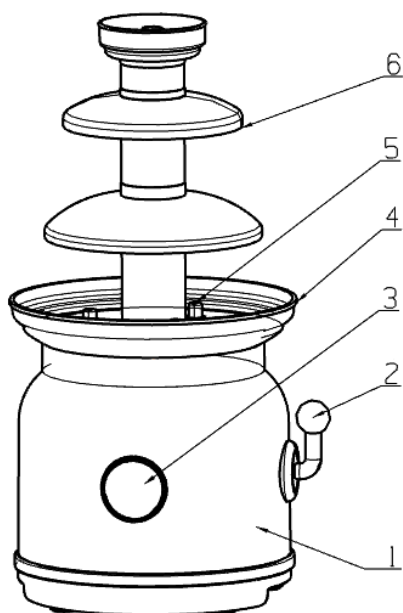


Figure 1

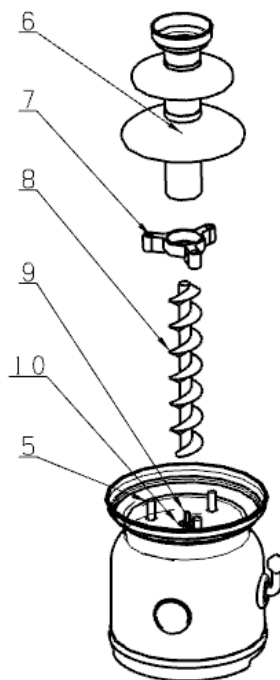


Figure 2

1. Motor unit
2. ON/OFF switch in the form of the lever handle with dual heating function
Position HEAT/MOTOR: heating with operation of the conveyor screw
Position HEAT: preheating
Position OFF: switch off
3. LED light indicator
4. Chocolate filling base
5. Guide pins for the holder
6. Chocolate tower with umbrella shape
7. Holder
8. Conveyor screw
9. Retaining pin for the conveyor screw
10. Silicone gasket

MOUNTING AND PREHEATING OF THE APPLIANCE

- See figures 1 and 2
- Place the Appliance on a heat-resistant and level surface.
- Push the holder 7 onto the cylinder 6.
- Position the conveyor screw 8 onto the retaining pin 9.
- Slide the cylinder with the holder over the conveyor screw 8 and push it against the stop on the guide pins 5.
- Plug the power cable into a readily accessible outlet.
- Set the ON/OFF switch 2 to position HEAT. The indicator lamp lights up. Preheat the device at least 15-20 Minutes prior to use.

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 700g 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.
Note: the quantity mentioned above are merely indicative and can be changed according to the quality of the chocolate. The quantity of oil used can also be varied depending on the type of chocolate
- **Microwave melting method:** Combine 700g of chocolate melts with $\frac{3}{4}$ cup of canola oil in microwave proof bowl. Heat on medium/low power 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.
- **Water bath method:** The water bath method consists of the indirect heating concept, without the substance being in direct contact with fire.
Combine 700g of melted chocolate with $\frac{3}{4}$ cup of canola oil in a heat-resistant container. Place the container over a saucepan with boiling water. Keep stirring the chocolate mixture until completely melted, smooth and consistent. Test the consistency with a large spoon to check if the mixture drips evenly from the spoon. If the mixture is too thick, add extra oil.
Note: It is necessary that the smaller container be in direct contact with the water for heat transfer, at the same time without touching the bottom of the larger container with the water.
Make sure that the water does not get into the chocolate at the time of the water bath, otherwise, lumps can form.

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: SS-11970

Voltage and Frequency: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 90W



With inbuilt
Protective conductor

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The chocolate is not flowing over the fountain as expected	The chocolate is 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 700g 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 excess 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 too hot and burn	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

IMPORTANT:

- **Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.**
- **Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es**
- **Conservez ces instructions pour référence future**

AVIS IMPORTANT:

Cet appareil n'est pas un jouet pour enfants. Nous vous recommandons de lire avant la première utilisation de l'appareil, les consignes de sécurité et d'utilisation que vous trouverez dans le manuel d'instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- Ce produit est destiné à un usage domestique intérieur uniquement, non industriel, non commercial. N'utilisez pas l'article à l'extérieur ou à toute autre fin. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des problèmes dans l'appareil et peut causer des blessures à l'utilisateur.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation principale et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par ex. Plaques de cuisinière) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu à des bords tranchants et éloignez-le des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés. En cas d'endommagement du cordon, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et uniforme.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été donnés supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
 - Cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Fermes et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - Environnements de type Bed & Breakfast;
 - Restauration et applications similaires non commerciales.

Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- L'appareil contient des pièces rotatives. N'essayez pas de mettre vos doigts ou vos mains dans les cylindres rotatifs pendant le fonctionnement. Vous pourriez vous blesser et endommager l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon pour éviter que des personnes ne trébuchent dessus.
- L'appareil doit être utilisé par des personnes familiarisées avec les dangers et les particularités de l'appareil.

- N'exposez jamais l'appareil à des températures élevées (radiateur, etc.) ou aux impacts climatiques (pluie, etc.).
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation, ne touchez donc pas directement cette partie.
- Même après avoir débranché l'appareil de la prise, laissez suffisamment de temps à l'élément chauffant pour refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour permettre au chocolat fondu de s'écouler sur les parapluies pour créer un effet de fontaine décoratif.
- D'autres aliments versables résistants à la chaleur, tels que le fromage, les sauces ou pour affiner le chocolat par ex. avec de l'alcool, peuvent également être utilisés à la place du chocolat.
- L'appareil n'est pas adapté pour faire fondre du chocolat ou d'autres aliments. L'article est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans des applications commerciales.
- Toute autre utilisation est considérée comme non intentionnelle et peut causer des dommages matériels ou même des blessures corporelles.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.

COMPOSANTS

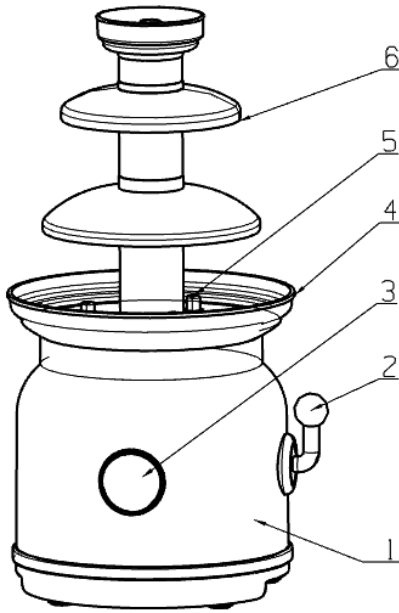


Figure 1

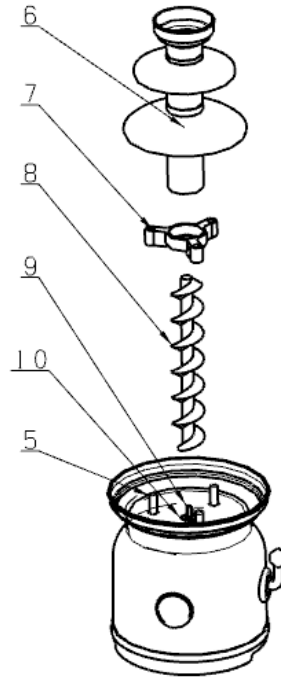


Figure 2

1. bloc moteur
2. Interrupteur marche/arrêt à bascule avec double fonction de chauffage.
CHALEUR / MOTEUR: Chauffage avec entraînement de convoyeur sans fin position
CHALEUR: Position de préchauffage
OFF: Désactiver
3. Voyants lumineux
4. Base fourrée au chocolat
5. Broches de guidage pour support
6. Tour de chocolat en forme de parapluie
7. Titulaire
8. Convoyeur à vis
9. Goupille de retenue de vis de support
10. Joint silicone

MONTAGE DE L'APPAREIL ET PRÉCHAUFFAGE

- Voir les figures 1 et 2
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Poussez le support 7 sur le cylindre 6.
- Placer la vis de support 8 sur la goupille de retenue 9.
- Faites glisser le cylindre avec le support sur la vis de support 8 et poussez-le contre la butée des broches de guidage 5.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible.
- Placez l'interrupteur ON / OFF 2 en position HEAT. Le voyant s'allume. Préchauffer l'appareil au moins 15 à 20 minutes avant utilisation.

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. Laisser la fontaine de chocolat fonctionner pendant au moins 5 minutes, puis vérifier 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 700g 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.

Remarque: Les quantités mentionnées ci-dessus sont purement indicatives et peuvent être modifiées en fonction de la qualité du chocolat. Les quantités d'huile utilisées peuvent également varier en fonction du type de chocolat.

- **Méthode de fusion au micro-ondes:** Mélanger 700g de chocolat fondu avec $\frac{3}{4}$ tasse d'huile de canola dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer à puissance 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 bain-marie:** La méthode bain-marie consiste en un concept de chauffage indirect, sans que la substance soit en contact direct avec le feu.

Mélanger 700g de chocolat fondu avec $\frac{3}{4}$ tasse d'huile de canola dans un récipient résistant à la chaleur. Placez le récipient sur une casserole d'eau bouillante. Incorporer le mélange de chocolat jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, lisse et homogène. Testez la consistance avec 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.

Remarque: Il est nécessaire que le plus petit récipient soit en contact direct avec l'eau pour le transfert de chaleur, en même temps sans toucher le fond du plus grand récipient avec l'eau.

Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans le chocolat au moment du bain-marie, sinon des grumeaux peuvent se former.

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. Essuyez la base avec un chiffon humide et non abrasif. Essuyez 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-11970

Tension et fréquence: 220 - 240V~ 50 / 60Hz

Puissance: 90W



Avec conducteur de protection intégré

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le chocolat ne coule pas dans la source comme prévu	Le chocolat est trop épais	Affiner avec de l'huile
	Au niveau Niveau de l'unité	Niveau de l'unité sur une table
	Pas assez Utilisez au moins	Utilisez au moins 700g de chocolat
	Una courant d'ar 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.

IMPORTANTE:

- **Sempre leia o livro de instruções cuidadosamente antes de usar.**
- **Este manual pode ser baixado de nossa página da web, www.sogo.es**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

AVISO IMPORTANTE:

Este aparelho não é um brinquedo de criança. Recomendamos que, antes da primeira utilização do aparelho, leia as instruções de segurança e de utilização que se encontram no manual de instruções.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O USUÁRIO

- Este produto destina-se apenas a uso doméstico interno, não industrial e não comercial. Não use o item ao ar livre ou para qualquer outra finalidade. O uso incorreto ou o manuseio incorreto podem causar problemas no aparelho e podem causar ferimentos ao usuário.
- Certifique-se de que a voltagem indicada na placa de identificação corresponde à voltagem da rede elétrica antes de conectar o aparelho.
- Não use ou guarde o aparelho ao ar livre.
- Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não

deixe o aparelho sem vigilância quando estiver ligado.

- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- Os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou um sistema de controle remoto separado.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Nunca mergulhe o aparelho ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. No caso de o aparelho cair na água, desligue imediatamente a rede eléctrica e leve-o a um agente autorizado para reparação antes de o reutilizar.
- Não coloque ou use o aparelho e seu cabo de alimentação sobre ou próximo a superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em pontas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de o cabo estar danificado, deve ser substituído apenas pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar perigos.
- Em caso de avaria do aparelho, ou se tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame,

- reparação ou ajuste.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto sozinho. As reparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.
 - Nunca use acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
 - O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos às pessoas.
 - Não use o aparelho para qualquer outra finalidade que não a descrita neste manual.
 - Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
 - Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e plana.
 - Quando quiser retirar a ficha do contacto da parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
 - Certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
 - Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
 - A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças.
 - Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças.

- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instrução relativa à utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho se destina a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como
 - Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo bed and breakfast;
 - Catering e aplicações similares de não varejo.

Instruções a seguir ao usar o aparelho

- O dispositivo contém peças giratórias. Não tente colocar os dedos ou as mãos nos cilindros rotativos durante a operação. Você pode se ferir e danificar o dispositivo.
- Não deixe o cabo oscilar para evitar que as pessoas tropecem nele.
- O dispositivo deve ser operado por pessoas familiarizadas com os perigos e características especiais do dispositivo.
- Nunca exponha o dispositivo a altas temperaturas (radiador, etc.) ou impactos climáticos (chuva, etc.).

- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso, portanto, não toque nesta parte diretamente.
- Mesmo depois de desconectar a unidade da tomada, aguarde tempo suficiente para que o elemento de aquecimento esfrie antes de limpá-lo ou armazená-lo.

Uso esperado

- Este dispositivo é projetado para permitir que o chocolate derretido escorra sobre os guarda-chuvas para criar um efeito decorativo semelhante ao de uma fonte.
- Outros alimentos derramáveis resistentes ao calor, como queijo, molhos ou para refinar o chocolate, por exemplo. com licor, também podem ser usados no lugar do chocolate.
- dispositivo não é adequado para derreter chocolate ou outros alimentos. O item destina-se apenas ao uso doméstico e não deve ser usado em aplicações comerciais.
- Qualquer outro uso é considerado não intencional e pode causar danos materiais ou até mesmo lesões corporais.
- fabricante não assume nenhuma responsabilidade por danos causados por uso impróprio.

COMPONENTES

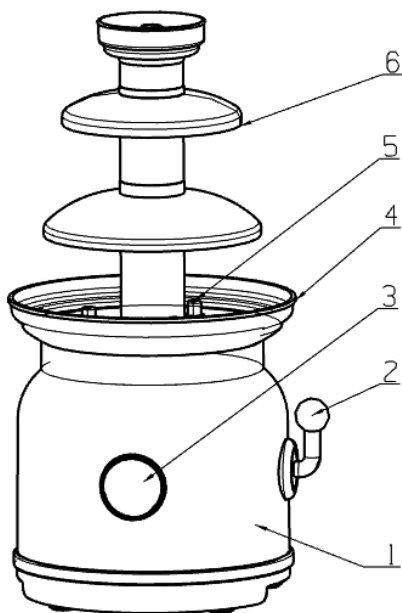


Figura 1

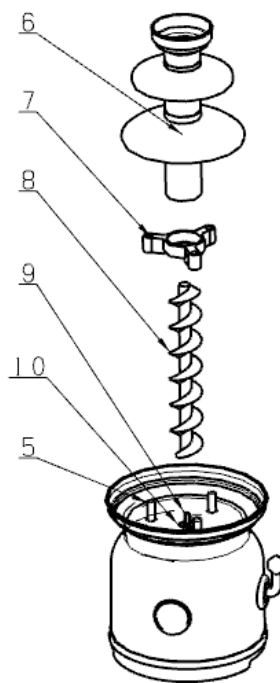


Figura 2

1. Unidade de motor
2. Chave liga / desliga em forma de alavanca com função de aquecimento dupla.
HEAT / MOTOR: Aquecimento com transmissão de esteira sem fim posição
HEAT: Posição de pré-aquecimento
OFF: Desligue
3. LED indicador de luz
4. Base de recheio de chocolate
5. Pinos-guia para suporte
6. Torre de chocolate em forma de guarda-chuva
7. Titular
8. Rosca transportadora
9. Pino de retenção do parafuso transportador
10. Junta de silicone

MONTAGEM DO DISPOSITIVO E PRÉ-AQUECIMENTO

- Veja as Figuras 1 e 2
- Coloque o aparelho sobre uma superfície nivelada e resistente ao calor.
- Empurre o suporte 7 para o cilindro 6.
- Coloque o parafuso transportador 8 no pino de retenção 9.
- Deslize o cilindro com o suporte sobre o parafuso transportador 8 e empurre-o contra o batente dos pinos guia 5.
- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica de fácil acesso.
- Coloque o interruptor ON / OFF 2 na posição HEAT. A lâmpada indicadora acende. Pré-aqueça o dispositivo pelo menos 15-20 minutos antes de usar.

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 700g 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.
Nota: os valores acima mencionados são meramente indicativos e podem ser alterados de acordo com a qualidade do chocolate. As quantidades de óleo usadas também podem variar dependendo do tipo de chocolate.
- **Método de fusão no microondas:** Combine 700g de chocolate derretido com $\frac{3}{4}$ xícara de óleo de canola em uma tigela à prova de microondas. Aqueça em Potência 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 em banho-maria:** O método em banho-maria consiste no conceito de aquecimento indireto, sem que a substância entre em contato direto com o fogo.
Combine 700g de chocolate derretido com $\frac{3}{4}$ xícara de óleo de canola em um recipiente resistente ao calor. Coloque o recipiente sobre uma panela com água fervente. Mexa a mistura de chocolate até derreter completamente, suave e consistente. Teste a consistência com uma colher grande para verificar se a mistura escorre uniformemente da colher. Se a mistura for muito grossa, adicione óleo extra. **Nota:** É necessário que o recipiente menor esteja em contato direto com a água para a transferência de calor, ao mesmo tempo sem tocar o fundo do recipiente maior com a água.
Certifique-se de que a água não entre no chocolate na hora do banho-maria, caso contrário, podem formar-se grumos.

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-11970

Tensão e frequência: 220 - 240V~ 50 / 60Hz

Potência: 90W



Com condutor de proteção embutido

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 700g 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.
El chocolate ha quedado duro durante la fusión	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.

WICHTIG:

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie sie verwenden.**
- **Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.**
- **Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.**

WICHTIGE ANKÜNDIGUNG:

Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Wir empfehlen Ihnen, vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Sicherheits- und Gebrauchshinweise zu lesen, die Sie in der Bedienungsanleitung finden.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Dieses Produkt ist für die Innen Gebrauch im Haushalt bestimmt, nicht-industriellen, nicht-kommerziellen. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien oder für andere Zwecke. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet

wird. Lassen Sie das Gerät beim Einschalten nicht unbeaufsichtigt.

- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern Ihres Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Hauptversorgung und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
- Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung

an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.

- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie sie ein- oder ausstecken. Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer

- dürfen nicht von Kindern.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie gegeben wurden Beaufsichtigung oder Anweisungen bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts und kennen die Gefahren.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen wie z
 - Personal Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen;
 - Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.

Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind

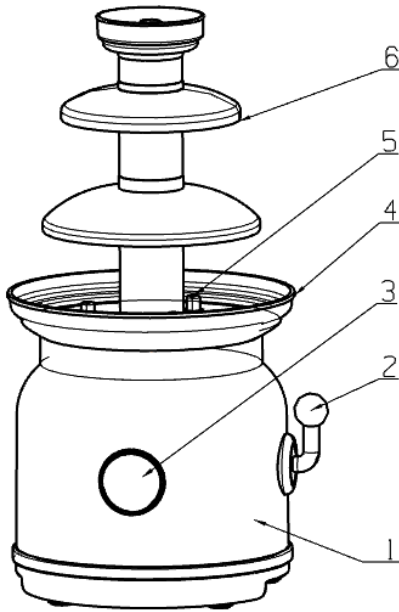
- Das Gerät enthält rotierende Teile. Versuchen Sie nicht, während des Betriebs Ihre Finger oder Hände in die rotierenden Zylinder zu stecken. Sie könnten sich verletzen und das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie das Kabel nicht baumeln, um zu verhindern, dass Personen darüber stolpern.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit den Gefahren und Besonderheiten des Gerätes vertraut sind.

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen (Heizkörper etc.) oder klimatischen Einflüssen (Regen etc.) aus.
- Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme, daher dieses Teil nicht direkt berühren.
- Lassen Sie das Heizelement auch nach dem Abziehen des Steckers aus der Steckdose ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.

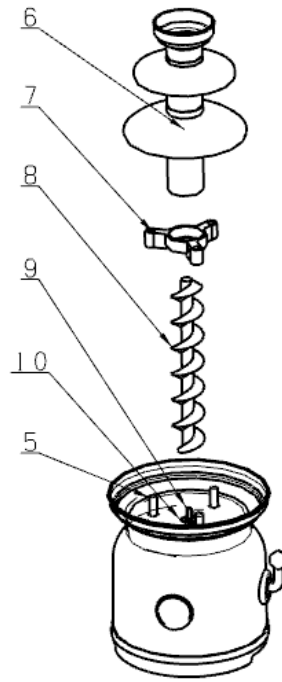
Erwartete Nutzung

- Dieses Gerät wurde entwickelt, um geschmolzene Schokolade über Regenschirme fließen zu lassen, um einen dekorativen Springbrunneneffekt zu erzeugen.
- Anstelle von Schokolade können auch andere hitzebeständige rieselfähige Lebensmittel wie Käse, Saucen oder zum Verfeinern der Schokolade zB. mit Schnaps, verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht zum Schmelzen von Schokolade oder anderen Lebensmitteln geeignet. Der Artikel ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden.
- Jede andere Verwendung gilt als unbeabsichtigt und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen

Komponenten



Abbildungen 2



Abbildungen 2

1. Motoreinheit
2. Ein-/Ausschalter in Kippform mit doppelter Heizfunktion.
WÄRME / MOTOR: Heizung mit Endlosförderantrieb
Position HEAT: Vorheizposition
AUS: A
3. LED-Lichtanzeige
4. Schokoladenfüllungsboden
5. Führungsstifte für Halterung
6. Schokoladenturm in Form eines Regenschirms
7. Halter
8. Schneckenförderer
9. Haltestift für Trägerschraube
10. Silikondichtung

GERÄT MONTIEREN UND VORHEIZEN

- Siehe Abbildungen 1 und 2
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Halter 7 auf Zylinder 6 schieben.
- Setzen Sie die Trägerschraube 8 auf den Haltestift 9.
- Schieben Sie den Zylinder mit der Halterung über die Mitnehmerschraube 8 und schieben Sie ihn gegen den Anschlag der Führungsstifte 5.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine leicht zugängliche Steckdose.
- Stellen Sie den ON / OFF-Schalter 2 in die Position HEAT. Die Kontrollleuchte leuchtet. Heizen Sie das Gerät mindestens 15-20 Minuten vor dem Gebrauch vor.

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 700g 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.
Hinweis: Die oben genannten Mengen sind nur Richtwerte und können je nach Qualität der Schokolade geändert werden. Die verwendeten Ölmenngen können auch je nach Schokoladensorte variiert werden.
- **Mikrowellenschmelzmethode:** Kombinieren Sie 700g 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.
- **Bain-Marie-Methode:** Die Bain-Marie-Methode besteht aus dem indirekten Beheizungskonzept, ohne dass der Stoff in direkten Kontakt mit dem Feuer kommt. Kombinieren Sie 700g geschmolzene Schokolade mit $\frac{3}{4}$ Tasse Rapsöl in einem hitzebeständigen Behälter. Stellen Sie den Behälter über einen Topf mit kochendem Wasser. Rühren Sie die Schokoladenmischung, bis sie vollständig geschmolzen, glatt und gleichmäßig ist. Testen Sie die Konsistenz mit einem großen Löffel, um zu überprüfen, ob die Mischung gleichmäßig vom Löffel tropft. Wenn die Mischung zu dick ist, fügen Sie zusätzliches Öl hinzu.
Hinweis: Der kleinere Behälter muss zur Wärmeübertragung in direktem Kontakt mit dem Wasser stehen, ohne dabei den Boden des größeren Behälters mit dem Wasser zu berühren. Achten Sie beim Wasserbad darauf, dass das Wasser nicht in die Schokolade gelangt, da sich sonst Klumpen bilden können.

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-11970

Spannung und Frequenz: 220 - 240V~ 50 / 60Hz

Leistung: 90W



Mit eingebautem
Schutzleiter

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. 700g 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 Brunnens 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 Brunnens	Das ist normal	Der weiße Film wird durch die Bewegung verursacht, wenn die Schokolade gepumpt wird.

IMPORTANTE:

- **Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web, www.sogo.es**
- **Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.**

AVVISO IMPORTANTE:

Questo apparecchio non è un giocattolo per bambini. Si consiglia, prima del primo utilizzo dell'apparecchio, di leggere le istruzioni di sicurezza e d'uso che troverete nel manuale di istruzioni.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

- Questo prodotto è inteso solo per uso domestico interno, non industriale e non commerciale. Non utilizzare l'elemento all'aperto o per altri scopi. Un uso improprio o un uso improprio può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione corrisponda alla tensione di rete prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito

quando è acceso.

- Prima di pulire o riporre il vostro apparecchio, scollegatelo sempre dall'alimentazione e lasciatelo raffreddare.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino a fonti d'acqua.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta in acqua dell'apparecchio, scollegarlo immediatamente dall'alimentazione principale e portarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (es. Piastre di fornelli) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzoloni da spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate allo stesso modo, al fine di evitare pericoli.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per

- l'esame, la riparazione o la regolazione.
- In caso di problemi hardware, non tentare di riparare da soli il prodotto. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.
 - Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
 - L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
 - Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
 - Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
 - Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
 - Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a muro, farlo dalla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
 - Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
 - Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
 - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
 - Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori

dalla portata dei bambini.

- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se gli è stata data supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come
 - Zone cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast;
 - Ristorazione e applicazioni simili non al dettaglio.

Istruzioni da seguire durante l'utilizzo dell'apparecchio

- Il dispositivo contiene parti rotanti. Non cercare di mettere le dita o le mani nei cilindri rotanti durante il funzionamento. Potresti ferirti e danneggiare il dispositivo.
- Non far penzolare il cavo per evitare che le persone vi inciampino sopra.
- Il dispositivo deve essere utilizzato da persone che conoscono i pericoli e le caratteristiche speciali del dispositivo.
- Non esporre mai il dispositivo ad alte temperature (radiatori, ecc.) o ad impatti

- climatici (pioggia, ecc.).
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso, quindi non toccare direttamente questa parte.
 - Anche dopo aver scollegato l'unità dalla presa, attendere che l'elemento riscaldante si raffreddi prima di pulirlo o riporlo.

Uso previsto

- Questo dispositivo è progettato per consentire al cioccolato fuso di scorrere sugli ombrelli per creare un effetto decorativo simile a una fontana.
- Al posto del cioccolato si possono usare anche altri alimenti versabili resistenti al calore, come formaggi, salse o per affinare il cioccolato es. con liquore.
- Il dispositivo non è adatto per fondere cioccolato o altri alimenti. L'articolo è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato in applicazioni commerciali.
- Qualsiasi altro uso è considerato non intenzionale e può causare danni alla proprietà o anche lesioni personali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio.

COMPONENTI

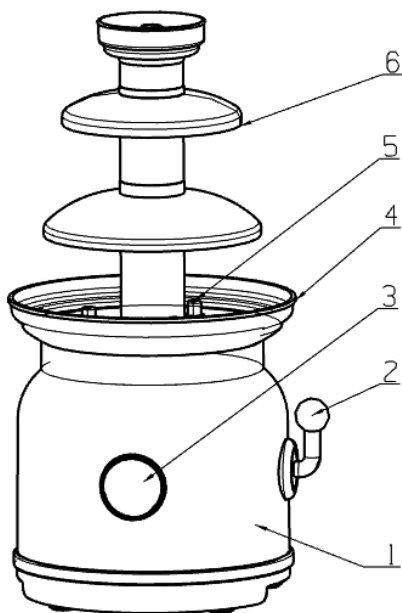


Figure 1

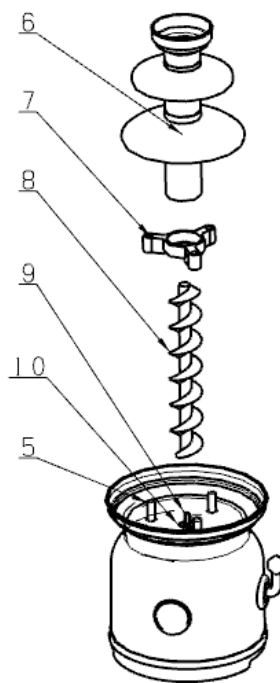


Figure 2

1. Unità motore
2. Interruttore On/Off a forma di levetta con doppia funzione di riscaldamento.
CALORE / MOTORE: Riscaldamento con trasmissione a nastro continuo posizione
HEAT: posizione di preriscaldamento
OFF: Spegni
3. Indicatore luminoso a 3 LED
4. Base per farcitura al cioccolato
5. Perni guida per staffa
6. Torre di cioccolato a forma di ombrello
7. Titolare
8. Trasportatore a coclea
9. Perno di fissaggio della vite portante
10. Guarnizione in silicone

MONTAGGIO DEL DISPOSITIVO E PRERISCALDAMENTO

- Vedere le figure 1 e 2
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
- Spingere la staffa 7 sul cilindro 6.
- Posizionare la vite di supporto 8 sul perno di fissaggio 9.
- Far scorrere il cilindro con la staffa sulla vite di supporto 8 e spingerlo contro l'arresto dei perni di guida 5.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica facilmente accessibile.
- Posizionare l'interruttore ON/OFF 2 in posizione HEAT. La spia di controllo si accende. Preriscaldare il dispositivo almeno 15-20 minuti prima dell'uso.

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 700g 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.
Nota: le quantità sopra indicate sono puramente indicative e possono subire variazioni in base alla qualità del cioccolato. Le quantità di olio utilizzate possono essere variate anche a seconda del tipo di cioccolato.
- **Metodo di fusione a microonde:** unire 700g di cioccolato fondente con $\frac{3}{4}$ tazza di olio di canola in una ciotola adatta al microonde. Riscaldare a potenza 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 a bagnomaria:** Il metodo a bagnomaria consiste nel concetto di riscaldamento indiretto, senza che la sostanza sia a diretto contatto con il fuoco.
Unisci 700g di cioccolato fuso con tazza di olio di colza in un contenitore resistente al calore. Metti il contenitore sopra una pentola di acqua bollente. Mescolate il composto di cioccolato fino a quando non sarà completamente sciolto, liscio e consistente. Testare la consistenza con un cucchiaino grande per verificare se il composto cola uniformemente dal cucchiaino. Se il composto risultasse troppo denso aggiungete altro olio.
Nota: è necessario che il contenitore più piccolo sia a diretto contatto con l'acqua per il trasferimento di calore, senza toccare contemporaneamente il fondo del contenitore più grande con l'acqua. Fate attenzione che l'acqua non entri nel cioccolato al momento del bagnomaria, altrimenti si possono formare dei grumi.

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 un 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-11970

Tensione e frequenza: 220-240 V~ 50 / 60Hz

Potenza: 90W



Con conduttore di protezione integrato

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 700g 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/UE, 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-11970

