

Schokoladen-Brunnen
Chocolate fountain
Fontaine au chocolat
Fontana di cioccolato

Art. 306815



BEDIENUNGSANLEITUNG



MODE D'EMPLOI



ISTRUZIONI PER L'USO



INSTRUCTIONS FOR USE



EINLEITUNG



Vielen Dank, dass Sie sich für den SCHOKOLADENBRUNNEN entschieden haben. Dieser Schokoladenbrunnen mit fließender Schokolade ist lecker und ein Wow-Effekt für jede Veranstaltung.

Ihre **Freunde** und **Familie** werden viel Spaß mit dem **SCHOKOLADENBRUNNEN** haben. Pflegen Sie bitte ihr Gerät, indem Sie die folgenden Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen beachten.

Sie können eine Vielzahl von Lebensmitteln, Schokoladen oder Saucen mit Ihrem Schokoladenbrunnen verwenden, um Ihre bevorzugte Geschmacksrichtung zu kreieren. Je nach Geschmack können Sie folgende Zutaten verwenden:

- **Milchschokolade**
- **Zartbitterschokolade**
- **Weißer Schokolade**
- **Karamell**

Dippen Sie mit Erdbeeren, Marshmallows, Apfelstücke, Brezel, Kekse, Eiskugeln, Erdnussbutterbällchen oder kreieren Sie kleine Küchlein - Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Fügen Sie Liköre hinzu um eine raffiniertes Geschmackserlebnis zu kreieren.

Sie können **KÄSE** verwenden! Dippen Sie auch mit Weintrauben, Äpfel, Brot, Garnelen/Meeresfrüchte, Cracker und Brezel - Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Wenn Sie Käse verwenden möchten, müssen Sie den Käse wie beim normalen Käse-Fondue mit Weißwein und Sahne verdünnen, damit er flüssig ist und durch den Turm fließen kann - Streukäse kann ebenfalls verwendet werden.

Grillsaucen gehen ebenfalls! Nehmen Sie Ihre Lieblingsauce und bereiten Sie Fleischstückchen aus Geflügel-, Rind- oder Schweinefleisch zum Dippen vor - Sie entscheiden! Denken Sie daran, dass die Konsistenz flüssig sein muss. Verdünnen Sie die Sauce mit Wein, Likör oder anderen Getränken.

Der SCHOKOLADENBRUNNEN erzeugt wunderschöne Effekte und bietet eine Vielzahl an Präsentationsmöglichkeiten bei verschiedenen Gelegenheiten, wie z.B.

- **Hochzeiten**
- **Geburtstagen**
- **Abschlussfeiern**
- **Geschäftsversammlungen**
- **Feiertagen**
- **Geselliges Beisammensein mit Freunden und der Familie**

und zu vielen weiteren Gelegenheiten...

BEDIENUNGSANLEITUNG



Der **SCHOKOLADENBRUNNEN** ist einfach in der Anwendung, befolgen Sie lediglich diese einfachen Anweisungen

Ihr **SCHOKOLADENBRUNNEN** benötigt nur einen geringen Montageaufwand. Die Auffangschale mit einem feuchtem Tuch auswischen und abtrocknen. Die Auger-Welle und den Turm mit warmem Seifenwasser reinigen, abspülen und anschließend abtrocknen.

(Ein Überblick der Geräteteile befindet sich auf Seite 6)

Nach der Reinigung, setzen Sie die Auger-Welle in den Unterbau ein und stellen Sie sicher, dass die Auger-Welle fest sitzt, indem Sie die Bodenrille der Auger-Welle mit dem Stift der Grundplatte des Motors verbinden. Stellen Sie sicher, dass die Auger-Welle fest verriegelt ist. Versuchen Sie keinesfalls die Auger-Welle oder den Turm in den Unterbau zu setzen, während der Motor in Betrieb ist. Stellen Sie sicher, dass der Turm ordnungsgemäß auf den Kontaktflächen der Basisplatte aufgesetzt ist.

Den **SCHOKOLADENBRUNNEN** verwenden

Suchen Sie sich zuerst einen ebenen Untergrund in der Nähe einer Steckdose aus, bevor Sie anfangen.

Das Gerät muss waagrecht ausgerichtet sein, um ordnungsgemäß zu funktionieren. (Vergewissern Sie sich, dass sich das Kabel nicht in der Nähe von Wasser befindet. Wenn nötig, kann ein Verlängerungskabel verwendet werden.)

SCHALTSTELLUNGEN - links für den Motor, rechts für die Heizung

ANWEISUNGEN:

Drehen Sie den Schalter nach rechts um die Heizung des **SCHOKOLADENBRUNNENS** einzuschalten. Lassen Sie das Gerät mindestens 3 - 5 Minuten aufwärmen, bevor Sie die geschmolzene Schokolade hinzufügen, während das Gerät sich erwärmt.

SCHOKOLADE VORBEREITEN:

Die schnellste Möglichkeit die Schokolade für den Brunnen vorzubereiten, ist die Schokolade in der Mikrowelle zu schmelzen. Mischen Sie 3 Becher der Schokoladenstückchen mit 3/4 bis 1 Becher Speiseöl. (Kontrollieren Sie die Konsistenz und geben Sie ggf. mehr Speiseöl dazu.) Weitere Flüssigkeiten können zu diesem Zeitpunkt beigemischt werden.

In die Mikrowelle geben. Schalten Sie die Mikrowelle für 2 1/2 Minuten ein. Anschließend die Schokolade umrühren. Wenn nötig, Schokolade in der Mikrowelle erneut erwärmt, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist (weitere 2 bis 2 1/2 Minuten).



NIEMALS GEKÜHLTE ODER KALTE FLÜSSIGKEIT ZUR GESCHMOLZENEN SCHOKOLADE IN DEN BRUNNEN GEBEN. DIES FÜHRT ZUR VERSTOPFUNG DES GERÄTES.

BEDIENUNGSANLEITUNG



Die Schokolade muss vollständig geschmolzen sein und eine dünnflüssige Konsistenz haben, um richtig zu fließen. (Geben Sie wenn nötig mehr Speiseöl hinzu. Verwenden Sie einen großen Löffel um zu testen, wie die Schokolade vom Löffel tropft - wenn die Schokolade zu dickflüssig ist, geben Sie mehr Speiseöl hinzu.) Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, stellen Sie den Motorschalter des Schokoladenbrunnens auf die Position ON, so dass der Motor und die Heizung gleichzeitig in Betrieb sind.

SCHOKOLADENBRUNNEN-EFFEKT ERZEUGEN:

Gießen Sie die geschmolzene Schokolade in die Schüssel im unteren Bereich des Turms. Die geschmolzene Schokolade sollte unter den Turm hineingezogen werden und mit Hilfe der Auger-Welle in den Turm hinaufgebracht werden. Die Schokolade sollte anschließend aus dem oberen Bereich des Turms fließen und sich gleichmäßig über die Seiten zur nächsten Ebene usw. verteilen.



HINWEIS: Der Schokoladenbrunnen muss waagrecht aufgestellt werden, um eine gleichmäßige Schokoladenschicht zu erzeugen. Vermeiden Sie, dass Lebensmittelstücke in die Schokolade in der Auffangschale fallen, um eine Unterbrechung des Schokoladenflusses zu verhindern.

Wenn Sie diese einfachen Anleitungen befolgen, wird Ihnen der SCHOKOLADENBRUNNEN viel Freude mit Ihren Freunden, Familienmitgliedern und Kindern jedes Alters bereiten indem Sie einen tollen Effekt mit leckerer Schokolade zum Dippen Ihrer Lieblingsnacks kreieren.



HINWEIS: Um die Lebensdauer Ihres SCHOKOLADENBRUNNENS zu verlängern, folgen Sie bitte den Reinigungsanweisungen nach jedem Gebrauch und stellen Sie sicher, dass der Turm während der Reinigung unter fließendem Wasser gespült wird, um einen Schichtaufbau von Schokolade zu verhindern. Verwenden Sie niemals Scheuermittel für die Reinigung der Auffangschale, um die Originalbeschichtung zu erhalten.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE/LÖSUNG
Die Schokolade tropft, fließt nicht	Die Schokolade ist zu dick, verdünnen Sie die Schokolade mit Speiseöl. Das Gerät ist nicht WAAGERECHT. Das Gerät waagrecht ausrichten.
Die Schokolade fließt ungleichmäßig, keine Schichtung	Das Gerät ist nicht waagrecht, das Gerät waagrecht ausrichten, so dass die Schokolade gleichmäßig über den Turm verteilt wird, um eine korrekte Schichtung zu erhalten.
Der Fluss ist ungleichmäßig, unterbrochen, nicht schön fließend	Kontrollieren Sie, ob sich Lebensmittelstücke in der Auffangschale befinden, die den Schokoladenfluss von der Auffangschale zum Turm behindern; entfernen Sie gegebenenfalls die Stücke.
KEINE GEKÜHLTEN ODER KALTEN FLÜSSIGKEITEN ZUGEBEN - DIESES STOPPT DEN FLUSS DES BRUNNENS.	

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, sollten die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen, sowie die folgenden Punkte zwingend beachtet werden:

Lesen Sie vor Gebrauch des Gerätes alle Anleitungen.



1. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen.
2. Betreiben Sie nie ein Gerät mit schadhaftem Stecker oder Kabel oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Das Gerät sollte zurückgegeben werden oder zur Kontrolle und Reparatur zur nächstliegenden Werkstatt gebracht werden oder an den Hersteller zurückgeschickt werden, wie in diesem Handbuch in der Garantiebeschreibung beschrieben.
3. Der Gerätehersteller empfiehlt nicht, dass Zubehörteile verwendet werden, die nicht zur Ausstattung des Gerätes gehören. Dieses kann Verletzungen zur Folge haben.
4. Wenn das Gerät von Kindern benutzt wird oder in deren Nähe, ist die Aufsicht von Erwachsenen dringend erforderlich.
5. Nicht zum Gebrauch im Außenbereich empfohlen.
6. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitzequellen fern.
7. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Motorunterbau NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Das Gerät sollte nicht für andere Zwecke benutzt werden, als die Anwendungsbereiche die in den Anweisungen dieses Gerätes beschrieben sind.
9. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch oder an eine Steckdose angeschlossen ist.
10. Berühren Sie die Auger-Welle nicht während des Betriebs.
11. Einer der Kontaktstifte am Stecker ist etwas breiter, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu minimieren; dieser Stecker passt nur auf eine Art in die polarisierte Steckdose.
12. Montieren Sie die Auger-Welle oder den Turm nicht, wenn der Motor in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät vorher AUS. Bauen Sie die Teile nach Möglichkeit zusammen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist.
13. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder wenn Geräteteile vor der Reinigung entfernt werden sollen.
14. Um ein Verfangen oder ein Stolpern über ein langes Kabel zu vermeiden, ist ein kurzes Stromkabel beigelegt.
15. Das Gerät muss waagrecht ausgerichtet sein, um ordnungsgemäß zu funktionieren..
16. Die gekennzeichnete Leistung eines Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die Leistung des Gerätes. Elektrische Verlängerungskabel können mit Vorsicht verwendet werden.
17. Halten Sie Hände und Gegenstände während des Betriebs vom Brunnen fern. Kontrollieren Sie regelmäßig, ob große Stücke Obst etc. in die Auffangschale fallen. Diese verstopfen den Unterbau des Turms. Die Schokolade wird nicht richtig fließen.

WICHTIGE SICHERHEITSMABNAHMEN



Gerätespezifikationen:

170 Watt
230 Volt
50 Hertz

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen die einzuhalten sind:

- A. **NIEMALS** den Motorenunterbau in Wasser tauchen.
- B. **NIEMALS** in der Nähe von Wasser verwenden.
- C. **NIEMALS** grobe Schwämme oder grobe Tücher verwenden.
- D. **NIEMALS** Scheuerpads verwenden.
- E. **NIEMALS** Gerät unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.

- F. **NIEMALS** etwas anderes als die gewünschten Zutaten in die Basisschüssel geben.

- G. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen möchten.

- H. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Stecker oder Kabel beschädigt sind oder nach einer eventuellen Fehlfunktion des Gerätes.

- I. **NIEMALS** den Motorenunterbau im Geschirrspüler reinigen.

- J. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.



REINIGUNG



Stellen Sie sicher, dass Sie den Stecker des Gerätes herausgezogen haben, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Lassen sie Geräteteile **ABKÜHLEN**, bis man sie mit **bloßen Händen** berühren kann. Turm, Auger-Welle und Unterbau können **SEHR HEISS** werden.

1. Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung, müssen Turm und Auger-Welle gründlich gereinigt werden. **Geräteteile NICHT im Geschirrspüler waschen.**
2. Um die Reinigung des Schokoladenbrunnens zu erleichtern, entfernen Sie den Turm und die Auger-Welle (nach dem abkühlen) und wischen Schokoladenreste mit Küchenrolle ab. Mit warmen Seifenwasser reinigen, abspülen und abtrocknen.



ÜBERSCHUSS ODER RESTLICHE SCHOKOLADE NICHT IN DEN ABFLUSS ODER IN DIE TOILETTE KIPPEN. IN EINE PLASTIKTÜTE ODER EINEN EINWEGBEHÄLTER KIPPEN UND ZUM ABFALL GEBEN.

3. Entfernen Sie sorgfältig so viel der restlichen Chokolade wie möglich aus der Basisschüssel. Benutzen Sie einen feuchten Schwamm oder ein feuchtes Tuch um Reste zu entfernen und die Außenseite des Gerätes zu reinigen; mit einem weichen Tuch trocknen.



HINWEIS: NIEMALS DEN MOTORENUNTERBAU IN WASSER TAUCHEN, DA DER MOTORENUNTERBAU ALLE ELEKTRISCHEN BAUTEILE ENTHÄLT.

Der Schokoladenbrunnen besteht aus - Motorenunterbau, Turm und Auger-Welle. (siehe unten)



INTRODUCTION



Merci d'avoir acheté la FONTAINE À CHOCOLAT. Cette fontaine à chocolat donne un magnifique effet de chocolat coulant qui vous mettra l'eau à la bouche dans toute occasion.

Vos amis et votre **famille** s'amuseront beaucoup avec la **FONTAINE À CHOCOLAT**. Veuillez prendre soin de votre appareil en suivant les instructions et mesures de précautions simples.

Vous pouvez utiliser nombre d'aliments, de chocolats ou de sauce avec votre FONTAINE À CHOCOLAT pour créer les arômes que vous désirez. Selon votre choix, vous pouvez utiliser :

- **Du chocolat au lait**
- **Du chocolat noir mi-sucré**
- **Du chocolat blanc**
- **Du caramel**

Pour plonger des fraises, de la guimauve, des morceaux de pomme, des bretzels, des cookies, des boules de crème glacée, des boules de beurre de cacahouète, créer des petits sandwiches, – utiliser votre imagination ! Ajouter des liqueurs pour créer des arômes sophistiqués.

Vous pouvez utiliser du **FROMAGE** ! Et plonger des raisons, des pommes, du pain, des crevettes / des fruits de mer, des crackers et des bretzels – utiliser votre imagination ! Pour utiliser du fromage, vous avez juste à préparer le fromage comme vous le feriez pour une fondue normale en le diluant avec du vin blanc et de la crème pour le maintenir liquide, lui permettant de couler dans la tour - ça marche aussi très bien avec du fromage en poudre.

C'est aussi le cas avec des sauces pour barbecue ! Utilisez votre sauce préférée et préparez des cubes de poulet, de bœuf / de morceaux de steak, de porc pour les plonger dedans – vous avez le choix ! Gardez en tête que la consistance doit être fluide. Utilisez du vin, de la liqueur ou tout autre liquide pour diluer la sauce.

La FONTAINE À CHOCOLAT crée un magnifique effet pour des présentations différentes à toutes occasions comme :

- **Les mariages**
- **Les naissances**
- **Les fêtes de remise de diplôme**
- **Les réunions professionnelles**
- **Les jours fériés**
- **Rassemblez-vous en toute décontraction avec amis et famille**

Et plus ...

INSTRUCTIONS



La **FONTAINE À CHOCOLAT** est facile à utiliser, suivre ces instructions simples. Votre **FONTAINE À CHOCOLAT** demande peu de montage. Essuyer le bol de base avec un chiffon humide puis le sécher. Laver la vis et la tour à l'eau chaude savonneuse, rincer puis essuyer.

(Voir diagramme en page 6 pour les pièces)

Après nettoyage, remettre la vis sans fin sur la base en s'assurant qu'elle est fixée de manière sûre en alignant l'encoche située à la base de la vis sans fin avec l'axe de la base moteur. S'assurer qu'elle est sécurisée et fixée dans sa position. Ne pas essayer de positionner la vis sans fin sur la base ou de la retirer de la base alors que le moteur fonctionne. S'assurer que la tour est bien ajustée sur la base.

Utilisation de votre **FONTAINE À CHOCOLAT**

Trouver tout d'abord une surface stable située non loin d'une prise électrique avant de commencer.

L'appareil **DOIT ÊTRE PLACÉ À L'HORIZONTAL** pour fonctionner correctement.

(S'assurer que le câble électrique est éloigné de toute source d'eau. Le cas échéant, une rallonge de câble pourra être utilisée.)

POSITIONS DU COMMULATEUR - gauche pour le moteur, droite pour le chauffage

INSTRUCTIONS :

Tourner le commutateur situé sur la **FONTAINE À CHOCOLAT** vers la droite pour démarrer le chauffage. Laissez l'appareil chauffer pendant au moins 3 à 5 minutes avant d'ajouter du chocolat fondu. Alors que l'appareil chauffe ...

PRÉPARATION DU CHOCOLAT :

La manière la plus rapide de préparer le chocolat pour la fontaine est de faire tout d'abord fondre le chocolat au four à microondes. Mélanger 3 tasses de copeaux de chocolat à 3/4 à 1 tasse d'huile de cuisson. (vous pouvez ajouter plus d'huile si la consistance n'est pas suffisamment fluide) d'autres liquides peuvent être alors ajoutés.

Placer dans le four à microondes. Faire marcher le four à microondes pendant 2 minutes 1/2. Lorsque cela est fait, mélanger le chocolat. Si nécessaire, remettre le chocolat dans le four à microonde jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu (2 à 2 minutes 1/2 en plus).



NE JAMAIS AJOUTER DES LIQUIDES REFROIDIS OU FROIDS DANS LE CHOCOLAT FONDU DANS LA FONTAINE CAR CELA STOPPERAIT L'ÉCOULEMENT.

INSTRUCTIONS - suite



Le chocolat doit être complètement fondu et d'une consistance très fluide pour garantir un bon écoulement. (Ajouter plus d'huile si nécessaire. Utiliser une grande cuillère pour vérifier la consistance du chocolat en le laissant goutter de la cuillère - s'il est trop épais, ajouter de l'huile.)

Une fois le chocolat complètement fondu, placer le contacteur du moteur situé sur la fontaine à chocolat sur la position ON de manière à ce que le moteur et chauffage fonctionnent en parallèle.

CRÉATION DE L'EFFET FONTAINE À CHOCOLAT :

Verser le chocolat fondu avec précaution dans le bol situé à la base de la tour. Le chocolat fondu devrait être puisé sous la tour et transporté jusqu'en haut de la tour par la vis sans fin. Le chocolat devrait ensuite commencer à s'écouler régulièrement à partir du haut de la tour sur les bords d'une coupelle jusqu'à la prochaine et ainsi de suite.



NOTE : La FONTAINE À CHOCOLAT doit être placée sur une surface plane pour garantir une bonne répartition du chocolat. Empêcher que des morceaux d'aliment ne tombent dans le chocolat se trouvant à la base de l'appareil pour éviter d'obstruer l'écoulement du chocolat.

En suivant ces instructions simples, votre FONTAINE À CHOCOLAT procurera du plaisir à vos amis, votre famille et aux enfants de tout âge, etc. en créant un magnifique effet de chocolat mettant l'eau à la bouche et pour y plonger les aliments favoris de chacun.



NOTE : Pour prolonger la vie de votre FONTAINE À CHOCOLAT, veillez à suivre les instructions de nettoyage après chaque utilisation et assurez-vous que la tour est également nettoyée pendant le lavage de l'appareil pour éviter une accumulation de chocolat. Ne jamais utiliser d'éléments abrasifs sur la base pour conserver l'aspect original.

PROBLÈME	CAUSE / REMÈDE POSSIBLES
Le chocolat tombe goutte à goutte, il ne s'écoule pas	Le chocolat est trop épais, le diluer avec de l'huile végétale. L'appareil n'est pas PLAN. Stabiliser l'appareil.
Le chocolat coule de manière irrégulière et ne forme pas un joli drapage	L'appareil n'est pas à l'HORIZONTAL, stabiliser l'appareil pour que le chocolat se répartisse régulièrement autour de la tour pour garantir l'effet de drapage désiré.
L'écoulement est irrégulier, interrompu, ne se fait pas de manière appropriée	Vérifier l'absence de morceaux d'aliments dans la base qui pourrait obstruer l'écoulement de chocolat à la base de la tour, retirer tout morceau éventuel.
NE PAS AJOUTER DE LIQUIDE REFROIDI OU FROID - CELA STOPPERAIT L'ÉCOULEMENT DE LA FONTAINE.	

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les précautions de sécurité de base, y compris les suivantes :

Lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.



1. Éviter tout contact avec des éléments en mouvement.
2. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation est détérioré ou après que l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. L'appareil devrait être retourné ou apporter dans l'atelier de réparation le plus proche pour être contrôlé ou réparé ou renvoyé à la société comme le stipule la garantie dans cette brochure.
3. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas d'utiliser des accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. Ils pourraient être à l'origine de blessures.
4. Une surveillance par un adulte est fortement conseillée lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. N'est pas recommandé pour être utilisé à l'extérieur.
6. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation éloignés de toute surface chaude.
7. NE PAS immerger le câble d'alimentation, la prise ou le socle-moteur dans l'eau ou autres liquides afin d'éviter tout choc électrique.
8. Cet appareil ne devrait pas être utilisé à des fins différentes de celles mentionnées dans les instructions accompagnant cet appareil.
9. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché à une prise murale.
10. NE PAS MANIPULER LA VIS SANS FIN LORSQU'ELLE EST EN MOUVEMENT.
11. La prise est équipée d'un brin plus large que l'autre pour réduire le risque de choc électrique, cette prise est prévue pour ne pouvoir être adaptée que d'un côté dans une prise de courant polarisée.
12. NE PAS assembler la vis sans fin ou la tour alors que le moteur est en train de tourner. ÉTEINDRE tout d'abord l'appareil. Il est préférable que l'appareil soit débranché lorsque des composants sont assemblés.
13. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de retirer des composants devant être nettoyés.
14. Un câble d'alimentation court vous est fourni pour réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement possibles avec un câble long.
15. L'APPAREIL DOIT ÊTRE PLACÉ À L'HORIZONTAL POUR FONCTIONNER CORRECTEMENT.
16. La puissance électrique d'une rallonge électrique devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si elles le sont en prenant les précautions nécessaires.
17. Garder les mains et tout corps étranger hors de portée de la fontaine en fonctionnement. Vérifier régulièrement l'absence de gros morceaux de fruits, etc. dans le bol de base. Ils obstrueraient la base de la tour. Le chocolat ne s'écoulera pas de manière appropriée.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :



Spécifications de l'appareil :

170 Watts
230 Volts
50 Hz

Précautions importantes à mémoriser :

- A. **NE JAMAIS** immerger la base moteur dans de l'eau.
- B. **NE JAMAIS** utiliser près de l'eau.
- C. **NE JAMAIS** utiliser d'éponge ni de tissu abrasif sur l'appareil.
- D. **NE JAMAIS** utiliser de tampon abrasif sur l'appareil.
- E. **NE JAMAIS** laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

- F. **NE JAMAIS** mettre des ingrédients autres que ceux prévus dans le bol de base.

- G. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant nettoyage.

- H. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise sont détériorés ou en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

- I. **NE PAS** placer la base moteur dans le lave-vaisselle.

- J. Tenir hors de portée des enfants.



NETTOYAGE



S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Laisser les composants REFROIDIR avant de les toucher. La tour, la vis sans fin et la base peuvent devenir **TRÈS CHAUDES**.

1. Avant la première utilisation puis après chaque utilisation, lavez minutieusement la tour et la vis sans fin. **ÉVITER de laver les composants dans le lave-vaisselle.**
2. Pour faciliter le nettoyage de la FONTAINE À CHOCOLAT, retirez prudemment la tour et la vis sans fin (après refroidissement), essuyer les restes de chocolat avec du papier essuie-tout. Laver à l'eau chaude et savonneuse, rincer et sécher.



NE PAS VERSER LE SURPLUS OU LES RESTES DE CHOCOLAT DANS LES CANALISATIONS OU DANS LES TOILETTES. JETER LE SAC EN PLASTIQUE OU LE RÉCIPENT JETABLE DANS LA POUBELLE.

3. Déverser prudemment le plus de chocolat restant possible dans le bol de base. Utiliser une éponge ou un linge humide pour essuyer les résidus et nettoyer l'extérieur de l'appareil, essuyer avec une serviette non abrasive pour sécher.



NOTE : NE PAS IMMERGER LA BASE QUI CONTIENT TOUS LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES.

La FONTAINE À CHOCOLAT se compose de la base moteur, de la tour et de la vis sans fin. (voir ci-dessous)



INTRODUZIONE



Grazie per aver acquistato la FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO. Questa fontana di cioccolata ha uno splendido effetto di cioccolata filante che donerà a ogni occasione una cascata di divertimento.

I vostri amici e la vostra **famiglia** si divertiranno moltissimo con la FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO. Si prega di prendersi cura del proprio dispositivo seguendo queste semplici istruzioni e precauzioni.

Potete utilizzare una vasta gamma di cibi, cioccolate o salse con la vostra FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO. A seconda del gusto, potete utilizzarvi;

- **Cioccolato al latte**
- **Cioccolato nero amaro**
- **Cioccolato bianco**
- **Toffee**

Per adornare fragole, marshmallow, cunei di mela, salatini, biscotti, palline di gelato, palline di burro di arachidi, mini s'mores, - sprigionate la vostra immaginazione! Per gusti sofisticati aggiungete del liquore.

Potete usare del **FORMAGGIO!** E ornare uva, mele, pane, gamberetti/frutti di mare, cracker e salatini - sprigionate la vostra immaginazione! Per usarla con il formaggio, basta preparare il formaggio come per un normale vasetto di fonduta diluendolo con del vino bianco e crema per renderlo liquido e farlo fluire attorno alla torre; anche il formaggio in polvere può andare bene.

Anche la salsa BBQ va benissimo! Usate la vostra salsa preferita per adornare cubetti precedentemente preparati di pollo, di manzo/bistecca, di maiale; a voi la scelta! Considerate che la consistenza deve essere densa. Usate vino, liquori o altri liquidi per diluire la salsa.

La **FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO** crea un effetto meraviglioso per diverse presentazioni in ogni occasione, come;

- **Matrimoni**
- **Compleanni**
- **Feste di laurea**
- **Catering aziendali**
- **Vacanze**
- **Relax in famiglia o con gli amici**

E molto ancora...

ISTRUZIONI



La **FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO** è facile da usare, basta seguire queste semplici istruzioni.

La vostra **FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO** richiede un piccolo assemblaggio. Strofinare la ciotola della base con un panno umido e asciugare. Lavare la trivella e la torre con acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare. (Per i dettagli, vedi diagramma a pagina 6)

Dopo la pulizia, riporre la trivella sulla base assicurandosi che sia ben fissata in posizione allineando la scanalatura sul pulsante della trivella alla punta della base del motore. Assicurarsi che sia fissata e bloccata in posizione. Non provare a porre la trivella o la torre sulla base o estrarla da questa mentre il motore è acceso. Assicurarsi che la torre sia inserita correttamente in sede sulla base.

Utilizzo della vostra **FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO**

Prima di iniziare, individuare una superficie stabile vicino a una presa di corrente. L'unità **DEVE ESSERE IN PIANO** per funzionare correttamente. (assicurarsi che il cavo sia sempre distante da fonti d'acqua; se necessario è possibile usare una prolunga).

CAMBIO POSIZIONI- Sinistra per il motore, destra per il dispositivo di riscaldamento.

ISTRUZIONI:

Impostare a destra per attivare il dispositivo di riscaldamento della **FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO**. Lasciar riscaldare l'unità per almeno 3 - 5 minuti prima di aggiungere la cioccolata fusa; mentre la macchina si riscalda...

PREPARAZIONE DELLA CIOCCOLATA:

Il metodo più veloce per preparare la cioccolata per la fontana è fondere prima la cioccolata nel microonde. Unire 3 tazze di scaglie di cioccolata a 3/4 di 1 tazza di olio da cucina (è possibile aggiungere più olio dopo il controllo della consistenza). Aggiungere allo stesso tempo eventuali altri liquidi.

Infornare al microonde. Impostare il microonde a una durata di 2 1/2 minuti.

Una volta pronta, mescolare la cioccolata. Se necessario, riporre nuovamente la cioccolata nel microonde fino a raggiungere una cioccolata completamente fusa (da altri 2 a 2 1/2 minuti).



NON AGGIUNGERE MAI LIQUIDI FRESCHI O FREDDI ALLA CIOCCOLATA FUSA NELLA FONTANA, CIÒ NE BLOCCA IL FLUSSO.

ISTRUZIONI - Contenuto



La cioccolata deve essere completamente fusa e di fine consistenza per permettere che fluisca correttamente. (aggiungere più olio se necessario. Usare un cucchiaio grande per testarne la consistenza controllando il modo in cui gocciola dal cucchiaio - se troppo densa aggiungere olio.)

Una volta che la cioccolata è completamente fusa, impostare il pulsante della fontana di fonduta al cioccolato in posizione ON in modo tale che il motore e il dispositivo di riscaldamento si attivino contemporaneamente.

CREAZIONE DELLA FONDUTA AL CIOCCOLATO CON EFFETTO FONTANA:

Versare con cautela la cioccolata fusa nella ciotola situata alla base della torre. La cioccolata fusa viene raccolta alla base dalla trivella e portata su alla cima della torre. La cioccolata comincia così a scorrere dalla cima della torre e a filtrare lateralmente al livello successivo in modo uniforme e così via.



NOTA: La FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO deve trovarsi in piano per assicurare la formazione corretta del manto di cioccolata. Evitare di far cadere pezzi di cibo nella cioccolata per prevenire l'ostruzione del flusso di cioccolata.

Nel seguire queste semplici istruzioni, la vostra FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO vi darà un gran divertimento con gli amici, la famiglia, i bambini di ogni età...creando uno splendido effetto a cascata di cioccolata per intingere i propri snack preferiti.



NOTA: Per prolungare la durata di vita della vostra FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO assicuratevi di seguire le istruzioni per la pulizia al termine di ogni uso e che nel lavare l'unità la torre sia ben pulita, per prevenire il formarsi dei depositi di cioccolata. Non usare mai nulla di abrasivo sulla base in modo da mantenere il design originale.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA/RIMEDIO
La cioccolata gocciola invece di fluire	La cioccolata è troppo densa, diluirla con dell'olio vegetale. L'unità non è IN PIANO Mettere in piano l'unità.
La cioccolata fluisce in modo discontinuo e non si forma il manto	L'unità non è IN PIANO, mettere in piano l'unità in modo tale che la cioccolata venga distribuita in modo uniforme intorno alla torre e si crei correttamente il manto.
Il flusso è intermittente, interrotto, non proprio fluido	Controllare l'eventuale presenza di pezzi di cibo che possono ostruire il flusso di cioccolata sulla base della torre e rimuovere ogni pezzo di cibo.
NON AGGIUNGERE LIQUIDI FRESCHI O FREDDI - CIÒ BLOCCA IL FLUSSO DELLA FONTANA.	

AVVERTENZE

IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici, si consiglia di attenersi sempre alle precauzioni di base per la sicurezza, incluse quelle che seguono:

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.



1. Evitare il contatto con i componenti mobili.
2. Ogni apparecchio con spina o dispositivo danneggiati non dovrebbero essere messi in funzione. Riconsegnare o portare l'apparecchio nel più vicino centro di riparazioni per far eseguire controlli o riparazioni oppure inviarlo nuovamente alla società come indicato in questo libretto alla voce garanzia.
3. Il produttore dell'apparecchio non raccomanda l'uso di accessori diversi da quelli inclusi nella fornitura dell'apparecchio. Ciò può provocare danni.
4. Se si utilizza l'apparecchio in presenza o nelle vicinanze di bambini, è fortemente consigliata la supervisione di un adulto.
5. Non indicato per uso esterno.
6. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano da superfici calde.
7. Per prevenire scosse elettriche, NON immergere il cavo, la base o altre parti del motore in acqua o in altri liquidi.
8. Questo apparecchio non deve essere utilizzato a fini diversi rispetto a quelli indicati nelle istruzioni ad esso allegate.
9. NON lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione o attaccato ad una presa di corrente.
10. **NON TOCCARE LA TRIVELLA MENTRE È IN MOVIMENTO.**
11. La spina ha una lama più ampia dell'altra, per ridurre il rischio di scossa elettrica, questa spina è destinata ad essere inserita in una presa a polarizzazione unica.
12. NON assemblare la trivella o la torre mentre il motore gira. Impostare prima l'unità su OFF. Durante l'assemblaggio si consiglia di staccare l'unità dalla corrente elettrica.
13. Estrarre la spina dalla presa di corrente in caso di non utilizzo e prima di rimuovere i componenti per pulirli.
14. Il cavo di alimentazione fornito è corto per ridurre i rischi causati dalla possibilità che esso si aggrovigli o che vi si possa inciampare.
15. **L'UNITÀ DEVE ESSERE POSTA IN PIANO PER FUNZIONARE CORRETTAMENTE.**
16. La potenza nominale contrassegnata dovrebbe essere almeno pari a quella del dispositivo. Una prolunga elettrica può essere usata solo prestandovi molta attenzione
17. Tenere mani e oggetti esterni lontano dalla fontana mentre è in funzione. Controllare regolarmente che pezzi di frutta etc. non cadano nella ciotola della base. Questi ostruiscono la base della torre. La cioccolata non fluirà correttamente.

IMPORTANTI PRECAUZIONI



Specifiche dell'apparecchio:

170 Watt

230 Volt

50 Hz

Importanti precauzioni da tenere a mente:

- A. **MAI** immergere il motore in acqua.
- B. **MAI** usare vicino ad acqua.
- C. **MAI** usare spugne o panni abrasivi sull'unità.
- D. **MAI** usare cuscinetti sfregando sull'unità.
- E. **MAI** lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

- F. **MAI** mettere nella ciotola altro dagli ingredienti.

- G. Staccare la corrente dall'unità in caso di non utilizzo e per la pulizia.

- H. **NON** mettere mai in funzione questo apparecchio se la spina è danneggiata o nel caso in cui l'apparecchio presenti malfunzionamenti.

- I. **NON** mettere la base del motore in lavastoviglie.

- J. Tenere lontano dalla portata dei bambini.



PULIZIA



Assicurarsi che l'unità sia scollegata dalla corrente prima di pulire. Lasciar RAFFREDDARE i componenti prima di toccarli. Torre, trivella e base possono essere **MOLTO CALDI!**

1. Precedentemente al primo utilizzo e sempre al termine di ogni uso, assicurarsi di lavare bene la torre e la trivella. **EVITARE di lavare i componenti nella lavastoviglie.**
2. Per pulire più comodamente la FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO, estrarre con cautela la torre e la trivella (dopo il raffreddamento) e rimuovere i resti di cioccolato con salviette di carta. Lavare con acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare.



NON VERSARE CIOCCOLATA IN ECCEDENZIA O RESTI NEL TUBO DI SCARICO O NEL WATER. SMALTIRLA NEI RIFIUTI IN UNA BUSTINA DI PLASTICA O IN UN CONTENITORE MONOUSO.

3. Estrarre con cautela dalla ciotola della base quanti più resti di cioccolato possibili. Usare una spugna o un panno umidi per pulire i resti di cioccolato e per pulire la parte esterna dell'unità, strofinare con un telo asciutto e non abrasivo.



NOTA: NON IMMERGERE LA BASE IN LIQUIDI, QUESTA CONTIENE TUTTI I COMPONENTI ELETTRICI.

La FONTANA DI FONDUTA AL CIOCCOLATO si rompe - base del motore, torre e trivella. (vedi sotto)



INTRODUCTION



Thank you for purchasing The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. This chocolate fountain is a beautiful effect of flowing chocolate that will add mouth-watering fun to any occasion.

Your **friends** and **family** will enjoy the fun of the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Please take care of your machine by following these simple instructions and precautions.

You can use a variety of foods, chocolates or sauces with your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to create the flavor you desire. Depending on what you choose, you can use:

- **Milk Chocolate**
- **Dark Semi Sweet Chocolate**
- **White Chocolate**
- **Butterscotch**

To dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls, create mini Smores, – use your imagination! Add liqueurs for sophisticated flavors.

You can use **CHEESE!** And dip grapes, apples, breads, shrimp/seafood, crackers, and pretzels – use your imagination! In order to use cheese, you just need to prepare the cheese as you would for a regular fondue pot by diluting it with white wine and cream to keep it liquid, enabling it to flow through the tower - though powdered cheese can work well too.

Bar-B-Q Sauces work well too! Use your favorite Sauce and have prepared chicken cubes, beef/steak cubes, pork cubes to dip – you choose! Keep in mind the consistency need to be thin. Use wine, liquor or other liquids to dilute the sauce.

The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN creates a beautiful effect for a different presentation to any occasion, such as:

- **Weddings**
- **Birthdays**
- **Graduation Parties**
- **Business Gatherings**
- **Holidays**
- **Casual get together with friends and family**

And more...

INSTRUCTIONS



The **CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN** is easy to use, just follow these simple instructions.

Your **CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN** requires little assembly. Wipe out base bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger and Tower in warm soapy water, rinse then dry.

(See Diagram on Page 6 for parts)

After cleaning, return auger to base making sure it is securely in place by aligning the groove on the bottom of the auger to the motor base pin. Make sure it is secured and locked into position. Do not attempt to place auger or tower on base or remove from base while motor is on. Make sure tower is fitted on the posts in the base properly.

Using your **CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN**

First, find a stable surface near an electrical outlet before starting.

Unit **MUST BE LEVEL** to operate properly. (Make sure your cord is away from any water source, if needed, it is acceptable to use an extension cord.)

SWITCH POSITIONS- Left for the Motor, Right is for the Heater

INSTRUCTIONS:

Turn the switch on the right to start the heater on THE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Let the unit warm up for at least 3 - 5 minutes before adding melted chocolate, while the machine is warming up...

PREPARING CHOCOLATE:

The quickest way to prepare chocolate for the fountain is by melting the chocolate in the microwave first. Combine 3 cups of chocolate chips with 3/4 to 1 cup of cooking oil. (You can add more oil after checking for thin consistency) other liquids may be added at this time.

Place in microwave. Turn on microwave for 2 1/2 minutes. When done, stir chocolate. If necessary, replace chocolate in microwave until melting is complete (another 2 to 2 1/2 minutes).



NEVER ADD COOL OR COLD LIQUIDS TO THE MELTED CHOCOLATE IN THE FOUNTAIN, THIS WILL STOP THE FLOW.

INSTRUCTIONS -Cont'd.



Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow. (Add more oil if necessary. Use large spoon to test consistency by how the chocolate drips from the spoon – too thick, add oil.)

Once the chocolate is completely melted, turn the motor switch on the Chocolate Fondue Fountain to the ON position, so the motor and the heater are running at the same time.

CREATING CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN EFFECT:

Carefully pour the melted chocolate in the bowl at the base of the tower. The melted chocolate should be drawn under the tower and carried up the tower by the auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the tower and filter over the sides evenly to the next tier and so on.



NOTE: The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN must be level to insure proper sheeting of the chocolate. Avoid food pieces dropping into chocolate in base to prevent clogging the flow of chocolate.

By following these simple instructions, your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN will be fun for friends, family, and kids of all ages...by creating a beautiful effect of mouth-watering chocolate for dipping everyone's favorite snacks.



NOTE: To prolong the life of your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow the cleaning instructions after every use and make sure the tower is flushed while washing the unit to prevent chocolate build up. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE/REMEDY
Chocolate is dripping, not flowing	Chocolate is too thick, thin with vegetable oil. Unit is not LEVEL. Level unit.
Chocolate is flowing unevenly, but not Sheeting	Unit is not LEVEL, level unit so that chocolate is evenly distributed around the tower to ensure proper sheeting.
Flow is intermittent, interrupted, not flowing properly	Check for chunks of food in base that may be clogging the chocolate flow to base of tower, remove any chunks found.
DO NOT ADD COOL OR COLD LIQUID - THIS WILL STOP THE FLOW OF THE FOUNTAIN.	

IMPORTANT SAFEGUARDS



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

Read all instructions before operating this appliance.



1. Avoid contacting moving parts.
2. Any appliance with a damaged cord or plug or damaged in any manner should not be operated. The appliance should be returned or taken to the nearest repair shop for examination or repair or send back to company as stated in this booklet in the warranty.
3. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. This may cause injuries.
4. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
5. Not recommended for outdoor use.
6. Keep appliance and cord away from any hot surfaces.
7. To prevent electrical shock, DO NOT immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids.
8. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
9. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
10. DO NOT HANDLE THE AUGER WHEN IN MOTION.
11. The plug has one blade that is wider than the other, to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
12. DO NOT assemble the auger or tower while motor is running. Turn unit OFF first. It is preferable to be unplugged while assembling pieces.
13. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
14. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord a short power supply cord is provided.
15. UNIT MUST BE LEVEL TO OPERATE PROPERLY.
16. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use.
17. Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating. Check regularly for large chunks of fruit, etc. falling into the base bowl. These will clog the base of the tower. Chocolate will not flow properly.

IMPORTANT PRECAUTIONS



Appliance Specifications:

170 Watts
230 Volts
50 Hz

Important Precautions to Remember:

- A. **NEVER** immerse motor base in water.
- B. **NEVER** use near water.
- C. **NEVER** use an abrasive sponge or cloth on unit.
- D. **NEVER** use a scouring pad on the unit.
- E. **NEVER** leave unit unattended while in use.

- F. **NEVER** place anything other than the intended ingredients in the base bowl.

- G. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.

- H. **DO NOT** operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.

- I. **DO NOT** place motor base in dishwasher.

- J. Keep out of reach of children.



CLEANING



Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow parts to COOL to the touch. Tower, auger, and base can get **VERY HOT**.

1. Before first use and continuing after each use, be sure to wash the tower, and auger thoroughly. **AVOID washing parts in the dishwasher.**
2. To make cleaning of the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN easier, carefully remove the tower and auger (after cooling), wipe off remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.



DO NOT POUR OUT EXCESS OR LEFTOVER CHOCOLATE DOWN DRAIN OR IN TOILET. POUR IN PLASTIC BAG OR DISPOSABLE CONTAINER THEN INTO THE GARBAGE.

3. Carefully pour out as much remaining chocolate from the base bowl as possible. Use damp sponge or clothe to wipe clean the remainder and to clean the outside of the unit, wipe with a non-abrasive towel to dry.



NOTE: DO NOT IMMERSE BASE, THIS HOLDS ALL OF THE ELECTRICAL COMPONENTS.

The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN breaks down to – motor base, tower, and auger. (see below)



Garantie-Hinweis • Conseils concernant de garantie Dichiriazione de garanzia • Guarantee



Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im

Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückzuführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales,

la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.
In accordance with the European guidelines for safety and EMC.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.
Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.



Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch

Internet: www.nouvel.ch