

SB 325



900003

Bedienungsanleitung**Schokoladenbrunnen**

Seite 1 bis 18

D/A/CH

Instruction manual**Chocolate fountain**

from page 19 to 36

GB/UK

Mode d'emploi**Fontaine à chocolat**

de page 37 à page 54

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing**Chocoladefontein**

blz. 109 t/m 126

NL/B

Instrukcja obsługi**Fontanna do czekolady**

strony od 181 do 198

PL

DEUTSCH

Original-Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit.....	4
2.1 Allgemeines.....	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion.....	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten.....	7
4.1 Baugruppenübersicht	7
4.2 Technische Angaben.....	8
5. Installation und Bedienung	9
5.1 Sicherheitshinweise.....	9
5.2 Zusammenbau	10
5.3 Aufstellen und Anschließen	10
5.4 Bedienung	11
5.5 Servierempfehlungen	14
6. Reinigung und Wartung.....	15
6.1 Sicherheitshinweise.....	15
6.2 Reinigung	15
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	16
7. Mögliche Funktionsstörungen	17
8. Entsorgung	18

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- o Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- o **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- o Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- o **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- o Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- o Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- o Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Der Schokoladenbrunnen ist ausschließlich zur Förderung von geschmolzener Schokolade bestimmt.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

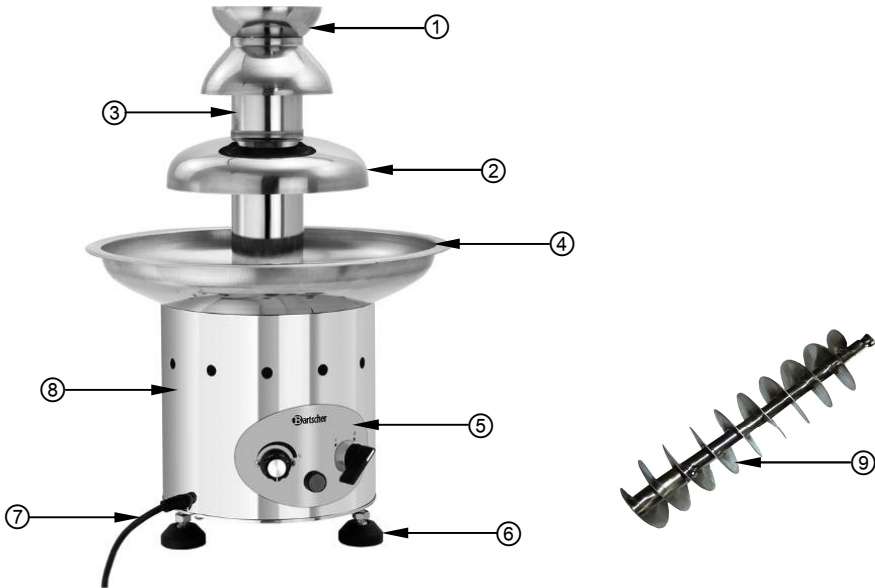
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



- ① Oberes Kaskadenblech mit Krone
- ② Mittleres Kaskadenblech
- ③ Turm
- ④ Schale
- ⑤ Bedienblende
- ⑥ Stellfüße (3)
- ⑦ Netzanschlussleitung
- ⑧ Motorblock
- ⑨ Förderschnecke

Bedienelemente



⑩ Temperaturdrehregler

⑪ Funktionsschalter

⑫ Betriebskontrolllampe

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Schokoladenbrunnen SB 325
Art.-Nr.:	900003
Material Gehäuse:	Edelstahl
Temperaturregelung:	stufenlos, bis 60 °C
Kapazität:	2,5 kg Schokolade
Anschlusswert:	340 W / 230 V 50 Hz
Abmessungen:	Ø 330 mm, H 480 mm
Gewicht:	7,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht kippen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Während des Betriebes niemals die Förderschnecke oder andere bewegliche Teile berühren.

Versetzen Sie das Gerät nicht, wenn sich heiße und flüssige Schokolade darin befindet.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebes werden einige Geräteteile heiß. Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung oder Versetzen des Gerätes Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen!

5.2 Zusammenbau

Gerät vorbereiten

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile des Gerätes (Förderschnecke, Turm, Kaskadenbleche) in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach und trocknen alle Teile gründlich ab.
- Reinigen Sie die Schale mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese mit einem weichen Tuch ab.
- Wischen Sie den Motorblock und die Netzanschlussleitung mit einem weichen feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker vollständig trocken ist, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

Gerät zusammenbauen

- Montieren Sie die Förderschnecke am Motorantrieb.
- Setzen Sie dann den Turm auf die Förderschnecke und schrauben diesen an der vorgesehenen Aufnahme fest.
- Befestigen Sie das mittlere Kaskadenblech und anschließend das obere Kaskadenblech mit der Krone auf dem Turm.

5.3 Aufstellen und Anschließen

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und **ebenen** Fläche in der Nähe einer Wandsteckdose auf.
- Richten Sie mit Hilfe der Muttern und den Stellfüßen (3) das Gerät **waagrecht** aus, indem Sie die Kontermuttern leicht im Uhrzeigersinn drehen, um die Stellfüße höher zu stellen und gegen den Uhrzeigersinn um tiefer zu stellen.



- Stellen Sie das Gerät auf einen sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und hitzebeständig ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunter fallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.4 Bedienung

Geeignete Schokolade

- Für den Schokoladenbrunnen können alle handelsübliche Schokoladensorten verwendet werden, die **keine festen Bestandteile**, wie z. B. Nüsse, Mandeln oder Krokant, enthalten und die Schraubenschnecke während des Betriebes blockieren können.
- Besonders geeignet ist Kuvertüre, da sie mehr Kakaobutter enthält. Je höher der Anteil an Kakaobutter, desto besser sind die Fließeigenschaften der Schokolade. Der Kakao-Anteil sollte nicht zu hoch sein (max. 60 %), denn je höher dieser ist, desto schlechter sind die Fließeigenschaften der Schokolade.
Die Schokolade muss vor dem Schmelzen zerkleinert werden. Je kleiner die Schokoladenstücke, desto schneller verläuft der Schmelzvorgang.
- Am besten geeignet ist die spezielle Schokolade für Fondue und Schokoladenbrunnen, diese enthält die idealen Anteile an Kakaobutter und Kakao.
- Für das Gerät werden mindestens **2,5 kg** Schokolade benötigt.

Schokolade im Gerät schmelzen

- Bereiten Sie die Schokolade vor und füllen diese in die Schale.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturrehregler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die höchstmögliche Einstellung, um die Schokolade in der Schale zu schmelzen. Die Schmelzdauer beträgt ca. 60 Minuten. Sollte die Schokolade nicht flüssig genug sein, geben Sie etwas Speiseöl zu (z. B. Rapsöl oder Pflanzenöl) und rühren es mit einem Löffel unter die Schokoladenmasse.

Als Faustregel gilt: pro **1 kg Schokolade** ca. **150 ml Speiseöl** zufügen.

Beachten Sie: die Schokoladenmasse muss von flüssiger Konsistenz sein.



ACHTUNG!

Die Verwendung von Schokolade ohne Zusatz von Speiseöl bzw. Fett kann Beschädigungen des Gerätes verursachen und somit zum Erlöschen der Gewährleistung führen.

Schokolade vorsmelzen

Um die Schmelzdauer zu verkürzen kann vorgeschmolzene Schokolade verwendet werden. Beachten Sie die folgenden Hinweise zum Schmelzen von Schokolade.

Schmelzen in der Mikrowelle

- Die Schokolade zerkleinern und in einem mikrowellengeeigneten Gefäß schmelzen. Anschließend die entsprechende Menge Speiseöl hinzugeben und verrühren. Vor dem Einfüllen vorgeschmolzener Schokolade in die Schale das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen und auf höchster Temperatureinstellung ca. 5 Minuten lang aufheizen.

Schmelzen im Topf (direkt mit Speiseöl)

- Die entsprechende Menge Speiseöl auf kleiner Stufe in einem beschichteten Topf erwärmen (nicht stark erhitzen!). Die zerkleinerte Schokolade hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Es muss sich eine glatte Masse ergeben. Vor dem Einfüllen vorgeschmolzener Schokolade in die Schale das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen und auf höchster Temperatureinstellung ca. 5 Minuten lang aufheizen.

Schmelzen im Wasserbad

- Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!).
- In das erhitzte Wasser eine entsprechend große Schale (Topf) legen, die nicht den Boden berührt.
- Die zerkleinerte Schokolade in die Schale (Topf) geben. Hierbei darf die Schokolade keinesfalls mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, die gewünschte Menge Speiseöl hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren. Vor dem Einfüllen vorgeschmolzener Schokolade in die Schale das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen und auf höchster Temperatureinstellung ca. 5 Minuten lang aufheizen.

Förderschnecke starten - Fontäneneffekt erzeugen



HINWEIS!

Die Betriebsbereitschaft ist gegeben, wenn das Gerät aufgestellt und aufgeheizt wurde und die Schokolade in der Schale vollständig geschmolzen ist.

- Um die Förderschnecke zu starten, den Funktionsschalter auf die Position „I“ drehen.
- Die Schokoladenmischung wird unter dem Turm eingesaugt und tritt am oberen Ende des Turms über die Krone wieder aus.



HINWEIS!

Bei richtig vorbereiteter Mischung entsteht ein ständiger Fontänenfluss und der Turm ist völlig bedeckt. Es kann jederzeit während des Betriebes flüssige warme Schokolade nachgefüllt werden.



ACHTUNG!

Geben Sie keine festen Schokoladenstücke bei laufendem Motor zu, diese können die Förderschnecke blockieren und zu Beschädigungen des Gerätes führen.



Schokolade auftragen

- Die gewünschten Dippgut-Stücke auf einen Holzspieß oder einer Fonduegabel aufspießen und in die fließende Schokolade halten.



HINWEIS!

Betriebsstörungen bzw. ein Stoppen des Fontänenflusses werden vermieden, indem Sie:

- keine Dippgut-Stücke in die Schokolade fallen lassen,
- keine kühlen oder kalten Flüssigkeiten der Schokolade zugeben.



ACHTUNG!

Eventuell hereingefallene Dippgut-Stücke umgehend mit einer Gabel oder einem Löffel herausnehmen.



Arbeit beenden

- Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, den Funktionsschalter auf Position „O“ drehen. Die Förderschnecke wird abgeschaltet und die Schokolade fließt in die Schale.
- Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Heizung auszuschalten.
- Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Die Schokolade aus der Schale in einen geeigneten Behälter für weitere Verwendung umfüllen oder in Wegwerfbehältern/Plastiktüten über den Hausmüll entsorgen.



ACHTUNG!

***Die Schokolade niemals in den Abfluss oder die Toilette gießen.
Verstopfungsgefahr!***

5.5 Servierempfehlungen

- Leicht säuerliche Früchte zu süßer Schokolade und eher süße Früchte zu herber Schokolade servieren.
- Unsere Servierempfehlungen mit Früchten umfassen:
 - Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Mango, Melone, Pfirsiche, Trauben etc.
- Zum Überziehen mit Schokolade eignen sich phantastisch auch diverse Gebäcksorten. Unsere Servierempfehlungen mit Gebäck umfassen:
 - Biskuits, Knäckebrot, Löffelbiskuit, Waffeln, Zwieback, etc..
- Um die Schokohappen zu verfeinern können Sie verschiedene Zutaten zum Dippen oder Bestreuen anbieten. Hierfür eignen sich:
 - bunte Streusel,
 - gehackte Pistazien,
 - geriebene Orangen- oder Zitronenschalen,
 - Kokosflocken,
 - Krokant,
 - Mandelblättchen, etc.
- Sie können Ihre Schokoladen-Grundmassen mit verschiedenen Zutaten veredeln. Flüssige Zutaten vor dem Schmelzen zur Schokolade geben - **niemals** kalte Flüssigkeiten in die warme Schokoladenmasse geben.
Als flüssige Zutaten sind geeignet:
 - Cremeliköre (z. B. Batida de Coco, Baileys, Eierlikör oder Kahula),
 - Liköre (z. B. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) oder Gran Marnier),
 - Brände (z. B. Himbeergeist, Kirschwasser oder Nussgrappa).

- Der eine mag Früchte lieber umhüllt mit weicher Schokolade, der andere lieber fest. Damit Ihre Gäste die Wahl haben:
 - Für schnell anziehende Schokoladenhappen die Fruchtstücke auf vorgekühlten Tellern servieren. Damit die Früchte danach noch lange besonders kalt bleiben, können Sie eine Schale mit Eiswürfeln füllen und die Teller darauf abstellen.
 - Um die Schokolade weich mit Frucht zu genießen, einfach direkt aus dem Schokoladenbrunnen in den Mund.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- o Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- o Schalten Sie den Motor über den Funktionsschalter ab (auf Position „O“ drehen). Die Schokolade fließt in die Schale.
- o Drehen Sie den Temperaturrehregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Heizung abzuschalten. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- o Versuchen Sie mit einem Plastischaber so viel wie möglich Schokolade von den Kaskadenblechen abzutragen.
- o Nehmen Sie die **Kaskadenbleche** vom Turm, den **Turm** durch Drehen im Uhrzeigersinn von der Schale und danach die Förderschnecke vom Motorantrieb ab. Legen Sie die abgenommenen Teile für kurze Zeit in warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel und reinigen diese mit einem Schwamm oder Spülbürste, spülen anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen sie mit einem weichen Tuch ab.



HINWEIS!

Die Kaskadenbleche sind spülmaschinengeeignet.

- o Die Schokolade aus der Schale in einen geeigneten Behälter für weitere Verwendung umfüllen oder in Wegwerfbehältern/Plastiktüten über den Hausmüll entsorgen.
- o Um die **Schale** zu reinigen, geben Sie warmes Wasser (oder Wasser in der Schale aufwärmen) und ein Paar Spritzer milden Reinigungsmittels in die Schale, lassen dieses einige Zeit einwirken und lösen dann die Schokoladenreste mit einem Schwamm oder einer Spülbürste. Entleeren Sie die Schale und wischen diese mit einem weichen Tuch aus. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach, um Reinigungsmittelrückstände restlos zu entfernen. Reiben Sie die Schale mit einem weichen Tuch trocken.
- o Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, feuchten Tuch ab.



ACHTUNG!

Niemals den Motorblock in Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben!

- o Benutzen Sie zur Reinigung **niemals grobe oder scheuernde** Reinigungsmittel, welche das Gerät zerkratzen könnten.
- o Setzen Sie zum Trocknen und Polieren der gereinigten Teile ein weiches, trockenes Tuch ein.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- o Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- o Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- o Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Gerät heizt nicht auf	Netzstecker nicht an eine Steckdose angeschlossen	Netzstecker an eine Steckdose anschließen
	Temperatur nicht eingestellt	Temperaturdrehregler auf gewünschte Position drehen
	Temperaturdrehregler defekt	Händler kontaktieren
	Thermostat defekt	Händler kontaktieren
Motor des Gerätes läuft nicht an	Funktionsschalter steht auf „O“	Funktionsschalter auf Position „I“ stellen
	Funktionsschalter defekt	Händler kontaktieren
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, aber die rote Betriebskontrolllampe leuchtet nicht auf	Netzanschlussleitung defekt	Netzanschlussleitung und Stromversorgung prüfen
	Sicherung des Stromkreises hat ausgelöst	Stromversorgung prüfen
Die Schokolade tropft und fließt ungleichmäßig, bildet keinen „Fontäneneffekt“	Die Schokolade ist zu dickflüssig	Mit Speiseöl verdünnen
	Temperatureinstellung zu niedrig	Höhere Temperatureinstellung wählen
	Das Gerät steht nicht waagrecht	Gerät ausrichten, s. Kapitel 5.3 „ Aufstellen und Anschließen “
Der Schokoladenfluss wird ständig unterbrochen	Dippgut-Stücke sind in die Schokolade gefallen	Dippgut-Stücke aus der Schokolade entfernen. In der Regel liegen sie in der Schale am Ansaugspalt des Turms
Nach Zugabe von Schokolade/Zutaten wird der Schokoladenfluss unterbrochen	Schokolade oder Zutaten sind zu kalt	Nur warme Schokolade oder Zutaten zugeben

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



***Für die Entsorgung des Gerätes beachten
Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune
geltenden Vorschriften.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual



Read these instructions before using and keep them available at all times!

1. General information	20
1.1 Information about the instruction manual	20
1.2 Key to symbols	20
1.3 Liability and Warrantees	21
1.4 Copyright protection	21
1.5 Declaration of conformity	21
2. Safety	22
2.1 General information	22
2.2 Safety instructions for use of the device	22
2.3 Intended use	23
3. Transport, packaging and storage.....	24
3.1 Delivery check.....	24
3.2 Packaging	24
3.3 Storage.....	24
4. Technical data	25
4.1 Overview of parts	25
4.2 Technical specification	26
5. Installation and operation.....	27
5.1 Safety instructions	27
5.2 Assembly.....	28
5.3 Setting-up and connection.....	28
5.4 Operation	29
5.5 Foodpairing	32
6. Cleaning and maintenance	33
6.1 Safety advice.....	33
6.2 Cleaning	33
6.3 Safety instructions for maintenance	34
7. Possible Malfunctions	35
8. Waste disposal	36

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
 fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.



WARNING! Hot surface!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



NOTE!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.

We certify this in the EC declaration of conformity.

If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- o The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.

- o **Children** should not play with the device.
- o Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than 8 years old and must be done under supervision.
- o **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- o Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- o All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- o Only use the device indoors.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The device is not adapted for use with an external timer or remote control.

The device is intended for home use or in similar places such as:

- in kitchens for store or office employees or in other service locations;
- in suburban properties;
- by guests of hotels, motels and other places of accommodation;
- in Bed & Breakfasts.

The chocolate fountain is designed **exclusively** for **serving melted chocolate**.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

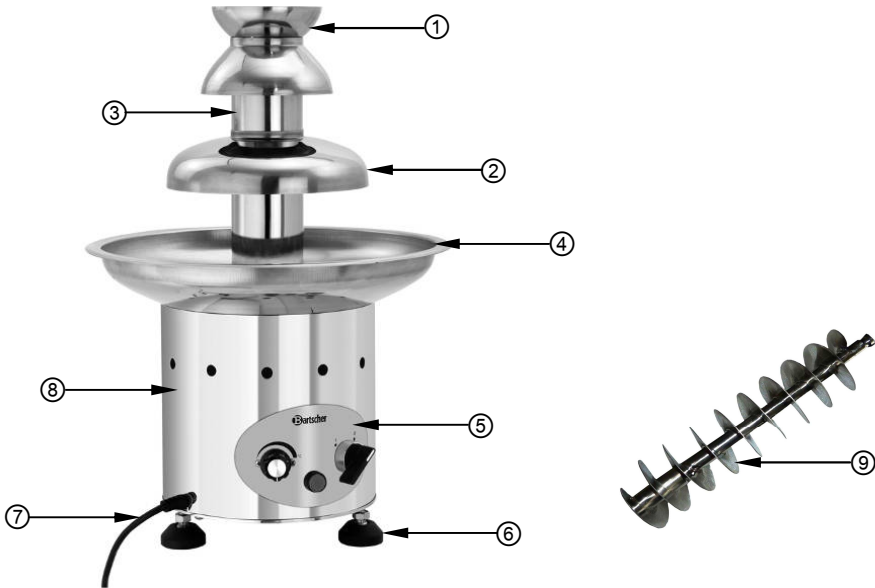
Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Overview of parts



- ① Top cascade plate with a crown
- ② Middle cascade plate
- ③ Tower
- ④ Bowl
- ⑤ Control panel
- ⑥ Adjustable feet (3)
- ⑦ Power cord
- ⑧ Motor unit
- ⑨ Screw conveyor

Operating elements



⑩ Temperature knob

⑪ Function switch

⑫ Control lamp

4.2 Technical specification

Name	Chocolate fountain SB 325
Code no.:	900003
Housing material:	stainless steel
Temperature adjustment:	infinitely variable, up to 60 °C
Capacity:	2.5 kg of chocolate
Power:	340 W / 230 V 50 Hz
Size:	Ø 330 mm, height 480 mm
Weight:	7.5 kg

We reserve the right to make technical changes!

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Risk of electric shock!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- **Never** leave the device unattended during operation.



WARNING! Risk of injury!

Never touch the screw conveyor or other moving parts during operation.

Do not move the device when there is hot and liquid chocolate inside.



WARNING! Hot surface!

Some parts of the device are hot during operation. Risk of burns!

Before cleaning or moving the device, unplug the device and let it cool down!

5.2 Assembly

Preparing the device for operation

- Unpack the device and remove packaging material.
- Clean the removable parts of the device (screw conveyor, tower, cascade plate) in warm water with a mild detergent. Rinse all the parts with clean water and dry them thoroughly.
- Clean the bowl with warm water and mild detergent, rinse with clean water and dry it with a soft cloth.
- Wipe the motor unit and the power cord with a soft damp cloth. Ensure that the power plug is completely dry before you connect the device to the power supply.

Assembling the device

- Install the conveyor screw on the motor unit.
- In the next step put the tower on the conveyor screw and screw it firmly to a suitable holder.
- Attach the middle and then the top cascade plate with the crown to the tower.

5.3 Setting-up and connection

- Place the device on a stable, level surface near a wall outlet.
- **Level** the device by means of the nuts and the adjustable feet (3) by turning gently the lock nuts clockwise to raise the feet and anti-clockwise to lower the feet.



- Place the device on a secure surface, which supports the weight of the device and is heat resistant.
- **Never** place the device on the table edge as it may tilt or fall down.
- **Never** place the device in wet or moist area.
- Do not place the device near open fireplaces, electric ovens, heating stoves or other heat sources.



WARNING! Risk of electric shock!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation, compare the rating of local mains with technical specifications of the device (see name plate).

Connect the device only when it is compliant with mains specification! Observe the safety instructions!

- The power socket circuit must be protected with at least 16A fuse. Connect the device directly to a wall outlet. Do not use power strips or multiple sockets.
- Place the device so that the plug is accessible. Thus, the device can be quickly disconnected from the mains when needed.

5.4 Operation

Suitable chocolate

- The chocolate fountain is designed for all types of commercially available chocolate, free from **any solid components**, such as nuts, almonds or brittles which could block the conveyor screw during its operation.
- Couverture chocolate is particularly suitable because it contains more cocoa butter. The higher content of cocoa butter, the better the flow properties of chocolate. The cocoa content should not be too high (max. 60%), as the higher it is, the worse are the flow properties of chocolate.

The chocolate must be chopped before melting. The smaller the pieces of chocolate, the faster the melting process.

- The most suitable is special chocolate for fondue and chocolate fountain. It contains the ideal proportions of cocoa butter and cocoa.
- You need at least **2.5 kg** of chocolate to fill the device.

Melting of chocolate in the device

- Prepare the chocolate and fill up the bowl with it.
- Connect the device to a single grounded outlet with earthing contact. The red control lamp will light up.
- Rotate the temperature knob clockwise until it stops in order to set the highest temperature and melt the chocolate in the bowl.

The melting time is approximately 60 minutes. If chocolate is not thin enough, pour some cooking oil (such as canola oil or vegetable oil) and stir it with a spoon to mix with the chocolate mass.

A general rule is to add about **150 ml of cooking oil** to each **1 kg of chocolate**.

Note: the chocolate mass must be of a liquid consistency.



CAUTION!

The use of chocolate without the addition of cooking oil or fat can cause damage to the device and may lead to loss of warranty.

Pre-melting of chocolate

In order to shorten the melting time, pre-melted chocolate may be used. Observe the following instructions for melting chocolate.

Melting in the microwave

- Chop the chocolate and melt it in a microwave-safe container. Then add the appropriate amount of cooking oil and stir it.

Before pouring pre-melted chocolate into the bowl, connect the device to a single grounded outlet and heat up about 5 minutes at the highest temperature setting.

Melting in the pot (with cooking oil)

- Warm up slowly the appropriate amount of cooking oil in a coated pan (do not heat up too much!). Add the chopped chocolate and allow it to melt while stirring continuously. The smooth mass must be created.

Connect the device to a single grounded outlet before filling the bowl with pre-melted chocolate, and heat it up about 5 minutes at the highest temperature setting.

Melting in water bath

- Heat up water in a pot (do not boil!).
- Place a sufficiently large bowl (pot) in heated water so that it does not touch the bottom.
- Put the chopped chocolate into the bowl (pot). Ensure that chocolate never comes in contact with water.
- Once chocolate is completely melted, add the desired amount of cooking oil and stir the mixture with a spoon.

Connect the device to a single grounded outlet before filling the bowl with pre-melted chocolate and heat it up about 5 minutes at the highest temperature setting.

Start of the conveyor screw – the fountain effect



NOTE!

The readiness for operation is achieved when the device is properly set up and heated, and the chocolate is completely melted in the bowl.

- To start the conveyor screw, turn the function switch to the „I“ position.
- The chocolate mixture is sucked into the tower and comes out through the crown at the top of the tower.



NOTE!

When the mixture is properly prepared, there appears a constant fountain flow and the tower is completely covered. The device can be refilled by warm liquid chocolate at any time during the operation.



CAUTION!

Do not add any solid chocolate pieces while the motor is running, as they may jam the conveyor screw and cause damage to the device.



Overlaying with chocolate

- The desired product pieces to be overlaid with chocolate should be impaled on a wooden stick or fondue fork and held in the stream of flowing chocolate.



NOTE!

To avoid malfunctions or stopping the fountain flow:

- do not let any product pieces to fall into the chocolate,
- do not add any cool or cold liquids to chocolate



CAUTION!

Remove immediately the possibly fallen product pieces with a fork or a spoon.

Termination of operation

- If the device is not used anymore, turn the function switch to position „0“. The screw conveyor will be switched off and the chocolate will flow into the bowl.
- Rotate the temperature knob counterclockwise until it stops in order to switch off the heating process.
- Disconnect the device from power supply (pull the plug!) and let it cool down.
- Transfer chocolate from the bowl to an appropriate container for further use or place it in waste container/plastic bag for disposal together with household waste.



CAUTION!

Never pour chocolate to the drainage system. Risk of clogging!

5.5 Foodpairing

- Serve light sour fruit along with sweet chocolate and sweet fruit with dark chocolate.
- We suggest to pair chocolate with the following fruit types:
 - apples, apricots, bananas, strawberries, sweet cherries, kiwi, coconut, mango, melon, peaches, grapes etc.
- Different types of pastries suit fantastically to be covered with chocolate. We suggest to pair chocolate with the following pastries:
 - biscuits, crisp bread, ladyfingers, waffles, rusks, etc.
- In order to dress your chocolate bites you can add different ingredients for glazing or garnishing. The following ones may suit this end:
 - colorful crumbles,
 - chopped pistachios,
 - grated orange or lemon peels,
 - coconut flakes,
 - brittle,
 - almonds flakes, etc.
- You can refine your basic chocolate mixture with different ingredients. Add liquid ingredients to chocolate before it melts - **never** add cold liquids to the warm chocolate mixture.

The following liquid ingredients can be used:

- cream liqueurs (eg Batida de Coco, Bailey, eggnog or Kahula)
- liqueurs (eg amaretto, Creme de Cacao (Bols) or Grand Marnier)
- brandies (eg raspberry liqueur, cherry brandy or grappa nut).

- Some people like fruit covered with soft chocolate, the others rather prefer hard chocolate. To ensure that your guests have a choice:
 - For quickly hardening chocolate bites, serve the fruit pieces on pre-cooled plates. Thus, the fruit can remain very cold, and you can fill a tray with ice cubes and put the plates on it.
 - In order to enjoy soft fruit with chocolate, it is best to eat it directly from the chocolate fountain.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- o Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.
- o Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- o To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets.

Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- o Clean the device after each use.
- o Turn the motor off by means of the function switch (rotate to „0“ position). The chocolate will flow into the bowl.
- o Rotate the temperature knob counterclockwise until it stops in order to switch off the heating. Disconnect the device from power supply (pull the plug!) and let it cool down before cleaning.
- o Try to remove as much chocolate as possible from the cascade plates by means of a plastic scraper.
- o Remove the **cascade plates** from the tower, detach the **tower** from the bowl by rotating it clockwise and then uncouple the conveyor screw from the motor unit. Place the removed parts in warm water with mild detergent for a short time and clean them with a sponge or dish brush, then rinse with clean water and dry them with a soft cloth.



NOTE!

The cascade plates are dishwasher safe.

- o Transfer chocolate from the bowl to an appropriate container for further use or place it in waste container/plastic bag for disposal together with household waste.
- o In order to clean the **bowl**, pour hot water into it (or warm up directly in the bowl) adding some mild detergent. Leave this for some time to interact and then loosen the remaining chocolate mass with a sponge or a brush. Empty the bowl and wipe it with a soft cloth. Rinse the bowl thoroughly with clean water to remove detergent residues completely. Dry the bowl with a soft cloth.
- o Wipe the motor unit with a soft, damp cloth.



CAUTION!

Never immerse the motor unit in water nor place it in the dishwasher!

- o **Never** use **rough or abrasive cleaners** that may scratch the surface of the device.
- o Use a soft, dry cloth to dry and polish the cleaned parts.

6.3 Safety instructions for maintenance

- o Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.
- o In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- o Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Device does not heat	Mains plug not connected to a power outlet	Connect the mains plug to a power outlet
	A temperature is not set	Rotate the temperature knob to the desired position
	The temperature knob is defective	Contact a dealer
	Thermostat is defective	Contact a dealer
The device motor does not start	Function switch set in „0“ position	Set function switch to „I“ position
	Function switch is defective	Contact a dealer
The device connected to power supply, but the red control lamp is not lit	Power cord is defective	Check the power cord and power supply
	The fuse of electric circuit has triggered	Check the power supply
Chocolate drips and flows unevenly, does not form a "fountain effect"	Chocolate is too dense	Thin it with cooking oil
	Temperature setting is too low	Select a higher temperature setting
	The device is not leveled	Leveling of the device, see chapter 5.3 „ Setting-up and connection “
The chocolate flow is constantly interrupted	Product pieces have fallen into the chocolate	Remove the product pieces from chocolate. Usually they are in the bowl near the suction slot of the tower
After addition of chocolate/ ingredients, chocolate flow is interrupted	Chocolate or ingredients are too cold	Add only hot chocolate or ingredients

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

1. Généralités.....	38
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	38
1.2 Explication des symboles	38
1.3 Responsabilité et garantie	39
1.4 Protection des droits d'auteur.....	39
1.5 Déclaration de conformité	39
2. Sécurité	40
2.1 Généralités.....	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	40
2.3 Utilisation conforme.....	41
3. Transport, emballage et stockage	42
3.1 Inspection suite au transport	42
3.2 Emballage	42
3.3 Stockage	42
4. Données techniques	43
4.1 Aperçu des composants.....	43
4.2 Indications techniques.....	44
5. Installation et utilisation	45
5.1 Consignes de sécurité.....	45
5.2 Montage	46
5.3 Positionnement et branchement.....	46
5.4 Mode d'emploi.....	47
5.5 Propositions de présentations	50
6. Nettoyage et maintenance.....	51
6.1 Consignes de sécurité.....	51
6.2 Nettoyage.....	51
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	52
7. Anomalies de fonctionnement	53
8. Elimination des éléments utilisés	54

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la non-observation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de s'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- o L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.

- o **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
- o Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- o **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- o Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- o Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- o L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour les clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation similaires ;
- dans des Bed & Breakfast.

La fontaine à chocolat est destinée à servir le chocolat uniquement fondu.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

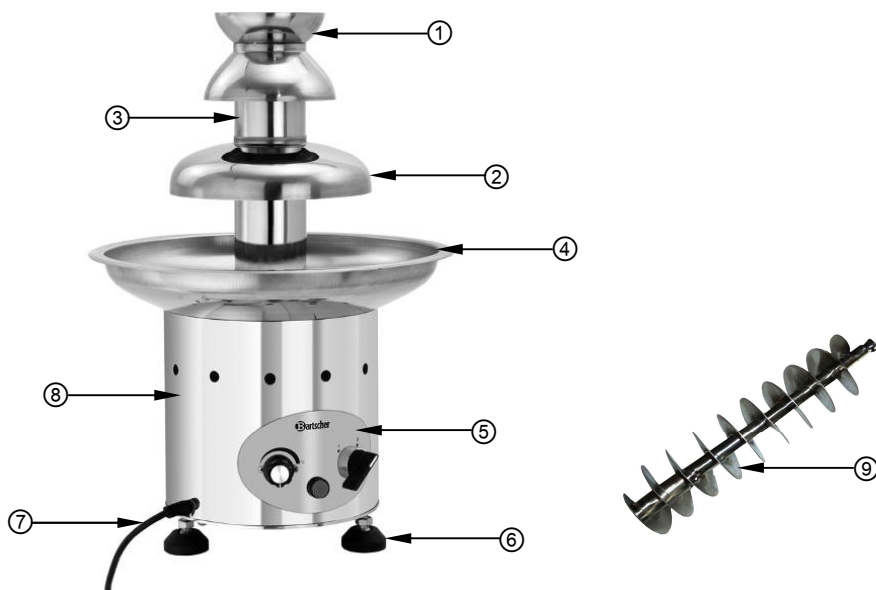
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- ① Partie métallique supérieure de la cascade avec couronne
- ② Partie métallique intermédiaire de la cascade
- ③ Tour
- ④ Vasque
- ⑤ Panneau de commande
- ⑥ Pieds (3)
- ⑦ Câble d'alimentation
- ⑧ Bloc moteur
- ⑨ Vis d'Archimède

Commandes



- ⑩ Bouton de réglage de la température
- ⑪ Interrupteur
- ⑫ Témoin lumineux

4.2 Indications techniques

Nom	Fontaine à chocolat SB 325
Code-No.:	900003
Matériau du corps :	acier inoxydable
Réglage de la température :	continue jusqu'à 60 °C
Capacité :	2,5 kg de chocolat
Valeurs de l'alimentation :	340 W / 230 V 50 Hz
Dimensions :	Ø 330 mm, hauteur. 480 mm
Poids :	7,5 kg

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- Lors de son utilisation, ne laissez **jamais** cet appareil sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !

Lors du fonctionnement, ne jamais toucher à la vis d'Archimède ni à aucune autre partie mobile.

Ne pas déplacer l'appareil si celui-ci contient du chocolat chaud liquide.



AVERTISSEMENT ! Surface brûlante !

Lors de son fonctionnement, certaines parties de l'appareil chauffent fortement.

Risque de brûlures !

Avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir.

5.2 Montage

Préparation de l'appareil

- Déballez l'appareil et enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Les parties amovibles de l'appareil (vis d'Archimède, tour, éléments de la cascade) doivent être nettoyées à l'eau chaude avec un détergeant doux. Rincez à l'eau claire, puis séchez soigneusement.
- Nettoyez la vasque à l'eau chaude avec un détergeant doux, rincez à l'eau claire et séchez en essuyant avec un chiffon doux.
- Le bloc moteur et le câble d'alimentation doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, la fiche doit être complètement sèche.

Assemblage de l'appareil

- Monter la vis d'Archimède sur le bloc moteur.
- Monter ensuite la tour sur la vis d'Archimède et, à l'aide d'une vis, l'assembler dans le logement qui lui est destiné.
- Sur la tour, assembler la partie métallique intermédiaire de la cascade puis la partie supérieure de la cascade avec couronne.

5.3 Positionnement et branchement

- Positionner l'appareil sur une surface égale et stable à proximité d'une prise électrique murale.
- A l'aide des écrous sur les pieds (3) **mettre** l'appareil **à niveau**. en les tournant légèrement dans le sens horaire pour lever les pieds, et dans le sens anti horaire pour baisser les pieds.



- Placer l'appareil dans un endroit sûr, sur une surface suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et résistante à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil au bord d'une table, afin d'éviter le risque de le renverser ou de le faire chuter.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'un four électrique, d'un poêle ou de toutes autres sources de chaleur.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

En cas d'installation électrique non-conforme, l'appareil peut provoquer des blessures! Avant l'installation, veuillez comparer les paramètres du secteur électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir la plaque signalétique). Ne brancher l'appareil que si ces paramètres sont entièrement conformes ! Respectez les consignes de sécurité!

- Le circuit électrique de la prise doit être équipé au minimum d'un disjoncteur de 16A. Connecter directement à une prise murale; il est interdit d'utiliser des répartiteurs ou des multiprises.
- L'appareil doit être placé de manière à garder libre l'accès à la prise d'alimentation afin de pouvoir débrancher la fiche rapidement en cas de besoin.

5.4 Mode d'emploi

Quel chocolat utiliser

- La fontaine à chocolat est adaptée à la plupart des types de chocolats du moment **qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients solides** tels par ex. des morceaux de **noisettes, d'amandes, des mélanges pralinés ou autres** qui pourraient bloquer la vis d'Archimède lors de son fonctionnement.
- Le meilleur type de chocolat est le chocolat pâtissier qui contient davantage de beurre de cacao. Plus la proportion de beurre de cacao est importante, meilleure est la consistance du chocolat fondu.

La teneur en cacao ne doit pas être trop élevée (max. 60%), car plus la teneur en cacao est élevée, moins le chocolat est fluide.

Avant de faire fondre le chocolat, il convient de le réduire en morceaux. Plus les morceaux sont petits, plus le chocolat fond rapidement.

- Pour la fondue et pour la fontaine, le meilleur chocolat est celui qui possède la proportion idéale de beurre de cacao et de cacao.
- Afin de remplir l'appareil, il est nécessaire d'utiliser au minimum 2,5 kg de chocolat.

Faire fondre le chocolat dans l'appareil

- Préparez le chocolat et versez-le dans la vasque.
- Branchez l'appareil à une prise simple avec terre. La lampe témoin s'allume.
- Régler le bouton des températures au maximum dans le sens horaire afin d'obtenir la valeur la plus élevée possible et de faire fondre le chocolat placé dans la vasque. Le temps de fonte est d'environ 60 minutes. Si le chocolat n'est pas suffisamment fluide, il convient d'ajouter un peu d'huile alimentaire (par ex. de l'huile de colza ou végétale) et à l'aide d'une cuillère, la mélanger à la masse de chocolat.

En principe : pour **1 kg de chocolat** il faut environ **150 ml d'huile alimentaire**.

Veillez noter que : La masse de chocolat doit avoir une consistance fluide.



ATTENTION !

L'utilisation de chocolat sans ajout d'huile alimentaire ou de produit gras peut entraîner un endommagement de l'appareil ainsi que la perte de votre droit de réclamation dans le cadre de la garantie.

Fonte préalable du chocolat

Afin de hâter le processus de fonte du chocolat dans l'appareil, on peut utiliser un chocolat que vous aurez fait fondre au préalable. Il convient de tenir compte des indications ci-dessous concernant la fonte du chocolat.

Fonte du chocolat dans un four à micro-ondes

- Emietter le chocolat et le placer dans un récipient qui pourra être placé dans le four à micro-onde. Y ajouter la quantité requise d'huile alimentaire et mélanger. Avant de verser le chocolat fondu dans la vasque, brancher l'appareil à une prise unique avec prise de terre et pendant 5 minutes préchauffer en réglant sur la température maximum.

Fonte du chocolat dans une casserole (avec l'huile alimentaire)

- Chauffer la quantité requise d'huile alimentaire dans une casserole en émail (ne pas chauffer trop fort !). Ajouter le chocolat émiétté et le faire fondre en remuant sans cesse. Une masse uniforme doit apparaître.

Avant de verser le chocolat fondu dans la vasque, brancher l'appareil à une prise unique avec prise de terre et pendant 5 minutes préchauffer en réglant sur la température maximum.

Fonte du chocolat au bain-marie

- Chauffer de l'eau dans une casserole (sans la faire bouillir !).
- Dans l'eau chauffée, placer un récipient adéquat (bol, casserole plus petite) qui ne touche pas le fond.
- Dans le bol (la petite casserole) placer le chocolat émiétté. Dans ce cas, le chocolat ne doit pas être en contact avec l'eau.
- Lorsque le chocolat est complètement fondu, ajouter la quantité requise d'huile alimentaire et mélanger avec une cuillère.

Avant de verser le chocolat fondu dans la vasque, brancher l'appareil à une prise unique avec terre et pendant 5 minutes préchauffer en réglant sur la température maximum.

Mise en route de la vis d'Archimède – effet de fontaine



REMARQUE !

L'appareil est prêt à fonctionner lorsqu'il est mis en place, préchauffé, et que le chocolat dans la vasque est complètement fondu,

- Afin de mettre la vis d'Archimède en route, placer l'interrupteur sur la position „I“.
- Le mélange de chocolat est aspiré à l'intérieur de la tour puis monte vers la partie supérieure à travers la couronne.



REMARQUE !

Lorsque le mélange est préparé de manière appropriée, il se produit un flux uniforme et la tour est entièrement recouverte. Lors du fonctionnement, on peut à tout moment rajouter du chocolat.



ATTENTION !

Lors du fonctionnement du moteur, surtout ne pas ajouter du chocolat en morceaux, car ceux-ci peuvent bloquer la vis d'Archimède et ainsi endommager l'appareil.



Service de la fontaine à chocolat

- Les morceaux de produits à tremper dans le chocolat doivent être placés sur des baguettes ou des fourchettes à fondue et placés dans le torrent de chocolat fondu.



REMARQUE !

Les dysfonctionnements de l'appareil, tels que l'interruption du flux de chocolat peuvent être évités si :

- les morceaux de fruit ne tombent pas dans le chocolat,
- des liquides tièdes ou froids ne sont pas ajoutés au chocolat.



ATTENTION !

Si des morceaux de fruits ou de gâteaux à tremper tombent dans le chocolat, il convient de les retirer à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère.



Après utilisation

- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, l'interrupteur doit être placé sur la position „0“. La vis d'Archimède s'arrête et le chocolat s'écoule dans la vasque.
- Tourner le régulateur de température à fond dans le sens antihoraire.
- Retirer la fiche d'alimentation de la prise électrique (débrancher l'appareil !) et laisser refroidir.
- Verser le chocolat resté dans la vasque dans un récipient approprié afin de pouvoir le réutiliser ou afin de le jeter dans un conteneur à déchet /un sac poubelle approprié pour les ordures ménagères.



ATTENTION !

Ne jamais verser le chocolat dans les canalisations. Risque de colmatage !

5.5 Propositions de présentations

- Au chocolat sucré, on sert en général des fruits légèrement acides, tandis qu'au chocolat amer, on préférera les fruits plus sucrés.
- Pour le service avec des fruits nous proposons :
 - pommes, abricots, bananes, fraises, cerises, kiwi, noix de coco, mangue, melons, pêches, raisins, etc.
- Différent types de gâteaux se prêtent à merveille à la fontaine de chocolat. Voici quelques propositions de gâteaux :
 - biscuits, pain croustillant, gâteaux cuillères, gaufres, petits beurrés, etc.
- Afin de perfectionner vos mets au chocolat, vous pouvez utiliser différent types d'additifs à verser ou à saupoudrer. Entre autre,
 - du vermicelle coloré,
 - des amandes pilées,
 - des zestes râpés d'orange ou de citron,
 - de la noix de coco râpée,
 - praline,
 - amandes effilées, etc.
- La garniture de base de chocolat peut-être enrichie à l'aide d'additifs divers. Les additifs liquides doivent être ajoutés avant de faire fondre le chocolat – ne **jamais** ajouter de liquides froids dans le chocolat chaud.

Quelques exemples d'additifs liquides :

- les crèmes de liqueur (par ex. Batida de Coco, Baileys, Advocaat ou Kahlúa),
- les liqueurs (par ex. Amaretto, Crème de Cacao (Bols) ou Grand Marnier),
- les eaux de vie (par ex. framboise, cerise ou grappa aux noix).

- Certains préfèrent les fruits enrobés de chocolat fondant, les autres de chocolat plus dur. Aussi, vos invités peuvent choisir :
 - Afin d'obtenir le durcissement rapide de vos fruits aux chocolat, il convient de servir les fruits sur une assiette réfrigérée. Afin que les fruits restent froids plus longtemps, vous pouvez remplir un saladier de glaçons et y déposer l'assiette.
 - Si vous préférez les fruits avec du chocolat encore fondant, le mieux sera de les déguster aussitôt après les avoir trempé dans la fontaine de chocolat.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- o Nettoyez toujours l'appareil après l'avoir utilisé.
- o Eteignez le moteur à l'aide de l'interrupteur (le placer en position „0“). Le chocolat descend dans la vasque.
- o Afin d'éteindre le chauffage, tourner le bouton de réglage de la température jusqu'au bout dans le sens anti horaire. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !) et avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil.
- o A l'aide d'un grattoir en plastique, retirez autant de chocolat que possible des éléments de la cascade.
- o Retirer **les éléments métalliques de la cascade**, désinstaller la tour de la vasque en le tournant dans le sens anti horaire puis défaire la vis d'Archimède de l'entraînement moteur.
Placer un moment les éléments démontés dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux, puis les nettoyer avec une éponge ou une brosse, puis les rincer à l'eau claire et les essuyer avec un chiffon doux.



REMARQUE !

Les éléments métalliques de la cascade peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

- o Verser le reste de chocolat de la vasque dans un récipient adéquate afin de pouvoir le réutiliser ou le jeter dans un conteneur à déchet /un sac poubelle approprié pour les ordures ménagère.
- o Afin de nettoyer la vase, y verser de l'eau chaude (ou chauffer l'eau dans la vasque) et y ajouter un produit détergeant doux. Après l'avoir laissé tremper et avoir retiré les restes de chocolat, nettoyez la vasque avec une éponge ou une brosse. Après l'avoir vidée, la sécher complètement avec un chiffon doux.
- o Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon doux et humide.



ATTENTION!

Ne jamais immerger le boc moteur dans l'eau, ni le placer dans un lave-vaisselle!

- o Pour le nettoyage, ne **jamais** utiliser de produits de nettoyage **agressifs ou abrasifs** qui pourraient rayer la surface de l'appareil.
- o Les éléments nettoyés doivent être séché et polis à l'aide d'un chiffon doux et sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne chauffe pas	La fiche d'alimentation électrique n'est pas branchée à la prise	Brancher la fiche d'alimentation à la prise électrique
	La température n'a pas été réglée	Placer le bouton de réglage des températures dans la position souhaitée
	Le régulateur de température est endommagé	Contacteur le distributeur
	Le thermostat est endommagé	Contacteur le distributeur
Le moteur de l'appareil ne fonctionne pas	L'interrupteur de fonction est placé sur „0”	Placer l'interrupteur de fonction sur „I”
	l'interrupteur de fonction est endommagé	Contacteur le distributeur
L'appareil est branché sur l'alimentation électrique mais la lampe témoin rouge ne s'allume pas	Le câble d'alimentation est endommagé	Vérifier le câble d'alimentation et l'alimentation électrique
	Le disjoncteur a sauté	Vérifier l'alimentation électrique
Le chocolat fuit et coule de manière inégale. Il n'y a pas d'effet de fontaine	Le chocolat est trop épais	Diluer avec de l'huile alimentaire
	Le réglage de la température est trop bas	Régler à une température plus élevée
	L'appareil n'a pas été mis à niveau	Mettre l'appareil à niveau, voir le point 5.3 „Positionnement et branchement“
Le flux de chocolat est sans cesse interrompu	Des morceaux de fruit ou gâteau sont tombés dans le chocolat	Enlever les morceaux de fruit du chocolat. Ils se trouvent en général dans la vasque près de la fente d'aspiration de la tour

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

NEDERLANDS

Vertaling

van de originele gebruiksaanwijzing



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

1. Algemeen.....	110
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	110
1.2 Symboolverklaring.....	110
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	111
1.4 Auteursrecht.....	111
1.5 Verklaring van Conformiteit	111
2. Veiligheid	112
2.1 Algemeen	112
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat	112
2.3 Reglementair gebruik	113
3. Transport, verpakking en bewaring.....	114
3.1 Controle bij aflevering.....	114
3.2 Verpakking	114
3.3 Bewaring	114
4. Specificaties	115
4.1 Overzicht van onderdelen	115
4.2 Technische Gegevens.....	116
5. Installatie en bediening.....	117
5.1 Veiligheidsvoorschriften	117
5.2 Montage	118
5.3 Opstelling en aansluiting	118
5.4 Bediening	119
5.5 Serveersuggesties.....	122
6. Reiniging en onderhoud	123
6.1 Veiligheidsvoorschriften	123
6.2 Reiniging	123
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	124
7. Mogelijke storingen.....	125
8. Afvalverwijdering	126

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrecht en het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- o Het apparaat mag worden gebruikt door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.

- o **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- o **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- o **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- o Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- o Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- o Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- personeelskeukens van winkels, kantoren of andere dienstverlenende bedrijven;
- landgoederen;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfast.

De chocoladefontein is **uitsluitend** bestemd voor het **serveren van gesmolten chocolade**.



OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

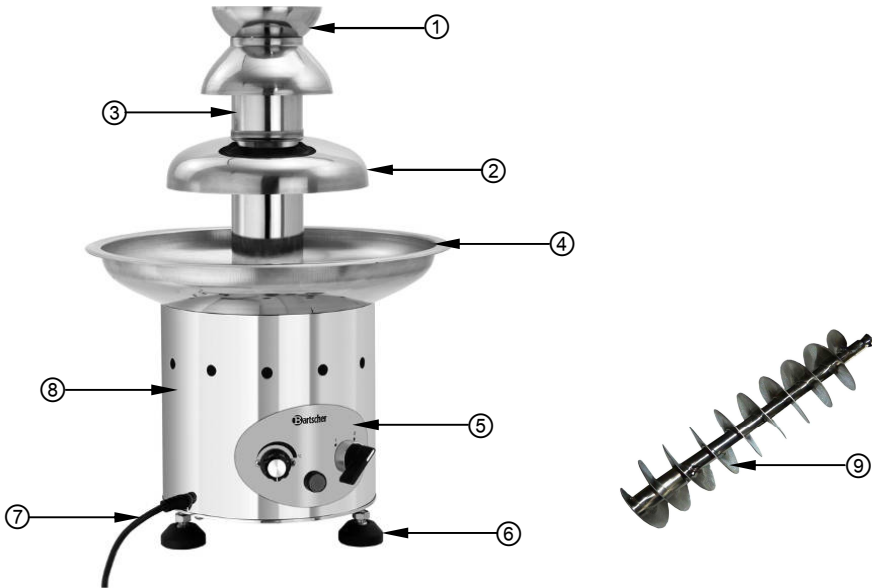
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



- ① Bovenste cascadeplaat met kroon
- ② Middelste cascadeplaat
- ③ Toren
- ④ Schaal
- ⑤ Bedieningspaneel
- ⑥ Stelvoetjes (3)
- ⑦ Voedingskabel
- ⑧ Motorhuis
- ⑨ Spiraal

Bedieningselementen



- ⑩ Temperatuurregelaar
- ⑪ Functieschakelaar
- ⑫ Controlelampje werking

4.2 Technische Gegevens

Naam	Chocoladefontein SB 325
Art. nr.:	900003
Materiaal behuizing:	edelstaal
Temperatuurregeling:	traploos, tot 60 °C
Inhoud:	2,5 kg chocolade
Aansluitwaarden:	340 W / 230 V 50 Hz
Afmetingen:	Ø 330 mm, H 480 mm
Gewicht:	7,5 kg

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, eenvoudige geaarde stopcontacten.

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsels.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!

Raak nooit de spiraal en de andere bewegende elementen aan als het apparaat in werking is.

Verplaats het apparaat niet wanneer er zich hete, vloeibare chocolade in bevindt.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet.

Gevaar voor verbranding!

Koppel het apparaat los van het lichtnet en laat het afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of verplaatsen.

5.2 Montage

Vorbereiding van het apparaat

- Pak het apparaat uit en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Maak de demonteerbare onderdelen (spiraal, toren, cascadeplaten) schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel ze om met schoon water en droog ze vervolgens zorgvuldig af.
- Maak de schaal schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel, spoel af met schoon water en maak hem droog met een zacht doekje.
- Neem het motorhuis en de voedingskabel af met een zacht, vochtig doekje. Voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet moet de stekker volledig droog zijn.

In elkaar zetten van het apparaat

- Zet de spiraal op het motorhuis.
- Plaats vervolgens de toren op de spiraal en schroef hem vast op de hiervoor voorziene basis.
- Bevestig achtereenvolgens de middelste cascadeplaat en de bovenste cascadeplaat met kroon op de toren.

5.3 Opstelling en aansluiting

- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.
- Zet de fontein **waterpas** met behulp van de stelvoetjes (3). Door met de richting van de klok mee te draaien worden de voetjes hoger, tegen de richting van de klok in worden ze lager.



- Plaats het apparaat op een veilige ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en die niet gevoelig is voor warmte.
- Zet het apparaat **nooit** dicht bij de rand van de tafel om omkiepen of vallen te voorkomen.
- Plaats het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd, kan het letsel veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert.

Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

Houd u aan de algemene veiligheidsvoorschriften!

- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.4 Bediening

Geschikte chocolade

- De chocoladefontein is geschikt voor alle populaire chocoladesoorten die **geen vaste ingrediënten bevatten**, zoals hazelnoten, amandelen, praline en andere, die de spiraal tijdens de werking kunnen blokkeren.
- Couverture is het beste, omdat die chocoladesoort de meeste cacaoboter bevat. Hoe hoger het cacaobotergehalte, hoe beter de vloeibaarheid van de chocolade. Het cacaogehalte moet niet te hoog zijn (max. 60%). Hoe hoger het cacaogehalte, hoe slechter de vloeibaarheid van de chocolade.

Breek de chocolade voor het smelten in kleine stukjes. Hoe kleiner de stukjes chocolade, hoe sneller het smeltproces verloopt.

- Voor chocoladefondue en -fontein is chocolade met juiste verhouding tussen cacaoboter en cacao het meest geschikt.
- Gebruik voor het vullen van het apparaat minimaal 2,5 kg chocolade.

Smelten van de chocolade in het apparaat

- Bereid de chocolade voor en doe in de schaal.
- Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact. Het rode controlelampje werking gaat branden.
- Draai de temperatuurregelaar in de richting van de klok tot hij niet verder kan om de hoogst mogelijke temperatuurwaarde in te stellen en smelt de chocolade in de schaal. Het smelten duurt ongeveer 60 minuten. Voeg een klein beetje spijsolie toe wanneer de chocolade niet vloeibaar genoeg is (bv. koolzaadolie of plantaardige olie) en meng die met een lepel door de chocolademassa.

Vuistregel: op **1 kg chocolade** – ca. **150 ml spijsolie**.

Houd rekening met het volgende: De chocolademassa moet een vloeibare consistentie hebben.



OPGELET!

Het gebruik van chocolade zonder de toevoeging van olie of vet kan beschadiging van het apparaat veroorzaken en heeft verlies van de garantie tot gevolg.

Voorsmelten van de chocolade

Om het smeltproces in het apparaat te verkorten, kunt u ook chocolade toepassen die eerder is gesmolten. Houd u hierbij aan de volgende aanwijzingen voor het smelten van chocolade.

Het smelten van chocolade in de magnetron

- Maak de chocolade klein en doe hem in een kom die geschikt is voor de magnetron. Voeg de benodigde hoeveelheid olie toe en roer het mengsel door.
Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact en verwarm hem ca. 5 min. voor op de hoogste stand voordat u de schaal vult met chocolade.

Het smelten van chocolade in een pan (met olie)

- Verwarm de benodigde hoeveelheid olie op klein vuur (niet te hard verwarmen!) in een afgedekte pan. Voeg de stukjes chocolade toe en laat het al roerend smelten totdat het een egale massa is geworden.
Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact en verwarm hem ca. 5 min. voor op de hoogste stand voordat u de schaal vult met chocolade.

Au bain-marie smelten van chocolade

- Verhit water in een pan (niet laten koken!).
- Zet een passende schaal (pan) in het hete water, zodanig dat hij de bodem niet raakt.
- Doe de stukjes chocolade in de schaal (pan). De chocolade mag niet in contact komen met het water.
- Voeg de benodigde hoeveelheid olie toe zodra de chocolade volledig is gesmolten en roer het mengsel door.
Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact en verwarm hem ca. 5 min. voor op de hoogste stand voordat u de schaal vult met chocolade.

In werking stellen van de spiraal – verkrijgen van het fonteineffect



AANWIJZING!

Het apparaat is klaar voor gebruik als het is ingesteld en opgewarmd en de chocolade in de schaal volledig is gesmolten.

- Zet de functieschakelaar in de positie "I" om de spiraal in te schakelen.
- Het chocolademengsel wordt de toren ingezogen en stroomt er aan de bovenkant van de toren via de kroon weer uit.



AANWIJZING!

Bij juiste bereiding van het mengsel ontstaat er een continue uitstroom van de massa uit de fontein en wordt de hele toren bedekt. Tijdens de werking kunt u op elk moment vloeibare chocolade toevoegen.



OPGELET!

Voeg tijdens de werking van de motor geen vaste stukjes chocolade toe, omdat zij de spiraal kunnen blokkeren en daarmee het apparaat beschadigen.



Bedekken met chocolade

- Prik de stukjes product die bedekt moeten worden op een houten prikker of een fonduevork en steek die in de stromende chocolade.



AANWIJZING!

Storingen van het apparaat of blokkade van de fontein kunt u voorkomen door:

- ervoor te zorgen dat er geen stukjes product in de chocolade vallen;
- geen koude of koele vloeistoffen aan de chocolade toe te voegen.



OPGELET!

Als er stukjes bedekt product in de chocolade vallen moet u deze onmiddellijk verwijderen met een vork of lepel.



Stoppen van de werking

- Zet de functieschakelaar aan het einde van de werking in de positie "0". De spiraal schakelt uit en de chocolade vloeit in de schaal.
- Draai de temperatuurregelaar tegen de richting van de klok tot hij niet verder kan.
- Koppel het apparaat los van het stopcontact (trek de stekker eruit!) en laat het afkoelen.
- Giet de overgebleven chocolade uit de schaal in een geschikte container om hem later weer te gebruiken, of in een afvalbak of plastic zak om weg te gooien met het huisvuil.



OPGELET!

Giet de overgebleven chocolade niet in de gootsteen of het toilet. Gevaar voor verstopping!

5.5 Serveersuggesties

- Serveer licht zuur fruit met zoete chocolade en zoet fruit met bittere chocolade.
- We stellen voor om de chocolade te serveren met de volgende vruchten:
 - appels, abrikozen, bananen, aardbeien, kersen, kiwi's, kokosnoten, mango's, meloenen, perziken, druiven etc.
- Ook uiteenlopende banketbakkersproducten zijn zeer geschikt om te bedekken met chocolade. Onze serveersuggesties omvatten de volgende bakkersproducten:
 - biscuitjes, crackers, lange vingers, wafels, beschuiten etc.
- Doop of bestrooi de klaargemaakte chocoladehapjes met verschillende ingrediënten. U kunt hiervoor gebruiken:
 - gekleurde kruimels;
 - gehakte pistachenoten;
 - geraspte sinaasappel- of citroenschil;
 - kokosrasp;
 - praline;
 - amandelschaafsel etc.
- De chocolademassa kan verrijkt worden door er verschillende ingrediënten aan toe te voegen. Voeg vloeibare ingrediënten toe aan de chocolade voordat deze gesmolten wordt – meng **nooit** koude vloeistoffen met de warme chocolademassa. Goede vloeibare toevoegingen zijn:
 - cremelikeuren (bijv. Batida de Coco, Baileys, Advocaat of Kahlua),
 - likeuren (bijv. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) of Gran Marnier),
 - brandewijn (bijv. frambozen-, kersen- of notenbrandewijn).

- De een wil vruchten met een laagje zachte chocolade, de ander heeft het liever harder. Om ervoor te zorgen dat uw gasten kunnen kiezen:
 - Serveer de vruchten op gekoelde borden voor snel stollende chocoladehapjes. Zet de borden op een schaal gevuld met ijsblokjes, zodat de vruchten langer koud blijven.
 - Om te kunnen genieten van fruit met zachte chocolade moet u ze direct na het dopen in de fontein opeten.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- o Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- o Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- o Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- o Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- o Zet de motor uit met behulp van de functieschakelaar (zet hem in de positie "0"). De chocolade vloeit in de schaal.
- o Om de verwarming uit te zetten draait u de temperatuurregelaar tegen de richting van de klok tot hij niet verder kan. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!) en wacht tot het is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- o Haal met een plastic spatel zoveel mogelijk chocolade van de cascadeplaten.
- o Haal de **cascadeplaten** van de toren en maak de **toren** los van de schaal door hem tegen de richting van de klok in te draaien. Haal daarna de spiraal van de motoraandrijving.
Leg de gedemonteerde elementen enige tijd in warm water met een mild schoonmaakmiddel en maak ze vervolgens schoon met een sponsje of borsteltje. Spoel ze om met schoon water en droog ze af met een zacht doekje.



AANWIJZING!

De cascadeplaten zijn geschikt voor de afwasmachine.

- o Giet de overgebleven chocolade uit de schaal in een geschikte container om hem later weer te gebruiken, of in een afvalbak of plastic zak om weg te gooien met het huisvuil.
- o Om de schaal schoon te maken giet u er warm water in (of u verwarmt water in de schaal) met een beetje mild schoonmaakmiddel. Na het weken en loslaten van de chocoladerestjes maakt u de schaal schoon met een sponsje of borsteltje. Giet de schaal leeg en veeg hem na met een zacht doekje. Spoel hem zorgvuldig om met schoon water om de restjes schoonmaakmiddel te verwijderen. Droog de schaal vervolgens af met een zacht doekje.
- o Veeg de behuizing en de motor schoon met een zacht, vochtig doekje.



OPGELET!

Dompel het motorhuis nooit onder in water en zet hem niet in de afwasmachine!

- o Gebruik **nooit grofkorrelige of schurende** schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken op het apparaat.
- o Gebruik een zacht, droog doekje om schoongemaakte elementen droog te maken en te polijsten.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- o Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.
- o Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- o Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

STORING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat verwarmt niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Steek de stekker in het stopcontact
	De temperatuur is niet ingesteld	Zet de temperatuurregelaar in de gewenste positie
	Defecte temperatuurregelaar	Neem contact op met de leverancier
	De thermostaat is beschadigd	Neem contact op met de leverancier
De motor van het apparaat werkt niet	De functieschakelaar staat in de positie "0"	Zet de functieregelaar in de positie "I"
	De functieschakelaar is kapot	Neem contact op met de leverancier
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het rode controlelampje werking brandt niet	Beschadigde voedingskabel	Controleer de voedingskabel en de stroomvoorziening
	De zekering van de stroomvoorziening is gesprongen	Controleer de stroomtoevoer
De chocolade druppelt en stroomt onregelmatig en creëert geen "fonteineffect"	De chocolade is te dik	Verdun met spijsolie
	Te laag ingestelde temperatuur	Stel een hogere temperatuur in
	Het apparaat staat niet waterpas	Zet het apparaat waterpas, zie hoofdstuk 5.3 "Opstelling en aansluiting"
Er ontstaan steeds onderbrekingen in de chocoladestroom	Er zijn stukjes van de gedoopte producten in de chocolade gevallen	Verwijder de productresten uit de chocolade. In de regel bevinden deze zich in de onderste schaal bij de zuigspleet van de toren
Na toevoeging van een nieuwe portie chocolade of andere ingrediënten stopt de uitstroom	Te lage temperatuur van de chocolade of de toevoegingen	Voeg alleen warme toevoegingen en chocolade toe

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	182
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne.....	184
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia.....	184
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	186
3.1 Kontrola dostawy.....	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	187
4.2 Dane techniczne.....	188
5. Instalacja i obsługa	189
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	189
5.2 Montaż	190
5.3 Ustawianie i podłączanie.....	190
5.4 Obsługa.....	191
5.5 Propozycje serwowania.....	194
6. Czyszczenie i konserwacja.....	195
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	195
6.2 Czyszczenie	195
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	196
7. Możliwe usterki.....	197
8. Utylizacja.....	198

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezpiecznej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grośnie poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- o Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.

- o **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- o Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- o **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- o Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- o Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- o Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskimi;
- przez klientów w hotelach, motelach i tym podobnych lokalach mieszkalnych;
- w lokalach Bed & Breakfast.

Fontanna do czekolady jest przeznaczona **wyłącznie** do **serwowania roztopionej czekolady**.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

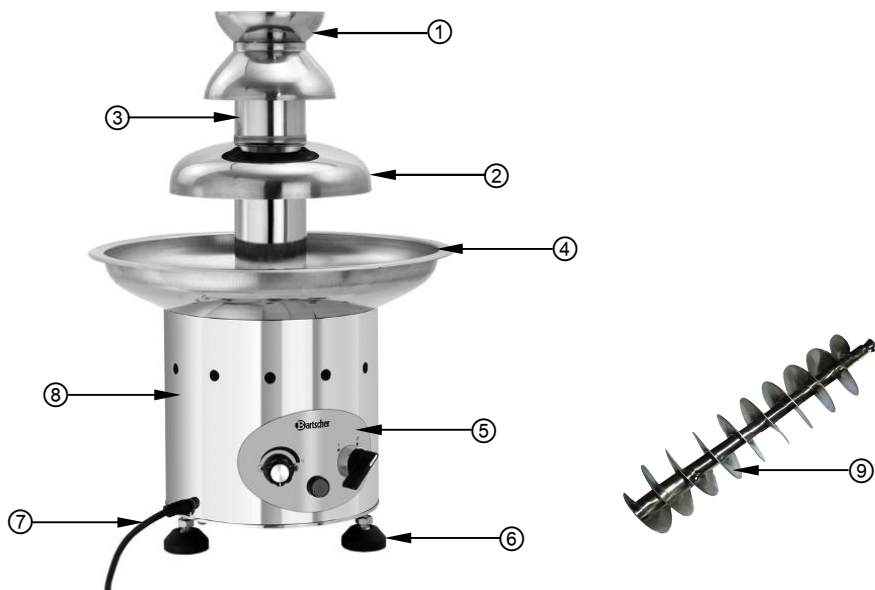
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Górna blacha kaskady z koroną
- ② Środkowa blacha kaskady
- ③ Wieża
- ④ Miska
- ⑤ Panel obsługi
- ⑥ Nóżki (3)
- ⑦ Przewód zasilający
- ⑧ Blok silnika
- ⑨ Ślimak podający

Elementy obsługi



- ⑩ Pokrętło regulatora temperatury
- ⑪ Przełącznik funkcji
- ⑫ Kontrolka pracy

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Fontanna do czekolady SB 325
Nr art.:	900003
Materiał obudowy:	stal szlachetna
Regulacja temperatury:	płynna, do 60 °C
Pojemność:	2,5 kg czekolady
Wartości przyłączeniowe:	340 W / 230 V 50 Hz
Wymiary:	Ø 330 mm, wys. 480 mm
Ciężar:	7,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Nie przesuwaj i nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.



UWAGA! Zagrożenie obrażeniami!

Podczas pracy nigdy nie dotykać ślimaka podającego i innych ruchomych części urządzenia.

Nie przestawiać urządzenia, w którym znajduje się płynna, gorąca czekolada.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Podczas pracy, niektóre części urządzenia silnie się nagzewają. Zagrożenie oparzeniem!

Przed czyszczeniem lub przestawieniem urządzenia odłączyć wtyczkę od gniazdko i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

5.2 Montaż

Przygotowanie urządzenia

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Rozłączne części urządzenia (ślimak podający, wieża, blachy kaskady) umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Opłukać je czystą wodą, a następnie dokładnie osuszyć.
- Miskę umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego, opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha za pomocą miękkiej ściereczki.
- Blok silnika i przewód przyłączeniowy należy przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego wtyczka musi być całkowicie sucha.

Składanie urządzenia

- Zamontować ślimak podający na bloku silnika.
- Następnie na ślimak nałożyć wieżę i za pomocą śrub przykręcić ją do przewidzianego dla niejłoża.
- Na wieży zamocować kolejno środkową blachę kaskady i górną blachę kaskady z koroną.

5.3 Ustawianie i podłączanie

- Ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni w pobliżu ściennego gniazdka elektrycznego.
- Za pomocą nakrętek przy nóżkach (3) **wypoziomować** urządzenie lekko przekręcając nakrętki kontrolujące w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby podwyższyć nóżki i przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby obniżyć nóżki.



- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia i niewrażliwym na ciepło.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia przy krawędzi stołu, aby nie dopuścić do przechylenia lub upadku.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.

**OSTRZEŻENIE! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować zranienia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności! Przestrzegać zasad bezpieczeństwa!

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć co najmniej 16A zabezpieczenie. Podłączanie tylko bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowęsciowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

5.4 Obsługa

Odpowiednia czekolada

- Fontanna do czekolady jest przystosowana do wszystkich popularnych rodzajów czekolady, która **nie zawiera stałych składników** takich, jak np. orzechy, **migdały lub masa nugatowa oraz innych**, które mogłyby zablokować ślimak podający podczas pracy.
- Najlepsza jest kuwertura, ponieważ zawiera więcej masła kakaowego. Im większa zawartość masła kakaowego, tym lepsza płynność czekolady.
Zawartość kakao nie powinna być zbyt wysoka (maks. 60%), ponieważ im wyższa zawartość kakao, tym mniejsza płynność czekolady.
Przed topieniem czekoladę należy rozdrobnić. Im mniejsze są kawałki czekolady, tym szybciej postępuje proces topienia.
- Do fondue i do fontanny do czekolady najlepiej nadaje się czekolada, która ma idealne proporcje masła kakaowego i kakao.
- W celu napełnienia urządzenia należy użyć co najmniej 2,5 kg czekolady.

Topienie czekolady w urządzeniu

- Przygotować czekoladę i umieścić w misce.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka. Zaświeci się czerwona kontrolka pracy.
- Pokrętko regulatora temperatury przekręcić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ustawić najwyższą możliwą wartość i roztopić czekoladę umieszczoną w misce.
Czas topienia to ok. 60 minut. Jeśli czekolada nie jest wystarczająco płynna, należy dodać nieco oleju spożywczego (np. oleju rzepakowego lub roślinnego) i za pomocą łyżki zmieszać go z masą czekoladową.

Ogólna zasada: na **1 kg czekolady** ok. **150 ml oleju spożywczego**.

Należy uwzględnić: Masa czekoladowa musi mieć płynną konsystencję.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie czekolady bez dodatku oleju spożywczego wzgl. tłuszczu może być przyczyną uszkodzenia urządzenia i zarazem utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych.

Wstępne roztapianie czekolady

Aby skrócić proces roztapiania czekolady w urządzeniu, można zastosować czekoladę, która została roztopiona wcześniej. Należy uwzględnić poniższe wskazówki dotyczące roztapiania czekolady.

Roztapianie w kuchence mikrofalowej

- Rozdrobnić czekoladę i umieścić ją w naczyniu, które można umieścić w kuchence mikrofalowej. Dodać odpowiednią ilość oleju spożywczego i wymieszać. Przed przelaniem roztopionej czekolady do miski, podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i ok. 5 minut rozgrzewać przy ustawieniu na najwyższą temperaturę.

Roztapianie w garnku (z olejem spożywczym)

- Odpowiednią ilość oleju spożywczego podgrzać w powlekany garnku (nie rozgrzewać zbyt mocno!). Dodać rozdrobnioną czekoladę i roztopiać ją ciągle mieszając. Musi powstać jednolita masa. Przed przelaniem roztopionej czekolady do miski, podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i ok. 5 minut rozgrzewać przy ustawieniu na najwyższą temperaturę.

Roztapianie w kąpeli wodnej

- Podgrzać wodę w garnku (nie doprowadzać do zagotowania!).
- W podgrzanej wodzie umieścić odpowiednie naczynie (miska, garnek), które nie będzie dosięgało dna.
- W misce (garnku) umieścić rozdrobnioną czekoladę. W tym przypadku czekolada nie powinna mieć kontaktu z wodą.
- Gdy czekolada zostanie całkowicie roztopiona, dodać żadaną ilość oleju spożywczego i wymieszać łyżką. Przed przelaniem roztopionej czekolady do miski, podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i ok. 5 minut rozgrzewać przy ustawieniu na najwyższą temperaturę.

Uruchamianie ślimaka podającego – efekt fontanny



WSKAZÓWKA!

Gotowość do pracy jest osiągnięta, gdy urządzenie jest ustawione i rozgrzane, a czekolada w misce jest całkowicie roztopiona,

- Aby uruchomić ślimak podający, przekręcić przełącznik funkcji do pozycji „I”.
- Mieszanina czekoladowa jest zasysana do wnętrza wieży skąd wydostaje się w jej górnym końcu poprzez koronę.



WSKAZÓWKA!

Gdy mieszanina jest właściwie przygotowana powstaje równomierny strumień i wieża jest całkowicie pokryta. Podczas pracy w każdej chwili można dolać płynną czekoladę.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy silnika nie należy dodawać stałych kawałków czekolady, ponieważ mogą one zablokować ślimak podający, a tym samym spowodować uszkodzenie urządzenia.



Nanoszenie czekolady

- Kawałki produktów, na które ma być nanoszona czekolada, należy nadziać na patyczki lub widelce do fondue i umieścić w strumieniu spływającej czekolady.



WSKAZÓWKA!

Zakłóceń pracy wzgl. zatrzymania strumienia można uniknąć jeśli:

- do czekolady nie wpadną kawałki produktów,
- do czekolady nie zostaną dodane chłodne lub zimne płyny.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli do czekolady wpadną jakieś kawałki polewanych produktów, należy je od razu usunąć za pomocą widelca lub łyżki.



Zakończenie pracy

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia przełącznik funkcji należy przekręcić do pozycji „O”. Nastąpi wyłączenie ślimaka podającego i czekolada spłynie do miski.
- Pokrętko regulatora temperatury przekręcić do oporu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!) i pozostawić do ostygnięcia.
- Pozostałą czekoladę przelać z miski do odpowiedniego pojemnika, aby można było ją dalej wykorzystywać lub umieścić w pojemniku na odpady/worku plastikowym w celu usunięcia z odpadami domowymi.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wlewać czekolady do kanalizacji. Niebezpieczeństwo zatkania!

5.5 Propozycje serwowania

- Zazwyczaj podaje się lekko kwaśne owoce do słodkiej czekolady i słodkie owoce do gorzkiej czekolady.
- Do serwowania z owocami proponujemy:
 - jabłka, morele, banany, truskawki, czereśnie, kiwi, orzechy kokosowe, mango, melony, brzoskwinie, winogrona itd.
- Do pokrywania czekoladą fantastycznie nadają się także różne rodzaje ciast. Nasze propozycje serwowania z wypiekami obejmują:
 - biszkopty, pieczywo chrupkie, języczki biszkoptowe, wafle, suchary itd.
- W celu udoskonalenia czekoladowych przysmaków można zastosować różne dodatki do polewania lub posypywania. Do tego celu nadają się:
 - kolorowe kruszonki,
 - siekane pistacje,
 - tarte skórki pomarańczowe lub cytrynowe,
 - wiórki kokosowe,
 - masa nugatowa,
 - płatki migdałowe itd.
- Podstawową polewę czekoladową można wzbogacić za pomocą różnych dodatków. Płynne dodatki należy dołożyć przed roztopianiem czekolady – **nigdy** nie dodawać zimnych płynów do ciepłej czekolady.

Dobrymi płynnymi dodatkami są:

- likier kremowy (np. Batida de Coco, Baileys, ajerkoniak lub Kahula),
- likiery (np. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) lub Gran Marnier),
- winiaki (np. malinowy, wiśniowy lub grappa z orzechów).

- Jedni wolą owoce otoczone miękką czekoladą, inni twardszą. Dlatego Państwa goście mają do wyboru:
 - Aby uzyskać szybko tężejące przysmaki czekoladowe, owoce należy serwować na schłodzonych talerzach. Aby owoce pozostawały zimne przez dłuższy czas, można napęlić jakąś salaterkę kostkami lodu i na niej ustawiać talerze.
 - Aby delektować się owocami z miękką czekoladą, najlepiej kierować je do ust prosto spod fontanny do czekolady.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- o Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- o Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- o Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia należy je oczyścić.
- o Wyłączyć silnik za pomocą przełącznika funkcji (przekręcić do pozycji „O“). Czekolada spłynie do miski.
- o Aby wyłączyć podgrzewanie, pokrętkę regulatora temperatury przekręcić do oporu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!) i przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż ostygnie.
- o Za pomocą plastikowego skrobaka należy zdjąć możliwie dużo czekolady z blach kaskady.
- o **Blachy kaskady** zdjąć z wieży, **wieżę** odłączyć od miski przekręcając ją przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, a następnie odłączyć ślimak podający od napędu silnikowego.
Zdemontowane elementy umieścić na pewien czas w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem myjącym i następnie umyć je za pomocą gąbki lub szczoteczki, opłukać czystą wodą i osuszyć za pomocą miękkiej ściereczki.



WSKAZÓWKA!

Blachy kaskady można myć w zmywarkach do naczyń.

- o Pozostałą czekoladę przelać z miski do odpowiedniego pojemnika, aby można było ją dalej wykorzystywać lub umieścić w pojemniku na odpady/worku plastikowym w celu usunięcia z odpadami domowymi.
- o Aby umyć miskę należy do niej wlać ciepłą wodę (lub podgrzać wodę w misce) i dodać nieco łagodnego środka myjącego. Po namoczeniu i odklejeniu się resztek czekolady umyć miskę za pomocą gąbki lub szczoteczki. Po opróżnieniu miski przetrzeć ją miękką ściereczką. Dokładnie opłukać czystą wodą, aby całkowicie usunąć pozostałości środka myjącego. Za pomocą miękkiej ściereczki wytrzeć miskę do sucha.
- o Blok silnika przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie zanurzać bloku silnika w wodzie i nie umieszczać w zmywarce!

- o Do czyszczenia **nigdy** nie używać **grubziarnistych lub szorstkich** środków czyszczących, które mogłyby porysować urządzenie.
- o Wyczyszczone elementy należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- o Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- o Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.
Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.

7. Możliwe usterki

ZAKŁÓCENIE	MOŻLIWE PRZYCZYNY	USUWANIE
Urządzenie nie grzeje	Wtyczka nie została włączona do gniazdka	Umieścić wtyczkę w gniazdku elektrycznym
	Nie ustawiono temperatury	Ustawić pokrętko regulatora temperatury w żądanej pozycji
	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się ze sprzedawcą
	Uszkodzony termostat	Skontaktować się ze sprzedawcą
Nie działa silnik urządzenia	Przełącznik funkcji jest ustawiony na „O”	Przełącznik funkcji ustawić na „I”
	Uszkodzony przełącznik funkcji	Skontaktować się ze sprzedawcą
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie świeci czerwona kontrolka pracy	Uszkodzony przewód zasilający	Sprawdzić przewód zasilający i zasilanie elektryczne
	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić zasilanie elektryczne
Czekolada kapie i nierównomiernie spływa, nie powstaje efekt fontanny	Czekolada jest zbyt gęsta	Rozcieńczyć olejem jadalnym
	Zbyt niska wartość ustawionej temperatury	Ustawić wyższą temperaturę
	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wypoziomować urządzenie patrz punkt 5.3 „Ustawianie i podłączanie”
Strumień czekolady jest wciąż przerywany	Do czekolady dostały się kawałki zamaczanych produktów	Usunąć kawałki produktów z czekolady. Zazwyczaj znajdują się one w misce w okolicy szczeliny zasysającej wieży

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120