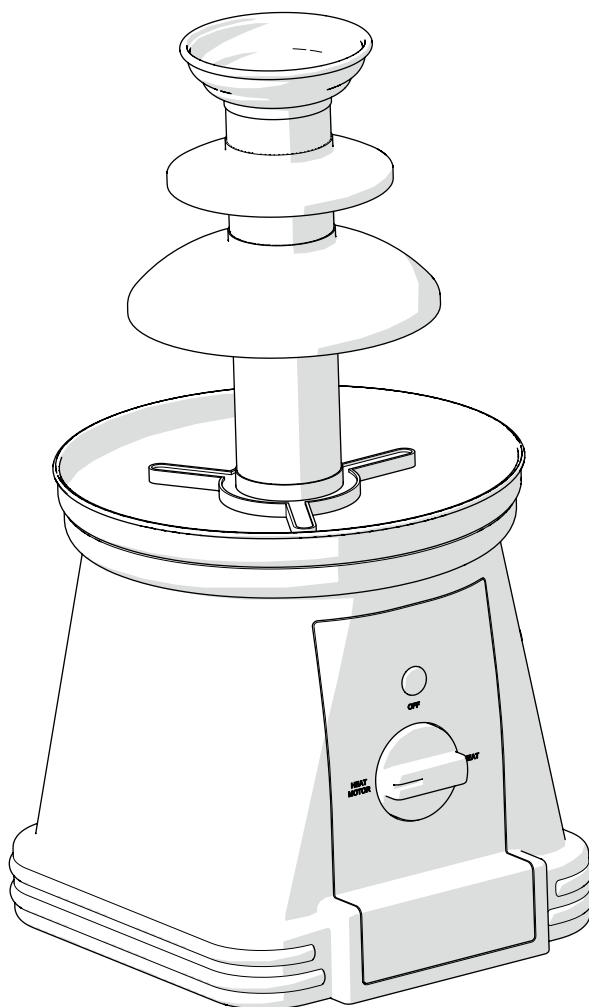




Chocolate fountain

For all your parties

16310186

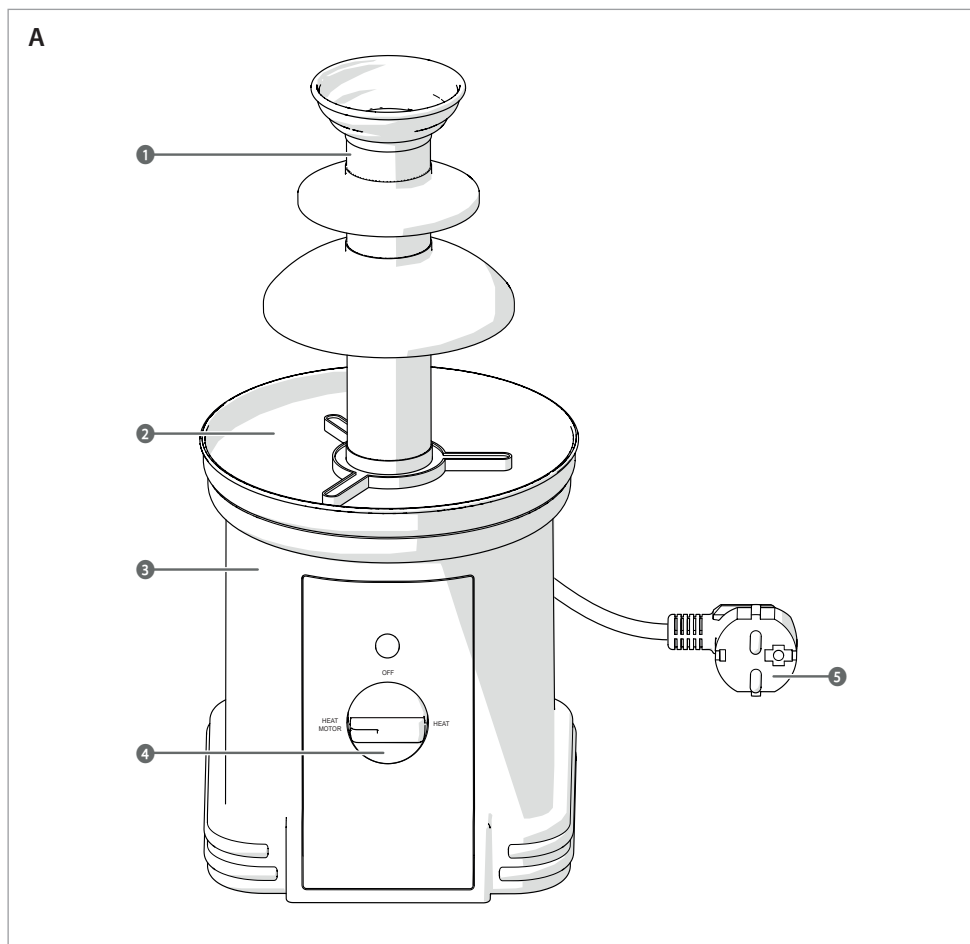


melissa-online.nl/products/melissa-16310186



EN	Quick start guide	3
DE	Kurzanleitung	4
FR	Guide de démarrage rapide	5
NL	Snelstartgids	6
IT	Guida rapida all'avvio	7
ES	Guía de inicio rápido	9
PT	Guia de iniciação rápida	10
SV	Snabbstartsguide	11
FI	Pika-aloitusopas	12

NO	Hurtigguide	13
DA	Vejledning til hurtig start	14
HU	Gyors beüzemelési útmutató	16
PL	Przewodnik Szybki start	17
EL	Οδηγός γρήγορης εκκίνησης	18
SK	Rýchly návod	19
CS	Rychlý návod	20
RO	Ghid rapid de inițiere	21



Specifications

Product	Chocolate fountain
Article number	16310186
Dimensions (l x w x h)	170 x 170 x 320 mm
Input voltage	220-240V~ 50/60Hz
Rated power	90 W
Amount of chocolate	500 g (min.) - 1000 g (max.)



Quick start guide

Chocolate fountain

16310186



For more information see the extended manual online.

Intended use

The Melissa 16310186 is a chocolate fountain.

This product creates a stream of melted chocolate into which food can be dipped.

The product is intended for indoor use only.

Any other use may cause fire, electric shock, and/or injury to persons and may void the warranty.

Any modification of the product may have consequences for safety, warranty, and proper functioning.

You can use any kind of chocolate you like; white, milk or dark.

It is recommended that you use chocolate made specifically for chocolate fountains. These have a high cocoa content.

Melt the chocolate, adding a little sunflower oil or milk to the melted chocolate in case it seems too thick! Use at least 500 grams of chocolate or 500 ml. of liquid chocolate to make the fountain work optimally.

Although the chocolate fountain can melt solid pieces of chocolate, it is advisable to melt the chocolate before use so that you can turn on the motor immediately and enjoy the running chocolate as soon as possible.

Main parts (image A)

- | | |
|----------------|------------------|
| 1 Fountain | 4 Power selector |
| 2 Melting tray | 5 Power cable |
| 3 Main unit | |

Safety instructions

WARNING

- Ensure you have fully read and understood the instructions in this document before you install or use the product. Keep the packaging and this document for future reference.
- Only use the product as described in this manual.
- Never place anything other than the required ingredients in the melting tray.
- Do not switch the product on when it is empty.
- Do not leave the product unattended when switched on.
- Do not touch any hot surfaces.
- Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating.
- Unplug the product when not in use and before cleaning.
- Do not use the product when the cord or plug is damaged.
- Do not use the product if a part is damaged or defective. Replace a damaged or defective device immediately.
- Never immerse the product in water or place it in a dishwasher.
- The product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Do not use external timers or remote control systems to switch the product on or off.
- This product may only be serviced by a qualified technician for maintenance to reduce the risk of electric shock.
- Do not expose the product to water or moisture.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place the product near gas, an electric burner or a heated oven.
- Make sure that the electrical supply in your area matches a voltage of 220 – 240 VAC and a frequency of 50 Hz.

Installing the product

Before first use, clean the product with a damp cloth.

- Make sure the product is unplugged.
- Place the product on a flat, level surface.
- Make sure **A4** is switched to **OFF**.
- Place the spiral on the main unit **A3**, on top of the melting tray **A2**.

It is normal that the spiral can move a little.

- Place the fountain **A1** over the spiral. The three pins of **A2** fit into the holes of **A1**.
- Plug **A5** in a power outlet.

Suitable ingredients

- Chocolate with a proportion of cocoa butter of at least 60%.
- You can add small amounts of coffee liqueur, coffee powder, coconut milk or related flavourings.

Do not use chocolate with pieces (for example nuts, almonds or chips) that can obstruct the spiral.

Do not add solid or large pieces of chocolate while the motor is running.

Do not add cold or cooled liquids.

Using the product

- Switch **A4** to **HEAT**.
- Add 500-1000 grams of chocolate in small pieces into **A2**.
- The melting process takes between 30-60 minutes, depending on the amount and type of chocolate.
- You can also pour melted chocolate in **A2**.
- Switch **A4** to **HEAT MOTOR** when all chocolate has completely melted.
- Add vegetable oil when the chocolate does not melt entirely.
- Switch **A4** to **OFF** after 2 minutes.
- Wait 1 minute to allow any air to escape from the chocolate.
- Switch **A4** to **HEAT MOTOR**.
- Stick pieces of food on a fork or stick or place them on a spoon.
- Hold the food in the chocolate stream.
- Do not use food that can crumble and obstruct the spiral.
- Check regularly for large chunks in **A2**. Remove these chunks.
- Add more chocolate or vegetable oil when the closed loop of chocolate stops.
- Do not use the product for more than 3 hours.
- Do not allow children to clean the product without supervision.

Cleaning

1. Switch off the product.
2. Unplug the product.
-  Be careful as the product is still hot.
-  Do not use sharp items.
-  Never immerse the main unit with the melting tray in water or place it in a dishwasher.
3. Pour out as much chocolate as possible.
-  Do not use aggressive chemical cleaning agents such as ammonia, acid, acetone or gasoline when cleaning the product.
4. Allow the product to cool down, but clean the spiral, **A1** and **A2** while the chocolate is still liquid.
5. Wash **A1** and the spiral in hot water with soap.
6. Remove the remaining chocolate.
7. Clean **A2** and **A3** with a soft damp cloth.

Disposal



The product is designated for separate collection at an appropriate collection point. Do not dispose of the product with household waste.
For more information, contact the retailer or the local authority responsible for the waste management.

DE Kurzanleitung

Schokobrunnen

16310186



Weitere Informationen finden Sie in der erweiterten Anleitung online.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Melissa 16310186 ist ein Schokobrunnen.

Dieses Produkt erzeugt einen Strom geschmolzener Schokolade, in die Lebensmittel getaucht werden können.

Das Produkt ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.

Jede andere Verwendung kann einen Brand, Stromschlag und/oder Personenschäden verursachen und zum Erlöschen der Garantie führen.

Jegliche Modifikation des Produkts kann Folgen für die Sicherheit, Garantie und ordnungsgemäße Funktionalität haben.

Sie können jede Art von Schokolade verwenden: weiße und dunkle Schokolade oder Milkschokolade.

Es wird empfohlen, Schokolade zu verwenden, die speziell für Schokoladenbrunnen hergestellt wurde. Diese haben einen hohen Kakaogehalt

Schmelzen Sie die Schokolade und geben Sie etwas Sonnenblumenöl oder Milch zur geschmolzenen Schokolade hinzu, wenn sie zu dickflüssig ist. Verwenden Sie mindestens 500 Gramm Schokolade oder 500 ml flüssige Schokolade, damit der Brunnen optimal funktioniert.

Der Schokoladenbrunnen kann feste Schokoladenstücke schmelzen.

Es ist jedoch ratsam, die Schokolade vor der Verwendung zu schmelzen, damit Sie den Motor sofort einschalten und die flüssige Schokolade so schnell wie möglich genießen können.

Hauptbestandteile (Abbildung A)

- | | |
|--|---|
|  Brunnenaufsatz |  Leistungswahl |
|  Schmelzschale |  Stromkabel |
|  Haupteinheit | |

Sicherheitshinweise

WARNUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Dokument vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder verwenden. Heben Sie die Verpackung und dieses Dokument zum späteren Nachschlagen auf.

- Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Geben Sie niemals etwas anderen als die benötigten Zutaten in die Schmelzschale.
- Schalten Sie das Produkt nicht ein, wenn es leer ist.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Halten Sie die Hände und Fremdkörper nicht in den Schokobrunnen, während er in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Produkt bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät unverzüglich.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser und geben Sie es keinesfalls in eine Geschirrspülmaschine.
- Das Produkt darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis nur dann verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Produkts eingewiesen wurden und die bestehenden Gefahren verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Verwenden Sie keine externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme, um das Produkt ein- oder auszuschalten.
- Dieses Produkt darf nur von einem ausgebildeten Techniker gewartet werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu reduzieren.
- Setzen Sie das Produkt keinem Wasser oder Feuchtigkeit aus.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunterhängen, oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von Gas, einem Elektrobrenner oder einem aufgeheizten Ofen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung in Ihrer Umgebung eine Spannung von 220–240 V AC und eine Frequenz von 50 Hz aufweist.

Installation des Produkts

-  Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit einem Kammertuch.

1. Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht in der Steckdose steckt.
2. Stellen Sie das Produkt auf eine flache, ebene Oberfläche.
3. Vergewissern Sie sich, dass **A1** auf OFF geschaltet ist.
4. Setzen Sie die Schnecke auf die Haupteinheit **A3** auf, oben auf der Schmelzschale **A2**.

Es ist normal, dass die Schnecke etwas bewegt werden kann.

5. Setzen Sie den Brunnenaufsatz **A1** über die Schnecke. Die drei Pins von **A2** passen in die Löcher von **A1**.
6. Stecken Sie **A5** in eine Steckdose.

Geeignete Zutaten

- Schokolade mit einem Kakaobutteranteil von mindestens 60%.
- Sie können kleine Mengen Kaffeelikör, Kaffeepulver, Kokosmilch oder entsprechende Aromen hinzugeben.

 Verwenden Sie keine Schokolade mit Stückchen (beispielsweise Nüsse, Mandeln oder Keks), die die Spirale verstopfen könnten.

 Geben Sie keine Festen oder großen Schokostücke hinzu, während der Motor läuft.

 Geben Sie keine kalten oder gekühlten Flüssigkeiten hinzu.

Verwenden des Produkts

1. Schalten Sie **A 4** auf **HEAT**.
2. Geben Sie 500-1000 Gramm Schokolade in kleinen Stücken in **A 2**.
- 1 Der Schmelzvorgang dauert 30-60 Minuten, je nach Menge und Art der Schokolade.
- 1 Sie können auch geschmolzene Schokolade in **A 2** gießen.
3. Schalten Sie **A 4** auf **HEAT MOTOR**, wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
- 1 Geben Sie etwas Pflanzenöl hinzu, wenn die Schokolade nicht vollständig schmilzt.
4. Schalten Sie **A 4** nach 2 Minuten auf **OFF**.
5. Warten Sie 1 Minute, damit eventuelle Luft einschüsse aus der Schokolade entweichen können.
6. Schalten Sie **A 4** auf **HEAT MOTOR**.
7. Stecken Sie Lebensmittelstücke auf eine Gabel oder Stäbchen oder legen Sie sie auf einen Löffel.
8. Halten Sie sie in den Schokoladenstrom.
- 1 Verwenden Sie keine Lebensmittel, die abbrechen und die Spirale verstopfen können.
- 1 Kontrollieren Sie regelmäßig, ob große Stücke in **A 2** schwimmen. Entfernen Sie diese.
9. Geben Sie mehr Schokolade oder Pflanzenöl hinzu, wenn der geschlossene Schokokreislauf stockt.
- 1 Verwenden Sie das Produkt nicht länger als 3 Stunden.
- A** Lassen Sie Kinder das Produkt nicht ohne Beaufsichtigung reinigen.

Reinigung

1. Schalten Sie das Produkt aus.
2. Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung.
- A** Seien Sie vorsichtig, da das Produkt noch heiß ist.
- 1 Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.
- A** Tauchen Sie die Haupteinheit mit der Schmelzschale niemals in Wasser und geben Sie sie keinesfalls in eine Geschirrspülmaschine.
3. Gießen Sie so viel Schokolade wie möglich heraus.
- 1 Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie Ammoniak, Säuren, Aceton oder Benzin zur Reinigung des Produkts.
4. Lassen Sie das Produkt abkühlen, aber reinigen Sie die Schnecke **A 1** und **A 2** während die Schokolade noch flüssig ist.
5. Spülen Sie **A 1** und die Schnecke in heißem Seifenwasser.
6. Entfernen Sie die restliche Schokolade.
7. Reinigen Sie **A 2** und **A 3** mit einem weichen, feuchten Tuch.

Entsorgung



Dieses Produkt muss an einer entsprechenden Sammelstelle zur Entsorgung abgegeben werden. Entsorgen Sie das Produkt nicht mit dem Haushaltsabfall.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Verkäufer oder der für die Abfallwirtschaft verantwortlichen örtlichen Behörde.

FR

Guide de démarrage rapide

Fontaine de chocolat

16310186



Pour plus d'informations, consultez le manuel détaillé en ligne.

Utilisation prévue

La 16310186 Melissa est une fontaine de chocolat.

Ce produit crée un débit de chocolat fondu dans lequel des aliments peuvent être plongés.

Le produit est prévu pour un usage intérieur uniquement.

Toute autre utilisation peut provoquer un incendie, un choc électrique et/ou des blessures corporelles et peut annuler la garantie.

Toute modification du produit peut avoir des conséquences sur la sécurité, la garantie et le bon fonctionnement.

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de chocolat blanc, au lait ou noir.

Il est recommandé d'utiliser du chocolat spécialement conçu pour les fontaines à chocolat. Il a une forte teneur en cacao.

Faites fondre le chocolat en ajoutant un peu d'huile de tournesol ou de lait au chocolat fondu s'il semble trop épais. Utilisez au moins 500 grammes de chocolat ou 500 ml de chocolat liquide pour que la fontaine fonctionne de manière optimale.

Bien que la fontaine à chocolat puisse faire fondre de gros morceaux de chocolat, il est conseillé de faire fondre le chocolat avant utilisation afin de pouvoir mettre le moteur en marche immédiatement et profiter le plus rapidement possible du chocolat coulant.

Pièces principales (image A)

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1 Fontaine | 4 Sélecteur de puissance |
| 2 Plateau de fonte | 5 Câble d'alimentation |
| 3 Unité principale | |

Consignes de sécurité

A AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce document avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez l'emballage et le présent document pour référence ultérieure.
- Utilisez le produit uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Ne jamais placer autre chose que les ingrédients nécessaires dans le plateau de fonte.
- Ne pas mettre le produit sous tension s'il est vide.
- Ne pas laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Gardez les mains et les objets étrangers éloignés de la fontaine pendant le fonctionnement.
- Débranchez le produit lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser le produit si le cordon ou la fiche est endommagée.
- Ne pas utiliser le produit si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacer immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- Ne jamais plonger le produit dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Le produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation du produit en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ni de systèmes de commande à distance pour mettre le produit sous ou hors tension.
- Ce produit ne peut être réparé que par un technicien qualifié afin de réduire les risques d'électrocution.
- Ne pas exposer le produit à l'eau ou à l'humidité.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

- Ne pas placer le produit à proximité d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou d'un four chaud.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique de votre région corresponde à une tension de 220 - 240 VCA et à une fréquence de 50 Hz.

Installer le produit

1. Avant la première utilisation, nettoyez le produit à l'aide d'un chiffon humide.
1. Assurez-vous que le produit soit débranché.
2. Placez le produit sur une surface plane et de niveau.
3. Assurez-vous que **A4** soit commuté sur **OFF**.
4. Placez la spirale sur l'unité principale **A5**, sur le plateau de fonte **A2**.

Il est normal que la spirale puisse boucher un peu.

5. Placez la fontaine **A1** sur la spirale. Les trois broches de **A2** s'insèrent dans les trous de **A1**.
6. Branchez **A5** sur une prise de courant.

Ingrédients appropriés

- Chocolat avec une proportion de beurre de cacao d'au moins 60%.
 - Vous pouvez ajouter de petites quantités de liqueur de café, de poudre de café, de lait de coco ou d'arômes similaires.
- A** Ne pas utiliser de chocolat avec des morceaux (par exemple des noisettes, des amandes ou des copeaux) qui pourraient obstruer la spirale.
- A** Ne pas ajouter de gros morceaux de chocolat solides ou volumineux lorsque le moteur tourne.
- A** Ne pas ajouter de liquides froids ou refroidis.

Utiliser le produit

1. Faites basculer **A4** sur **HEAT**.
 2. Ajoutez 500-1000 grammes de chocolat en petits morceaux dans **A2**.
- i** Le processus de fonte prend entre 30 et 60 minutes en fonction de la quantité et du type de chocolat.
- i** Vous pouvez également verser du chocolat fondu dans **A2**.
3. Faites basculer **A4** sur **HEAT MOTOR** quand la totalité du chocolat a complètement fondu.
 - i** Ajoutez de l'huile végétale si le chocolat ne fond pas entièrement.
 4. Faites basculer **A4** sur **OFF** au bout de 2 minutes.
 5. Attendez 1 minute pour permettre à l'air éventuel de s'échapper du chocolat.
 6. Faites basculer **A4** sur **HEAT MOTOR**.
 7. Collez des morceaux d'aliments sur une fourchette ou un bâton ou posez-les sur une cuillère.
 8. Tenez les aliments dans le débit de chocolat.
- i** Ne pas utiliser d'aliments qui pourraient s'émietter et obstruer la spirale.
- i** Vérifiez régulièrement la présence de gros morceaux dans **A2**. Enlevez ces morceaux.
9. Ajoutez plus de chocolat ou d'huile végétale si la boucle fermée de chocolat s'arrête.
- i** Ne pas utiliser le produit pendant plus de 3 heures.
- A** Ne pas laisser les enfants nettoyer le produit sans surveillance.

Nettoyage

1. Mettre le produit hors tension.
 2. Débranchez le produit.
- A** Prenez garde car le produit est encore chaud.
- i** Ne pas utiliser d'objets tranchants.
- A** Ne jamais plonger l'unité principale avec le plateau de fonte dans l'eau et ne pas la mettre au lave-vaisselle.
3. Versez autant de chocolat que possible.

- i** N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques agressifs tels que de l'ammoniac, de l'acide, de l'acétone ou de l'essence lors du nettoyage du produit.
4. Laissez le produit refroidir, mais nettoyez la spirale, **A1** et **A2** pendant que le chocolat est encore liquide.
5. Lavez **A1** et la spirale dans l'eau chaude avec du savon.
6. Enlevez le chocolat restant.
7. Nettoyez **A2** et **A5** avec un chiffon doux et humide.

Traitement des déchets



Le produit doit être jeté séparément des ordures ménagères dans un point de collecte approprié. Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères ordinaires. Pour plus d'informations, contactez le distributeur ou l'autorité locale responsable de la gestion des déchets.

NL

Snelstartgids

Chocoladefontein

16310186



Zie voor meer informatie de uitgebreide handleiding online.

Bedoeld gebruik

De Melissa 16310186 is een chocoladefontein. Dit product creëert een stroom van gesmolten chocolade waarin voedsel kan worden gedompeld. Het product is enkel bedoeld voor gebruik binnenshuis. Elk ander gebruik kan brand, elektrische schokken en/of letsel aan personen veroorzaken en de garantie ongeldig maken. Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor de veiligheid, garantie en correcte werking. Je kunt elke soort chocolade gebruiken die je lekker vindt: wit, melk of donker. Het wordt aanbevolen om chocolade te gebruiken die speciaal is gemaakt voor chocoladefonteinen. Deze hebben een hoog cacao gehalte. Smelt de chocolade en voeg een beetje zonnebloemolie of melk toe aan de gesmolten chocolade als deze te dik lijkt! Gebruik ten minste 500 gram chocolade of 500 ml vloeibare chocolade om de fontein optimaal te laten werken. Hoewel de chocoladefontein stukjes chocolade kan smelten, is het raadzaam om de chocolade voor gebruik te smelten, zodat je de motor onmiddellijk kunt inschakelen en zo snel mogelijk van de vloeibare chocolade kunt genieten.

Belangrijkste onderdelen (afbeelding A)

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1 Fontein | 4 Vermogenkeuzeschakelaar |
| 2 Smeltbak | 5 Stroomkabel |
| 3 Hoofdtoestel | |

Veiligheidsvoorschriften

- A** WAARSCHUWING
- Zorg ervoor dat u de instructies in dit document volledig gelezen en begrepen heeft voordat u het product installeert of gebruikt. Bewaar de verpakking en dit document voor toekomstig gebruik.
 - Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze handleiding.
 - Plaats nooit iets anders dan de benodigde ingrediënten in de smeltbak.
 - Zet het product niet aan als het leeg is.
 - Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld.
 - Raak geen hete oppervlakken aan.

- Houd handen en vreemde voorwerpen tijdens het gebruik uit de fontein.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik het product niet als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Gebruik het product niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk.
- Dompel het product nooit onder in water en zet het nooit in de vaatwasser.
- Het product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of aan hen is uitgelegd hoe het product veilig dient te worden gebruikt en ze begrijpen wat de potentiële risico's zijn.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Gebruik geen externe timers of afstandsbedieningen om het product in of uit te schakelen.
- Dit product mag voor onderhoud alleen worden geopend door een erkend technicus om het risico op elektrische schokken te verkleinen.
- Stel het product niet bloot aan water of vocht.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of toonbank hangen of met hete oppervlakken in contact komen.
- Plaats het product niet in de buurt van gas, een elektrische brander of een verwarmde oven.
- Zorg ervoor dat de elektrische voeding in uw regio een spanning van 220 - 240 VAC en een frequentie van 50 Hz heeft.

Het product installeren

1. Reinig het product voor het eerste gebruik met een kleefdoek.
1. Zorg ervoor dat de stekker van het product uit het stopcontact is verwijderd.
2. Plaats het product op een platte en vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat **A4** op OFF staat.
4. Plaats de spiraal op het hoofdtoestel **A5** bovenop de smeltpak **A2**.

Het is normaal dat de spiraal een beetje kan bewegen.

5. Plaats de fontein **A1** over de spiraal. De drie pinnen van **A2** passen in de gaten van **A1**.
6. Steek **A5** in een stopcontact.

Geschiedte ingrediënten

- Chocolade met een hoeveelheid cacaoboter van minimaal 60%.
- U kunt kleine hoeveelheden koffielikeur, koffiëpoeder, kokosmelk of verwante aroma's toevoegen.

A Gebruik geen chocolade met stukjes (bijvoorbeeld noten, amandelen of chips) die de spiraal kunnen blokkeren.

A Voeg geen vaste of grote stukken chocolade toe terwijl de motor draait.

A Voeg geen koude of gekoelde vloeistoffen toe.

Het product gebruiken

1. Zet **A4** op HEAT.
2. Voeg 500-1000 gram chocolade in kleine stukjes toe aan **A2**.
- 1 Het smeltproces duurt tussen 30-60 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid en het type chocolade.
- 1 U kunt ook gesmolten chocolade in **A2** gieten.
3. Zet **A4** op HEAT MOTOR wanneer alle chocolade volledig gesmolten is.
- 1 Voeg plantaardige olie toe wanneer de chocolade niet helemaal smelt.
4. Zet **A4** na 2 minuten op OFF.

5. Wacht 1 minuut zodat de lucht uit de chocolade te laten ontsnappen.
6. Zet **A4** op HEAT MOTOR.
7. Prik stukjes voedsel op een vork of een stokje of leg ze op een lepel.
8. Houd het voedsel in de chocoladestroom.
- 1 Gebruik geen voedsel dat kan afbrokkelen en de spiraal kan blokkeren.
- 1 Controleer regelmatig op grote stukken in **A2**. Verwijder deze stukken.
9. Voeg meer chocolade of plantaardige olie toe wanneer de gesloten lus van chocolade stopt.
- 1 Gebruik het product niet langer dan 3 uur.
- A** Laat kinderen het product niet zonder toezicht schoonmaken.

Reiniging

1. Zet het product uit.
2. Haal de stekker van het product uit het stopcontact.
- A** Wees voorzichtig, want het product is nog warm.
- 1 Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- A** Dompel het hoofdtoestel nooit met de smeltpak onder in water en zet het nooit in de vaatwasser.
3. Giet er zoveel mogelijk chocolade uit.
- 1 Gebruik geen agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ammoniak, zuur, aceton of benzine bij het schoonmaken van het product.
4. Laat het product afkoelen, maar reinig de spiraal, **A1** en **A2** terwijl de chocolade nog vloeibaar is.
5. Was **A1** en de spiraal in heet water met zeep.
6. Verwijder de resterende chocolade.
7. Reinig **A2** en **A5** met een vochtige zachte doek.

Afdanking



Het product is bestemd voor gescheiden inzameling bij een hiertoe aangewezen verzamelpunt. Gooi het product niet weg bij het huishoudelijk afval. Neem voor meer informatie contact op met de verkoper of de lokale overheid die verantwoordelijk is voor het afvalbeheer.



Guida rapida all'avvio

Fontana di cioccolato

16310186



Per maggiori informazioni vedere il manuale esteso online.

Usò previsto

Melissa 16310186 è una fontana di cioccolato.

Il prodotto crea un flusso di cioccolato fusa in cui è possibile intingere gli alimenti.

Il prodotto è inteso solo per utilizzo in interni.

Eventuali altri usi possono causare incendi, scosse elettriche e/o infortuni alle persone e possono rendere nulla la garanzia.

Eventuali modifiche al prodotto possono comportare conseguenze per la sicurezza, la garanzia e il corretto funzionamento.

Puoi usare il cioccolato che desideri: bianco, al latte o scuro.

Si consiglia di utilizzare il cioccolato creato appositamente per le fontane di cioccolato. Questo ha un elevato contenuto di cacao. Sciogliere il cioccolato; se ancora troppo denso, aggiungere un po' di olio di girasole o latte. Utilizzare almeno 500 grammi di cioccolato o 500 ml di cioccolato liquido per fare funzionare la fontana in modo ottimale.

Anche se la fontana di cioccolato può sciogliere pezzi solidi di cioccolato, è consigliabile sciogliere il cioccolato prima dell'uso in modo da poter accendere immediatamente il motore e godersi subito il getto di cioccolato.

Parti principali (immagine A)

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 Fontana | 4 Selettore di potenza |
| 2 Vassoio di fusione | 5 Cavo di alimentazione |
| 3 Unità principale | |

Istruzioni di sicurezza

ATTENZIONE

- Assicurarsi di aver letto e compreso pienamente le istruzioni presenti nel documento prima di installare o utilizzare il prodotto. Conservare la confezione e il presente documento per farvi riferimento in futuro.
- Utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente manuale.
- Non inserire niente nel vassoio di fusione ad eccezione degli ingredienti richiesti.
- Non accendere il prodotto quando è vuoto.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando è acceso.
- Non toccare alcuna parte calda.
- Tenere le mani e gli oggetti estranei a distanza dalla fontana quando è in funzione.
- Scollegare il prodotto quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo o la spina risultano essere danneggiati.
- Non utilizzare il prodotto se una parte è danneggiata o difettosa. Sostituire immediatamente un dispositivo danneggiato o difettoso.
- Non immergere mai il prodotto in acqua né riporlo in lavastoviglie.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini che hanno compiuto almeno 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o che non dispongono di esperienza e conoscenza in materia solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro del prodotto e solo se in grado di capire i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Non utilizzare timer esterni o sistemi di controllo a distanza per accendere o spegnere il prodotto.
- Il prodotto può essere riparato e sottoposto a manutenzione esclusivamente da un tecnico qualificato per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non esporre il prodotto all'acqua o all'umidità.
- Non lasciar penzolare il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un piano da cucina, né lasciare che tocchi le superfici calde.
- Non posizionare il prodotto accanto a gas, bruciatori elettrici o forni riscaldati.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica nella zona corrisponda a una tensione di 220 - 240 VCA e a una frequenza di 50 Hz.

Installazione del prodotto

- Prima del primo utilizzo, pulire il prodotto con un panno per le pinze.

- Assicurarsi che il prodotto sia scollegato.
- Posizionare il prodotto su una superficie piana e orizzontale.
- Assicurarsi che **A2** sia impostato su **OFF**.
- Inserire la spirale dell'unità principale **A3** sopra al vassoio di fusione **A2**.

È normale se la spirale si muove leggermente.

- Inserire la fontana **A1** sopra la spirale. I tre perni di **A2** si inseriscono nei fori di **A1**.
- Inserire **A5** in una presa elettrica.

Ingredienti idonei

- Cioccolato con una proporzione di burro di cacao pari ad almeno 60%.
- È possibile aggiungere piccole quantità di liquore al caffè, polvere di caffè, latte di cocco o aromi correlati.

A Non utilizzare cioccolato contenenti pezzi (ad esempio noci, mandorle o gocce) che possano ostruire la spirale.

A Non aggiungere pezzi grandi o solidi di cioccolato quando il motore è in funzione.

A Non aggiungere liquidi freddi o raffreddati.

Utilizzo del prodotto

- Impostare **A4** su **HEAT**.
- Aggiungere 500-1000 grammi di cioccolato in piccoli pezzi in **A2**.
- Il processo di fusione richiede 30-60 minuti, a seconda della quantità e del tipo di cioccolato.
- È anche possibile versare la cioccolata fusa in **A2**.
- Impostare **A4** su **HEAT MOTOR** quando tutto il cioccolato è completamente fuso.
- Se il cioccolato non fonde completamente, aggiungere olio vegetale.
- Impostare **A4** su **OFF** dopo 2 minuti.
- Attendere 1 minuto per consentire all'eventuale aria di fuoriuscire dalla cioccolata.
- Impostare **A4** su **HEAT MOTOR**.
- Infilare pezzi di alimenti su una forchetta o uno spiedino o raccogliarli con un cucchiaino.
- Tenere l'alimento immerso nel flusso di cioccolata.
- Non utilizzare alimenti che possano sbriciolarsi e ostruire la spirale.
- Controllare periodicamente che non vi siano pezzi grossi in **A2**. Rimuovere tali pezzi.
- Aggiungere altra cioccolata o olio vegetale quando si interrompe il ciclo continuo di cioccolata.
- Non utilizzare il prodotto per più di 3 ore.
- Non lasciare che i bambini puliscano il prodotto senza supervisione.

Pulizia

- Spegnere il prodotto.
- Scollegare il prodotto.
- Prestare attenzione poiché il prodotto è ancora caldo.
- Non utilizzare articoli affilati.
- Non immergere mai l'unità principale con il vassoio di fusione in acqua né riporla in lavastoviglie.
- Far fuoriuscire quanta più cioccolata possibile.
- Per la pulizia del prodotto non utilizzare detergenti chimici aggressivi come ammoniaca, acido, acetone o benzina.
- Lasciar raffreddare il prodotto, ma pulire la spirale, **A1** e **A2** quando la cioccolata è ancora liquida.
- Lavare **A1** e la spirale in acqua calda e sapone.
- Rimuovere la cioccolata rimanente.
- Pulire **A2** e **A3** con un panno morbido e inumidito.

Smaltimento



Questo prodotto è soggetto a raccolta differenziata nei punti di raccolta appropriati. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

Per maggiori informazioni, contattare il rivenditore o le autorità locali responsabili per la gestione dei rifiuti.

Fuente de chocolate

16310186



Para más información, consulte el manual ampliado en línea.

Uso previsto por el fabricante

Melissa 16310186 es una fuente de chocolate.

Este producto crea una corriente de chocolate fundido en el que se pueden sumergir alimentos.

El producto está diseñado únicamente para uso en interiores.

Cualquier otro uso puede causar fuego, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas y puede anular la garantía.

Cualquier modificación del producto puede tener consecuencias para la seguridad, la garantía y el funcionamiento adecuado.

Puede usar el tipo de chocolate que desee: blanco, con leche o negro.

Se recomienda utilizar chocolate elaborado específicamente para fuentes de chocolate. Tienen un alto contenido de cacao.

Derrita el chocolate y añada un poco de aceite de girasol o leche si está muy espeso. Utilice como mínimo 500 gr de chocolate o 500 ml de chocolate derretido para que la fuente funcione de manera óptima.

Aunque la fuente de chocolate puede derretir trozos sólidos, se recomienda derretir el chocolate antes para que pueda encender el motor inmediatamente y disfrutar de la fuente de chocolate lo antes posible.

Partes principales (imagen A)

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1 Fuente | 4 Selector de potencia |
| 2 Bandeja fundidora | 5 Cable de alimentación |
| 3 Unidad principal | |

Instrucciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que ha leído y entendido completamente las instrucciones en este documento antes de instalar o utilizar el producto. Guarde el embalaje y este documento para futuras consultas.
- Utilice el producto únicamente tal como se describe en este manual.
- No coloque nunca en la bandeja fundidora otros ingredientes distintos a los requeridos.
- No encienda el producto cuando está vacío.
- No deje el producto desatendido cuando esté desenchufado.
- No tocar las superficies calientes.
- Mantenga las manos y objetos extraños fuera de la fuente durante el funcionamiento.
- Desenchufar el producto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No utilice el producto si el cable o el enchufe están dañados.
- No use el producto si alguna pieza está dañada o presenta defectos. Sustituya inmediatamente el aparato si presenta daños o está defectuoso.
- Nunca sumerja el producto en agua ni lo coloque en un lavavajillas.
- Este producto lo pueden utilizar niños a partir de 8 años y adultos con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les haya explicado cómo usar el producto de forma segura y los riesgos que implica o se les supervise.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- No utilice temporizadores externos o sistemas de control remoto para encender o apagar el producto.

- Este producto solo puede recibir servicio de un técnico cualificado para su mantenimiento para así reducir el riesgo de descargas eléctricas.
- No exponga el producto al agua o a la humedad.
- No permitir que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No colocar el producto cerca de gas, un quemador eléctrico o un horno calentado.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico de su zona es apto para una tensión de 220 - 240 V CA y una frecuencia de 50 Hz.

Cómo instalar el producto

- Antes del primer uso, limpie el producto con un paño con pinzas.
 - Asegúrese de que el producto está desenchufado.
 - Coloque el producto sobre una superficie plana y nivelada.
 - Asegúrese de que **A4** esté en **OFF** (apagado).
 - Coloque la espiral sobre la unidad principal **A5**, encima de la bandeja fundidora **A2**.
- Es normal que la espiral se pueda mover un poco.
- Coloque la fuente **A1** encima de la espiral. Las tres patillas de **A2** encajan en los agujeros de **A1**.
 - Enchufe **A5** a una toma de corriente.

Ingredientes aptos

- Chocolate con una proporción de manteca de cacao de, al menos, un 60%.
 - Puede añadir pequeñas cantidades de licor de café, café en polvo, leche de coco o saborizantes relacionados.
- ⚠ No emplee chocolate con pedazos (por ejemplo, nueces, almendras o chips) que puedan obstruir la espiral.
- ⚠ No añada trozos de chocolate sólidos o grandes mientras el motor está funcionando.
- ⚠ No añada líquidos fríos o enfriados.

Uso del producto

- Cambie **A3** a **HEAT** (calentar).
 - Añada 500-1000 gramos de chocolate en porciones pequeñas en **A2**.
- ⓘ El proceso de fundido puede tardar entre 30-60 minutos, dependiendo de la cantidad y el tipo de chocolate.
- ⓘ También puede verter chocolate fundido en **A2**.
- Cambie **A3** a **HEAT MOTOR** (motor de calentamiento) cuando se haya fundido todo el chocolate.
- ⓘ Añada aceite vegetal si el chocolate no se funde completamente.
- Cambie **A3** a **OFF** al cabo de 2 minutos.
 - Espere 1 minuto para dejar que salga todo el aire del chocolate.
 - Cambie **A3** a **HEAT MOTOR** (motor térmico).
 - Clave trozos de alimento en un tenedor o palo o colóquelos en una cuchara.
 - Sostenga el alimento en la corriente de chocolate.
- ⓘ No emplee alimentos que puedan desmigajarse y obstruir la espiral.
- ⓘ Compruebe regularmente si hay trozos grandes en **A2**. Retire esos trozos.
- Añada más chocolate o aceite vegetal cuando se detenga el circuito cerrado de chocolate.
- ⓘ No utilice el producto durante más de 3 horas.
- ⚠ No deje que los niños limpien el producto sin vigilancia.

Limpieza

- Apague el producto.
 - Desenchufe el producto.
- ⚠ Tenga cuidado porque el producto aún está caliente.
- ⓘ No utilice elementos afilados.
- ⚠ Nunca sumerja la unidad principal con la bandeja fundidora en agua ni la coloque en un lavavajillas.

3. Vierta la mayor cantidad de chocolate posible.
- 1 Para limpiar el producto, no utilice productos de limpieza agresivos como amoníaco, ácido, acetona o gasolina.
4. Deje que el producto se enfríe, pero limpie la espiral, **A1** y **A2** mientras el chocolate aún está líquido.
5. Lave **A1** y la espiral en agua caliente con jabón.
6. Quite el chocolate sobrante.
7. Limpie **A2** y **A3** con un paño ligeramente humedecido.

Eliminación



El producto está diseñado para desecharlo por separado en un punto de recogida adecuado. No se deshaga del producto con la basura doméstica. Para obtener más información, póngase en contacto con el vendedor o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos.

PT

Guia de iniciação rápida

Fonte de chocolate

16310186



Para mais informações, consulte a versão alargada do manual on-line.

Utilização prevista

A 16310186 da Melissa é uma fonte de chocolate.

Este produto cria um fluxo de chocolate derretido no qual os alimentos podem ser mergulhados.

O produto destina-se apenas a utilização em interiores.

Qualquer outra utilização pode causar incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos a pessoas e pode anular a garantia.

Qualquer alteração do produto pode ter consequências em termos de segurança, garantia e funcionamento adequado.

Pode utilizar qualquer tipo de chocolate que goste: branco, de leite ou preto.

Recomenda-se a utilização de chocolate fabricado especificamente para fontes de chocolate. Estes têm um elevado teor de cacau.

Derreter o chocolate, adicionando um pouco de óleo de girassol ou leite ao chocolate derretido, caso este pareça demasiado espesso! Utilize pelo menos 500 gramas de chocolate ou 500 ml de chocolate líquido para que a fonte funcione da melhor forma.

Embora a fonte de chocolate possa derreter pedaços sólidos de chocolate, é aconselhável derreter o chocolate antes de o utilizar, para que possa ligar imediatamente o motor e desfrutar do chocolate a correr o mais rapidamente possível.

Peças principais (imagem A)

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1 Fonte | 4 Seletor de potência |
| 2 Bandeja de derretimento | 5 Cabo de alimentação |
| 3 Unidade principal | |

Instruções de segurança

AVISO

- Certifique-se de que leu e compreendeu as instruções deste documento na íntegra antes de instalar ou utilizar o produto. Guarde a embalagem e este documento para referência futura.
- Utilize o produto apenas conforme descrito neste manual.
- Nunca coloque nada além dos ingredientes necessários na bandeja de derretimento.
- Não ligue o produto quando está vazio.
- Não deixe o produto sem vigilância quando ligado.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Mantenha as mãos e os objetos estranhos fora da fonte durante o funcionamento.
- Desligue o produto quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar.

- Não utilize o produto quando o cabo ou a tomada estiverem danificados.
- Não utilize o produto caso uma peça esteja danificada ou defeituosa. Substitua imediatamente um dispositivo danificado ou defeituoso.
- Nunca mergulhe o produto em água nem o coloque numa máquina de lavar loiça.
- Este produto pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização segura do produto e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto para ligar ou desligar o produto.
- Este produto pode ser reparado apenas por um técnico qualificado para manutenção a fim de reduzir o risco de choque elétrico.
- Não exponha o produto à água ou humidade.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado no rebordo de uma mesa ou bancada, nem toque em superfícies quentes.
- Não coloque o produto perto de fontes de gás, de um queimador elétrico ou de um forno aquecido.
- Certifique-se de que o abastecimento elétrico na sua área corresponde a uma voltagem de 220 - 240 V CA e uma frequência de 50 Hz.

Instalação do produto

1 Antes da primeira utilização, limpar o produto com um pano de limpeza.

1. Certifique-se de que o produto está desligado da tomada.
2. Coloque o produto sobre uma superfície estável e plana.
3. Certifique-se de que **A4** está OFF.
4. Coloque a espiral na unidade principal **A3**, por cima da bandeja de derretimento **A2**.

É normal que a espiral se possa deslocar um pouco.

5. Coloque a fonte **A1** sobre a espiral. Os três pinos de **A2** encaixam nos orifícios de **A1**.
6. Ligue **A5** a uma tomada elétrica.

Ingredientes apropriados

- Chocolate com teor mínimo de manteiga de chocolate de 60%.
- Pode adicionar pequenas quantidades de licor de café, café em pó, leite de coco ou aromas semelhantes.

A Não utilize chocolate com pedaços (por exemplo nozes, amêndoas ou pepitas) que possam obstruir a espiral.

A Não adicione pedaços sólidos ou grandes de chocolate enquanto o motor estiver a funcionar.

A Não adicione líquidos frios ou refrigerados.

Utilização do produto

1. Mude **A4** para HEAT.
2. Adicione 500-1000 gramas de chocolate em pedaços pequenos dentro de **A2**.

1 O processo de fusão demora entre 30 e 60 minutos, dependendo da quantidade e do tipo de chocolate.

1 Também pode verter chocolate derretido dentro de **A2**.

3. Mude **A4** para HEAT MOTOR quando todo o chocolate estiver completamente derretido.

1 Adicione óleo vegetal caso o chocolate não derreta completamente.

4. Mude **A4** para OFF após 2 minutos.
5. Aguarde 1 minuto para permitir que o eventual ar presente no chocolate saia.

6. Mude **A4** para **HEAT MOTOR** (calor motor).
 7. Espete pedaços de comida num garfo ou pau ou coloque-os numa colher.
 8. Mantenha os alimentos debaixo do chocolate derretido.
 - i Não utilize alimentos que possam esfalelar e obstruir a espiral.
 - i Verifique regularmente se há pedaços grandes em **A2**. Retire esses pedaços.
 9. Adicione mais chocolate ou óleo vegetal quando o ciclo fechado de chocolate parar.
 - i Não utilize o produto durante mais de 3 horas.
- A** Não permita que as crianças limpem o produto sem supervisão.

Limpeza

1. Desligue o produto.
 2. Desligue o produto.
- A** Proceda com cuidado uma vez que o produto ainda está quente.
- i Não utilize objetos afiados.
- A** Nunca mergulhe em água a unidade principal com a bandeja de derretimento nem a coloque numa máquina de lavar loiça.
3. Despeje o máximo de chocolate possível.
 - i Não utilize agentes de limpeza químicos, tais como amoníaco, ácidos, acetona ou gasolina para limpar o produto.
 4. Deixe o produto arrefecer, mas limpe a espiral, **A1** e **A2** enquanto o chocolate ainda está líquido.
 5. Lave **A1** e a espiral em água quente com sabão.
 6. Retire o restante chocolate.
 7. Limpe **A2** e **A3** com um pano macio húmido.

Eliminação



O produto deve ser eliminado separadamente num ponto de recolha apropriado. Não elimine este produto juntamente com o lixo doméstico.

Para obter mais informações, contacte o revendedor ou o organismo local responsável pela gestão de resíduos.



Snabbstartsguide

Chokladfontän

16310186



För ytterligare information, se den utökade manualen online.

Avsedd användning

Melissa 16310186 är en chokladfontän.

Denna produkt skapar ett flöde av smält choklad som man kan doppa matvaror i.

Denna produkt är endast avsedd för användning inomhus. Annan användning kan förorsaka brand, elchock och/eller personskada och kan förverka garantin.

Modifiering av produkten kan medföra konsekvenser för säkerhet, garanti och korrekt funktion.

Du kan använda vilken typ av choklad du vill, vit, mjölk eller mörk.

Vi rekommenderar att du använder choklad som är speciellt gjord för chokladfontäner. Dessa har en hög kakaohalt.

Smält chokladen, tillsätt lite solrosolja eller mjölk till den smälta chokladen om den verkar för tjock! Använd minst 500 gram choklad eller 500 ml flytande choklad för att få fontänen att fungera optimalt. Även om chokladfontänen kan smälta fasta bitar av choklad, är det lämpligt att smälta chokladen före användning så att du kan slå på motorn omedelbart och njuta av den rinnande chokladen så snart som möjligt.

Huvuddelar (bild A)

- | | |
|--------------|-----------------|
| 1 Fontän | 4 Effektväljare |
| 2 Smältskål | 5 Strömkabel |
| 3 Huvudenhet | |

Säkerhetsanvisningar

VARNING

- Säkerställ att du har läst och förstått alla instruktioner i detta dokument innan du installerar och använder produkten. Behåll förpackningen och detta dokument som framtida referens.
- Använd produkten endast enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Lägg aldrig något annat än de nödvändiga ingredienserna i smältskålen.
- Slå inte på produkten när den är tom.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den arbetar.
- Vidrör inte heta ytor.
- Håll händer och främmande föremål borta från fontänen när den är i drift.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
- Använd inte produkten om nätsladden eller stickkontakten är skadade.
- Använd inte produkten om en del är skadad eller defekt. Byt en omedelbart en skadad eller defekt enhet.
- Sänk aldrig ner produkten i vatten, och placera den inte i en diskmaskin.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med nedsatt fysik, sensoriskt eller mentalt handikapp eller som saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas och har erhållit anvisningar om produktens användning på ett säkert sätt och förstår riskerna med den.
- Små barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Använd inte externa timers eller fjärrkontrollsystem för att slå på eller stänga av produkten.
- Denna produkt får, för att minska risken för elchock, endast servas av en kvalificerad underhållstekniker.
- Exponera inte produkten till vatten eller fukt.
- Låt inte nätsladden hänga över bordets eller bänkens kant eller vidröra heta ytor.
- Placera inte produkten nära gas, en elektrisk kokplatta eller i en varm ugn.
- Säkerställ att nätspänningen i ditt område är 220 - 240 VAC med frekvensen 50 Hz.

Installera produkten

i Före första användningen, rengör produkten med en klädduk.

1. Säkerställ stickkontakten inte sitter i eluttaget.
 2. Placera produkten på en plan, horisontell yta.
 3. Säkerställ att **A4** står i läget **OFF**.
 4. Placera spiralen på huvudenheten **A3**, ovanpå smältskålen **A2**.
- Det är normalt att spiralen kan röra sig lite.
5. Placera fontänen **A1** ovanpå spiralen. De tre piggarna på **A2** passar in i hålen på **A1**.
 6. Anslut **A5** till ett eluttag.

Lämpliga ingredienser

- Choklad med en andel kakaosmör på minst 60%.
- Du kan tillsätta små mängder kaffelikör, kaffepulver, kokosmjölk och liknande smaktillsatser.

A Använd inte choklad med bitar i (till exempel nötter, mandlar eller chips) som kan blockera spiralen.

A Tillsätt inte fasta eller stora chokladbitar när motorn är i gång.

A Tillsätt inte kalla eller kylda vätskor.

Att använda produkten

1. Ställ **A4** i läge **HEAT**.
 2. Lägg 500–1000 gram choklad i små bitar i **A2**.
- i** Smältprocessen tar mellan 30–60 minuter beroende på mängd och typ av choklad.

- 1 Du kan också hälla smält choklad i **A2**.
3. Ställ **A4** i läge **HEAT MOTOR** när chokladen har smält fullständigt.
- 1 Tillsätt vegetabilisk olja om chokladen inte smälter helt.
4. Ställ **A4** i läge **OFF** efter 2 minuter.
5. Vänta 1 minut så att eventuell luft i chokladen försvinner.
6. Ställ **A4** i läge **HEAT MOTOR**.
7. Placera matbitar på en gaffel, pinne eller sked.
8. Håll maten i chokladflödet.
- 1 Använd inte mat som kan smula och därmed blockera spiralen.
- 1 Kontrollera regelbundet om det finns stora matbitar i **A2**. Ta bort dessa bitar.
9. Tillsätt mer choklad eller vegetabilisk olja om chokladflödet stannar av.
- 1 Använd inte produkten längre än 3 timmar.
- 1 Låt inte barn rengöra produkten utan tillsyn.

Rengöring

1. Stäng av produkten.
2. Koppla bort produkten.
- 1 Var försiktig eftersom produkten fortfarande är varm.
- 1 Använd inte vassa föremål.
- 1 Sänk aldrig ner huvudenheten med smältskålen i vatten, och placera den inte i en diskmaskin.
3. Håll ut så mycket choklad som möjligt.
- 1 Använd inte aggressiva kemiska rengöringsmedel såsom ammoniak, syra, acetone eller motorbensin vid rengöring av produkten.
4. Låt produkten svalna, men rengör spiralen, **A1** och **A2** medan chokladen fortfarande är flytande.
5. Diska **A1** och spiralen med varmvatten och diskmedel.
6. Avlägsna kvarvarande choklad.
7. Rengör **A2** och **A3** med en mjuk, fuktig trasa.

Bortskaffning



Produkten är avsedd för separat insamling vid en lämplig återvinningscentral. Släng inte denna produkt bland vanligt hushållsavfall.
För mer information, kontakta återförsäljaren eller lokal myndighet med ansvar för avfallshantering.



Pika-aloitusopas

Suklaaputous

16310186



Katso tarkemmat tiedot käyttöoppaan laajemmasta verkkoversiosta.

Käyttötarkoitus

Melissa 16310186 on suklaaputous.
Tässä tuotteessa virtaa sulaa suklaata, johon voi dipata ruokapaloja. Tuote on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
Kaikki muu käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövammoja ja mitätöi takuun.
Tuotteen muutokset voivat vaikuttaa turvallisuuteen, takuuseen ja asianmukaiseen toimintaan.
Käytä mitä tahansa suklaata: valkoista suklaata, maitosuklaata tai tummaa suklaata.
Suosittelemme käyttämään suklaata, joka on tarkoitettu erityisesti suklaaputouksille. Niissä on suuri kaakaopitoisuus.
Sulata suklaa. Sekoita joukkoon hieman auringonkukkaöljyä tai maitoa, jos sulanut suklaa vaikuttaa liian paksulta. Käytä vähintään 500 grammaa suklaata tai 500 millilitraa sulatettua suklaata, jotta suklaaputous toimii parhaalla mahdollisella tavalla.
Suklaata voi sulattaa myös suklaaputouksessa, mutta suosittelemme sulattamaan suklaan ennen laitteen käyttöä. Näin toimimalla voit käynnistää moottorin heti ja pääset nauttimaan valuvasta suklaasta.

Tärkeimmät osat (kuva A)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1 Suklaaputous | 4 Tehonvalitsin |
| 2 Sulatusalusta | 5 Virtajohto |
| 3 Pääyksikkö | |

Turvallisuusohjeet

VAROITUS

- Huolehdi siitä, että olet lukenut ja ymmärtänyt tämän asiakirjan sisältämät ohjeet kokonaan ennen kuin asennat tuotteen tai käytät sitä. Säilytä pakkaus ja tämä asiakirja tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tuotetta vain tässä oppaassa kuvatun mukaisesti.
- Älä laita sulatusalustalle mitään muuta kuin siihen tarkoitettuja aineksia.
- Älä kytke tuotteen virtaa päälle sen ollessa tyhjä.
- Älä jätä tuotetta valvomatta sen ollessa kytkettynä päälle.
- Älä kosketa kuumia pintoja.
- Pidä kädet ja vierasesineet loitolla suklaaputouksesta sen ollessa käynnissä.
- Irrota virtajohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä tuotetta, jos virtajohto tai -pistoke on vaurioitunut.
- Älä käytä tuotetta, jos jokin sen osa on vaurioitunut tai viallinen. Vaihda vahingoittunut tai viallinen laite välittömästi.
- Älä upota laitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Tuotetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja tiedon puutetta, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet tuotteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapsia tulee valvoa, että he eivät pääse leikkimään tuotteella.
- Älä käytä ulkoisia ajastimia tai kauko-ohjausjärjestelmiä tuotteen kytkemiseksi päälle tai pois.
- Tämän tuotteen saa huoltaa vain pätevät teknikkot sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä altista tuotetta vedelle tai kosteudelle.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli äläkä kosketa kuumia pintoja.
- Älä sijoita tuotetta lähelle kaasui- tai sähköliittimiä tai sähkölevyjä.
- Varmista, että verkkovirran jännite on alueellasi 220–240 VAC ja taajuus 50 Hz.

Tuotteen asentaminen

- 1 Puhdista tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa puristinlinalla.
- 1 Varmista, että johto on irrotettu.
- 2 Aseta tuote tasaiselle alustalle.
- 3 Varmista, että tehonvalitsin **A4** on kytketty asentoon **OFF**.
- 4 Aseta pora pääyksikköön **A3** sulatusalustan **A2** päälle. On normaalia, että pora voi liikkua hieman.
- 5 Aseta suklaaputous **A1** poran päälle. Sulatusalustan kolme tappia sopivat suklaaputouksessa oleviin reikiin.
- 6 Kytke virtajohto **A5** pistorasiaan.

Soveltuvat ainesosat

- Suklaa, jossa on kaakaota vähintään 60 %.
- Voit lisätä pieniä määriä kahvilikööriä, kahvijauhetta, kookosmaitoa tai muita makuaineita.
- 1 Älä käytä suklaata, jossa on kiinteitä paloja (kuten pähkinöitä, manteleita tai suklaalastuja), sillä ne voivat tukkia poran.
- 1 Älä lisää kiinteitä tai suuria suklaapaloja moottorin ollessa käynnissä.
- 1 Älä lisää kylmiä tai viileitä nesteitä.

Tuotteen käyttäminen

- 1 Käännä tehonvalitsin **A4** asetukselle **HEAT**.
- 2 Lisää 500–1000 grammaa suklaata pieninä palasina sulatusalustalle **A2**.

- 1 Sulatus kestää 30–60 minuuttia riippuen suklaan määrästä ja laadusta.
- 1 Voit myös kaataa sulaa suklaata sulatusalustalle **A2**.
3. Käännä tehonvalitsin **A4** asetukselle *HEAT MOTOR*, kun kaikki suklaa on täysin sulanut.
- 1 Jos suklaa ei sula kokonaan, lisää joukkoon kasviöljyä.
4. Käännä tehonvalitsin **A4** asetukselle *OFF* 2 minuutin kuluttua.
5. Odota 1 minuutti, jotta ilma pääsee poistumaan suklaasta.
6. Käännä **A4** asetukselle *HEAT MOTOR (Moottorin lämmitys)*.
7. Ota ruokapalasia haarukkaan tai lusikkaan.
8. Pitele ruokapalaa suklaaputouksessa.
- 1 Älä käytä ruoka-aineita, jotka voivat murentua ja tukkia poran.
- 1 Tarkista säännöllisesti, ettei sulatusalustalla **A2** ole suuria paloja. Jos on, poista ne.
9. Lisää suklaata tai kasviöljyä, kun suklaan tasainen virtaus lakkaa.
- 1 Käytä tuotetta korkeintaan 3 tuntia kerrallaan.
- A** Älä anna lasten puhdistaa tuotetta ilman valvontaa.

Puhdistus

1. Sammuta tuote.
2. Irrota tuotteen johdot.
- A** Ole varovainen, sillä tuote on edelleen kuuma.
- 1 Älä käytä teräviä esineitä.
- A** Älä upota moottoriyksikköä tai sulatusalustaa veteen tai pese niitä astianpesukoneessa.
3. Kaada mahdollisimman paljon suklaata pois.
- 1 Älä käytä tuotteen puhdistuksessa voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten ammoniakkaa, happoja, asetonia tai bensiiniä.
4. Anna tuotteen jäähtyä, mutta puhdista pora, **A1** ja **A2** suklaan yhä ollessa sulaa.
5. Pese **A1** ja pora kuumalla vedellä ja saippualla.
6. Poista loput suklaat.
7. Puhdista paistolevyt **A2** ja **A3** pehmeällä kostealla liinalla.

Jätehuolto



Tämä tuote tulee toimittaa hävitettäväksi asianmukaiseen keräyspisteeseen. Tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.

Lisätietoja antaa jälleenmyyjä tai paikallinen jätehuollosta vastaava viranomais.

NO Hurtigguide

Sjokoladefontene

16310186



For mer informasjon, se den fullstendige bruksanvisningen på nett.

Tiltenkt bruk

Melissa 16310186 er en sjokoladefontene.

Dette produktet skaper rennende, smeltet sjokolade som du kan dyppe mat i.

Produkter er bare tiltenkt innendørs bruk.

All annen bruk kan føre til brann, elektrisk støt og/eller personskaade, og det kan gjøre garantien ugyldig.

Eventuelle modifikasjoner av produktet kan ha konsekvenser for sikkerhet, garanti og funksjon.

Du kan bruke all slags sjokolade du liker; hvit sjokolade, melkesjokolade eller mørk sjokolade.

Det anbefales at du bruker sjokolade laget spesielt for sjokoladefontener. Disse har et høyt kakaoinnhold.

Smelt sjokoladen, tilsett litt solsikkeolje eller melk til smeltet

sjokolade i tilfelle den virker for tykk! Bruk minst 500 gram sjokolade eller 500 ml flytende sjokolade for at fontenen skal fungere optimalt. Selv om sjokoladefontenen kan smelte faste sjokoladebiter,

anbefales det å smelte sjokoladen før bruk slik at du kan slå på motoren umiddelbart og nyte den rennende sjokoladen så snart som mulig.

Hoveddeler (bilde A)

- | | |
|---------------|----------------|
| 1 Fontene | 4 Effektselger |
| 2 Smeltebrett | 5 Strømkabel |
| 3 Hovedenhet | |

Sikkerhetsinstruksjoner

A ADVARSEL

- Sørg for at du har lest og forstått instruksjonene i dette dokumentet før du installerer eller bruker produktet. Ta vare på emballasjen og dette dokumentet for fremtidig referanse.
- Produktet skal kun brukes som beskrevet i manualen.
- Legg aldri noe annet enn de nødvendige ingrediensene på smeltebrettet.
- Ikke slå på produktet hvis det er tomt.
- Ikke la produktet være uten oppsyn når det er slått på.
- Ikke ta på noen varme overflater.
- Hold hender og fremmedlegemer vekk fra fontenen når den er i bruk.
- Koble fra produktet når det ikke er i bruk og før rengjøring.
- Ikke bruk produktet hvis ledningen eller kontakten er skadet.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller defekt. Bytt ut en skadet eller defekt enhet med det samme.
- Dypp aldri produktet i vann og ikke sett den inn i en oppvaskmaskin.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 og eldre, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller opplæring om bruk av produktet på en trygg måte og forstår farene som er tilknyttet bruk av produktet.
- Barn må være under oppsyn for å sørge for at de ikke leker med produktet.
- Ikke bruk eksterne tidtakere eller fjernkontrollsystemer for å slå produktet på eller av.
- Dette produktet skal kun håndteres av en kvalifisert tekniker for vedlikehold for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke utsett produktet for vann eller fuktighet.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten på bord eller benker eller berøre varme overflater.
- Ikke sett produktet i nærheten av gassfyrte eller elektriske komfyrer eller varme ovner.
- Påse at den elektriske forsyningen i området ditt samsvarer med en spenning på 220 – 240 VAC og en frekvens på 50 Hz.

Installasjon av produktet

1 Rengjør produktet med en klut for første gangs bruk.

1. Sørg for at produktet er frakoblet.
 2. Sett produktet på en flat overflate som er i vater.
 3. Sørg for at **A4** er satt til *OFF*.
 4. Plasser spiralen på hovedenheten **A3** på toppen av smeltebrettet **A2**.
- Det er helt vanlig at spiralen flytter litt på seg.
5. Plasser fontenen **A1** over spiralen. De tre pinnene til **A2** passer inn i hullene på **A1**.
 6. Koble **A5** inn i et strømuttak.

Egnede ingredienser

- Sjokolade med en andel kakasmør på minst 60 %.
- Du kan tilsette små mengder kaffelikør, kaffepulver, kokosmelk eller liknende smakstilsetninger.

A Ikke bruk sjokolade med biter i (for eksempel nøtter, mandler eller chips) ettersom dette kan blokkere spiralen.

A Ikke tilsett faste eller store biter sjokolade mens motoren går.

A Ikke tilsett kalde eller avkjølte væsker.

Bruk av produktet

1. Bytt **A4** til **HEAT**.
2. Tilsett 500-1000 gram små sjokoladebiter inn i **A2**.
- 1 Smelteprosessen tar mellom 30-60 minutter, avhengig av mengde og type sjokolade.
- 1 Du kan også helle smeltet sjokolade i **A2**.
3. Bytt **A4** til **HEAT MOTOR** når all sjokolade har smeltet helt.
- 1 Tilsett vegetabilsk olje hvis sjokoladen ikke smelter helt.
4. Bytt **A4** til **OFF** etter 2 minutter.
5. Vent i ett minutt for å bli kvitt eventuelle luftbobler i sjokoladen.
6. Bytt **A4** til **HEAT MOTOR**.
7. Stikk matbiter på en gaffel eller stikk eller legg dem på en skje.
8. Hold maten i den rennende sjokoladen.
- 1 Ikke bruk mat som kan smuldre og blokkere spiralen.
- 1 Kontroller regelmessig om det befinner seg store biter i **A2**. Fjern disse store bitene.
9. Tilsett mer sjokolade eller vegetabilsk olje når sjokoladen slutter med å renne helt rundt.
- 1 Ikke bruk produktet i mer enn 3 timer.
- 1A Ikke la barn rengjøre produktet uten tilsyn.

Rengjøring

1. Slå av produktet.
2. Koble fra produktet.
- 1A Vær forsiktig ettersom produktet fortsatt er varmt.
- 1 Ikke bruk skarpe gjenstander.
- 1A Dypp aldri hovedenheten med smeltebrettet i vann og sett den aldri inn i en oppvaskmaskin.
3. Hell ut så mye sjokolade som mulig.
- 1 Ikke bruk sterke kjemiske rengjøringsprodukter som ammoniakk, syre, aceton eller bensin når du rengjør produktet.
4. La produktet kjøle seg ned, men sørg for at du rengjør spiralen **A1** og **A2** mens sjokoladen fortsatt er i væskeform.
5. Vask **A1** og spiralen i varmt vann med såpe.
6. Fjern resterende sjokolade.
7. Rengjør **A2** og **A3** med en myk og fuktig klut.

Kassering



Produktet må avhendes på egnede oppsamlingssteder. Du må ikke avhende produktet som husholdningsavfall. Ta kontakt med leverandøren eller lokale myndigheter hvis du ønsker mer informasjon om avhending.

DA Veiledning til hurtig start

Chokoladefontæne

16310186



Yderligere oplysninger findes i den udvidede manual online.

Tilsigtet brug

Melissa 16310186 er en chokoladefontæne. Dette produkt skaber en strøm af smeltet chokolade, hvor man kan dyppe mad. Produktet er kun beregnet til indendørs brug. Enhver anden brug kan forårsage brand, elektrisk stød og/eller personskade og kan ugyldiggøre garantien. Enhver modificering af produktet kan have konsekvenser for sikkerhed, garanti og korrekt funktion. Du kan bruge enhver slags chokolade: hvid, mælk eller mørk. Det anbefales, at du bruger chokolade, der er fremstillet specielt til chokoladefontæner. Disse har højt kakaoindhold. Smelt chokoladen, og kom lidt solsikkeolie eller mælk i den smeltede chokolade, hvis du synes, at den er for tyk. Brug mindst 500 g chokolade eller 500 ml flydende chokolade for at få fontænen til at fungere optimalt.

Selv om chokoladefontænen kan smelte faste stykker chokolade, så er det bedst at smelte chokoladen før brug, så du kan tænde for motoren med det samme og nyde den løbende chokolade så hurtigt som muligt.

Hoveddele (billede A)

- | | |
|----------------|---------------|
| 1 Fontæne | 4 Strømvælger |
| 2 Smeltebakke | 5 Strømkabel |
| 3 Hovedenheden | |

Sikkerhedsinstruktioner

⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at du har læst og forstået instruktionerne i dette dokument fuldt ud, før du installerer eller bruger produktet. Gem emballagen og dette dokument, så det sidenhen kan læses.
- Anvend kun produktet som beskrevet i denne manual.
- Placer aldrig andet end de påkrævede ingredienser i smeltebakken.
- Tænd ikke for produktet, når det er tomt.
- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er tændt.
- Rør ikke nogen varme overflader.
- Hold hænder og fremmedlegemer ude af fontænen under betjening.
- Træk produktets stik ud, når det ikke bruges eller før rengjøring.
- Brug aldrig produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Brug ikke produktet, hvis det er skadet eller defekt. Udskift straks et skadet eller defekt produkt.

- Sænk aldrig produktet ned i vand, og læg det aldrig i opvaskemaskinen.
- Produktet kan anvendes af børn fra 8 og op og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion angående brug af produktet på en sikker måde og forstår, at farer er involverede.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produkt.
- Brug ikke eksterne timere eller fjernbetjente systemer til at tænde eller slukke for produktet.
- Dette produkt må kun vedligeholdes af en kvalificeret tekniker pga. risikoen for elektrisk stød.
- Udsæt ikke produktet for vand eller fugt.
- Lad ikke strømkablet hænge over kanten af bordet eller køkkenbordet, eller røre ved varme overflader.
- Placer ikke produktet nær gas, en elektrisk brænder eller en varm ovn.
- Kontroller, at strømforsyningen i dit område matcher en spænding på 220 - 240 VAC og en frekvens på 50 Hz.

Installation af produktet

1. Rengør produktet med en klud før første brug.
2. Sørg for, at produktet er frakoblet.
3. Placer produktet på en plan, lige overflade.
3. Sørg for, at **A4** står på OFF.

4. Placer spiralen på hovedenheden **A3**, oven på smeltebakken **A2**.

Det er normalt, at spiralen kan bevæge sig en smule.

5. Placer fontænen **A1** over spiralen. De tre stifter af **A2** passer ind i hullerne af **A1**.
6. Sæt **A5** ind i en stikkontakt.

Velegnede ingredienser

- Chokolade med et forhold af kakaosmør på mindst 60%.
- Du kan tilføje små mængder kaffelikør, kaffepulver, kokosmælk eller relaterede smagsstoffer.

A Brug ikke chokolade med stykker (f.eks. nødder, mandler eller chips), der kan obstruere spiralen.

A Tilføj ikke solide eller store stykker chokolade, mens motoren kører.

A Tilføj ikke kolde eller afkølede væsker.

Brug af produktet

1. Skift **A4** til HEAT.
2. Tilføj 500-1000 gram chokolade i små stykker i **A2**.
- i** Smelteprocessen tager mellem 30-60 minutter, afhængigt af mængden og typen af chokolade.
- i** Du kan også hælde smeltet chokolade i **A2**.
3. Skift **A4** til HEAT MOTOR, når al chokoladen er helt smeltet.
- i** Tilføj vegetabilsk olie, når chokoladen ikke smelter helt.
4. Skift **A4** til OFF efter 2 minutter.
5. Vent 1 minut for at lade eventuel luft slippe ud af chokoladen.
6. Skift **A4** til HEAT MOTOR.
7. Stik stykker af mad på en gaffel, eller stik eller placer dem på en ske.
8. Hold maden i chokoladestrømmen.
- i** Brug ikke mad, der kan smuldre eller obstruere spiralen.
- i** Kontrollér regelmæssigt for store stykker i **A2**. Fjern disse stykker.
9. Tilføj mere chokolade eller vegetabilsk olie, når den lukkede kreds af chokolade stopper.
- i** Brug ikke produktet i mere end 3 timer.
- A** Lad ikke børn rengøre produktet uden opsyn.

Rengøring

1. Sluk for produktet.
2. Træk produktets stik ud.
- A** Vær forsigtig, da produktet stadigvæk er varmt.
- i** Brug ikke skarpe genstande.
- A** Sænk aldrig hovedenheden med smeltebakken ned i vand, og læg den aldrig i opvaskemaskinen.
3. Hæld så meget chokolade ud som muligt.
- i** Anvend ikke aggressive kemiske rengøringsmidler såsom ammoniak, syre, acetone eller benzin, når du rengør produktet.
4. Lad produktet køle af, men rengør spiralen, **A1** og **A2**, mens chokoladen stadigvæk er flydende.
5. Vask **A1** og spiralen i varmt vand med sæbe.
6. Fjern den resterende chokolade.
7. Rengør **A2** og **A3** med en blød, fugtig klud.

Bortskaffelse



Produktet skal afleveres på et passende indsamlingspunkt. Bortskaf ikke produktet sammen med husholdningsaffald.

For mere information, kontakt forhandleren eller den lokale myndighed der er ansvarlig for kontrol af affald.

Csokiszőkőkút

16310186



További információért lásd a bővített online kézikönyvet.

Tervezett felhasználás

A Melissa 16310186 egy csokiszőkőkút.

A termék olvasztott csokoládéfolymot készít, amelybe ételt lehet mártogatni.

A termék beltéri használatra készült.

Bármilyen egyéb használat tüzet, áramütést és/vagy személyi sérülést okozhat, és garanciavesztéssel járhat.

A termék bármilyen módosítása befolyásolhatja a biztonságot, a jóállást és a megfelelő működést.

Ízlés szerint fehér-, tej- vagy étcsokoládéval is használhatja.

Javasoljuk, hogy kifejezetten csokoládészőkőkutakhoz készült csokoládét használjon. Ezek magas kakaótartalommal rendelkeznek.

Olvassza fel a csokoládét. Ha túl sűrűnek tűnik, az olvasztott csokoládéhoz adjon egy kis napraforgóolajat vagy tejet. Használjon legalább 500 gramm csokoládét vagy 500 ml folyékony csokoládét a szőkőkút optimális működéséhez.

Bár a csokoládészőkőkút képes megolvasztani a szilárd csokoládédarabokat, célszerű a csokoládét használat előtt megolvasztani, hogy azonnal bekapcsolhassa a motort, és minél hamarabb élvezhesse a szőkőkútból kifolyó csokoládét.

Fő alkatrészek (A kép)

- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| 1 Szőkőkút | 4 Teljesítményválasztó kapcsoló |
| 2 Olvasztótálca | 5 Tápkábel |
| 3 Főegység | |

Biztonsági utasítások

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- Ügyeljen arra, hogy a termék telepítése vagy használata előtt figyelmesen elolvasta és megértette az ebben a dokumentumban található információkat. Tartsa meg a csomagolást és ezt a dokumentumot későbbi használatra.
- A terméket csak az ebben a kézikönyvben leírt módon használja.
- A szükséges hozzáfalókon kívül semmi mást ne tegyen az olvasztótálca.
- Ne kapcsolja be a terméket, ha az üres.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt terméket.
- Ne érjen a forró felületekhez.
- A szőkőkút működése közben tartsa tőle távol a kezét és az idegen tárgyakat.
- Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a termék csatlakozódugóját.
- Ne használja a terméket sérült kábellel vagy csatlakozódugóval.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik része sérült vagy hibás. A sérült vagy hibás eszközt azonnal cserélje ki.
- Soha ne merítse a terméket vízbe, és ne tegye mosógépgépbe.
- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek használhatják a terméket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel.
- A termék nem játékszer – ne hagyja felügyelet nélkül gyermekét a közelében.
- Ne használjon külső időkapcsolót vagy távvezérlő rendszert a termék be- vagy kikapcsolásához.
- Ezt a terméket csak szakképzett technikus szervizelheti az áramütés kockázatának csökkentése érdekében.
- Óvja a terméket víztől vagy nedvességtől.

- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, és ne érjen forró felületekhez.
- Ne helyezze a terméket gáztűtő, elektromos égő vagy forró sütő közelébe.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a mindenkorai területen az elektromos tápellátás váltóáramú feszültsége 220–240 V, frekvenciája pedig 50 Hz.

A termék beüzemelése

1 Az első használat előtt tisztítsa meg a terméket egy szorítókendővel.

1. Győződjön meg arról, hogy a termék csatlakozódugóját kihúzta-e.
2. Helyezze a terméket egy vízszintes, sík felületre.
3. Győződjön meg arról, hogy a **A 1** OFF állásban van.
4. Helyezze a spirált a főegységen **A 3** az olvasztótálca **A 2** tetejére.

A spirál kissé mozgatható, ez normális jelenség.

5. Helyezze a szőkőkutat **A 1** a spirálra. A **A 2** három csapja beleillik a **A 1** részen lévő lyukakba.
6. Dugja be az **A 5** részt egy hálózati csatlakozóaljzatba.

Megfelelő hozzávalók

- Legalább 60% kakaóvaját tartalmazó csokoládé.
- Hozzáadhat kis mennyiségben kávélikórt, kávéport, kókuszport, kókusztejet vagy megfelelő aromákat.

⚠ Ne használjon olyan csokoládét, amelyben a spirált akadályozó darabkák (például mogyoró, mandula vagy pelyhek) találhatók.

⚠ Ne töltsön be tömör vagy nagyobb csokoládédarabokat, miközben a motor jár.

⚠ Ne töltsön be hideg vagy hűtött folyadékokat.

A termék használata

1. Váltsa át az **A 4** gombot HEAT állásba.
2. Tegyén 500–1000 gramm csokoládét kis darabokban az **A 2** részre.
3. Az olvasztás 30–60 percig tart a csokoládé mennyiségétől és típusától függően.
4. Olvasztott csokoládét is önthet az **A 2** részre.
5. Amikor az összes csokoládé teljesen felolvadt, váltsa át az **A 4** HEAT MOTOR állásba.
6. Ha a csokoládé nem olvad fel teljesen, akkor adjon hozzá növényi olajat.
7. 2 perc után váltsa át az **A 4** gombot OFF állásba.
8. Várjon 1 percet, hogy a levegő távozzon a csokoládéból.
9. Váltsa át a **A 1** kapcsolót a HEAT MOTOR állásra.
10. Tűzőn ételdarabokat villára vagy pálcára, vagy tegye őket egy kanálra.
11. Tartsa az ételt a csokoládéfolymba.
12. Ne használjon olyan ételt, amelynek morzsái akadályozhatják a spirált.
13. Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincsenek-e nagyobb darabok az **A 2** részen. Távolítsa el az ilyen darabokat.
14. Amikor a csokoládéfolym megszakad, töltsön be több csokoládét vagy növényi olajat.
15. Ne használja a terméket 3 óránál tovább.
16. Ne engedje, hogy gyermekek felügyelet nélkül játszanak a termékkel.

Tisztítás

1. Kapcsolja ki a terméket.
2. Húzza ki a termék csatlakozódugóját.
3. Legyen óvatos, mert a termék még forró.
4. Ne használjon éles tárgyakat.
5. Soha ne merítse a terméket benne az olvasztótálccával vízbe, és ne tegye mosógépgépbe.

- Öntsön ki annyi csokoládét, amennyit lehet.
- Ne használjon agresszív tisztítószerket, például ammóniát, savat, acetont vagy gázolajat a termék tisztításához.
- Hagya lehűlni a terméket, de tisztítsa meg a spirált, **A1** és az **A2** részt, miközben a csokoládé még folyékony.
- Mossa el az **A1** részt és a spirált meleg vízzel és mosogatószerrel.
- Távolítsa el a maradék csokoládét.
- Tisztítsa meg az **A2** és **A3** felületét egy megnedvesített puha kendővel.

Ártalmatlanítás



A terméket elkülönítve, a megfelelő gyűjtőhelyeken kell leselejtezni. Ne dobja ki a készüléket a háztartási hulladék közé.

További információért lépjen kapcsolatba a forgalmazóval, vagy a hulladékkezelésért felelős helyi hatósággal.



Przewodnik Szybki start

Fontanna czekolady

16310186



Więcej informacji znajdziesz w rozszerzonej instrukcji obsługi online.

Przeznaczenie

Melissa 16310186 to fontanna czekolady.

Ten produkt wytwarza strumień rozpuszczonej czekolady, w którym można zanurzać produkty spożywcze.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Każde inne użycie może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym i/lub obrażenia u osób oraz może spowodować unieważnienie gwarancji.

Wszelkie modyfikacje produktu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo, gwarancję i działanie.

Możesz użyć dowolnego rodzaju czekolady: białej, mlecznej lub ciemnej.

Zaleca się stosowanie czekolady wyprodukowanej specjalnie do fontann czekoladowych. Mają one wysoką zawartość kakao.

Rozpuść czekoladę, dodając odrobinę oleju słonecznikowego lub mleka do rozpuszczonej czekolady, jeśli wydaje się zbyt gęsta! Użyj co najmniej 500 gramów czekolady lub 500 ml płynnej czekolady, aby fontanna działała optymalnie.

Chociaż fontanna czekoladowa może topić stałe kawałki czekolady, zaleca się roztopienie czekolady przed użyciem, aby można było natychmiast włączyć silnik i cieszyć się działającą czekoladą tak szybko, jak to możliwe.

Główne części (ilustracja A)

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1 Fontanna | 4 Przełącznik mocy |
| 2 Talerz stapiający | 5 Przewód zasilający |
| 3 Jednostka główna | |

Instrukcje bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

- Przed zainstalowaniem lub użyciem produktu należy upewnić się, że instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie zostały w pełni przeczytane i zrozumiane. Opakowanie oraz niniejszy dokument należy zachować na przyszłość.
- Urządzenie należy eksploatować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- Na talerzu stapiającym nigdy nie umieszczaj niczego innego niż wymagane składniki.
- Nie włączaj produktu, gdy jest pusty.
- Nie zostawiaj włączonego produktu bez nadzoru.

- Nie dotykać gorących powierzchni.
- Podczas eksploatacji trzymaj dłoń i przedmioty obce z dala od fontanny.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nie używaj produktu, gdy przewód lub wtyczka są uszkodzone.
- Nie używaj produktu, jeśli jakkolwiek jego część jest zniszczona lub uszkodzona. Natychmiast wymień uszkodzone lub wadliwe urządzenie.
- Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie ani nie umieszczaj go w zmywarce do naczyń.
- Produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby, które nie posiadają odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania produktu w bezpieczny sposób oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Produkt nie jest zabawką – należy chronić go przed dostępem dzieci.
- Nie używaj zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania do włączania i wyłączania produktu.
- Ten produkt może być serwisowany wyłącznie przez wykwalifikowanego serwisanta, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie narażaj produktu na działanie wody lub wilgoci.
- Przewód zasilania nie powinien zwiąć przez brzeg stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Nie umieszczaj produktu w pobliżu lub na kuchenie gazowej lub elektrycznej ani na nagrzanym piekarniku.
- Upewnij się, że zasilanie elektryczne w Twojej okolicy odpowiada napięciu 220-240 VAC i częstotliwości 50 Hz.

Instalowanie produktu

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić produkt ściereczką zaciśkową.
 - Upewnij się, że produkt jest odłączony.
 - Produkt należy umieścić na płaskiej, równej powierzchni.
 - Upewnij się, że **A4** jest ustawiony na **OFF**.
 - Umieść spiralę na głównej jednostce **A3**, na talerzu stapiającym **A2**.
- To normalne, że spirala może się trochę poruszać.
- Umieść fontannę **A1** nad spiralą. Trzy kołki w **A2** pasują do otworów w **A1**.
 - Podłącz **A5** do gniazdka sieciowego.

Odpowiednie składniki

- Czekolada o zawartości masła kakaowego co najmniej 60%.
 - Możesz dodać niewielką ilość likieru kawowego, kawy w proszku, mleka kokosowego lub odpowiednich aromatów.
- A** Nie używaj czekolady z dodatkami (jak orzechy, migdały lub płatki), które mogą blokować spiralę.
- A** Nie dodawaj stałych lub dużych kawałków czekolady podczas pracy silnika.
- A** Nie dodawaj zimnych lub schłodzonych płynów.

Użytkowanie produktu

- Przełącz **A4** na **HEAT**.
 - Dodaj 500-1000 g czekolady w małych kawałkach do **A2**.
- i** Proces topienia trwa od 30 do 60 minut, w zależności od ilości i rodzaju czekolady.
- i** Możesz także włąć rozpuszczoną czekoladę do **A2**.
- Przełącz **A4** na **HEAT MOTOR**, gdy cała czekolada całkowicie się rozpuści.
 - Dodaj olej roślinny, jeśli czekolada nie stopiła się całkowicie.
 - Przełącz **A4** na **OFF** po upływie 2 minut.
 - Odczekaj 1 minutę, aby z czekolady wydostało się powietrze.

Κατάλληλα υλικά

- Σοκολάτα με μία μερίδα βούτυρο κακάο για τουλάχιστον 60%
- Μπορείτε να προσθέσετε μικρές ποσότητες λικέρ από καφέ, σκόνη καφέ, γάλα καρύδας ή παρόμοιες γεύσεις.

A Μην χρησιμοποιείτε σοκολάτα με κομμάτια (για παράδειγμα καρύδια, αμύγδαλα ή κομμάτια σοκολάτας) που μπορεί να εμποδίσουν τον σπειροειδή άξονα.

A Μην προσθέσετε συμπαγή ή μεγάλα κομμάτια σοκολάτας ενώ το μοτέρ λειτουργεί.

A Μην προσθέτετε κρύα ή ψυχρά υγρά.

Χρήση το προϊόντος

1. Αλλάξτε το **A4** σε **HEAT**.
2. Προσθέστε 500-1000 γραμμάρια σοκολάτας σε μικρά κομμάτια μέσα στο **A2**.
3. Η διαδικασία λιωσίματος μπορεί να διαρκέσει 30-60 λεπτά, ανάλογα με την ποσότητα και το είδος σοκολάτας.
4. Μπορείτε επίσης να ρίξετε λιωμένη σοκολάτα μέσα στο **A2**.
5. Ρυθμίστε το **A4** σε **HEAT MOTOR** όταν όλη η σοκολάτα έχει λιώσει πλήρως.
6. Προσθέστε φυτικό λάδι αν η σοκολάτα δεν λιώνει πλήρως.
7. Ρυθμίστε το **A4** σε **OFF** μετά από 2 λεπτά.
8. Περιμένετε 1 λεπτό για να ελευθερωθεί ο αέρας από την σοκολάτα.
9. Αλλάξτε **A4** σε **HEAT MOTOR**.
10. Καρφώστε κομμάτια τροφίμων σε ένα πιρούνι ή ξυλαράκι ή τοποθετήστε τα πάνω σε ένα κουτάλι.
11. Κρατήστε το τρόφιμο μέσα στη ροή σοκολάτας.
12. Μην χρησιμοποιείτε τρόφιμα που μπορεί να θρυμματιστούν και να εμποδίσουν τον σπειροειδή άξονα.
13. Ελέγξτε τακτικά για μεγάλα κομμάτια μέσα στο **A2**. Απομακρύνετε αυτά τα κομμάτια.
14. Προσθέστε περισσότερη σοκολάτα ή φυτικό λάδι όταν σταματήσει το κλειστό κύκλωμα της σοκολάτας.
15. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για πάνω από 3 ώρες.
16. Μην αφήνετε στα παιδιά να καθαρίσουν το προϊόν χωρίς επίβλεψη.

Καθαριότητα

1. Απενεργοποίηση του προϊόντος.
2. Αποσυνδέστε το προϊόν.
3. Προσεξτε γιατί το προϊόν είναι ακόμα ζεστό.
4. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα.
5. Ποτέ μην βυθίζετε την κύρια μονάδα με το δίσκο για λιωσιμο σοκολάτας στο νερό ή μην το βάλετε σε πλυντήριο πιάτων.
6. Σερβίρετε όσο το δυνατό περισσότερη σοκολάτα.
7. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά χημικά καθαριστικά όπως αμμωνία, οξύ, ακετόνη ή βενζίνη για τον καθαρισμό του προϊόντος.
8. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει, αλλά καθαρίστε τον σπειροειδή άξονα, το **A1** και το **A2** ενώ η σοκολάτα είναι ακόμα υγρή.
9. Πλύνετε το **A1** και τον σπειροειδή άξονα με ζεστό νερό και σαπούνι.
10. Απομακρύνετε την υπολειπόμενη σοκολάτα.
11. Καθαρίστε το **A2** και **A3** με ένα μαλακό υγρό πανί.

Απόρριψη



Το προϊόν προορίζεται για ξεχωριστή συλλογή σε κατάλληλο σημείο συλλογής. Μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα οικιακά απόβλητα. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή τις τοπικές αρχές διαχείρισης αποβλήτων.

SK Rýchly návod

Čokoládová fontána

16310186



Viac informácií nájdete v rozšírenom návode online: ned.is/16310186

Určené použitie

Melissa 16310186 je čokoládová fontána.

Tento výrobok vytvára prúd rozpustenej čokolády, do ktorej sa namáča jedlo.

Výrobok je určený len na použitie vo vnútri.

Akékoľvek iné použitie môže spôsobiť požiar, elektrický šok alebo zranenie osobám a môže zapríčiniť neplatnosť záruky.

Každá zmena výrobku môže mať následky na bezpečnosť, záruku a správne fungovanie.

Môžete použiť ľubovoľný druh čokolády: bielu, mliečnu alebo tmavú. Odporúča sa používať čokoládu vyrobenú špeciálne pre čokoládové fontány. Tieto čokolády majú vysoký obsah kaka.

Čokoládu rozpusťte a v prípade, že sa vám zdá príliš hustá, pridajte do nej trochu slnečnicového oleja alebo mlieka! Použite aspoň 500 g čokolády alebo 500 ml tekutej čokolády, aby fontána fungovala optimálne.

Hoci čokoládová fontána dokáže rozpustiť pevné kusy čokolády, odporúča sa čokoládu rozpustiť pred použitím, aby ste mohli okamžite zapnúť motor a čo najskôr si vychutnať tekúcu čokoládu.

Hlavné časti (obrázok A)

- | | |
|-------------------|------------------|
| 1 Fontána | 4 Volič výkonu |
| 2 Taviaci podnos | 5 Napájací kábel |
| 3 Hlavná jednotka | |

Bezpečnostné pokyny

A VAROVANIE

- Pred inštaláciou alebo použitím výrobku si nezabudnite prečítať a pochopiť všetky pokyny v tomto dokumente. Uchovajte obal a tento dokument pre potreby v budúcnosti.
- Výrobok používajte len podľa opisu v tomto návode.
- Na taviaci podnos nikdy neumiestňujte nič iné okrem požadovaných príslušenstiev.
- Výrobok nezapínajte, keď je prázdny.
- Nenechávajte výrobok bez dozoru, keď je zapnutý.
- Nedotýkajte sa žiadnych horúcich povrchov.
- Počas používania výrobku sa nepribližujte rukami a cudzími predmetmi k fontáne.
- Odpojte výrobok od elektrickej zásuvky, keď sa nepoužíva a pred čistením.
- Nepoužívajte výrobok, keď došlo k poškodeniu kábla alebo zástrčky.
- Výrobok nepoužívajte, ak je jeho časť poškodená alebo chýbná. Poškodené alebo chybné zariadenie okamžite vymeňte.
- Nikdy neponárajte výrobok do vody ani ho nedávajte do umývačky riadu.
- Tento výrobok môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí iba pod dozorom alebo pokiaľ sú poučení o používaní výrobku bezpečným spôsobom a chápu súvisiace riziká.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa s výrobkom nehrajú.
- Nepoužívajte externé časovače ani systémy diaľkového ovládania na zapínanie alebo vypínanie výrobku.
- Servis tohto výrobku môže vykonávať len kvalifikovaný technik, aby sa znížilo nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom.
- Výrobok nevystavujte vode alebo vlhkosti.
- Dbajte na to, aby napájací kábel neprevísal cez okraj stola alebo pultu a aby sa nedotýkal horúcich povrchov.

- Výrobek neumísťujte blízko plynového, elektrického sporáka či vyhrievanej rúry.
- Uistite sa, že elektrické napájanie vo vašej oblasti zodpovedá napätiu 220 – 240 V stried. prúdu a frekvencii 50 Hz

Instalácia výrobku

1. Pred prvým použitím vyčistite výrobok handričkou so svorkami.
 1. Uistite sa, že je výrobok odpojený od elektrickej zásuvky.
 2. Výrobok umiestnite na plochý, vodorovný povrch.
 3. Uistite sa, že je **A4** prepnutý do vypnutej polohy **OFF**.
 4. Umiestnite špirálu na hlavnú jednotku **A3**, na vrch taviaceho podnosu **A2**.
- Je normálne, že sa špirála môže trochu hýbať.
5. Umiestnite fontánu **A1** na špirálu. Tri kolíky **A2** zapadajú do otvorov na **A1**.
 6. Pripojte **A5** k napájacej elektrickej zásuvke.

Vhodné prísady

- Čokoláda s pomerom kakaového masla minimálne 60%.
 - Môžete pridať malé množstvo kávového likéru, kávového prášku, kokosového mlieka alebo súvisiacich príchuť.
- A** Nepoužívajte čokoládu s kúskami (napríklad oreškov, mandlí alebo lupienkov), ktoré by mohli zablokovat špirálu.
- A** Nepriďavajte tabuľku alebo veľké kusy čokolády, pokiaľ beží motor.
- A** Nepriďavajte studené ani chladené tekutiny.

Používanie výrobku

1. Prepnete **A4** na ohrev **HEAT**.
 2. Pridajte 500-1000 gramov čokolády vo forme malých kúskov do **A2**.
- i** Proces tavenia trvá v rozmedzí 30 - 60 minút, a to v závislosti od množstva a typu čokolády.
- i** Do **A2** môžete naliať aj roztopenú čokoládu.
3. Prepnete **A4** do polohy motora ohrevu **HEAT MOTOR**, keď je úplne roztopená všetka čokoláda.
 - i** Keď sa čokoláda neroztopí úplne, pridajte rastlinný olej.
 4. Prepnete **A4** do vypnutej polohy **OFF** po 2 minútach.
 5. Počkajte 1 minútu, aby mohol akýkoľvek vzduch uniknúť z čokolády.
 6. Prepnete **A4** na motor ohrevu **HEAT MOTOR**.
 7. Napichnite kusy jedla na vidličku alebo paličku alebo ich umiestnite na lyžicu.
 8. Podržte jedlo v prúde čokolády.
- i** Nepoužívajte jedlo, ktoré sa môže rozpadnúť a zablokovat špirálu.
- i** Pravidelne kontrolujte výskyt veľkých kusov v **A2**. Tieto kusy odstráňte.
9. Pridajte viac čokolády alebo rastlinný olej, keď sa uzatvorená slučka čokolády zastaví.
 - i** Výrobek nepoužívajte dlhšie ako 3 hodiny.
- A** Nedovoľte deťom, aby výrobok čistili bez dozoru.

Čistenie

1. Vypnite výrobok.
 2. Výrobek odpojte.
- A** Dávajte pozor, keďže výrobok je aj naďalej horúci.
- i** Nepoužívajte ostré predmety.
- A** Nikdy neponárajte hlavnú jednotku s taviacim podnosom do vody ani ju nedávajte do umývačky riadu.
3. Vylejte čo najviac čokolády.
 - i** Pri čistení výrobku nepoužívajte agresívne chemické čistiace prostriedky ako čpavok, kyselinu, acetón alebo benzín.
 4. Výrobek nechajte vychladnúť, ale špirálu, **A1** a **A2** vyčistite, pokiaľ je čokoláda stále ešte tekutá.
 5. Umyte **A1** a špirálu v horúcej vode so saponátom.
 6. Odstráňte zvyšnú čokoládu.
 7. Vyčistite **A2** a **A3** pomocou mäkkej vlhkej handričky.

Likvidácia



Tento výrobok je určený na separovaný zber na vhodnom zbernom mieste. Výrobek nelikvidujte spolu s komunálnym odpadom.
 Ďalšie informácie získate od predajcu alebo miestneho úradu zodpovedného za nakladanie s odpadmi.



Rychlý návod

Čokoládová fontána

16310186



Více informací najdete v rozšířené příručce online.

Zamýšlené použití

16310186 značky Melissa je čokoládová fontána.

Tento výrobek vytváří proud rozpuštěné čokolády, do níž lze namáčet kousky jídla.

Tento výrobek je určen výhradně k použití ve vnitřních prostorách. Jakékoli jiné použití může mít za následek vznik požáru, zasažení elektrickým proudem a/nebo riziko poranění osob a může rušit záruku.

Jakékoli úpravy výrobku mohou ovlivnit jeho bezpečnost, záruku a správné fungování.

Můžete použít libovolný druh čokolády: bílou, mléčnou nebo tmavou.

Doporučujeme používat čokolády vyrobené speciálně pro čokoládové fontány. Ty mají vysoký obsah kakaa.

Čokoládu rozpusťte a přidejte do ní trochu slunečnicového oleje nebo mléka, pokud se vám bude zdát příliš hustá. Použijte alespoň 500 g čokolády nebo 500 ml tekuté čokolády, aby fontána fungovala optimálně.

Přestože čokoládová fontána dokáže rozpustit pevné kousky čokolády, doporučujeme před použitím čokoládu rozpustit, abyste mohli okamžitě zapnout motor a vychutnat si tekoucí čokoládu.

Hlavní části (obrázek A)

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 Fontána | 4 Volič výkonu |
| 2 Tavičí miska | 5 Napájecí kabel |
| 3 Hlavní jednotka | |

Bezpečnostní pokyny

A VAROVÁNÍ

- Před instalací či používáním výrobku si nejprve kompletně přečtěte pokyny obsažené v tomto dokumentu a ujistěte se, že jim rozumíte. Tento dokument a balení uschovejte pro případné budoucí použití.
- Výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno v této příručce.
- Do tavičí misky nikdy nevládejte nic jiného než potřebné ingredience.
- Výrobek nezapínejte, pokud je miska prázdná.
- Je-li výrobek zapnutý, nenechávejte jej nikdy bez dozoru.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Pokud fontána pracuje, nestrkejte do ní ruce ani cizí předměty.
- Při čištění a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte ze zásuvky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud jsou kabel či zástrčka poškozené.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je jakákoli část poškozená nebo vadná. Poškozené nebo vadné zařízení okamžitě vyměňte.
- Nikdy výrobek neponořujte do vody ani nedávajte do myčky nádobí.
- Tento výrobek mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dozorem nebo jim byly sděleny pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a ony porozuměly nebezpečí.

- Dohlížejte na děti, aby si s výrobkem nehrály.
- K zapínání a vypínání výrobku nepoužívejte externí časovače ani systémy dálkového ovládání.
- Servisní zásahy na tomto výrobku smí provádět pouze kvalifikovaný technik údržby, sniží se tak riziko úrazu elektrickým proudem.
- Nevystavujte výrobek působení vody ani vlhkosti.
- Napájecí kabel nenechte viset přes okraj stolu ani dotýkat se horkých povrchů.
- Nepokládejte výrobek do blízkosti plynu, elektrických hořáků či trouby na pečení.
- Ujistěte se, že elektrické napájení ve vaší oblasti odpovídá napětí 220 - 240 VAC a frekvenci 50 Hz.

Instalace výrobku

1 Před prvním použitím výrobek očistěte hadříkem se svorkami.

1. Ujistěte se, že je výrobek odpojený.
 2. Umístěte výrobek na vodorovný a plochý povrch.
 3. Ujistěte se, že přepínač **A4** je přepnutý do polohy **OFF** (vypnuto).
 4. Umístěte spirálu na hlavní jednotku **A3**, na horní stranu tavicí misky **A2**.
- Je běžné, že se spirála může lehce pohybovat.
5. Umístěte fontánu **A1** nad spirálu. Tři čepy **A2** namontujte do otvorů **A1**.
 6. Zapojte **A5** do stěnové zásuvky.

Vhodné ingredience

- Čokoláda s podílem kakaového másla alespoň 60 %.
- Můžete přidat malé množství kávového likéru, kávového prášku, kokosového mléka nebo podobného dochucovačla.

A Nepoužívejte čokoládu s kousky (např. ořechů, mandlí nebo lupinků), které by mohly blokovat spirálu.

A Nepřidávejte tvrdé nebo velké kousky čokolády, pokud motor stále ještě běží.

A Nepřidávejte studené nebo chlazené tekutiny.

Použití výrobku

1. Přepněte **A4** do polohy **HEAT**.
 2. Přidejte 500-1000 g čokolády po malých kouscích do **A2**.
- 1 Proces rozpouštění trvá cca 30-60 minut, v závislosti na množství a druhu čokolády.
- 1 Můžete také nalít rozpuštěnou čokoládu do **A2**.
3. Jakmile je všechna čokoláda úplně rozpuštěná, přepněte **A4** do polohy **HEAT MOTOR**.
 - 1 Pokud se čokoláda nerozpustila úplně, přidejte trochu rostlinného oleje.
 4. Po 2 minutách přepněte **A4** do polohy **OFF**.
 5. Vyčkejte 1 minutu, než z čokolády odejde veškerý vzduch.
 6. Přepněte **A4** do polohy **HEAT MOTOR**.
 7. Napichněte kousek jídla na vidličku, párátko nebo jej naberte lžící.
 8. Podržte kousek jídla v proudu čokolády.
 - 1 Nepoužívejte jídlo, které se může drobit a zablokovat spirálu.
 - 1 Pravidelně kontrolujte, zda v **A2** nejsou velké kusy. Tyto kusy případně odstraňte.
 9. Pokud se nepřetržitá smyčka čokolády zastaví, přidejte více čokolády nebo rostlinného oleje.
 - 1 Nepoužívejte výrobek déle než 3 hodiny.
 - A** Nenechte děti, aby čistily výrobek bez dozoru.

Čištění

1. Vypněte výrobek.
 2. Výrobek odpojte.
- A** Buďte opatrní, jelikož výrobek je stále ještě horký.
- 1 Nepoužívejte ostré předměty.

A Nikdy neponořujte hlavní jednotku s tavicí miskou do vody ani ji nedávejte do myčky nádobí.

3. Vylejte co nejvíce čokolády ven.
- 1 K čištění také nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky na bázi amoniaku, kyseliny, benzínu nebo acetonu.
4. Nechte výrobek vychladnout, ale spirálu, **A1** a **A2** očistěte, dokud je čokoláda stále tekutá.
5. Omyjte **A1** a spirálu horkou mýdlovou vodou.
6. Odstraňte zbytky čokolády.
7. Očistěte **A2** a **A3** měkkým navlhčeným hadříkem.

Likvidace



Likvidaci tohoto produktu provádějte v příslušné sběrně. Nevyhazujte tento výrobek s komunálním odpadem.

Pro více informací se obraťte na prodejce nebo místní orgány odpovědné za nakládání s odpady.

RO Ghid rapid de inițiere

Fântână de ciocolată

16310186



Pentru informații suplimentare, consultați manualul extins, disponibil online.

Utilizare preconizată

Melissa 16310186 este o fântână de ciocolată.

Acest produs creează un flux de ciocolată topită în care pot fi înmuiate alimente.

Produsul este destinat exclusiv pentru utilizare în interior.

Orice altă utilizare poate produce incendii, șocuri electrice și/sau rănirea persoanelor și poate anula garanția.

Orice modificare a produsului poate avea consecințe pentru siguranța, garanția și funcționarea corectă a produsului.

Puteți folosi orice fel de ciocolată vă place; albă, cu lapte sau neagră. Este recomandat să folosiți ciocolată făcută special pentru fântâni de ciocolată. Acestea au un conținut ridicat de cacao.

Topiți ciocolata, adăugând puțin ulei de floarea-soarelui sau lapte la ciocolata topită în cazul în care pare prea groasă! Folosiți cel puțin 500 de grame de ciocolată sau 500 ml. de ciocolată lichidă pentru ca fântâna să funcționeze optim.

Deși fântâna de ciocolată poate topi bucăți solide de ciocolată, este recomandat să topiți ciocolata înainte de utilizare, astfel încât să puteți porni motorul imediat și să vă bucurați de ciocolata curgătoare cât mai curând posibil.

Piese principale (imagine A)

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1 Fântână | 4 Comutator |
| 2 Tavă de topire | 5 Cablu electric |
| 3 Unitate principală | |

Instrucțiuni de siguranță

A AVERTISMENT

- Asigurați-vă că ați citit complet și că ați înțeles instrucțiunile din acest document înainte de a instala sau utiliza produsul. Păstrați ambalajul și acest document pentru a le consulta ulterior.
- Folosiți produsul exclusiv conform descrierii din acest manual.
- Nu așezați niciodată în tava de topire niciun alt obiect în afara de ingredientele necesare.
- Nu porniți produsul când este gol.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat când este pornit.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- În timpul funcționării fântânii, nu apropiați niciodată de aceasta mâinile sau obiecte străine.
- Deconectați produsul când nu îl utilizați și înainte de curățare.
- Nu folosiți produsul în cazul în care cablul sau ștecherul sunt deteriorate.

- Nu folosiți produsul dacă o piesă este deteriorată sau defectă. Înlocuiți imediat un dispozitiv deteriorat sau defect.
- Nu scufundați niciodată produsul în apă și nu îl puneți într-o mașină de spălat vase.
- Produsul poate fi folosit de către copiii cu vârsta minimă de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a produsului și înțeleg pericolele pe care le implică produsul.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
- Nu folosiți temporizatoare externe sau sisteme externe de telecomandă pentru pornirea sau oprirea produsului.
- Service-ul asupra acestui produs poate fi realizat doar de către un tehnician calificat pentru întreținere, pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu expuneți produsul la apă sau umezeală.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie și nici să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu așezați produsul în apropierea arzătoarelor cu gaz, electrice sau a unui cuptor încălzit.
- Asigurați-vă că alimentarea electrică în zona dumneavoastră se încadrează în domeniul de tensiuni de 220 - 240 V c.a. la frecvența de 50 Hz.

Instalarea produsului

1. Înainte de prima utilizare, curățați produsul cu o cârpă cu clemă.
1. Asigurați-vă că aparatul este deconectat.
2. Așezați produsul pe o suprafață stabilă și plană.
3. Asigurați-vă că **A 2** este în poziția OFF.
4. Așezați spirala pe unitatea principală **A 3**, deasupra tăvii de topire **A 2**.

Este normal ca spirala să se deplaseze puțin.

5. Așezați fântâna **A 1** peste spirală. Cele trei știfturi ale **A 2** se potrivesc în orificiile **A 1**.
6. Conectați **A 5** la priză.

Ingrediente adecvate

- Ciocolată cu o proporție de unt de cacao de cel puțin 60%.
- Puteți adăuga cantități mici de lichior de cafea, pudră de cafea, lapte de cocos sau alte arome de acest fel.

A Nu folosiți ciocolată cu bucăți (de exemplu nuci, migdale sau chipsuri) care pot bloca spirala.

A Nu adăugați bucăți solide sau mari de ciocolată în timp ce motorul funcționează.

A Nu adăugați lichide reci sau răcite.

Utilizarea produsului

1. Comutați **A 4** la **HEAT**.
2. Adăugați 500-1000 grame de ciocolată în bucăți mici la **A 2**.
- i** Procesul de topire durează aproximativ 30-60 minute, în funcție de cantitatea și de tipul de ciocolată.
- i** De asemenea, puteți turna ciocolată topită în **A 2**.
3. Comutați **A 4** la **HEAT MOTOR** când toată ciocolata s-a topit complet.
- i** Adăugați ulei vegetal când ciocolata nu se topește în totalitate.
4. Comutați **A 4** la **OFF** după 2 minute.
5. Așteptați 1 minut pentru a permite ieșirea aerului din ciocolată.
6. Comutați **A 4** **HEAT MOTOR**.
7. Înfișeați bucăți de alimente pe o furculiță sau pe un băț sau așezați-le într-o lingură.

8. Țineți alimentele în fluxul de ciocolată.
- i** Nu folosiți alimente care se pot sfărâma, blocând spirala.
- i** Verificați periodic dacă există bucăți mari în **A 2**. Scoateți aceste bucăți.
9. Adăugați mai multă ciocolată sau ulei vegetal când ciocolata în circuit închis se oprește.
- i** Nu folosiți produsul mai mult de 3 ore.
- A** Nu lăsați copiii să curețe produsul fără supraveghere.

Curățare

1. Opriți produsul.
2. Deconectați produsul.
- A** Aveți grijă, produsul este încă fierbinte.
- i** Nu folosiți obiecte ascuțite.
- A** Nu scufundați niciodată unitatea principală în apă și nu o spălați în mașina de spălat vase.
3. Turnați din produs cât mai multă ciocolată posibil, pentru a o scoate.
- i** Nu folosiți agenți chimici agresivi, de exemplu amoniac, acid, acetonă sau benzină la curățarea produsului.
4. Lăsați produsul să se răcească, dar curățați spirala, **A 1** și **A 2** cât timp ciocolata este încă lichidă.
5. Spălați **A 1** și spirala în apă fierbinte cu săpun.
6. Îndepărtați ciocolata rămasă.
7. Curățați **A 2** și **A 3** cu o lavetă moale, umedă.

Eliminare



Produsul a fost creat pentru colectare separată la un punct de colectare adecvat. Nu eliminați produsul odată cu deșeurile menajere.

Pentru mai multe informații, contactați magazinul sau autoritatea locală responsabilă pentru gestionarea deșeurilor.

