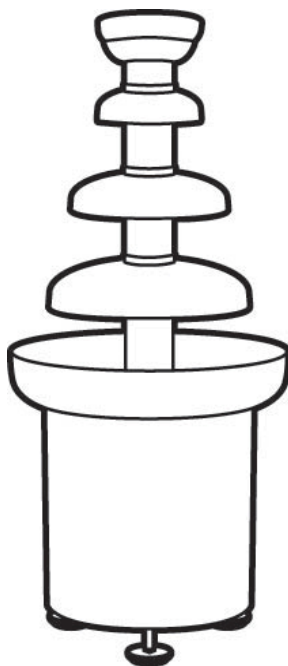


Commercial Fondue Fountain

CFF-552



-
- **For Commercial and Household Use**
Read These Instructions Before Using This Unit!
Save These Instructions!
 - **Pour Une Utilisation Domestique et Commerciale**
Uniquement
Lisez ces Instructions avant d'utiliser cet appareil!
Conservez ces Instructions!
 - **Para Uso Doméstico y Comercial**
¡Lea Estas Instrucciones Antes De Usar Esta Unidad!
Guarde estas Instrucciones!

IMPORTANT PRECAUTIONS:

Appliance Specifications:

200 Watts

120 Volts

60 Hz

Important Precautions to Remember:

- A. NEVER immerse motor base in water.
- B. NEVER use near water.
- C. NEVER use an abrasive sponge or cloth on unit.
- D. NEVER use a scouring pad on the unit.
- E. NEVER leave unit unattended while in use.
- F. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
- G. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- H. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- I. DO NOT place motor base in dishwasher.
- J. Keep out of reach of children.
- K. This appliance is NOT A TOY.
- L. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- M. Young children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Avoid contacting moving parts.
3. Any appliance with a damaged cord or plug or damaged in any manner should not be operated. The appliance should be returned or taken to the nearest repair shop for examination or repair or send back to company as stated in this booklet in the warranty.
4. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. This may cause injuries.
5. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
6. Not recommended for outdoor use.
7. DO NOT assemble the auger or tower while motor is running. Turn unit OFF first. It is preferable to be unplugged while assembling pieces.
8. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
9. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord a short power supply cord is provided.

IMPORTANT SAFEGUARDS

10. **UNIT MUST BE LEVEL TO OPERATE PROPERLY.**
11. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use
12. Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating. Check regularly for large chunks of fruit, etc. falling into the base bowl. These will clog the base of the tower. Chocolate will not flow properly.

INTRODUCTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

And more...

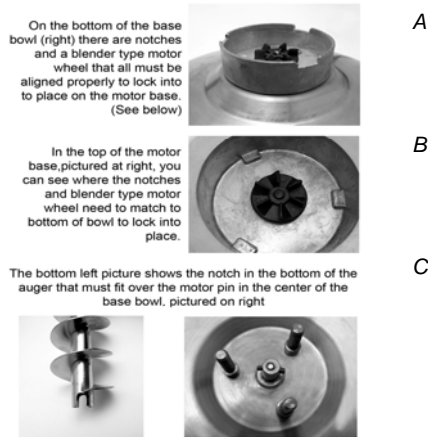
INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

Remove and wash **base bowl** with warm soapy water, rinse and dry. Wash **Auger** and **Tower** in warm soapy water, rinse then dry, to clean away any packing debris.

(See Diagram on Page 6 for breakdown)

After cleaning, return base bowl to motor base, and add auger and tower. Make sure base bowl is secured and properly in position, by turning until it locks into place. Replace auger by aligning the notch on the bottom of the auger to the motor base pin in center. Then add tower and secure to pins in the base bowl (See below). **Do not attempt to place auger, base bowl or tower on base or remove from base while motor is on. Make sure tower, base bowl, and auger are fitted on the unit properly and secured.**



USING YOUR CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN

Using the correct chocolate

Your unit will work with any chocolate. However, the best chocolate to use is pure Belgian Chocolate, high in cocoa butter, and is formulated for chocolate fondue fountains. This chocolate requires no oil to function and is rich and decadent. You can purchase this type of chocolate online at any website that sells commercial chocolate fondue fountains.

Fortunately you do not need to go far to use your new fondue fountain. Simply go into your cupboard or local market and purchase chocolate chips used for baking in your baking aisle of the local store. These bags come in 10 ounce and 12 ounce sizes and in flavors such as;

- Semi Sweet Chocolate
 - Milk Chocolate
 - White Chocolate
 - Butterscotch
 - peanut butter
-and more

INSTRUCTIONS (Continued)

Using the correct chocolate (Continued)

Since these chips are low in cocoa butter, they need oil to make it flow correctly. You can use a variety of oils, such as;

- Canola oil, Vegetable oil, coconut oil, etc.

Now that you have your selected chocolate, follow these instructions to begin:

1. Find a stable, level surface near an electrical outlet before starting. Make sure the unit is level in order to create the desired flowing effect.
2. Make sure Base Bowl is properly seated on its base.
3. After plugging in the unit, make sure your unit works by testing the motor function to see that the auger turns. Once this is done, turn motor off. Adjust the heat setting to medium or medium high. (See Illustration on Page 6 for Touch Control Panel.)

Now that you are ready to begin, push the heater button to the ON position to begin warming Base Bowl.

4. In the meantime, in a microwaveable bowl, fill with 14 – 8 ounce cups of chocolate chips and 1 3/4 cups of oil- (UNLESS YOU ARE USING BELGIAN CHOCOLATE). Place in the microwave for 5 to 6 minutes on high heat. Then stir until it is a rich smooth texture with no unmelted chips. If needed, microwave for 1 to 2 minutes more, until smooth.
5. Pour melted chocolate into bowl at the base of the unit. Fill to just below the rim. Then turn the motor to the ON position. Watch the chocolate get pulled up and then come down the fountain tiers.
6. Let the unit flow for 2 minutes. Then turn the motor OFF for 30 seconds, to eliminate any air gap possibly causing the chocolate not to flow well. Then turn the motor back ON. If the flow is not good, add 1/8 of a cup of oil to thin the chocolate slightly. Also, then check to make sure the unit is level and balanced. Adjust the feet as necessary.
7. Turn heat down to medium or low.

You should now have a nice flowing fountain.

NEVER ADD HARD CHIPS TO A FOUNTAIN WHILE THE MOTOR IS RUNNING. ONLY ADD MELTED, SMOOTH CHOCOLATE.

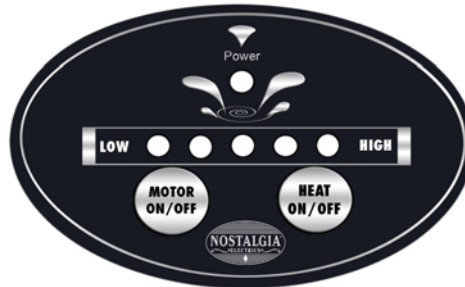
NEVER ADD COLD LIQUID TO CHOCOLATE, AS IT WILL CAUSE THE FLOW TO STOP. ONLY ADD WARMED FLUIDS..

ALWAYS CHECK TO MAKE SURE NO CHUNKS OF FOOD ARE IN THE BASE AS IT MAY CLOG THE FLOW OF CHOCOLATE. REMOVE WITH A SLOTTED SPOON.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE/REMEDY
Chocolate is dripping, not flowing	Chocolate is too thick, thin with oil. Unit is not LEVEL. Level unit.
Chocolate is flowing unevenly, but not Sheeting	Unit is not LEVEL, level unit so that chocolate is evenly distributed around the bowl to ensure proper sheeting.
Flow is intermittent, interrupted, not flowing properly	Check for chunks of food in base that may be clogging the chocolate flow to base of tower, remove any chunks found.
Noisy, not working smoothly	Make sure Base Bowl is seated properly on the base and the notches are aligned properly to lock bowl into place.
DO NOT ADD COOL OR COLD LIQUID – THIS WILL STOP THE FLOW OF THE FOUNTAIN.	

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



*Touch Control Panel located on back of unit.
This controls the heat, the motor and shows the
Power On Indicator Light.*

CLEANING

1. Make sure unit is unplugged before cleaning. Remove auger, base bowl and tower and soak.
2. **BEFORE FIRST USE** and continuing after each use, be sure to wash the tower, base bowl and auger thoroughly. Tower, base bowl and auger are best to soak but are dishwasher safe as well.

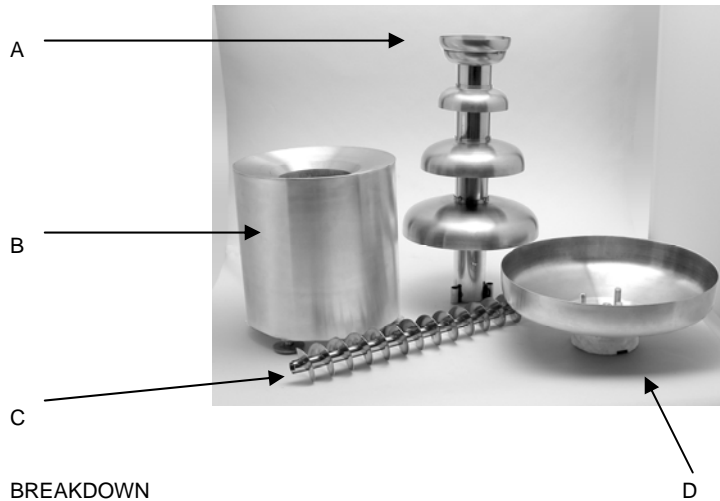
CLEANING (Continued)

3. To make cleaning of the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN easier, carefully remove the tower, base bowl and auger (after cooling), wipe off remaining chocolate from parts with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.

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

4. The base bowl is removable for easy clean up. Carefully pour out as much remaining chocolate from the base bowl as possible. Use damp sponge or cloth to wipe clean the remainder, then wash with warm, soapy water, rinse and dry. To clean the outside of the unit, wipe with a non-abrasive towel to dry. **NOTE: DO NOT IMMERSE BASE, THIS HOLDS ALL OF THE ELECTRICAL COMPONENTS.**

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



BREAKDOWN

- A. Tower
- B. Motor Base
- C. Auger
- D. Base Bowl

USING LIQUOR FLAVORED CHOCOLATES

Enhance your presentation with “Liquor Flavored Chocolates”- Prior to mixing the liquor with the chocolate, you can burn off the alcohol of the liquor, if you choose, by cooking it on the stove top, bring to a boil – the alcohol burns off, leaving only the flavor. Mix this with your choice of chocolate before adding to the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN.

Desired Flavor	Use
Orange Chocolate	Gran Marnier
Chocolate Hazelnut	Frangelico
Coffee Chocolate	Kahlua
Mint Chocolate	Crème de Menthe
Chocolate Macaroon	Coconut Mix
Chocolate Liqueur	Godiva Liqueur

Using a measuring cup, add ½ to ¾ cup of liquor additive (more or less, depending on your taste).

NOTE: For best results your chocolate needs to be 60% cocoa, any higher percentage will require you add more vegetable oil to thin the mixture. DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

Chocolate chips come in 12 and 23 ounce bags. This unit can hold up to 7 pounds of chocolate. Considering a cup is 8 ounces, this equals to 14 cups of chocolate chips.



COMMERCIAL CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN™

LA FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT
CFF-552
Pour une Utilisation Domestique et Commerciale
Lisez ces Instructions avant d'utiliser cet appareil!
Conservez ces Instructions!

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Caractéristiques de l'appareil:

360 Watts
220~240 Volts
50~60 Hz

Précautions importantes à se souvenir:

- A. NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans l'eau
- B. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de point d'eau.
- C. NE JAMAIS utiliser d'éponges ou de linges abrasifs sur l'appareil.
- D. NE JAMAIS utiliser de paille de fer sur l'appareil.
- E. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- F. NE JAMAIS rien placer d'autres que les ingrédients dans le bol de la base.
- G. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et pendant le nettoyage.
- H. NE FAITES PAS FONCTIONNER cet appareil s'il le cordon ou la prise sont endommagés ou dans les cas où l'appareil ne fonctionne plus correctement.
- I. NE placez PAS le bloc moteur dans le lave-vaisselle.
- J. Conservez hors de portée des enfants.
- K. Cet appareil N'EST PAS UN JOUET.
- L. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfant ou des personnes invalides sans surveillance.
- M. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies, y compris les suivantes:

Lisez toutes instructions avant de faire fonctionner cet appareil.

1. Évitez de toucher les parties en mouvements
2. Tout appareil avec un cordon ou une prise endommagé de quelques manières que se soit ne doit pas être mis en marche. L'appareil doit être retourné ou emmené au magasin de réparation le plus proche pour un examen, réparation ou un retour à la compagnie comme c'est indiqué dans la section de la garantie dans ce petit livret.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES (Suite)

3. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. Cela pourrait provoquer des blessures.
4. Quand l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants, la surveillance des adultes est fortement recommandée.
5. Non recommandé pour une utilisation à l'extérieur.
6. Conservez l'appareil et le cordon à l'écart de toutes surfaces chaudes.
7. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, N'IMMERGEZ pas le cordon, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres desseins que ceux indiqués dans le guide des instructions qui accompagne l'appareil.
9. **NE LAISSEZ PAS** l'appareil sans surveillance quand il est en marche ou branché à une prise murale.
10. **NE BOUGEZ PAS LES TARIÈRES QUAND L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.**
11. La prise possède une fiche qui est plus large que les autres pour réduire le risque d'électrocution, la prise est conçue pour rentrer dans la prise murale polarisée que dans un seul sens.
12. **N'ASSEMBLEZ PAS** les tarières ou la tour quand le moteur est en marche. Éteignez d'abord l'appareil. Il est préférable de débrancher l'appareil pour assembler les pièces.
13. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'enlever les parties pour le nettoyage.
14. Pour réduire les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon trop long, nous avons fourni un cordon assez court.
15. **L'APPAREIL doit être de NIVEAU pour fonctionner correctement**
16. La tension électrique indiquée sur le cordon électrique doit être au moins égale à celle indiquée sur l'appareil. Les rallonges de cordons électriques peuvent être utilisées si elles sont utilisées avec une grande vigilance.
17. Conservez vos mains et tout autre corps étranger à l'écart de la fontaine lorsqu'elle est en marche. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de gros morceaux de fruits etc. qui sont tombés dans le bol de la base. Cela boucherait la base de la tour et le chocolat ne coulerait pas correctement.

INSTRUCTIONS

Merci d'avoir acheté la FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT. Cette fontaine à chocolat fera couler le chocolat de façon exquise et s'ajoutera à toutes les dégustations en toute occasion.

Vos amis et la famille vont pouvoir partager le plaisir de la FONTAINE POUR CHOCOLAT FONDU. Veuillez prendre grand soin de votre machine en suivant ces instructions et précautions très simples.

INSTRUCTIONS (Suite)

Vous pouvez utiliser divers aliments, chocolats ou sauces avec votre FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT pour créer la saveur que vous désirez. *Selon ce que vous choisissez vous pouvez utiliser*

- Chocolat au lait
- Chocolat noir demi amer
- Chocolat blanc
- Caramel

Pour tremper des fraises, guimauves, quarts de pomme, bretzels, cookies, boules de glace, beurre de cacahuètes, créer des mini Smarties – *utilisez votre imagination! Ajoutez des liqueurs pour des saveurs encore plus sophistiquées.*

Vous pouvez même utiliser du FROMAGE! Trempez du raisin, pommes, pains, crevettes/fruits de mer, crackers, et bretzels – utilisez votre imagination! Pour utiliser du fromage, vous devez juste préparer le fromage que utiliseriez pour une fondue normale en le diluant avec du vin blanc ou de la crème pour le garder liquide, pour qu'il puisse couler le long de la fontaine - bien que le fromage en poudre fonctionne bien également.

Les sauces Barbecues fonctionnent très bien également! Utilisez votre sauce préférée et ayez à portée de mains des cubes bouillon de poulet, boeuf/steak ou porc pour le faire tremper ! Gardez à l'esprit que la consistance doit rester liquide. Utilisez du vin, liqueur ou d'autres liquides pour diluer la sauce.

La FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT fera couler le chocolat de façon exquise et s'ajoutera à toutes les dégustations en toute occasion :

- **Mariages**
- **Anniversaires**
- **Remise des diplômes**
- **Séminaires**
- **Vacances**
- **Réunion décontractée entre amis et famille**

Et bien plus encore...

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Enlevez et lavez bien le **bol à la base** avec de l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez. Lavez **la tour** et **les tarières** dans l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez pour enlever tous les restes d'emballage.

(Voir schéma à la page 6 pour les pannes)

Après le nettoyage, remplacez le **bol à la base sur le bloc** moteur puis placez les tarières et la tour. Assurez-vous que le bol à la base est bien fixé et correctement en position en le tournant jusqu'à le mettre en place. Remplacez les tarières en alignant les encoches en bas de la tarière sur la base du moteur au centre de la base. Puis ajoutez la tour et sécurisez-la sur les saillies dans la base du bol (voir ci-dessous). **Ne tentez pas de placer la tarière, le bol de la base ou la tour sur la base ou d'enlever de la base pendant que le moteur tourne. Assurez-vous que la tour et que le bol de la base soient bien placés sur l'appareil et bien fixés.**

INSTRUCTIONS (Suite)

AVANT LA PREMIERE UTILISATION (SUITE)

VOIR LA IMAGEN A LA PAGE 3

- A. Au fond du bol de la base (droite), il y a des encoches et une roue de moteur comme pour un mixeur qui doivent être tous alignés pour être enclenchés sur la base du moteur.
- B. En haut de la base du moteur, imagé à droite, vous pouvez voir l'endroit où les encoches et la roue du moteur doivent correspondre sous le bol afin de bien être en place.
- C. Les images du bas montrent les encoches sur le bas des tarières qui doivent être placées dans le bas du moteur au centre du bol de la base, vue à droite.

UTILISER VOTRE FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT

Utiliser le bon chocolat

Votre appareil fonctionnera avec n'importe quel chocolat. Toutefois, le meilleur chocolat à utiliser est le pure Chocolat de Belgique, fort en beurre de cacao, conçu pour les FONTAINES POUR FONDUE DE CHOCOLAT. Ce chocolat ne nécessite pas d'huile pour fonctionner, il est riche et onctueux. Vous pouvez acheter ce type de chocolat en ligne sur n'importe quel site web qui vend des FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT.

Heureusement vous n'avez pas besoin d'aller si loin pour pouvoir utiliser votre nouvelle fontaine à fondue. Prenez simplement dans votre placard ou au supermarché des biscuits aux pépites de chocolat que l'on peut faire cuire. Ces biscuits sont en sachets de 300 g ou 340 g avec les saveurs ;

- Chocolat semi amer
- Chocolat au lait
- Chocolat blanc
- Caramel
- Beurre de cacahuète
-Et autre

Étant donné que ces biscuits sont à faible teneur en beurre de cacao, ils ont besoin d'huile pour gonfler correctement. Voici les types d'huile que vous pouvez utiliser:

- Huile de Canola, huile Végétale, huile de coco etc.

Maintenant que vous avez sélectionné votre chocolat, suivez ces instructions pour commencer:

1. Trouvez une surface stable près d'une prise électrique avant de commencer. Puis assurez-vous que l'appareil est bien de niveau. Il est très important que l'appareil soit de niveau pour obtenir l'écoulement désiré.
2. Assurez-vous que le bol de la base est correctement enclenché sur la base.
3. After plugging in the unit, make sure your unit works by testing the motor function to see that the auger. Once this is done. Eteignez le moteur. Laissez le réchaud allumé réglé sur moyen ou moyen-fort, voir Illustration à la page 12 pour le panneau de contrôle tactile.
4. Maintenant vous êtes prêt, tournez la poignée du réchaud sur la position ON pour commencer à réchauffer le bol de la base.

INSTRUCTIONS (Suite)

You should now have a nice flowing fountain.

- NE JAMAIS AJOUTER DE BISCUITS DURS DANS LA FONTAINE SI LE MOTEUR EST EN ROUTE. AJOUTEZ UNIQUEMENT DU CHOCOLAT FONDU ET LIQUIDE.
- NE JAMAIS AJOUTER DE LIQUIDE FROID DANS LE CHOCOLAT, CAR CELA POURRAIT ARRÊTER LE FLUX. AJOUTEZ SEULEMENT DES LIQUIDES CHAUDS.
- TOUJOURS VERIFIER QU'AUCUN MORCEAU D'ALIMENT NE SE TROUVE DANS LA BASE CAR CELA POURRAIT BLOQUER LE FLUX DE CHOCOLAT. RETIREZ AVEC UN ECUMOIR.

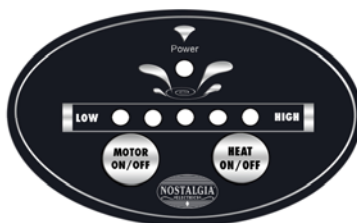
GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Le chocolat goutte mais ne coule pas	Le chocolat est trop épais ou pas assez d'huile végétale. L'appareil n'est pas de NIVEAU, stabilisez l'appareil.
Le chocolat coule de façon irrégulière, mais pas ne s'écoule pas de façon lisse	L'appareil n'est pas de NIVEAU, stabilisez l'appareil pour que le chocolat soit distribué de façon régulière autour de la tour et pour que le chocolat coule de façon lisse.
Le flux est intermittent, s'interrompt ou ne coule pas correctement.	Vérifiez qu'il n'y a pas de morceaux d'aliment dans la base qui pourraient boucher le flux du chocolat vers la base de la tour, retirer tout les morceaux.
Bruyant, ne fonctionne pas régulièrement	Assurez-vous que le bol de la base est correctement enclenché dans la base et que les encoches sont bien alignées pour que le bol s'enclenche bien en place.
N'JOUTEZ PAS DELIQUIDE CONGELE OU FROID - CELA ARRETERAIT LE FLUX DE LA FONTAINE.	

En suivant ces simples instructions, votre FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT enchantera vos amis, famille, enfants de tout âge en faisant couler le chocolat de façon exquise pour que tout le monde puisse tremper ses aliments préférés.

NOTE: Pour prolonger la durée de vie de votre FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT, assurez-vous de suivre les instructions de nettoyage après chaque utilisation et assurez-vous que la tour est bien vidangée quand vous lavez l'appareil afin qu'il n'y ait pas chocolat qui reste collé. Ne jamais utiliser quoique se soit qui est abrasif sur la base afin de conserver le revêtement d'origine

INSTRUCTIONS (Suite)



Panneau de contrôle tactile localisé à l'arrière de l'unité. Cette commande contrôle la chaleur, le moteur et indique le témoin lumineux de Power on (Sous-tension).

NETTOYAGE

1. Assurez-vous que l'appareil est bien débranché avant de le nettoyer. Retirez les tarières, le bol de la base et la tour pour les faire tremper
2. **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** et après chaque utilisation, assurez-vous de bien laver la tour, le bol de la base et les tarières entièrement. Il est encore mieux de faire tremper la tour, le bol de la base et les tarières mais ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
3. Pour rendre le nettoyage de la FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT plus facile, retirez délicatement la tour, le bol de la base et les tarières (après qu'ils ont refroidis), nettoyez le reste de chocolat avec du papier. Faites tremper dans l'eau chaude et savonneuse pendant 5 minutes. Lavez, rincez et séchez.

NE VERSEZ PAS LE CHOCOLAT QUI RESTE OU LE CHOCOLAT QUE VOUS AVEZ EN TROP DANS LES EGOUTS OU DANS LES TOILETTES. VERSEZ-LE DANS UN SAC EN PLASTIQUE OU DANS UN RECIPEINT JETTABLE PUIS DANS LA POUBELLE.

4. Le bol de la base est amovible pour un nettoyage plus aisé. Versez délicatement autant que possible le reste de chocolat hors du bol de la base. Utilisez une éponge ou un linge humidifié pour enlever ce qui reste au fond et pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, puis passez un chiffon sec non abrasif. **REMARQUE: N'IMMERGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU, ELLE CONTIENT TOUS LES COMPOSANTS ELECTRIQUE.**

La FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT se divise à la page 6.

- A. Tour et des tarières
- B. Bloc moteur
- C. Foreuse
- D. Bol de la base

POUR UNE LIQUEUR AU GOUT DE CHOCOLAT

Améliorer votre présentation avec des "Liqueur au goût chocolat"-
Avant de mélanger la liqueur avec le chocolat, vous pouvez brûler l'alcool de la liqueur, si vous choisissez de le faire, en le faisant bouillir sur le gaz – l'alcool brûlera, laissant seulement le goût. Mélangez ceci avec le chocolat de votre choix avant de l'ajouter à la FONTAINE POUR FONDUE DE CHOCOLAT.

Saveur désirée	Utilisation
Chocolat Orange	Grand Marnier
Chocolat Noisette	Frangélico
Chocolat Café	Kahlua
Chocolat menthe	Crème de Menthe
Chocolat Macaron	Mélange Noix de coco
Chocolat Liqueur	Liqueur Godiva

En utilisant une tasse mesureur, ajoutez ½ ou ¼ de tasse d'additif de liqueur (plus ou moins, selon vs goûts).

REMARQUE: pour de meilleurs résultats votre chocolat doit être au moins 60% cacao, un plus grand pourcentage nécessitera l'ajout de plus d'huile végétale pour rendre le mélange plus liquide. N'AJOUTEZ PAS DE LIQUIDE FROID DANS LA FONTAINE PENDANT QU'ELLE EST EN MARCHE. Cela fera épaissir votre mélange et l'empêchera de couler correctement.

les biscuits en chocolat sont vendus en sacs de 340 g ou 650g. Cette unité peut contenir jusqu'à 3.20Kg de chocolat. Si on considère qu'une tasse contient 226g, cela est l'équivalent de 14 tasses de biscuits au chocolat.

FUENTE DE LA “FONDUE” DE CHOCOLATE
Para Uso Doméstico y Commercial
¡Lea estas instrucciones antes de usar esta unidad!
Conserve estas Instrucciones!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Especificaciones del aparato:

360 vatios
220~240 voltios
50~ 60 Hz

Precauciones importantes a tener en cuenta:

- A. No sumerja NUNCA la base motora en agua.
- B. No lo use NUNCA cerca del agua.
- C. No use NUNCA una esponja o trapo abrasivo con la unidad.
- D. No use NUNCA un estropajo con la unidad.
- E. No deje NUNCA sin vigilancia la unidad cuando esté en uso.
- F. No coloque NUNCA ingredientes que no sean los previstos en el recipiente de la base.
- G. Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y al limpiarla.
- H. NO use este aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato funciona incorrectamente.
- I. NO ponga la base motora en el lavavajillas.
- J. Manténgalo alejado del alcance de los niños.
- K. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
- L. El aparato no está diseñado para ser usado por niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión.
- M. Los niños pequeños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, deben seguirse siempre normas elementales de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Evite el contacto con piezas móviles.
3. Cualquier aparato con el cable o el enchufe dañados de cualquier modo no debe ser usado. El aparato debe llevarse a la tienda de reparaciones más cercana para su examen o reparación o devolverse a la compañía como se indica en la garantía de este folleto.

NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (Continuación)

4. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no se proporcionen con la unidad. Esto puede provocar heridas.
5. Cuando se use cualquier aparato por o cerca de niños, se recomienda encarecidamente la supervisión por un adulto.
6. No recomendado para su uso en exterior.
7. Mantenga el aparato y el cable lejos de superficies calientes.
8. Para evitar riesgos de electrocución, NO sumerja el cable, en enchufe ni cualquier parte de la base motora en agua u otros líquidos.
9. Este aparato no debe usarse para fines distintos a los definidos en las instrucciones que acompañan a este aparato.
10. NO deje la unidad sin vigilar cuando esté en uso o conectada a una toma de corriente.
11. NO MANIPULE LAS PALAS CUANDO SE ESTÉN MOVIENDO.
12. El enchufe tiene una patilla más ancha que la otra; para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada sólo de una forma.
13. NO monte las palas ni la torre cuando el motor esté funcionando. APAGUE la unidad antes. Es preferible que no esté enchufada cuando se monten piezas.
14. Desconecte de la toma cuando no esté en uso y antes de sacar piezas para limpiar.
15. Para reducir el riesgo provocado por los tropiezos o enganches con un cable largo, se incluye un cable de alimentación corto.
16. **LA UNIDAD DEBE ESTAR NIVELADA PARA FUNCIONAR CORRECTAMENTE.**
17. La calificación eléctrica indicada de un cable extensor debe ser al menos igual a la calificación eléctrica del aparato. Los cables extensores eléctricos pueden usarse si se usan con cuidado.
18. Mantenga las manos y los objetos externos fuera de la fuente cuando la use. Compruebe regularmente si hay piezas grandes de fruta, etc. que hayan caído en el recipiente de la base. Estas podrían bloquear la base de la torre. El chocolate no fluirá correctamente.

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE. Esta fuente de chocolate produce un hermoso efecto de chocolate fluyendo, que añadirá una apetitosa diversión en cualquier ocasión.

INTRODUCCIÓN (Continuación)

Sus amigos y familiares disfrutarán de la diversión de la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE. Cuide de su máquina siguiendo estas sencillas instrucciones y precauciones.

Puede usar diversos alimentos, chocolates o salsas con su FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE para crear el sabor que desee. *Según lo que seleccione, puede usar;*

- Chocolate con leche
- Chocolate negro amargo
- Chocolate blanco
- Manteca de cacao

Para mojar fresas, malvavisco, trozos de manzana, pretzels, galletas, bolas de helado, bolas de manteca de cacahuete, crear mini sándwiches, – *use su imaginación; añada licor para conseguir sabores sofisticados.*

Puede usar QUESO, y mojar uvas, manzana, pan, gambas o marisco, galletas saladas, y pretzels –use su imaginación. Para usar queso, sólo tiene que preparar el queso como lo haría para una fondue normal diluyéndolo con vino blanco y/o nata líquida para mantenerlo líquido, dejándolo fluir por la torre –aunque también puede salir bien el queso en polvo.

Las salsas de barbacoa también funcionan. Use su salsa favorita y tenga dados de pollo, de ternera, o de cerdo para mojar –usted elige. Tenga en cuenta que la consistencia debe ser ligera. Use vino, licor u otros líquidos para diluir la salsa.

La FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE crea un hermoso efecto para una presentación única para cualquier ocasión, como;

- Bodas
- Cumpleaños
- Fiestas de graduación
- Reuniones de negocios
- Días festivos
- Reuniones informales con amigos y familiares

Y más...

INSTRUCCIONES

ANTES DEL PRIMER USO –Saque y lave el **recipiente de la base** con agua jabonosa caliente, enjuague y seque. Limpie la **pala** y la torre en agua jabonosa caliente, enjuáguelas y séquelas, para eliminar cualquier resto de embalaje.

(Ver diagrama de la página 6 con las piezas)

Después de la limpieza, vuelva a colocar el recipiente de la base sobre la base motora, y añada la pala y la torre. **Asegúrese de que el recipiente de la base esté fijo y bien colocado**, girándolo hasta que **encaje**. Vuelva a colocar la pala alineando la **muesca inferior de la pala** al eje de la base motora del centro. Luego añada la torre y fíjela a las varillas del recipiente (ver a continuación). **No intente colocar ni sacar las palas, el recipiente o la torre de la base cuando el motor esté en marcha. Asegúrese de que la torre, el recipiente y la pala estén bien colocados en la unidad y estén seguros.**

INSTRUCCIONES (Continuación)

Vea Ilustración en la página 3

- En la parte inferior del recipiente (derecha) hay muescas y una rueda motora de tipo batidora que deben estar correctamente alineadas para que encaje en su sitio sobre la base motora. (Ver a continuación)
- Encima de la base motora, ilustrada a la derecha, puede ver dónde las muescas y la rueda del motor de batidora deben coincidir con la parte inferior del recipiente para encajar en su lugar.
- La imagen izquierda inferior muestra la muesca en la parte inferior de la pala que debe encajar con el eje del motor en el centro del recipiente, ilustrado a la derecha.

USO DE FONDUE DE CHOCOLATE

Usar el chocolate correcto

Su unidad funcionará con cualquier chocolate. Sin embargo, el mejor chocolate que puede usar es chocolate belga puro, con alto contenido de manteca de cacao, formulado para fuentes de fondue de chocolate. Este chocolate no necesita aceite para fundirse y es rico y gratificante. Puede adquirir este tipo de chocolate por Internet en cualquier sitio web que venda fuentes de fondue de chocolate comerciales.

Afortunadamente, no necesita ir muy lejos para usar su nueva fuente de fondue. Vaya a su armario o mercado local y compre virutas de chocolate para pasteles en el apartado de pastelería de la tienda local. Estas bolsas son de 300 gramos o 350 gramos, en sabores como;

- Chocolate semidulce
- Chocolate con leche
- Chocolate blanco
- Manteca de cacao
- Manteca de cacahuete

...y más

Como estas virutas son bajas en manteca de cacao, necesitan aceite para hacerlas fluir correctamente. Los tipos de aceite que puede usar son;

- Aceite de colza, aceite vegetal, aceite de coco, etc.

Ahora que ya ha seleccionado su chocolate, siga estas instrucciones para empezar:

1. Localice una superficie estable cerca de una toma de corriente antes de empezar. Luego, asegúrese de que la unidad esté nivelada. Es importante que la unidad esté nivelada para crear el efecto de flujo deseado.
2. Asegúrese de que el recipiente esté bien colocado en la base.
3. Tras enchufar la unidad, asegúrese de que funciona probando la función del motor comprobando que la pala gira. Cuando lo haya hecho, apague el motor. Deje el calentador ajustado a medio o medio alto. (Ver ilustración del panel de control táctil en la página 16.)

INSTRUCCIONES (Continuación)

Ahora que está a punto para empezar, ponga el botón el calentador en ENCENDIDO para iniciar el calentamiento del recipiente.

- A. Mientras tanto, llene un recipiente para microondas con 14 tazas de 2.25 dl de virutas de chocolate y 1 $\frac{3}{4}$ de taza de aceite (A MENOS QUE USE CHOCOLATE BELGA). Colóquelo en el microondas durante 6 o 6 minutos a alta temperatura. Remueva hasta obtener una textura suave, sin virutas sin fundir. Si es necesario, póngalo en el microondas 1 o 2 minutos más, hasta que quede homogéneo.
- B. Vierta el chocolate fundido en el recipiente de la base de la unidad. Llénelo hasta justo debajo del borde. Ponga el motor en ENCENDIDO. Vera como el chocolate sube y luego baja por los niveles de la fuente.
- C. Deje que la unidad fluya durante 2 minutos. Luego apague el motor durante 30 segundos, para eliminar posibles burbujas de aire que provoquen que el chocolate no cluya correctamente. Vuelva a poner el motor en marcha.. Si no fluye bien, añada 1/8 de taza de aceite para diluir el chocolate ligeramente. Asimismo, compruebe y asegúrese de que la unidad esté nivelada y equilibrada. Ajuste las patas según sea preciso.
- D. Baje la temperatura a media o baja.

Ahora debería tener una hermosa fuente funcionando.

- NO AÑADA NUNCA VIRUTAS FRÍAS A UNA FUENTE MIENTRAS FUNCIONE EL MOTOR. AÑADA SOLAMENTE CHOCOLATE FUNDIDO SUAVE.
- NO AÑADA NUNCA LÍQUIDOS FRÍOS AL CHOCOLATE, PODRÍA DETENER EL FLUJO. AÑADA FLUIDOS CALENTADOS.
- COMPRUEBE SIEMPRE PARA ASEGURARSE DE QUE NO HAYA TROZOS DE COMIDA EN LA BASE, QUE PODRÍAN BLOQUEAR EL FLUJO DEL CHOCOLATE. SÁQUELOS CON UNA CUCHARA RANURADA.

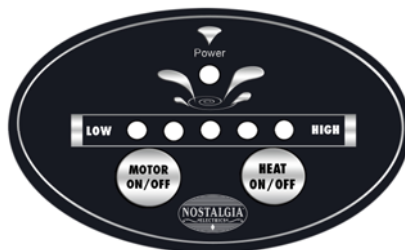
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN POSIBLE
El chocolate gotea, no fluye	El chocolate es demasiado espeso, dilúyalo con aceite vegetal. La unidad no está NIVELADA. Nivele la unidad.
El chocolate fluye irregularmente, no queda en una capa	La unidad no está NIVELADA, nivélela de modo que el chocolate se distribuya uniformemente alrededor de la torre para asegurar una capa adecuada.
El flujo es intermitente, se interrumpe o no fluye correctamente	Compruebe si hay trozos de comida en la base que puedan bloquear el flujo de chocolate de la base de la torre, saque todos los trozos de comida.
Ruidosos, no funciona con suavidad	Asegúrese de que el recipiente de la base esté bien colocado sobre la base y de que las muescas estén bien alineadas para bloquear el recipiente en posición.
NO AÑADA LÍQUIDOS FRÍOS O FRESCOS –ESTO DETENDRÍA EL FLUJO DE LA FUENTE.	

INSTRUCCIONES (Continuación)

Siguiendo estas sencillas instrucciones, su FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE divertirá a amigos, familiares y niños creando un hermoso efecto de apetitoso chocolate para mojar los aperitivos favoritos de todos.

NOTA: Para prolongar la vida de su FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza tras cada uso y asegúrese de que la torre se limpie para evitar que el chocolate se acumule. No use nunca nada abrasivo en la base, para mantener el acabado original.



El panel de control táctil de la parte trasera de la unidad.
Controla la temperatura, el motor, y muestra la luz
Indicadora de encendido.

LIMPIEZA

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiarla. Saque la pala, el recipiente y la torre y póngalos en remojo.
2. **ANTES DEL PRIMER USO**, y después de cada uso, asegúrese de limpiar la torre, el recipiente y la pala por completo. Es preferible poner en remojo la torre, el recipiente y la pala, pero pueden ponerse también en el lavavajillas.
3. Para facilitar la limpieza de la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE, saque con cuidado la torre, el recipiente y la pala (cuando se hayan enfriado), limpie los restos de chocolate de las piezas con papel de cocina. Lave en agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

NO TIRE EL CHOCOLATE SOBRANTE AL DESAGÜE. TÍRELO EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO O UN RECIPIENTE DESECHABLE Y DESÉCHELO CON LA BASURA.

4. El recipiente puede sacarse para una limpieza más cómoda. Saque con cuidado tanto chocolate restante como sea posible del recipiente. Use una esponja o trapo húmedos para eliminar los restos, y lave en agua jabonosa caliente, enjuague y seque. Para limpiar el exterior de la unidad, limpie con un trapo no abrasivo para secarla. **NOTA: NO SUMERJA LA BASE, CONTIENE TODOS LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS.**

La FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE (Vea se compone Ilustración en la página 6)

- A. Torre
- B. Base Motora
- C. Pala
- D. Recipiente

PARA CHOCOLATE CON SABOR A LICOR

Mejore su presentación con "Chocolate con sabor a licor"-

Antes de mezclar el licor con el chocolate, puede quemar el alcohol del licor, si lo desea, cociéndolo en el fogón y llevándolo a hervir –el alcohol se quema, dejando solamente el sabor. Mézclelo con el chocolate elegido antes de añadirlo a la FUENTE DE FONDUE DE CHOCOLATE.

Sabor deseado	Use
Chocolate con naranja	Gran Marnier
Chocolate con avellana	Frangelico
Chocolate con café	Kahlua
Chocolate con menta	Crème de Menthe
Chocolate con coco	Coconut Mix
Licor de chocolate	Licor Godiva

Con una taza de medidas, añada de ½ a ¾ de taza del licor (aproximadamente, según sus preferencias).

NOTA: Para obtener los mejores resultados, el chocolate debe ser un 60% cacao, un porcentaje superior precisará que añada más aceite vegetal para diluir la mezcla. NO AÑADA LÍQUIDOS FRÍOS A LA FUENTE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO. Esto provocaría que la mezcla se endureciera y no fluyera correctamente.

Las virutas de chocolate se venden en bolsas de 350 g y de 650 g. Esta unidad puede contener hasta 6.2 kg de chocolate. Si tenemos en cuenta que una taza es de 225g, equivale a 14 tazas de virutas de chocolate.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN THE UNIT IMMEDIATELY TO THE PLACE OF PURCHASE.

Should your unit not work or is damaged when you first take it out of the box, please return the unit immediately to the place of purchase. Should you have any other questions about the unit, please contact us at the numbers below between the hours of 8:00 am to 5:00 pm, Monday through Friday, Pacific Standard Time.

Distributed by:

The Helman Group, Ltd.
1621 Beacon Place
Oxnard, Ca 93033
Phone: 805-487-7772
Fax: 805-487-9975
info@helmangroup.com
www.helmangroup.com

COMMERCIAL FONDUE FOUNTAIN™

Item # CFF-552

Limited Warranty

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. To obtain service under this warranty, return this unit to The Helman Group, Ltd. at the address above, shipping prepaid. You must also include a copy of the original receipt along with your name, address and phone number. Include a description of the defect along with the date you purchased the product.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.



The Helman Group, Ltd
1621 Beacon Place
Oxnard, CA 93033

(805) 487-7772 phone
(805) 487.9975 fax

Visit Us Online at
www.helmangroup.com

©2006 The Helman Group, Ltd.

Rev 08/31/07