



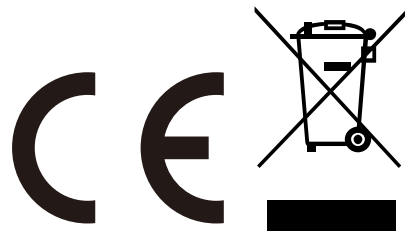
IN260500220V01_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

800-374V70_800-374V90



**CHOCOLATE FOUNTAIN
FONTAINE À CHOCOLAT
FUENTE DE CHOCOLATE
FONTE DE CHOCOLATE
SCHOKOLADENBRUNNEN
FONTANA DI CIOCCOLATO
FÂNTÂNĂ DE CIOCOLATĂ**

65W,230V,50Hz



EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

**FR_IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFERER
ULTERIEUREMENT**

ES_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_IMPORTANTE, RETAR PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

**IT_IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E
LEGGERLO ATTENTAMENTE.**

RO_IMPORTANT, PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚĂ VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION** : Potential injury may be caused from misuse.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Regarding the instructions for details on how to clean the surfaces in contact with food, thanks to refer to the section "Cleaning".



- **CAUTION, hot surface.**
- Never immerse motor base in water ,nor use near water.
- Never use an abrasive sponge or cloth on unit.
- Never leave unattended while in use.
- Never place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
- Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- Do not place motor base in dishwasher.
- Any appliance with a damaged cord or plug or damaged in any manner should not be operated. The appliance should be returned to the resaler.

- The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachment other than what is supplied with the unit.
- Keep out of the reach of children ,this is not a toy.
- Not recommend for outdoor use.
- Keep appliance and cord away from any hot surfaces.
- To prevent electrical ,DO NOT immerse cord ,plug or any part of the motor base in water or other liquids.
- This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
- DO NOT HANDLE THE AUGER WHEN THE MOTION.
- The plug has one blade that is wider than the other, to reduce the risk of electrical shock, the plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
- Do not assemble the auger or tower while motor is running. Turn unit OFF first ,it is preferable to be unplugged while assembling pieces.
- Unit must be level to operate properly.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

Introduction

You can use a variety of foods, chocolates or sauces with your chocolate fondue fountain to create the flavor you desire. You can use milk chocolate, dark chocolate ,or white chocolate .To dip strawberries, marshmallows, apple wedges, cookies, ice cream balls, peanuts, etc, Add liqueurs for specific flavors.

You can use cheese! Dip grapes, apples, breads, crackers, pretzels, etc, in order to use cheese, you just need to prepare the cheese as for a regular fondue pot by diluting it with white wine or 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, pork cubes to dip. Use wine, liquor or other liquids to dilute the sauce if it's too thick.

Instructions

The chocolate fondue fountain is easy to use, just follow these simple instructions.

You chocolate fondue fountain requires little assembly. Wipe out base bowl with a damp cloth and dry. Remove and wash auger and tower in warm soapy water, rinse then dry.

After cleaning, return auger to base making sure it is securely in place by aligning the opening on the bottom of the auger to the motor base pin. Make sure it is secured and locked into position.

Make sure tower is fitted on the posts in the base properly.

Using your chocolate fondue fountain

Your unit will work with any chocolate. However, the best chocolate to use is pure Belgium chocolate, high in cacao butter. This chocolate requires no oil to function.

Once we get the chocolate, follow the steps:

- 1) Before starting, find a stable place
- 2) Plug on the appliance. Ready to start! Switch on the heater. At the same time, melt the chocolate using a double boiler or at microwave until the chocolate acquires a fluid texture. If the chocolate is poor in butter/ fat, add butter or oil to obtain a fluid texture.
- 3) Pour the melted chocolate in the bowl of the fondue and turn on the motor: you'll see how the chocolate is going up and start to flow.
- 4) Let it flow for 2 minutes and turn down the motor for 30 seconds to eliminate any airspace (which could make the functioning of the motor difficult). Turn on again the motor. If the chocolate is not flowing correctly, pour a bit of oil.

Only add flowed and hot chocolate, never add cold liquids as it could slow down the fluency of the chocolate.

Off mode power	P_o	0.00	W
Standby mode power	P_{SB}	[N/A]	W
Power management function	[N/A]		
Time to enter automatically off mode	T_o	[N/A]	Min
Time to enter automatically standby mode	T_{SB}	[N/A]	Min

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- **MISE EN GARDE** : Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
 - cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section "Nettoyage et Entretien".



ATTENTION, surface chaude.

- Ne plongez jamais la base du moteur dans l'eau et ne l'utilisez jamais à proximité d'une source d'eau.
- N'utilisez jamais d'éponge ou de chiffon abrasif sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne placez jamais d'autres ingrédients que ceux prévus dans le bol de la base.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

- Ne mettez pas la base du moteur au lave-vaisselle.
- Tout appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit, ne doit pas être utilisé. L'appareil doit être retourné au revendeur.
- Le fabricant de l'appareil déconseille l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil.
- Tenir hors de portée des enfants, ce n'est pas un jouet.
- Non recommandé pour une utilisation en extérieur.
- Éloignez l'appareil et le cordon de toute surface chaude.
- Pour éviter tout risque électrique, NE PLONGEZ PAS le cordon, la fiche ou toute partie de la base du moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles indiquées dans le mode d'emploi qui l'accompagne.
- NE MANIPULEZ PAS LA VIS SANS FIN LORSQU'ELLE EST EN MARCHÉ.
- La fiche comporte une lame plus large que l'autre ; afin de réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens.
- Ne montez pas la vis sans fin ou la tour lorsque le moteur est en marche. Éteignez d'abord l'appareil ; il est préférable de le débrancher pendant le montage des pièces.
- L'appareil doit être à niveau pour fonctionner correctement.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

Introduction

Vous pouvez utiliser toute une variété d'aliments, de chocolats ou de sauces avec votre fontaine à fondue au chocolat pour créer la saveur de votre choix. Vous pouvez utiliser du chocolat au lait, du chocolat noir ou du chocolat blanc. Pour y tremper des fraises, des guimauves, des quartiers de pomme, des biscuits, des boules de glace, des cacahuètes, etc., ajoutez des liqueurs pour obtenir des saveurs spécifiques.

Vous pouvez utiliser du fromage ! Trempez des raisins, des pommes, du pain, des crackers, des bretzels, etc. Pour utiliser du fromage, il vous suffit de le préparer comme pour une fondue classique en le diluant avec du vin blanc ou de la crème afin qu'il reste liquide et puisse s'écouler à travers la tour – bien que le fromage en poudre puisse également convenir.

Les sauces barbecue fonctionnent très bien aussi ! Utilisez votre sauce préférée et préparez des cubes de poulet ou de porc à tremper. Utilisez du vin, de l'alcool ou d'autres liquides pour diluer la sauce si elle est trop épaisse.

Instructions

La fontaine à fondue au chocolat est facile à utiliser, il suffit de suivre ces instructions simples.

Votre fontaine à fondue au chocolat nécessite peu de montage. Essuyez le bol de la base avec un chiffon humide, puis séchez-le. Retirez et lavez la vis sans fin et la tour à l'eau chaude savonneuse, rincez-les puis séchez-les.

Après le nettoyage, remettez la vis sans fin sur la base en vous assurant qu'elle est bien en place en alignant l'ouverture au bas de la vis sans fin avec la goupille de la base du moteur. Assurez-vous qu'elle est bien fixée et verrouillée en position.

Assurez-vous que la tour est correctement fixée sur les montants de la base.

Utilisation de votre fontaine à fondue au chocolat

Votre appareil fonctionne avec n'importe quel type de chocolat. Cependant, le meilleur chocolat à utiliser est le chocolat belge pur, riche en beurre de cacao. Ce chocolat ne nécessite pas d'huile pour fonctionner.

Une fois que vous avez le chocolat, suivez les étapes suivantes :

- 1) Avant de commencer, trouvez un endroit stable
- 2) Branchez l'appareil. Vous êtes prêt à commencer ! Allumez le chauffage. En même temps, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il acquière une texture fluide. Si le chocolat est pauvre en beurre/matières grasses, ajoutez du beurre ou de l'huile pour obtenir une texture fluide.
- 3) Versez le chocolat fondu dans le bol de la fondue et mettez le moteur en marche : vous verrez le chocolat monter et commencer à couler.
- 4) Laissez couler pendant 2 minutes, puis réduisez la vitesse du moteur pendant 30 secondes pour éliminer les poches d'air (qui pourraient entraver le bon fonctionnement du moteur). Remettez le moteur en marche. Si le chocolat ne coule pas correctement, versez un peu d'huile.

N'ajoutez que du chocolat fondu et chaud, n'ajoutez jamais de liquides froids car cela pourrait ralentir la fluidité du chocolat.

Puissance en mode arrêt	P_o	0.00	W
Puissance en mode veille	P_{SB}	[N/A]	W
Gestion de consommation énergétique	[N/A]		
Temps pour entrer automatiquement en mode arrêt	T_o	[N/A]	Min
Temps pour entrer automatiquement en mode veille	T_{SB}	[N/A]	Min

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerpflege dürfen nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Die Anweisungen müssen angeben, dass die Geräte nicht dazu bestimmt sind, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Anweisungen für Kompakt-Küchenmaschinen und Mixer müssen vor möglichen Verletzungen aufgrund eines Missbrauchs warnen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich bewegenden Teilen nähern.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die scharfen Schneidklingen handhaben, die Schüssel leeren und das Gerät reinigen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in Landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verweisen wir auf den Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



VORSICHT, heiße Oberfläche!

- Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme oder -tücher für das Gerät.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Geben Sie niemals andere als die vorgesehenen Zutaten in den Mixbehälter.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und wenn Sie es reinigen.
- Stellen Sie den Motorsockel nicht in die Spülmaschine.
- Geräte mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder sonstige Beschädigungen dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Das Gerät sollte an den Händler zurückgegeben werden.
- Der Hersteller des Geräts rät von der Verwendung von Zubehörteilen ab, die nicht im Lieferumfang enthalten sind.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren – dies ist kein Spielzeug.
- Nicht für den Gebrauch im Freien empfohlen.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder Teile des Motorsockels NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf nicht für andere als die in der beiliegenden Gebrauchsanweisung angegebenen Zwecke verwendet werden.
- FASSEN SIE DIE SCHNECKE NICHT AN, WÄHREND SIE SICH BEWEGT.
- Der Stecker hat einen Pol, der breiter ist als der andere. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, ist der Stecker so ausgelegt, dass er nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose passt.
- Montieren Sie die Schnecke oder den Turm nicht, während der Motor läuft. Schalten Sie das Gerät zuerst aus; es ist vorzuziehen, den Netzstecker zu ziehen, während Sie Teile zusammenbauen.
- Das Gerät muss waagrecht stehen, um ordnungsgemäß zu funktionieren.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Einleitung

Sie können eine Vielzahl von Lebensmitteln, Schokoladen oder Saucen mit Ihrem Schokoladenfondue-Brunnen kombinieren, um den gewünschten Geschmack zu kreieren. Sie können Milkschokolade, Zartbitterschokolade oder weiße Schokolade verwenden. Zum Eintauchen eignen sich Erdbeeren, Marshmallows, Apfelspalten, Kekse, Eiskugeln, Erdnüsse usw. Fügen Sie Liköre hinzu, um bestimmte Geschmacksrichtungen zu erzielen. Sie können auch Käse verwenden! Tauchen Sie Weintrauben, Äpfel, Brot, Cracker, Brezeln usw. ein. Um Käse zu verwenden, müssen Sie ihn wie für einen normalen Fonduetopf zubereiten, indem Sie ihn mit Weißwein oder Sahne verdünnen, damit er flüssig bleibt und durch den Turm fließen kann – allerdings funktioniert auch Käsepulver gut.

BBQ-Saucen eignen sich ebenfalls hervorragend! Verwenden Sie Ihre Lieblingssauce und bereiten Sie Hähnchen- oder Schweinefleischwürfel zum Eintauchen vor. Verwenden Sie Wein, Likör oder andere Flüssigkeiten, um die Sauce zu verdünnen, falls sie zu dickflüssig ist.

Anleitung

Der Schokoladenfondue-Brunnen ist einfach zu bedienen – befolgen Sie einfach diese einfachen Anweisungen.

Ihr Schokoladenfondue-Brunnen erfordert nur wenig Montageaufwand. Wischen Sie die Basis-Schüssel mit einem feuchten Tuch aus und trocknen Sie sie ab. Nehmen Sie die Förderschnecke und den Turm heraus und waschen Sie sie in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie anschließend.

Setzen Sie die Förderschnecke nach der Reinigung wieder in die Basis ein und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt, indem Sie die Öffnung an der Unterseite der Förderschnecke auf den Stift der Motorbasis ausrichten. Vergewissern Sie sich, dass sie sicher und fest arretiert ist.

Stellen Sie sicher, dass der Turm richtig auf den Stützen im Sockel sitzt.

Verwendung Ihres Schokoladenfondue-Brunnens

Ihr Gerät funktioniert mit jeder Art von Schokolade. Am besten eignet sich jedoch reine belgische Schokolade mit hohem Kakaobutteranteil. Diese Schokolade benötigt kein Öl, um zu funktionieren.

Sobald Sie die Schokolade bereit haben, befolgen Sie die folgenden Schritte:

- 1) Suchen Sie sich vor dem Start einen stabilen Platz
- 2) Schließen Sie das Gerät an. Startklar! Schalten Sie die Heizung ein. Schmelzen Sie gleichzeitig die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle, bis sie eine flüssige Konsistenz annimmt. Wenn die Schokolade wenig Butter/Fett enthält, fügen Sie Butter oder Öl hinzu, um eine flüssige Konsistenz zu erhalten.
- 3) Gießen Sie die geschmolzene Schokolade in die Schüssel des Fondues und schalten Sie den Motor ein: Sie werden sehen, wie die Schokolade nach oben steigt und zu fließen beginnt.
- 4) Lassen Sie sie 2 Minuten lang fließen und schalten Sie den Motor für 30 Sekunden aus, um eventuelle Luftblasen zu entfernen (die den Betrieb des Motors beeinträchtigen könnten). Schalten Sie den Motor wieder ein. Wenn die Schokolade nicht richtig fließt, geben Sie etwas Öl hinzu.

Fügen Sie nur flüssige und heiße Schokolade hinzu, niemals kalte Flüssigkeiten, da diese die Fließfähigkeit der Schokolade beeinträchtigen könnten.

Leistung im Aus-Zustand	P_o	0.00	W
Leistung im Bereitschaftszustand	P_{SB}	[N/A]	W
Stromsparfunktion	[N/A]		
Die Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Zustand umschaltet	T_o	[N/A]	Min
Die Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Bereitschaftszustand umschaltet	T_{SB}	[N/A]	Min

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos no están diseñados para ser utilizados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
- **PRECAUCIÓN:** El uso incorrecto puede provocar lesiones.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante su uso.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo bed and breakfast.
- En cuanto a las instrucciones para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección «Limpieza».



- **PRECAUCIÓN, superficie caliente.**
- Nunca sumerja la base del motor en agua ni la utilice cerca del agua.
- Nunca utilice esponjas o paños abrasivos sobre el aparato.
- Nunca lo deje desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Nunca introduzca en el recipiente de la base nada que no sean los ingredientes previstos.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y durante su limpieza.
- No introduzca la base del motor en el lavavajillas.

- No se debe utilizar ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado o que presente cualquier otro tipo de daño. El aparato debe devolverse al distribuidor.
- El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios distintos de los suministrados con la unidad.
- Mantener fuera del alcance de los niños; no es un juguete.
- No se recomienda su uso en exteriores.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de cualquier superficie caliente.
- Para evitar descargas eléctricas, NO sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de la base del motor en agua u otros líquidos.
- Este aparato no debe utilizarse para fines distintos a los indicados en las instrucciones que lo acompañan.
- NO MANIPULE EL SINFIN MIENTRAS ESTÁ EN MARCHA.
- El enchufe tiene una clavija más ancha que la otra; para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera.
- No monte el sinfín ni la torre mientras el motor esté en funcionamiento. Apague primero la unidad; es preferible desenchufarla mientras se montan las piezas.
- La unidad debe estar nivelada para funcionar correctamente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

Introducción

Puedes combinar una gran variedad de alimentos, chocolates o salsas con tu fuente de fondue de chocolate para crear el sabor que desees. Puedes utilizar chocolate con leche, chocolate negro o chocolate blanco. Para mojar fresas, malvaviscos, gajos de manzana, galletas, bolas de helado, cacahuets, etc., añade licores para conseguir sabores específicos.

¡También puedes usar queso! Moja uvas, manzanas, pan, galletas saladas, pretzels, etc. Para usar queso, solo tienes que prepararlo como para una fondue normal, diluyéndolo con vino blanco o nata para mantenerlo líquido y que pueda fluir por la torre, aunque el queso en polvo también funciona bien.

¡Las salsas barbacoa también funcionan muy bien! Usa tu salsa favorita y prepara cubitos de pollo o de cerdo para mojar. Usa vino, licor u otros líquidos para diluir la salsa si está demasiado espesa.

Instrucciones

La fuente de fondue de chocolate es fácil de usar, solo tienes que seguir estas sencillas instrucciones.

Tu fuente de fondue de chocolate requiere un montaje mínimo. Limpia el cuenco de la base con un paño húmedo y sécalo. Retira y lava el sinfín y la torre con agua tibia y jabón, enjuaga y seca.

Después de la limpieza, vuelve a colocar el sinfín en la base asegurándote de que quede bien fijado, alineando la abertura de la parte inferior del sinfín con el pasador de la base del motor. Asegúrate de que esté bien sujeto y bloqueado en su posición.

Asegúrate de que la torre esté bien encajada en los soportes de la base.

Cómo utilizar tu fuente de fondue de chocolate

Tu aparato funciona con cualquier tipo de chocolate. Sin embargo, el mejor chocolate para utilizar es el chocolate belga puro, con alto contenido en manteca de cacao. Este chocolate no requiere aceite para funcionar.

Una vez que tengas el chocolate, sigue estos pasos:

- 1) Antes de empezar, busca un lugar estable
- 2) Enchufe el aparato. ¡Listo para empezar! Encienda el calentador. Al mismo tiempo, derrita el chocolate al baño María o en el microondas hasta que adquiera una textura fluida. Si el chocolate es pobre en mantequilla o grasa, añada mantequilla o aceite para obtener una textura fluida.
- 3) Vierta el chocolate derretido en el cuenco de la fondue y encienda el motor: verá cómo el chocolate sube y empieza a fluir.
- 4) Deje que fluya durante 2 minutos y baje la velocidad del motor durante 30 segundos para eliminar cualquier burbuja de aire (que podría dificultar el funcionamiento del motor). Vuelva a encender el motor. Si el chocolate no fluye correctamente, añada un poco de aceite.

Añada únicamente chocolate fluido y caliente; nunca añada líquidos fríos, ya que podrían ralentizar la fluidez del chocolate.

Consumo en modo apagado	P_o	0.00	W
Consumo en modo de espera	P_{SB}	[N/A]	W
Función de gestión de energía	[N/A]		
Tiempo para entrar automáticamente en modo apagado	T_o	[N/A]	Min
Tiempo para entrar automáticamente en modo de espera	T_{SB}	[N/A]	Min

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- **CUIDADO:** O uso indevido pode causar ferimentos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada se ele for deixado sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada antes de trocar acessórios ou aproximar-se de peças que se movem durante o uso.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas afiadas, esvaziar a tigela e durante a limpeza.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo pousada.
- Para obter instruções detalhadas sobre como limpar as superfícies em contato com alimentos, consulte a seção “Limpeza”.



- **CUIDADO, superfície quente.**

- Nunca mergulhe a base do motor na água, nem utilize o aparelho perto de água.
- Nunca utilize esponjas ou panos abrasivos no aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- Nunca coloque na taça da base outros ingredientes que não os previstos.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e durante a limpeza.
- Não coloque a base do motor na máquina de lavar louça.
- Qualquer aparelho com o cabo ou a ficha danificados, ou danificado de qualquer forma, não deve ser utilizado. O aparelho deve ser devolvido ao revendedor.

- O fabricante do aparelho não recomenda a utilização de acessórios que não sejam os fornecidos com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças, isto não é um brinquedo.
- Não recomendado para utilização no exterior.
- Mantenha o aparelho e o cabo afastados de quaisquer superfícies quentes.
- Para evitar choques elétricos, NÃO mergulhe o cabo, a ficha ou qualquer parte da base do motor em água ou outros líquidos.
- Este aparelho não deve ser utilizado para outros fins que não os indicados nas instruções que o acompanham.
- NÃO MANUSEIE O SEM-FIM ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- A ficha tem uma lâmina mais larga do que a outra; para reduzir o risco de choque elétrico, a ficha foi concebida para encaixar numa tomada polarizada apenas de uma forma.
- Não monte o sem-fim ou a torre enquanto o motor estiver a funcionar. Desligue primeiro a unidade; é preferível que esteja desligada da tomada durante a montagem das peças.
- A unidade deve estar nivelada para funcionar corretamente.
- Deve ter-se extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

Introdução

Pode utilizar uma variedade de alimentos, chocolates ou molhos com a sua fonte de fondue de chocolate para criar o sabor que desejar. Pode usar chocolate de leite, chocolate preto ou chocolate branco. Para mergulhar morangos, marshmallows, fatias de maçã, bolachas, bolas de gelado, amendoins, etc., adicione licores para obter sabores específicos.

Pode usar queijo! Mergulhe uvas, maçãs, pães, bolachas salgadas, pretzels, etc. Para usar queijo, basta prepará-lo como para um fondue normal, diluindo-o com vinho branco ou natas para mantê-lo líquido, permitindo que escorra pela torre — embora o queijo em pó também funcione bem.

Os molhos de churrasco funcionam muito bem! Use o seu molho favorito e tenha cubos de frango e cubos de porco preparados para mergulhar. Use vinho, licor ou outros líquidos para diluir o molho se estiver muito espesso.

Instruções

A fonte de fondue de chocolate é fácil de usar, basta seguir estas instruções simples.

A sua fonte de fondue de chocolate requer pouca montagem. Limpe a taça da base com um pano húmido e seque-a. Retire e lave o sem-fim e a torre em água morna com sabão, enxague e seque.

Após a limpeza, volte a colocar o sem-fim na base, certificando-se de que está bem fixo, alinhando a abertura na parte inferior do sem-fim com o pino da base do motor. Certifique-se de que está bem fixo e bloqueado na sua posição.

Certifique-se de que a torre está encaixada corretamente nos suportes da base.

Utilização da sua fonte de fondue de chocolate

O seu aparelho funciona com qualquer tipo de chocolate. No entanto, o melhor chocolate a utilizar é o chocolate belga puro, com elevado teor de manteiga de cacau. Este chocolate não requer óleo para funcionar.

Assim que tiver o chocolate, siga os passos:

- 1) Antes de começar, encontre um local estável
- 2) Ligue o aparelho à corrente. Pronto para começar! Ligue o aquecedor. Ao mesmo tempo, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas até que o chocolate adquira uma textura fluida. Se o chocolate for pobre em manteiga/gordura, adicione manteiga ou óleo para obter uma textura fluida.
- 3) Deite o chocolate derretido na taça do fondue e ligue o motor: verá como o chocolate sobe e começa a fluir.
- 4) Deixe fluir durante 2 minutos e desligue o motor por 30 segundos para eliminar qualquer bolsa de ar (que possa dificultar o funcionamento do motor). Ligue novamente o motor. Se o chocolate não estiver a fluir corretamente, adicione um pouco de óleo.

Adicione apenas chocolate derretido e quente, nunca adicione líquidos frios, pois isso pode diminuir a fluidez do chocolate.

Consumo em modo desligado	P_o	0.00	W
Consumo em modo de espera	P_{SB}	[N/A]	W
Função de gestão de energia	[N/A]		
Tempo para entrar automaticamente no modo desligado	T_o	[N/A]	Min
Tempo para entrar automaticamente no modo de espera	T_{SB}	[N/A]	Min

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano stati istruiti o sorvegliati sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che esso comporta.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni, salvo che siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Gli apparecchi non sono destinati ad essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone qualificate in modo simile, al fine di evitare pericoli.
- **ATTENZIONE:** un uso improprio può causare lesioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, si svuota la ciotola e durante la pulizia.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, quali:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Per informazioni dettagliate sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione "Pulizia".



ATTENZIONE, superficie calda.

- Non immergere mai la base del motore in acqua, né utilizzarla in prossimità di acqua.
- Non utilizzare mai spugne o panni abrasivi sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non inserire mai nella ciotola della base nulla che non siano gli ingredienti previsti.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e durante la pulizia.
- Non mettere la base del motore in lavastoviglie.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio presenta danni di qualsiasi tipo. L'apparecchio deve essere restituito al rivenditore.

- Il produttore dell'apparecchio sconsiglia l'uso di accessori diversi da quelli forniti con l'unità.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini, questo non è un giocattolo.
- Non raccomandato per l'uso all'aperto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo lontani da superfici calde.
- Per prevenire rischi elettrici, NON immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte della base del motore in acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli indicati nelle istruzioni allegate.
- NON MANEGGIARE LA COTILIA QUANDO È IN FUNZIONE.
- La spina presenta una lama più larga dell'altra; per ridurre il rischio di scossa elettrica, la spina è progettata per inserirsi in una presa polarizzata in un solo modo.
- Non montare la coclea o la torre mentre il motore è in funzione. Spegnerlo prima l'unità; è preferibile scollegarla dalla presa durante il montaggio dei componenti.
- L'unità deve essere in piano per funzionare correttamente.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.

Introduzione

Puoi utilizzare una grande varietà di alimenti, cioccolatini o salse con la tua fontana per fonduta di cioccolato per creare il gusto che desideri. Puoi usare cioccolato al latte, cioccolato fondente o cioccolato bianco. Per intingere fragole, marshmallow, spicchi di mela, biscotti, palline di gelato, noccioline, ecc., aggiungi dei liquori per ottenere sapori particolari.

Puoi usare il formaggio! Intingi uva, mele, pane, cracker, salatini, ecc. Per utilizzare il formaggio, basta prepararlo come per una normale fonduta, diluendolo con vino bianco o panna per mantenerlo liquido e consentirgli di scorrere attraverso la torre, anche se il formaggio in polvere può funzionare bene lo stesso.

Anche le salse barbecue funzionano bene! Usa la tua salsa preferita e prepara cubetti di pollo o di maiale da intingere. Usa vino, liquore o altri liquidi per diluire la salsa se è troppo densa.

Istruzioni

La fontana per fonduta di cioccolato è facile da usare, basta seguire queste semplici istruzioni.

La vostra fontana per fonduta di cioccolato richiede un montaggio minimo. Pulite la ciotola della base con un panno umido e asciugatela. Rimuovete e lavate la coclea e la torre in acqua calda e sapone, risciacquate e asciugate.

Dopo la pulizia, rimettete la coclea nella base assicurandovi che sia ben fissata, allineando l'apertura sul fondo della coclea al perno della base del motore. Assicuratevi che sia fissata e bloccata in posizione.

Assicurarsi che la torre sia montata correttamente sui supporti della base.

Come utilizzare la fontana per fonduta di cioccolato

L'apparecchio funziona con qualsiasi tipo di cioccolato. Tuttavia, il cioccolato migliore da utilizzare è il cioccolato belga puro, ad alto contenuto di burro di cacao. Questo cioccolato non richiede l'aggiunta di olio per funzionare.

Una volta preparato il cioccolato, seguire questi passaggi:

- 1) Prima di iniziare, trovare un posto stabile
- 2) Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Pronti per iniziare! Accendere il riscaldatore. Contemporaneamente, sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde fino a quando non acquisisce una consistenza fluida. Se il cioccolato è povero di burro/grasso, aggiungere burro o olio per ottenere una consistenza fluida.
- 3) Versare il cioccolato fuso nella ciotola della fonduta e accendere il motore: vedrete come il cioccolato sale e inizia a scorrere.
- 4) Lasciarlo scorrere per 2 minuti e abbassare la velocità del motore per 30 secondi per eliminare eventuali bolle d'aria (che potrebbero ostacolare il funzionamento del motore). Riaccendere il motore. Se il cioccolato non scorre correttamente, versare un po' d'olio.

Aggiungere solo cioccolato fuso e caldo, non aggiungere mai liquidi freddi poiché potrebbero rallentare la fluidità del cioccolato.

Potenza in modalità spenta	P_o	0.00	W
Potenza in modalità standby	P_{SB}	[N/A]	W
Funzione di gestione dell'alimentazione	[N/A]		
Tempo di attivazione automatica della modalità spenta	T_o	[N/A]	Min
Tempo di attivazione automatica della modalità standby	T_{SB}	[N/A]	Min

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Păstrați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Aparatele nu sunt destinate să fie operate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- **ATENȚIE:** Utilizarea necorespunzătoare poate provoca leziuni.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile care se mișcă în timpul utilizării.
- Aveți grijă când manipulați lamele ascuțite, când goliți vasul și în timpul curățării.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, cum ar fi:
 - bucătării pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pensiune.
- Pentru instrucțiuni detaliate privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele, consultați secțiunea „Curățare”.



ATENȚIE, suprafață fierbinte.

- Nu scufundați niciodată baza motorului în apă și nu folosiți aparatul în apropierea apei.
- Nu folosiți niciodată bureți sau cârpe abrazive pe aparat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Nu introduceți în bolul de bază altceva decât ingredientele prevăzute.
- Deconectați aparatul de la priză când nu îl folosiți și când îl curățați.
- Nu introduceți baza motorului în mașina de spălat vase.
- Orice aparat cu cablul sau ștecherul deteriorat sau avariat în orice fel nu trebuie utilizat. Aparatul trebuie returnat distribuitorului.
- Producătorul aparatului nu recomandă utilizarea altor accesorii decât cele furnizate împreună cu aparatul.

- A se ține la îndemâna copiilor, acesta nu este o jucărie.
- Nu se recomandă utilizarea în aer liber.
- Țineți aparatul și cablul departe de orice suprafețe fierbinți.
- Pentru a preveni accidentele electrice, NU scufundați cablul, ștecherul sau orice parte a bazei motorului în apă sau alte lichide.
- Acest aparat nu trebuie utilizat în alte scopuri decât cele menționate în instrucțiunile care însoțesc acest aparat.
- **NU MANIPULAȚI ȘURUBUL FĂRĂ MOTOR.**
- Ștecherul are o lamă mai lată decât cealaltă; pentru a reduce riscul de electrocutare, ștecherul este conceput să se potrivească într-o priză polarizată într-un singur sens.
- Nu asamblați melcul sau turnul în timp ce motorul funcționează. Opriti mai întâi aparatul; este de preferat să fie deconectat de la priză în timpul asamblării pieselor.
- Aparatul trebuie să fie nivelat pentru a funcționa corect.
- Trebuie să se acorde o atenție deosebită atunci când se mută un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.

Introducere

Puteți folosi o varietate de alimente, ciocolată sau sosuri împreună cu fântâna de fondue de ciocolată pentru a crea gustul dorit. Puteți folosi ciocolată cu lapte, ciocolată neagră sau ciocolată albă. Pentru a înmuia căpșuni, bezele, feli de măr, biscuiți, bile de înghețată, alune etc., adăugați lichioruri pentru a obține arome specifice.

Puteți folosi brânză! Înmuiați struguri, mere, pâine, biscuiți, covrigei etc. Pentru a folosi brânză, trebuie doar să o pregătiți ca pentru o oală obișnuită de fondue, diluând-o cu vin alb sau smântână pentru a o menține lichidă, permițându-i să curgă prin turn – deși brânza pudră poate funcționa la fel de bine.

Sosurile pentru grătar funcționează foarte bine! Folosiți sosul preferat și pregătiți cuburi de pui și de porc pentru a le înmuia. Folosiți vin, lichior sau alte lichide pentru a dilua sosul dacă este prea gros.

Instrucțiuni

Fântâna de fondue de ciocolată este ușor de utilizat, trebuie doar să urmați aceste instrucțiuni simple.

Fântâna de fondue de ciocolată necesită puțină asamblare. Ștergeți vasul de bază cu o cârpă umedă și uscați-l. Scoateți și spălați melcul și turnul în apă caldă cu săpun, clătiți-le, apoi uscați-le.

După curățare, puneți melcul înapoi în bază, asigurându-vă că este fixat bine, aliniind orificiul de la baza melcului cu știftul bazei motorului. Asigurați-vă că este fixat și blocat în poziție.

Asigurați-vă că turnul este montat corect pe stâlpii din bază.

Utilizarea fântânii de fondue de ciocolată

Aparatul dvs. va funcționa cu orice tip de ciocolată. Cu toate acestea, cea mai bună ciocolată de utilizat este ciocolata belgiană pură, cu un conținut ridicat de unt de cacao. Această ciocolată nu necesită ulei pentru a funcționa.

Odată ce ați obținut ciocolata, urmați pașii:

- 1) Înainte de a începe, găsiți un loc stabil
- 2) Conectați aparatul la priză. Gata de pornire! Porniți încălzitorul. În același timp, topiți ciocolata folosind un bain-marie sau la cuptorul cu microunde până când ciocolata capătă o textură fluidă. Dacă ciocolata are un conținut redus de unt/grăsime, adăugați unt sau ulei pentru a obține o textură fluidă.
- 3) Turnați ciocolata topită în vasul de fondue și porniți motorul: veți vedea cum ciocolata urcă și începe să curgă.
- 4) Lăsați-o să curgă timp de 2 minute și opriți motorul timp de 30 de secunde pentru a elimina eventualele bule de aer (care ar putea îngreuna funcționarea motorului).
Porniți din nou motorul. Dacă ciocolata nu curge corect, turnați puțin ulei.

Adăugați numai ciocolată lichidă și fierbinte, nu adăugați niciodată lichide reci, deoarece acestea ar putea încetini fluiditatea ciocolatei.

Consum în modul oprit	P_o	0.00	W
Consum în modul standby	P_{SB}	[N/A]	W
Funcție de gestionare a energiei	[N/A]		
Timpul până la intrarea automată în modul oprit	T_o	[N/A]	Min
Timpul până la intrarea automată în modul standby	T_{SB}	[N/A]	Min

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK Ltd

1 Northampton Cross Logistics Park

Northampton Cross Road

Northampton

NN4 9FH

MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

Importador/Fabricante/REP:

Spanish Aosom, S.L.

C/ Roc Gros, N° 15. 08550, Els Hostalets de Balenyà, Spain.

B66295775

atencioncliente@aosom.es

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par/Fabricant/REP:

MH France

2,rue Maurice Hartmann

92130Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma d vida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto s o os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENY 

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H  S 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-87408465



service@aosom.de

Importeur/Hersteller/REP:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti. I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/Produttore/REP:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.1.: 08567220960

FATTO IN CINA



FR

Cet appareil,
ses accessoires,
cordons et batteries
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Aosom