MARQUE: TEAM

REFERENCE: TKG CHM 1000R NYC

CODIC: 42898846

NOTICE

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

TEAM KALORIK

Schokoladenbrunnen

Chocolate Fountain

Fontaine de chocolat

Chocoladefontein

Fuente de chocolate

Fonte de chocolate

CE

I/B Version
100831

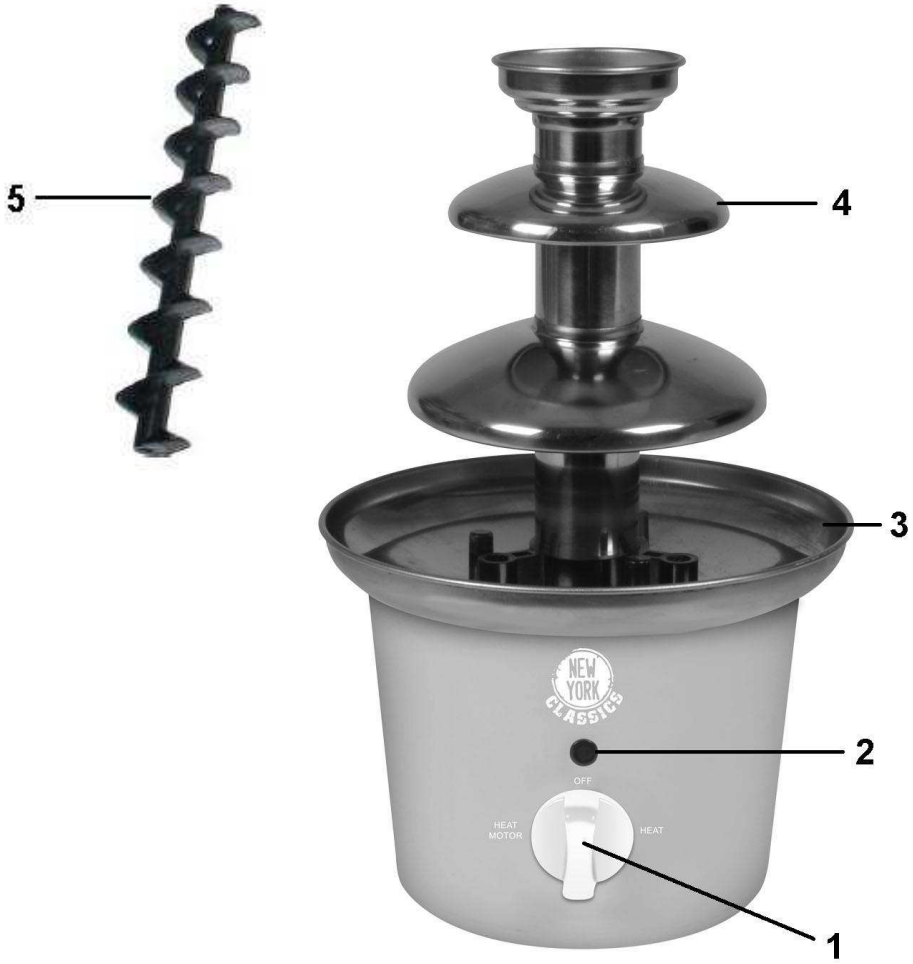
TKG CHM 1000

230V~ 50Hz 85W

Front cover page (first page)

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

D
1. Schalter
2. Kontrolllampe
3. Schüssel
4. Turm
5. Schneckenpumpe

GB
1. Switch
2. Pilot light
3. Bowl
4. Tower
5. Auger (screw pump)

FR
1. Interrupteur
2. Témoin lumineux de fonctionnement
3. Cuve
4. Tour
5. Vis sans fin

NL
1. Schakelaar
2. Controlelampje
3. Schaal
4. Toren
5. Spiraalvormige schroef

SP
1. Interruptor
2. Testigo luminoso de funcionamiento
3. Depósito
4. Parte superior
5. Barrena

P
1. Interruptor
2. Sinalizador luminoso de funcionamento
3. Taça
4. Torre
5. Broca (Parafuso)

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.
***Important**: Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.*
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
- N'utilisez l'appareil que pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation et plus spécifiquement lorsque vous le laissez sans surveillance ou lorsque vous effectuez les opérations de montage, démontage et nettoyage.
- Ne faites pas fonctionner la vis sans fin de l'appareil sans chocolat fondu dans la cuve. Le chocolat agit comme un lubrifiant pour la vis sans fin et la partie supérieure. Si le moteur est allumé sans le chocolat, ceci pourrait endommager l'appareil.
- Ne mettez rien d'autre que les ingrédients prévus dans la cuve de la base.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec de la nourriture.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Assurez-vous de ne pas toucher ces parties afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit.
- Evitez de toucher les pièces mobiles. Ne manipulez pas la vis sans fin lorsque celle-ci est en mouvement.
- Ne montez pas la vis sans fin ou la tour quand le moteur est en marche. Eteignez l'appareil et débranchez-le avant de monter/démonter des pièces.
- Gardez vos mains et tout autre objet étranger hors de la fontaine lors du fonctionnement.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Vérifiez régulièrement s'il n'y a pas de gros morceaux de fruit, etc. qui sont tombés dans la cuve de la base car ceux-ci boucheront la base de la tour. Le chocolat ne s'écoulera pas comme il faut.
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

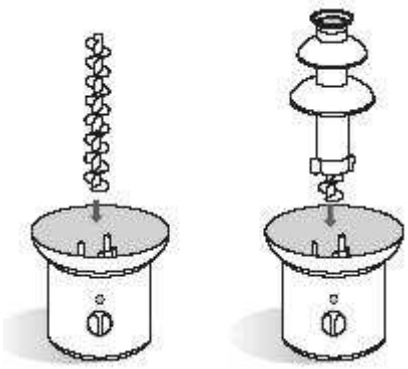
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que la rallonge ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'elle ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages et essuyez la cuve de la base à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis séchez la cuve. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans le bloc moteur.
- Nettoyez la vis sans fin et la tour à l'eau savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

MONTAGE

Assurez-vous que l'interrupteur est en position arrêt ("OFF") et que la fiche est débranchée de la prise de courant avant d'assembler l'appareil.
N'essayez jamais de mettre la vis sans fin ou la tour sur la base quand le moteur est en fonctionnement.
Pour monter l'appareil, mettez la vis sans fin sur l'axe métallique au centre de la cuve, et mettez la tour au-dessus de la vis sans fin, en vous assurant que les trois tiges au centre de la cuve s'encastrent dans les trois ouvertures en bas de la tour.



Pour un fonctionnement correct, la surface sur laquelle vous mettez l'appareil doit être plate et ferme.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Attention: si la surface sur laquelle vous déposez la fontaine n'est pas bien parfaitement horizontale, le chocolat ne s'écoulera pas de la même manière dans toutes les directions et donc vous n'obtiendrez pas une belle fontaine.

UTILISATION DE LA FONTAINE DE CHOCOLAT

Cette fontaine peut servir avec différents types de chocolat ou de sauces. Selon votre goût personnel, vous pouvez utiliser du chocolat au lait, du chocolat noir, du chocolat blanc etc. Pour votre préparation vous pouvez soit utiliser du chocolat spécial pour fontaine de chocolat, soit du chocolat normal que vous coupez en petits morceaux. Selon le type de chocolat utilisé, la quantité d'huile nécessaire peut varier du simple au double.

- Une fois l'appareil monté correctement, branchez la fiche dans une prise de courant.
- Tournez l'interrupteur vers la position "HEAT" pour activer la fonction de chauffe. Le témoin lumineux s'allume, vous indiquant que l'appareil chauffe.
- Laissez chauffer l'appareil pendant au moins 3 à 5 minutes avant de verser le chocolat fondu.
- En attendant, préparez le chocolat comme suit:

Combinez 1,7 livre / 0,8kg de pépites de chocolat ou de chocolat en morceaux avec 1 tasse de huile de cuisine (par exemple huile de colza) dans une casserole, puis faites fondre la préparation au bain-marie. Remuez régulièrement jusqu'à l'obtention d'un chocolat liquide bien chaud et sans morceaux.
Le chocolat doit être fondu complètement et doit être d'une consistance liquide avant de le verser dans la fontaine. Ceci permettra un écoulement correct du chocolat. Pour contrôler la consistance du chocolat, plongez une grande cuiller dans le chocolat. Le chocolat devrait s'écouler doucement de l'arrière de la cuiller. Si la préparation est trop épaisse, ajoutez plus d'huile. Si elle est trop liquide, ajoutez un peu plus de chocolat.
ATTENTION: le chocolat brûle très facilement; tenez le chocolat à l'œil quand il est en train de fondre.
N'ajoutez jamais de liquides froids ou frais au chocolat fondu dans la fontaine. Ceci perturbera et arrêtera l'écoulement du chocolat.

- Une fois le chocolat complètement fondu et ayant la consistance correcte, versez-le dans la cuve située à la base de la tour.
- Alors tournez l'interrupteur totalement à gauche vers la position "HEAT + MOTOR". Le moteur et la fonction chauffage vont fonctionner en même temps.
- Le chocolat fondu sera attiré sous la tour et remontera par la vis sans fin à travers le niveau de la tour. Le chocolat commencera à couler vers le sommet de la tour et coulera de façon égale sur les côtés de chaque niveau de la tour.
- Vous pouvez maintenant tremper des morceaux de fruit, des guimauves ou de petits gâteaux dans la cascade de chocolat afin de les enrober de chocolat fondu.
- IMPORTANT: L'appareil doit être mis sur une surface plate et ferme pour que le chocolat puisse couler également et correctement. Contrôlez la fontaine régulièrement afin d'éviter que des morceaux de nourriture tombent dans le chocolat. Les aliments perturberaient l'écoulement du chocolat.
- Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, assurez-vous de bien respecter toutes les consignes de nettoyage après chaque utilisation (voir paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN"). Assurez-vous que le chocolat soit enlevé de la tour en la nettoyant à grande eau afin d'éviter l'accumulation de chocolat. N'utilisez pas de détergent abrasif, chiffon abrasif, éponge abrasive, tampon à récurer… pour nettoyer la fontaine.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RECETTES

Votre appareil peut servir comme fontaine de chocolat, mais est aussi approprié pour d'autres ingrédients. Les recettes suivantes vous permettent de vous faire une idée sur ce que vous pouvez faire avec votre appareil, mais il y a bien sûr encore beaucoup d'autres possibilités.

Sirop
Le sirop coulant dans votre fontaine donne une apparence translucide à la fondue.

Ingrédients
- 8 tasses de confiture de pêches
- 2 tasses de sirop parfumé au beurre
- 6 tasses de sirop de maïs léger

Préparation
Laissez mijoter tous les ingrédients dans une casserole séparée à chaleur moyenne pendant environ 5 minutes, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir pendant 10 minutes puis mélangez dans un blender. Passez et laissez refroidir à température ambiante (allongez avec de l'eau chaude si nécessaire).
Quand le mélange est prêt, versez-le dans la fontaine. N'allumez pas la fonction de chauffe au préalable, car cela pourrait épaissir le sirop.

Recette de fondue au chocolat avec Grand Marnier ou Cointreau (en option)
Cette recette de fondue au chocolat peut être utilisé sans le Grand Marnier ou Cointreau, si désiré.

Ingrédients
- 1/3 tasse de crème fraîche
- 8 onces (225g) de chocolat, haché finement
- 3 cuillères à soupe de Grand Marnier ou Cointreau (en option)

Préparation
Faites mijoter la crème dans une casserole à feu vif, puis réduisez la chaleur. Ajoutez le chocolat haché et 1 c. à soupe de Grand Marnier ou Cointreau (en option). Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et enlevez du feu. Ajoutez le Grand Marnier ou Cointreau restant et mélangez. Quand le mélange est prêt, versez-le dans la fontaine.
N'allumez pas la fonction de chauffe au préalable, car cela pourrait épaissir le sirop.
Cette recette de fondue au chocolat est idéale avec des bananes, du gâteau quatre-quarts, des fraises etc.

Caramel
Ingrédients
- 5 tasses de caramel liquide
- 1 tasse d'eau

Préparation
Mélangez le caramel et l'eau dans une casserole sur un feu doux puis transférez à la fontaine. Le caramel épaissit naturellement quand il est chauffé et actionné. Allongez périodiquement d'eau pendant l'utilisation (environ toutes les 45 minutes). Le caramel doit être remué de temps en temps dans la cuve afin d'éviter la formation de bulles d'air.

Suggestion d'aliments à tremper:
pommes, poires, bretzels couverts de chocolat, petits gâteaux

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fromage Nacho

Ingrédients

- 5 tasses de fromage nacho en conserve
- 1 tasse d'eau

Préparation

Commencez avec n'importe quel fromage nacho liquide acheté dans le commerce. De grandes conserves sont disponibles chez beaucoup de grossistes.
Mélangez le fromage et l'eau dans une casserole à chaleur moyenne. Remuez de temps en temps pour atteindre la consistance correcte, puis transférez à la fontaine. Ajoutez plus d'eau au besoin.

Suggestion d'aliments à tremper:
chips tortillas, mini-tacos, gressins, petites saucisses à apéritif

Recette de fondue au café

Ingrédients

- 50cl de café fort (type expresso)
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 200g de sucre en poudre
- 50cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de fécule de maïs

Préparation

Versez le café chaud dans une casserole. Ajoutez les 4 cuillères à soupe de fécule de maïs (préalablement délayée dans un peu de café froid). Ajoutez ensuite le cacao et le sucre. Laissez fondre. Incorporez ensuite la crème tiédie. Une fois le mélange bien homogène, versez le tout dans la cuve de la base.

Suggestion d'aliments à tremper:
brioche, ananas, bananes, amaretti (petits macarons secs aux amandes)

REMARQUE: A cause de la différence de consistance des substances, le rideau des différents types de fondue ne s'écoulera pas toujours comme c'est le cas pour le chocolat.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Tournez toujours l'interrupteur vers la position arrêt "OFF", débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Une fois les pièces complètement refroidies, enlevez soigneusement la tour et la vis sans fin de la base et essuyez tout le chocolat restant à l'aide de serviettes en papier.
- Lavez la tour et la vis sans fin soigneusement à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez soigneusement.
- Videz la cuve et enlevez autant de chocolat restant que possible à l'aide de serviettes en papier. Utilisez une éponge ou un chiffon non-abrasif légèrement humide pour vider le chocolat restant et pour nettoyer la cuve.
- NE VERSEZ PAS L'EXCES DE CHOCOLAT DANS LA TOILETTE, DANS UN BROYEUR D'ORDURES OU DANS L'EGOUTTOIR D'UN EVIER. VERSEZ-LE DANS UN EMBALLAGE A JETER ET JETEZ-LE DANS LES ORDURES.
- Essuyez la cuve de la base à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis séchez la cuve. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans le bloc moteur.
- Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne placez aucune pièce de votre appareil au lave-vaisselle.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause possible	Solution possible
Aucun écoulement de chocolat.	Absence de la vis sans fin.	Retirez la tour et mettez la vis sans fin en place.
	Le chocolat est trop liquide.	N'utilisez pas de chocolat/préparation trop liquide.
Le chocolat se fige / l'écoulement est stoppé.	Le chocolat est trop épais.	N'utilisez jamais de chocolat pur qui fige à température ambiante.
	L'appareil est placé dans un courant d'air.	Ne placez jamais l'appareil dans une pièce trop froide ou dans un courant d'air.
Le chocolat ne coule pas de façon égale ou tombe goutte à goutte.	La surface n'est pas plate.	Mettez l'appareil sur une surface plate.
Le chocolat est trop épais.	Pas assez d'huile.	Ajoutez de l'huile végétale afin de rendre la préparation un peu plus liquide.
L'écoulement de chocolat n'est pas régulier / est saccadé.	Obturation à la base de la tour: il y a des morceaux de nourriture autour de la base de la tour.	Placez l'interrupteur sur la position "OFF" et retirez soigneusement les aliments qui sont coincés en bas de la tour.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

TKG CHM 1000

Deutsch	*4*
English	*10*
Français	*16*
Nederlands	*22*
Español	*28*
Português	*34*

TEAM KALORIK

Back cover page (last page)