

CADBURY RANGE OF HOME PRODUCTS - UNDER LICENSE BY GILES & POSNER

GAMME DE PRODUITS CADBURY À USAGE DOMESTIQUE –
AVEC L'AUTORISATION DE GILES & POSNER



CHOCOLATE FOUNTAIN
FONTAINE À CHOCOLAT



CHOCOLATE DRINKS MAKER
CHOCOLATIÈRE



DARK FONDUE CHOCOLATE 450 g
CHOCOLAT NOIR POUR FONDUE 450 g



MILK FONDUE CHOCOLATE 450 g
CHOCOLAT AU LAIT POUR FONDUE 450 g



*TM / MC / CADBURY UK LIMITED / LIC.USE / SOUS LIC / IMPORTED BY / IMPORTÉ PAR / GILES AND POSNER LTD, UNIT 11, ORBITAL 25 BUSINESS PARK, DWIGHT ROAD, WATFORD, WD18 9DA, UK.

QUESTIONS?CALL/COMPOSERLE:1-866-782-3267MONDAYTOFRIDAY9A.M.TO6P.M.EST/LUNDIAUVENDREDI9HÀ18HHNE

Cadbury

CHOCOLATE
Fountain
Fontaine
À CHOCOLAT

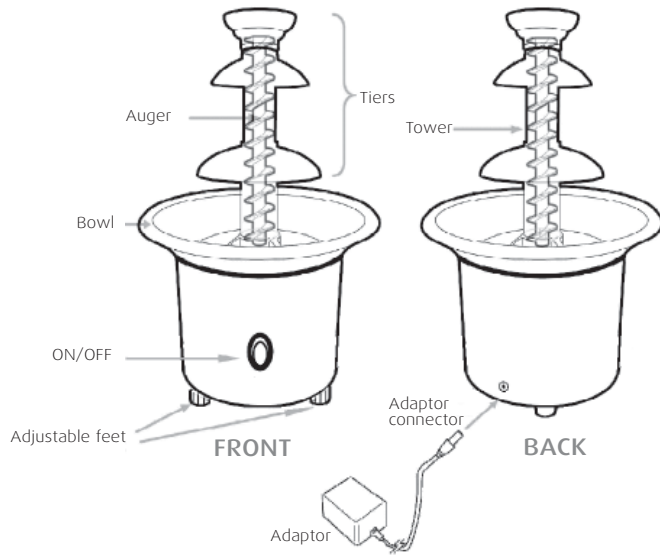


USER GUIDE
GUIDE DE
L'UTILISATEUR



Introducing your Fountain

To start, here's what you'll find in the box and how they fit together.

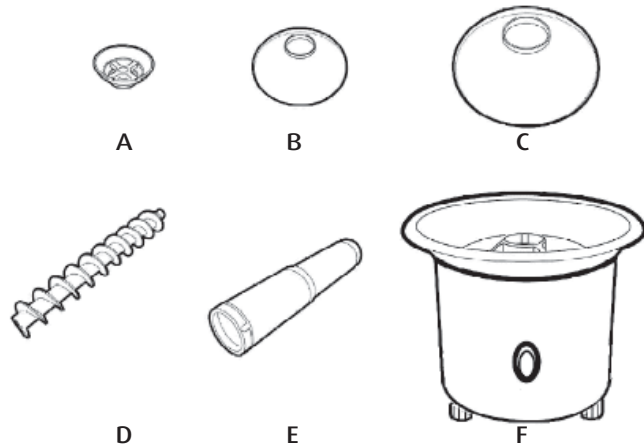


Specifications:

- Height: 320mm
- Width: 180mm
- Weight: 1.36 kg
- Capacity: 450 g melted chocolate
- Electrical:
- Volts: AC120V-60Hz
- Amps: 1600mA
- Watts: 19W
- Compact

Assembling parts:

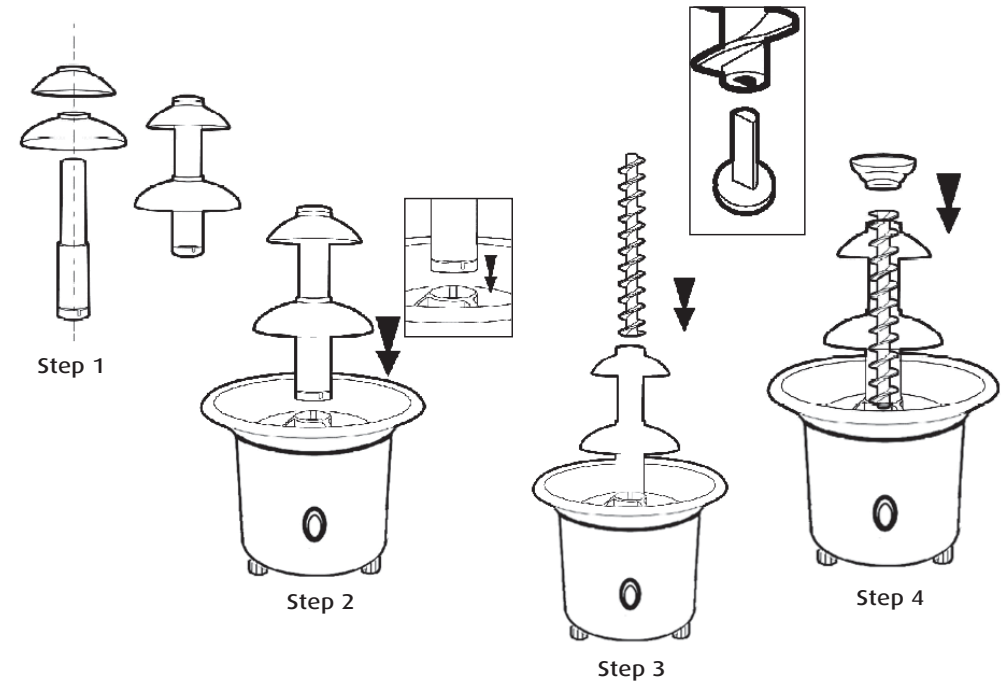
- A: Top tier
- B: Middle tier
- C: Bottom tier
- D: Auger
- E: Tower
- F: Motor base



First things first: Assembling your Fountain

Your Fountain is easy to assemble.

- Step 1:** Place the two tiers (B & C) on the Tower (E). The Largest Tier (C) should be in the lowest position, followed by the Middle Tier (B).
- Step 2:** Insert the Tower onto the connector on top of the main Motor base unit (F).
- Step 3:** When placing the Auger (D) on the main Motor base, make sure the Auger fits into the semi-circle notched spot.
- Step 4:** The Top Tier (A) should be fitted last. Your chocolate Fountain is now ready for use.



Getting ready to eat

Wash all parts as instructed in the How to Clean and Care for your Fountain section on page 5.

Place the Fountain on a flat and stable surface within reach of an electrical outlet or extension cord. The Fountain must be completely level to work properly so adjust the small feet on the base as you need to.

PREPARING THE CHOCOLATE

Now it's time to get the chocolate ready. It needs to be melted before you place it in the Fountain bowl. The quickest and simplest way to do this is in a microwave but you can also melt your chocolate on the stove. A maximum 450 g and minimum 400 g of chocolate is recommended for use in the Cadbury* Fountain to produce the best cascading effects. This is a generous serving for up to 6 people.

MICROWAVE

If you're using Cadbury* Fondue Chocolate in microwaveable pouches, simply follow the instructions on the pack.

If you're using another brand of chocolate, break it into pieces and place it in a bowl in the microwave. Heat it for 1 minute on Medium power and then stir. Return it to the microwave for an additional minute and then check it again until completely melted. The chocolate must be completely melted and of a thin consistency that flows easily off a spoon. You may also need to add some vegetable oil to your chosen chocolate to improve its flowing quality.

STOVE

Place the chocolate in a heat-resistant bowl. Stand the bowl in a large saucepan of hot water on the stove over a low heat. Stir the chocolate constantly until it's completely melted, taking care not to let it stick or burn.

It's important not to add water or any water-based liquids to your chocolate as this will make it harden and stop the flow.

ADDING THE CHOCOLATE TO YOUR FOUNTAIN

Connect the adaptor to the Fountain base and adaptor to a power source. Get your choice of dipping foods ready around the base. Pour your melted chocolate into the centre of the Fountain bowl at the bottom of the tier system. Switch ON the Chocolate Fountain. The spiral drive inside will draw the chocolate up to the top – and then the enticing chocolate cascades will start to flow over the tiers with its irresistible warm chocolate aroma.

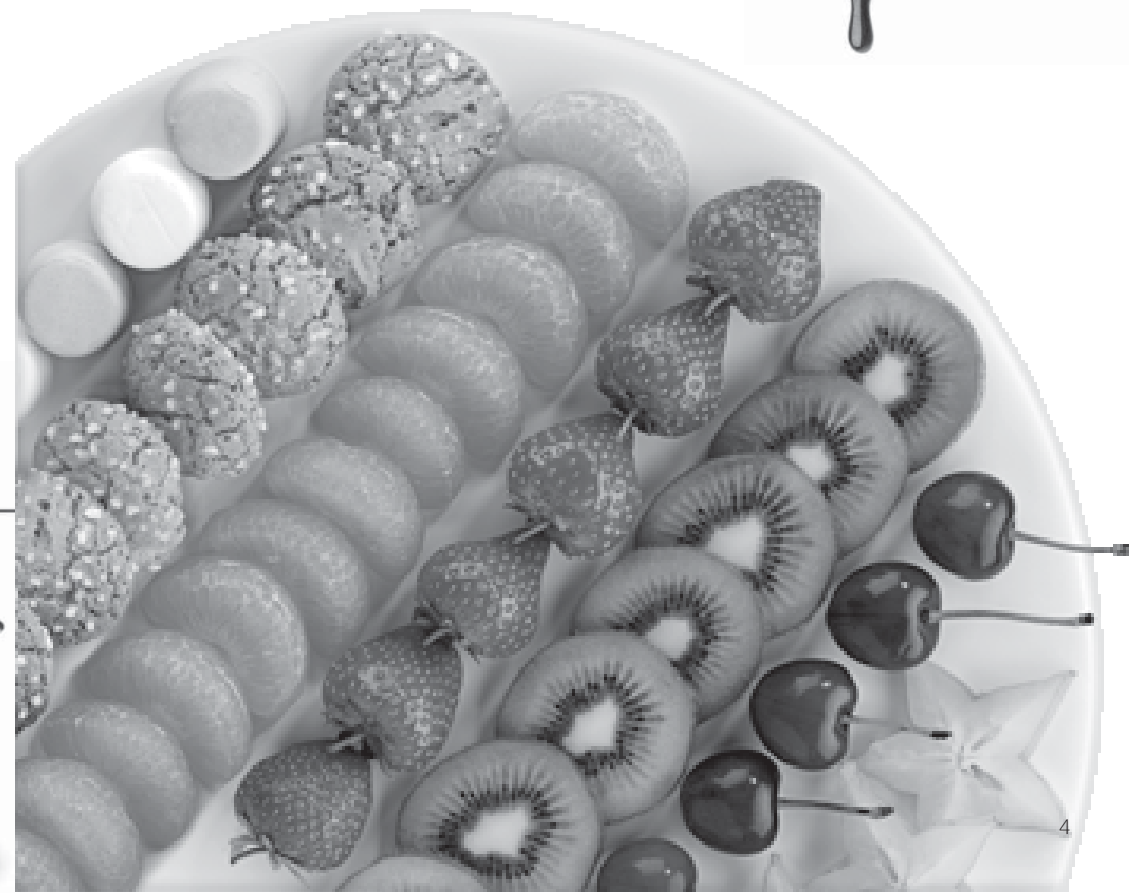


Some dipping ideas to inspire you

DIPPING IDEAS FOR CHOCOLATE

Try:

- Marshmallows and pieces of fudge
- Whole fruits – such as strawberries and cherries
- Sliced fruits – such as mango, apple and orange segments
- Cookies and biscotti
- Profiteroles



How to clean and care for your Fountain

Your Fountain is designed to be easy to use and easy to clean and care for too. Always switch off your Fountain and unplug it before cleaning.

Start by pouring away any remaining liquid chocolate from the bowl. It's important to put it into a plastic bag or another disposable container and then place in the garbage. Never pour the chocolate into a drain or the toilet. It could cause blockages as it hardens.

Let the Fountain cool down. Wipe off any remaining chocolate in the bowl and on the sides of the base unit with a damp paper towel or soft cleaning cloth and buff dry. Do not use abrasive sponges or scourers as these will damage the surface.

The base unit of your Fountain contains the electrical components and so it must never be placed in water or in a dishwasher. The spiral drive and the tier system can be safely washed by hand in warm, soapy water. Then rinse and dry with a paper towel or soft cloth.

Troubleshooting

Your Cadbury* Chocolate Fountain is designed for high reliability and trouble-free use. However if you experience a problem, try these simple solutions:

Problem	Possible cause – and solution
Chocolate is dripping, not flowing	Chocolate is too thick. Add a small amount of vegetable oil. Or The Fountain is not level. Check the surface it's standing on. Adjust the base unit's feet as required. Or Make sure there's at least 400 g of melted chocolate in the bowl.
Chocolate is flowing unevenly	The base is not level. Check the surface it's standing on and adjust the feet on the base unit as necessary. The chocolate should also be evenly distributed in the bowl.
Chocolate flow is intermittent or interrupted	Food may be blocking the chocolate flow at the base of the tier system. Remove any pieces found.
Chocolate flow is slow, not reaching the bottom tier	Air may be caught in the spiral drive or tier system. Turn off the Fountain for a few minutes then restart.
Chocolate is too thick to flow	The room temperature may be too low or the Fountain may be in a draft from an open door or window. Thin the chocolate with a little vegetable oil.

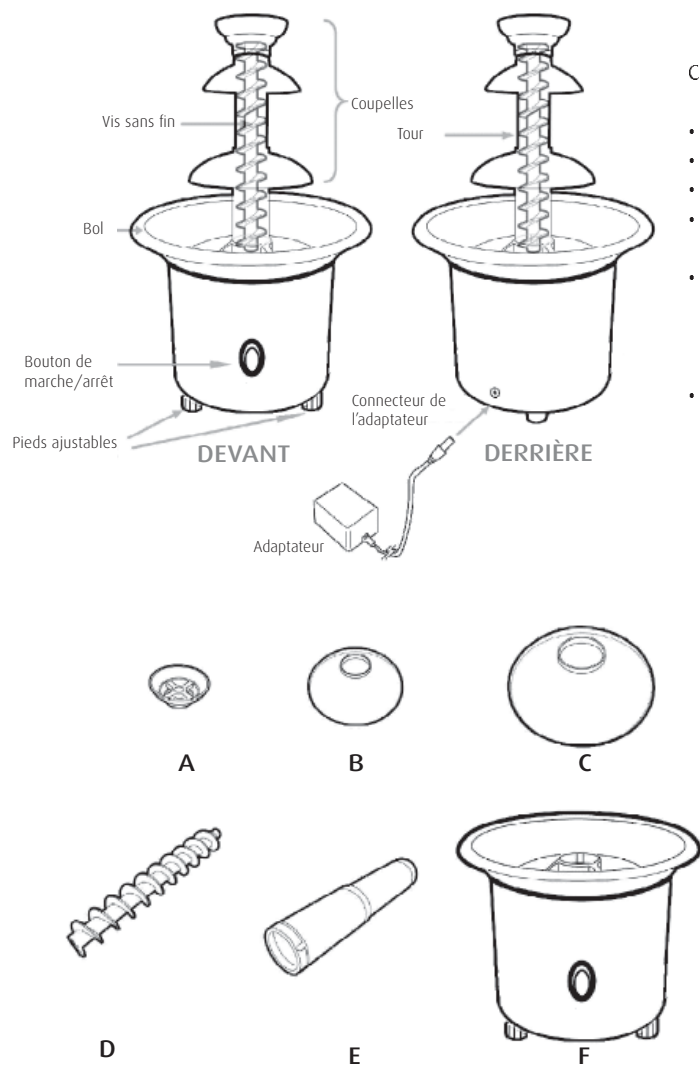
Using your Fountain safely – important

When using your Chocolate Fountain, always follow these common-sense safety rules:

- Read this User Guide first.
- The Fountain must always be level to work properly.
- Keep your fingers and other objects away from the Fountain bowl while it's operating. Check regularly to see if any food has fallen into the bowl as it could cause a blockage.
- Do not use force when dipping food into the bowl.
- Do not leave the Fountain unattended while it's running.
- Do not touch or move the spiral drive while it's working.
- Do not let children use the Fountain without adult supervision.
- Do not move the Fountain while the motor is running.
- Keep the Fountain and its cord away from hot surfaces.
- The Fountain is not recommended for outdoor use.
- Do not use the Fountain for any purpose other than those described in this Guide.
- Do not try to assemble or take apart the tier system or spiral drive when the motor is running. Switch it off and unplug the Fountain first.
- Do not place the base unit or cord in water or any other liquid or in the dishwasher.
- Always switch off and unplug the Fountain before cleaning.
- To reduce the risk of tripping accidents, your Fountain is fitted with a short cord. An extension cord can be used but its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the Fountain.

La fontaine

Voici les pièces que vous trouverez dans l'emballage et la façon de les assembler.



Caractéristiques :

- Hauteur : 320 mm
- Largeur : 180 mm
- Poids : 1,36 kg
- Capacité : 450 g de chocolat fondu
- Caractéristiques électriques :
Tension : AC 120 V – 60 Hz
Intensité de courant : 1 600 mA
Puissance : 19 W
- Compact

Pièces

- A: Première coupelle
- B: Deuxième coupelle
- C: Troisième coupelle
- D: Vis sans fin
- E: Tour
- F: Base comprenant le moteur

Commençons : Montage de la fontaine

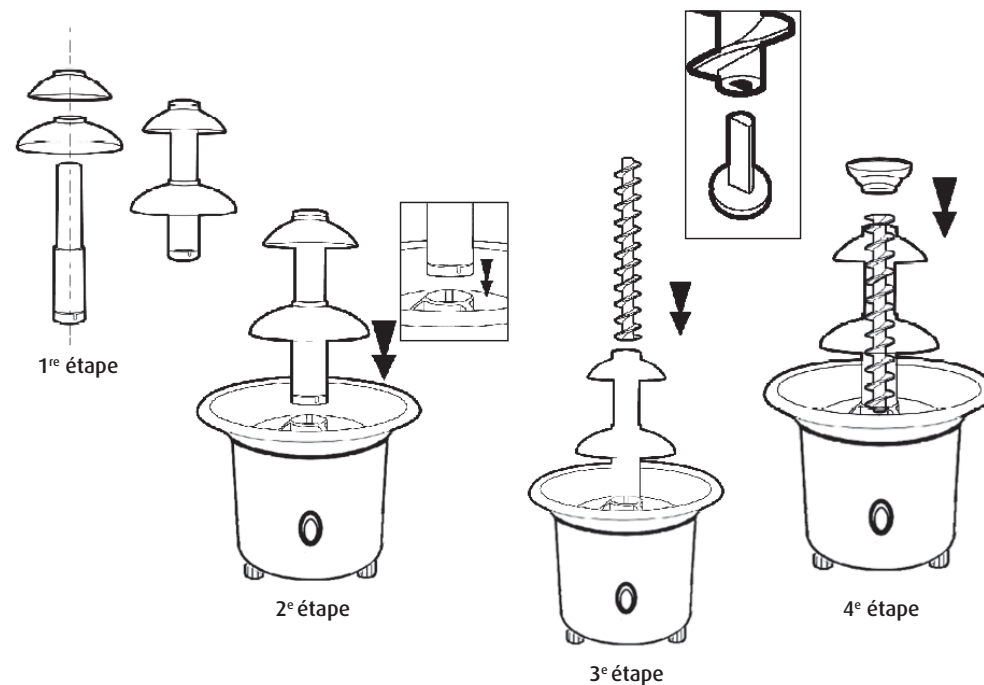
La fontaine est facile à monter

1^{re} étape : Insérez la deuxième et la troisième coupelle (B, C) dans la tour (E). Installez d'abord la troisième coupelle (C), puis la deuxième coupelle (B).

2^e étape : Insérez la tour (E) dans le connecteur de la base (F) comprenant le moteur.

3^e étape : Installez la vis sans fin (D) dans la tour et assurez-vous qu'elle s'insère dans le cran en forme de demi-cercle de la base.

4^e étape : Installez la coupelle du haut (A). La fontaine à chocolat est maintenant prête à être utilisée.



Préparation

Lavez toutes les pièces comme il est indiqué à la page 11 sous la rubrique << Nettoyage et entretien de la fontaine >>.

Placez la fontaine sur une surface plane et stable près d'une prise de courant ou d'une rallonge électrique. La fontaine doit absolument être de niveau pour fonctionner correctement. Ajustez les pieds au besoin.

PRÉPARATION DU CHOCOLAT

Il est maintenant temps de préparer le chocolat. Faites fondre le chocolat avant de verser dans le bol de la fontaine. La façon la plus rapide et la plus simple de faire fondre le chocolat est de le mettre au micro-ondes, mais vous pouvez aussi le faire sur la cuisinière. Pour obtenir une belle cascade dans la fontaine Cadbury*, nous vous recommandons d'utiliser de 400 g à 450 g de chocolat, ni plus ni moins. Cette quantité donne six généreuses portions.

MICRO-ONDES

Si vous utilisez le chocolat pour fondue Cadbury* vendu dans les sacs allant au micro-ondes, suivez le mode de préparation indiqué sur l'emballage.

Si vous utilisez une autre marque de chocolat, brisez le chocolat en morceaux et déposez-le dans un bol. Faites chauffer au micro-ondes à intensité moyenne pendant 1 minute (four de 800 W), puis brassez. Remettez au micro-ondes pendant encore une minute, puis vérifiez de nouveau jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Le chocolat doit être suffisamment liquide pour couler facilement d'une cuillère. Il se peut que vous ayez à ajouter de l'huile végétale au chocolat choisi afin qu'il soit plus coulant.

CUISINIÈRE

Mettez le chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Déposez le bol dans une casserole d'eau chaude et faites fondre à feu doux sur la cuisinière. Brassez le chocolat constamment et jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Assurez-vous que le chocolat ne colle pas et ne brûle pas. L'ajout d'eau ou de liquides à base d'eau fera durcir le chocolat et l'empêchera de couler.

AJOUT DU CHOCOLAT À LA FONTAINE

Branchez l'adaptateur à l'appareil et insérez la fiche dans la prise de courant ou la rallonge. Placez les aliments à tremper autour de la base. Versez le chocolat fondu au centre du bol de la fontaine à la base de la tour. Mettez la fontaine en marche. La vis sans fin portera le chocolat au sommet de la tour. Le chocolat commencera à cascader sur les coupelles et dégagera un arôme irrésistible de chocolat chaud.

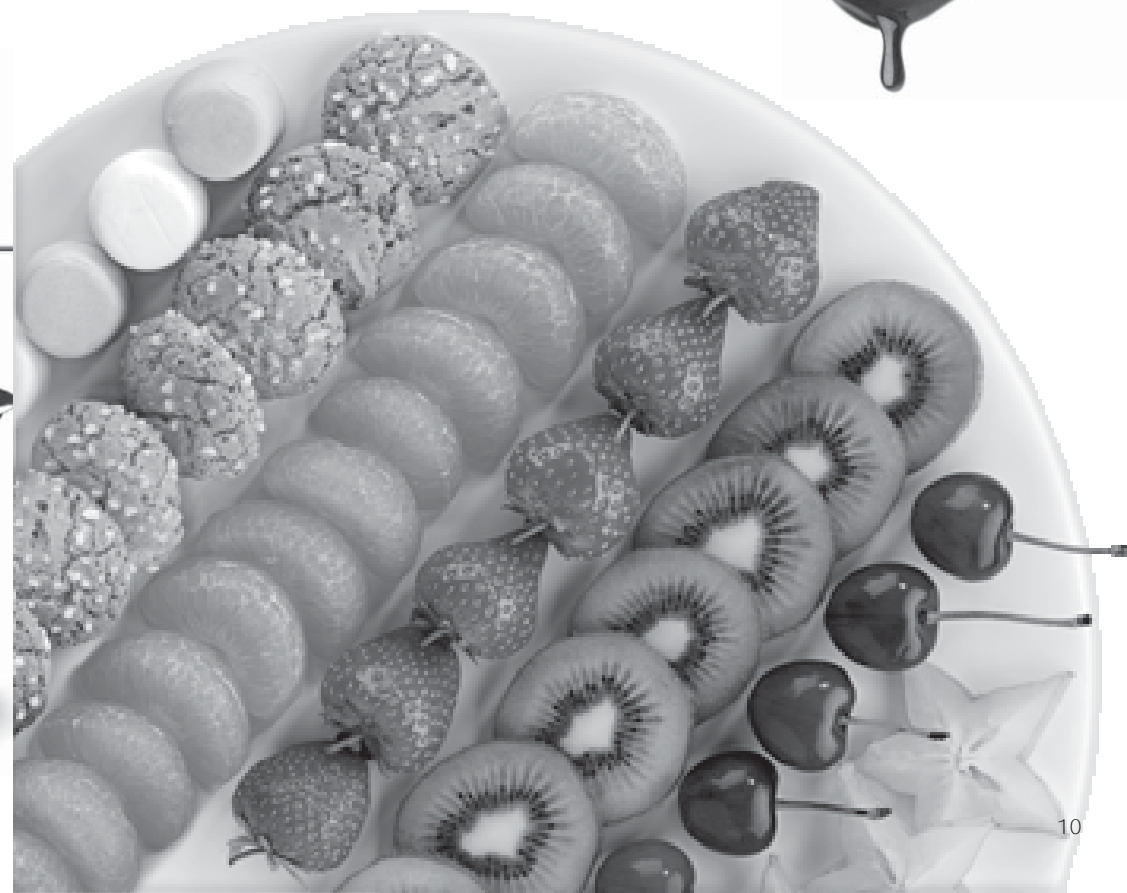


Pour vous inspirer...

SUGGESTIONS D'ALIMENTS À TREMPER DANS LE CHOCOLAT

Essayez des :

- Guimauves et des morceaux de fudge
- Fruits entiers – par exemple, fraises, cerises
- Fruits tranchés – par exemple, mangue, kiwi et segments d'orange
- Biscuits et biscottis
- Profiteroles



Nettoyage et entretien de la fontaine

Grâce à sa conception, cette fontaine s'utilise et se nettoie facilement. Vous devez toujours fermer et débrancher l'appareil avant de le laver.

Videz d'abord toute quantité de chocolat liquide qui reste dans le bol. Versez le chocolat dans un sac de plastique ou dans tout autre contenant jetable, puis jetez-le à la poubelle. Vous ne devez jamais verser le chocolat dans l'évier ou dans la cuvette de la toilette, car, en durcissant, le chocolat pourrait obstruer la tuyauterie.

Laissez refroidir la fontaine. À l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge doux humide, enlevez tout le chocolat qui reste dans le bol et sur les parois de la base, puis séchez. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de tampon à recurer au risque d'endommager la surface.

Puisque la base de l'appareil est dotée de composantes électriques, elle ne doit évidemment pas être plongée dans l'eau ou être mise au lave-vaisselle. Vous pouvez laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse les coupelles, la vis sans fin et la tour. Rincez-les, puis essuyez-les avec un essuie-tout ou avec un linge doux.

GUIDE DE DÉPANNAGE

La fontaine de table Giles & Posner est conçue pour une utilisation fiable et sans problème. Toutefois, si exceptionnellement un problème se présentait, essayez les solutions suivantes :

Problème	Cause possible et solution
Le chocolat dégouline plutôt que de s'écouler.	Le chocolat est trop épais, ajoutez une petite quantité d'huile végétale ou la fontaine n'est pas de niveau, vérifiez la surface sur laquelle est déposée la fontaine, ajustez les pieds au besoin ou assurez-vous qu'il y a au moins 400 g de chocolat fondu dans le bol.
Le chocolat ne s'écoule pas également.	La base n'est pas de niveau. Vérifiez la surface sur laquelle est déposée la fontaine, ajustez les pieds au besoin. Le chocolat doit aussi être distribué également dans le bol.
L'écoulement de chocolat est intermittent ou s'arrête.	Des aliments empêchent peut-être l'écoulement de chocolat à la base de la tour. Retirez tout aliment, le cas échéant.
L'écoulement de chocolat est lent et n'atteint pas la dernière coupelle.	Il y a peut-être de l'air emprisonné entre la vis et la tour ou les coupelles. Fermez l'appareil, attendez quelques minutes, puis remettez-le en marche.
Le chocolat est trop épais pour s'écouler.	La température ambiante est peut-être trop basse ou la fontaine est peut-être dans un courant d'air en raison d'une porte ou d'une fenêtre ouverte. Diluez le chocolat en ajoutant un peu d'huile végétale.

Utilisation de la fontaine en toute sécurité – informations importantes

Lorsque vous utilisez la fontaine, suivez toujours ces simples consignes de sécurité :

- Lisez d'abord le guide de l'utilisateur.
- La fontaine doit toujours être de niveau pour fonctionner correctement.
- Ne mettez pas vos doigts ni d'objets dans le bol de la fontaine lorsqu'elle est en marche. Assurez-vous régulièrement qu'il n'y a pas d'aliments dans le bol qui pourraient causer un blocage.
- Trempez délicatement les aliments dans le bol.
- Ne laissez pas la fontaine sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Ne touchez pas à la vis sans fin ni à la tour lorsque la fontaine est en marche.
- Ne laissez pas les enfants utiliser la fontaine sans surveillance.
- Ne déplacez pas la fontaine quand le moteur est en marche.
- Ne déposez pas la fontaine ni le cordon d'alimentation sur une surface chaude.
- N'utilisez pas la fontaine à l'extérieur.
- N'utilisez la fontaine que pour les fins décrites dans ce guide.
- Ne montez et ne démontez pas les coupelles, la tour ou la vis sans fin quand le moteur est en marche. Fermez l'appareil et débranchez-le d'abord.
- Ne plongez pas la base ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne les mettez pas au lave-vaisselle.
- Fermez et débranchez toujours la fontaine avant de la laver.
- Afin de prévenir le risque de chute, la fontaine est munie d'un court cordon d'alimentation. On peut évidemment utiliser une rallonge, mais ses caractéristiques électriques doivent être au moins aussi élevées que celles de la fontaine, soit 325 W, 120 V, 60 Hz, 1,46 A.
- N'utilisez pas la fontaine si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Si la fontaine est toujours sous garantie, retournez-la au détaillant chez lequel vous l'avez achetée en suivant les directives indiquées à la page 14.

Your 12-month warranty. Keep this safe with your receipt.

Your Fountain is designed for reliability and trouble-free use. It's guaranteed by Giles & Posner Limited for 12 months from the date of purchase against mechanical and electrical defects as long as you've used it purely for your own domestic use, following the instructions in this Guide using a suitable electrical source and you haven't dismantled, interfered with it or damaged it. Take a few moments to fill in your Fountain's details here so you have a reference of your warranty's start date. Then, attach your receipt to this page and keep it somewhere safe for future reference, if needed.

What to do if your Fountain develops a problem during the warranty period

If you bought it from a retailer:

Please return it to the retailer with your receipt to inquire about a replacement.

If you bought it by mail order or online from another company:

Please contact the mail order company or go to the site you bought it from to inquire about how to return your Fountain for a replacement.

Unwanted purchase? Here's how to return it:

Contact the retailer you bought the Fountain from to check their return policy and follow their instructions.

Cadbury* Chocolate Fountain

Purchased from:

Date of purchase:

Garantie de 12 mois. À conserver avec le reçu

La fontaine est conçue pour une utilisation fiable et sans problème. La garantie de douze mois par Giles & Posner Limited, qui entre en vigueur à la date d'achat, couvre tout défaut mécanique ou électrique pourvu que la fontaine ait été réservée à un usage domestique personnel, qu'elle ait été utilisée selon les directives contenues dans ce guide avec une source de courant appropriée et qu'elle n'ait pas été désassemblée, modifiée ou endommagée. Prenez quelques instants pour inscrire les renseignements demandés ci-dessous, vous aurez ainsi en dossier la date d'entrée en vigueur de la garantie. Agrafez ensuite le reçu à cette page et rangez le tout dans un endroit sûr pour consultation ultérieure, au besoin.

Que faire en cas de problème durant la période de garantie?

Si la fontaine a été achetée chez un détaillant :

Veillez rapporter la fontaine et le reçu chez le détaillant aux fins de remplacement.

Si la fontaine a été commandée auprès d'une autre compagnie par la poste ou en ligne :

Veillez contacter la compagnie de commande postale ou visiter le site web où vous avez acheté l'appareil pour connaître les directives relatives à son retour et à son remplacement.

Des regrets? Voici comment retourner la fontaine :

Contactez le détaillant chez qui vous avez acheté la fontaine pour connaître sa politique de retour et suivez ses directives.

Mini fontaine à chocolat Cadbury*

Nom du magasin

Date d'achat