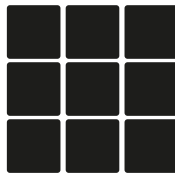


n o d



CHOCOLATE MELTING POT

INSTRUCTION MANUAL

NOD0004

ENGLISH	2
SVENSKA	3
DANSK	4
NORSK	5
SUOMI	6

CHOCOLATE DOUBLE BOILER/MELTER

1. Plug into a properly grounded electrical outlet.
2. Before cleaning or performing maintenance, un-plug and let cool .
3. Leave free space of at least 30 centimetres around the machine while operating.
4. Never pull the unit by its cord .
5. Never place anything on top of the Chocolate double boiler/melter.
6. Never run or preheat without chocolate.
7. Use and store inside and at normal temperatures.
8. Some exterior surfaces of the unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Installation

1. Unpack and wipe off the main unit.
2. Clean the stainless-steel pot and lid using a mild cleaning agent and dry completely.
3. Assemble the device and place on a flat, hard surface

Operation

1. Plug into power outlet.
2. Fill with chocolate and set desired temperature. Temperatures above 50 degrees Celsius should be avoided while the chocolate is melting due to chocolate easily burning at higher temperatures.
3. Please note larger amounts of chocolate may take a few hours to melt, you may assist by stirring with a wooden spoon or a rubber spatula.

Cleaning

1. Before cleaning, make sure that the device is unplugged and at room temperature.
2. Clean container and lid by hand do not use aggressive cleaning agents and avoid metal sponges as they may scratch the stainless-steel.
3. The Chocolate double boiler/melter itself is wiped clean with a damp cloth.

CHOKLADSMÄLTARE MED DUBBELKOKARE

1. Koppla in stickkontakten i ett jordat eluttag.
2. Dra ut stickkontakten och låt enheten svalna innan du rengör eller genomför underhåll.
3. Håll, minst en diameter om 30 centimeter, fritt runtomkring enheten när den används.
4. Dra aldrig i sladden till enheten.
5. Placera aldrig någonting ovanpå chokladsmältaren/dubbelkokaren.
6. Enheten får inte värmas upp eller användas utan choklad i.
7. Använd och förvara enheten inomhus i rumstemperatur.
8. En del av utsidan blir het. Var därför försiktig när du hanterar enheten.

Installation

1. Packa upp enheten och torka av huvudenheten.
2. Skålen som är i rostfritt stål ska rengöras med mildt rengöringsmedel. Låt den därefter torka ut helt.
3. Montera enheten på ett platt underlag.

Bruksanvisning

1. Koppla in enheten i ett eluttag.
2. Lägg i choklad och välj önskad temperatur. Temperaturer över 50 grader bör undvikas eftersom choklad lättare bränns vid högre temperaturer.
3. Var uppmärksam på att en större mängd choklad kan ta några timmar att smälta helt. Processen kan snabbas på om du rör runt med en träslöv eller gummispattel.

Rengöring

1. Se till att enheten är urkopplad och att den har svalnat innan du rengör den.
2. Rengör skål och lock för hand. Använd enbart mildt rengöringsmedel och undvik stålsvampar som riskerar att orsaka repor i rostfritt stål.
3. Huvudenheten torkas rent med en fuktig trasa.

CHOKOLADESMELTER/DOBBELTKOGER

1. Sæt stikket i en korrekt jordet stikkontakt.
2. Før rengøring eller vedligeholdelse skal stikket trækkes ud og apparatet køles af.
3. Der skal være mindst 30 cm plads rundt om apparatet mens det betjenes.
4. Træk aldrig i ledningen for at flytte enheden.
5. Der må aldrig placeres noget oven på chokoladesmelteren/dobbeltkoger.
6. Enheden må aldrig forvarmes eller sættes i gang uden chokolade.
7. Skal anvendes og opbevares indendørs og ved normale temperaturer.
8. Nogle af enhedens udvendige overflader bliver varme. Vær forsigtig når du rør ved disse områder.

Installation

1. Pak ud og tør hovedenheden af.
2. Rengør gryden og låget i rustfrit stål med et mildt rengøringsmiddel og tør dem helt af.
3. Saml enheden og placer den på en flad og hård overflade.

Anvendelse

1. Koppla Sæt stikket i en stikkontakt.
2. Fyld chokolade på, og sæt den ønskede temperatur. Temperaturer over 50 grader bør undgås mens chokoladen smelter, da chokolade nemt kan brænde på ved højere temperaturer.
3. Bemærk at det kan tage et par timer at smelte store mængder chokolade. Det kan hjælpe at røre i chokoladen med en træske eller en gummispatel.

Rengøring

1. Det er vigtigt at apparatet er koblet fra og har stuetemperatur, før det rengøres.
2. Rengør gryde og låg i hånden og brug ikke aggressive rengøringsmidler eller metalsvampe, da disse kan ridse det rustfrie stål.
3. Selve chokoladesmelteren/dobbeltkoger tørres af med en fugtig klud.

DOBBEL SJOKOLADEKOKER/SMELTER

1. Koble maskinen til en korrekt jordet stikkontakt.
2. Før rengjøring eller vedlikehold, trekk ut stikkontakten og la enheten avkjøles helt.
3. La det være minst 30 cm med helt ledig plass rundt enheten mens den er i drift.
4. Dra aldri enheten i ledningen.
5. Plasser aldri noe på toppen av den doble sjokoladekokeren/smelteren.
6. Enheten må aldri forvarmes eller startes uten sjokolade.
7. Bruk og oppbevar enheten i normal romtemperatur.
8. Noen av de utvendige overflatene på enheten vil bli varme under bruk. Vær derfor forsiktig når du berører disse områdene.

Installasjon

1. Pakk ut enheten og tørk den av med en klut.
2. Rengjør beholderen og lokket i rustfritt stål med et mildt rengjøringsmiddel og la dem tørke helt.
3. Sett sammen enheten og plasser den på en flat og hard overflate.

Bruk

1. Sett inn stikkontakten i et jordet strømstøpsel
2. Fyll enheten med sjokolade og still inn ønsket temperatur. Unngå temperaturer over 50 grader celsius mens sjokoladen smelter, fordi sjokolade kan lett brenne seg ved høye temperaturer.
3. Merk at det kan ta noen timer å smelte store mengder sjokolade. Du kan hjelpe til ved å røre rundt med en sleiv laget av tre eller en gummispatel (ikke bruk metall).

Rengjøring

1. Før rengjøring, sørg for at enheten er koblet ut av strømmen og er kald – dvs. i romtemperatur
2. Vask beholderen og lokket for hånd, men ikke bruk aggressive rengjøringsmidler. Unngå også metallsvamper som kan ripe opp det rustfrie stålet.
3. Selve sjokoladekokeren/smelteren tørkes av med en fuktig klut.

SUKLAAHAUDE/SUKLAANSULATUSLAITE, KAKSI ASTIAA

1. Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta tai huoltoa.
3. Jätä laitteen ympärille vähintään 30 senttimetriä vapaata tilaa käytön aikana.
4. Älä koskaan vedä laitetta johdosta.
5. Älä koskaan laita mitään suklaahauteen/suklaansulatuslaitteen päälle.
6. Älä koskaan käytä tai esilämmitä laitetta ilman suklaata.
7. Käytä ja säilytä laitetta sisällä normaalissa huoneenlämmössä.
8. Jotkin laitteen ulkopinnat kuumenevat. Ole varovainen, kun käsittelet laitetta.

Asennus

1. Pura laite pakkauksestaan ja pyyhi pääyksikkö.
2. Puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettu astia ja kansi miedolla pesuaineella ja kuivaa kunnolla.
3. Kokoa laite ja aseta se tasaiselle, kovalle alustalle.

Käyttö

1. Kytke laite pistorasiaan.
2. Lisää suklaa ja aseta haluamasi lämpötila. Yli 50 celsiusasteen lämpöä tulee välttää, koska suklaa palaa helposti korkeammissa lämpötiloissa.
3. Huomaa, että suurempien suklaamäärien sulaminen voi kestää muutaman tunnin. Voit nopeuttaa sulamista sekoittamalla suklaata puulusikalla tai kumilastalla.

Puhdistus

1. Varmista ennen puhdistamista, että laite on irrotettu pistorasiasta ja että se on huoneenlämpöinen.
2. Pese säiliö ja kansi käsin. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, ja vältä metallisia hankaussieniä, sillä ne voivat naarmuttaa ruostumatonta terästä.
3. Pääyksikkö pyyhitään puhtaaksi kostealla liinalla.