

WARRANTY

You must register your product within 30 days of purchase to activate its one-year limited manufacturer's warranty at [OVENTE.COM](https://www.ovente.com)

LIMITED ONE (1) YEAR WARRANTY

Your product has a one (1) year warranty period from the date of purchase from an authorized retailer. In the event that the product is defective, feel free to contact us to arrange for a replacement. This warranty only covers defects in workmanship and materials. The warranty does not include damage due to abuse or misuse, any commercial use or accidents.

LIMITATIONS

The warranty stated above is the only warranty applicable to this product. Other expressed or implied warranties are hereby disclaimed. No verbal or written information given by the Manufacturer, its agents or employees shall create a guarantee or in any way increase the scope and duration of this warranty. Repair or replacement as provided under this warranty is the exclusive remedy of the consumer. The manufacturer shall not be liable for incidental or consequential damages resulting from the use of this product. Any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose on this product is limited to the applicable warranty period set forth above except to the extent prohibited by law. Consumer rights may vary from state to state.

Customer Service: (855) 926-2626
Visit us at [ovente.com](https://www.ovente.com)

OVENTE®

Chocolate Fountain CFS43 Series



Before using please read the instruction manual and keep it for future use.

IMPORTANT SAFETY NOTES

Before using please read the operating instructions, most preserve them and act accordingly. Maintaining and operating instructions, ensures the integrity of the chocolate fountain and pleasure in use over time.

- Never immerse motor base in water.
- Never use near water.
- Do not put motor base in the dishwasher.
- Do not use abrasive sponges, cloths or scouring pads on the unit.
- Unplug the unit from the outlet when not in use and when cleaning. Allow to cool before taking off any parts or cleaning the appliance.
- Do not operate this appliance with a damage cord or plug in the event the appliance malfunctioned.
- Do not let the cords hang over the edges of tables or counters, in case it could be pulled over.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Extreme caution must be taken when moving this appliance.
- Avoid damage to the wiring insulation.
- Not recommended for outdoor use.
- Never leave unattended while in use.
- Do not assemble the auger or tower while the motor is running.
- Keep hands or foreign objects out of the fountain while operating.
- Check regularly for large chunks of fruit, marshmallows, etc. falling into the base of the bowl, these will clog the base of the tower and chocolate will not flow properly.

11. Deje que fluya la unidad durante 2 minutos, luego girar el motor durante 30 segundos para eliminar cualquier espacio de aire, posiblemente, no le está haciendo el chocolate fluya. Gire el motor a activarse. Si el chocolate todavía no fluye bien, agregue 1/8 de taza o 30 ml de aceite al cabo delgada.
12. Nunca agregue el líquido frío al chocolate, ya que puede causar que el flujo se detenga.

SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA / SOLUCIÓN
El chocolate está goteando, no fluye.	El chocolate es demasiado grueso. Asegúrese de que la fuente se encuentra en una superficie plana.
Chocolate está fluyendo de forma desigual, pero no lámina.	La unidad no está nivelada. Nivele la unidad para que el chocolate uniformemente distributedaround la torre.
El flujo es intermitente, interrumpido.	Compruebe si hay pedazos de comida en la base que puede estar obstruyendo el flujo de chocolate a la base de la torre.

MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiar.
Asegúrese de que las piezas estén frías antes de desmontar.
2. Retire la barrena y la torre y lavar con agua y jabón.
3. No vierta el exceso de chocolate por el desagüe o el inodoro, se vierte en una bolsa de plástico o recipiente desechable y luego deseche en la basura doméstica normal.
4. Vierta cuidadosamente el chocolate hasta que queda de la cazoleta de base como sea posible.
5. Utilice una esponja / paño húmedo para limpiar el resto y secar con un paño.
6. El cuenco de base no debe ser sumergido en el agua, ya que contiene componentes eléctricos.

USO DEL APARATO

La fuente de chocolate requiere montaje mínimo. Conveniente para la leche, el chocolate negro o blanco y caramelo (puede usar queso sin embargo, tendría que ser diluido, ya sea con vino blanco o crema para mantenerla líquida según fondue normal). Para obtener los mejores resultados, el chocolate debe ser de 60% de cacao, cualquier porcentaje superior será necesario que añada más aceite vegetal para diluir la mezcla.



1. Antes del primer uso, limpie la base del recipiente con un paño húmedo y luego seque.
2. Vuelva a colocar el tornillo sin fin a la base asegurándose de que quede bien firme, alineando la abertura en la parte inferior de la barrena a la clavija de la base del motor.
3. Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable cerca de una toma eléctrica antes de encender, lo que garantiza que el cable no está cerca de cualquier fuente de agua. Asegúrese de que la máquina esté nivelada.
4. Conecte la fuente de chocolate en la alimentación principal.
5. Pruebe la función motora primero en ver que la barrena gira y el calentador funciona. Gire los dos fuera después de la prueba.
6. Gire el botón del calentador en la posición ON (interruptor a la izquierda para el motor y el adecuado para el calentador).
7. Llene un recipiente de microondas con 24 oz o 675g de chispas de chocolate / trozos y $\frac{3}{4}$ de taza o 175 ml de aceite. Coloque en el microondas durante 1-3 minutos hasta que el chocolate se derritió.
9. Verter cuidadosamente el chocolate fundido en el recipiente en la base de la unidad, por lo que su nivel de llenado justo antes de la llanta.
10. Gire el motor en ON. El chocolate fundido debe ser aspirado debajo de la torre a través del eje de la hélice. El chocolate debe entonces empezar a bajar los niveles de la fuente.

USING THE APPLIANCE

The Chocolate Fountain requires minimum assembly. Suitable for milk, dark or white chocolate and butterscotch (you can use cheese however it would need to be diluted with either white wine or cream to keep it liquid as per normal fondue). For best results, the chocolate needs to be 60% cocoa, any higher percentage will require you to add more vegetable oil to thin the mixture.



1. Before first use, wipe out the base of the bowl with a damp cloth and then dry.
2. Return the auger to the base making sure it is securely locked by aligning the opening on the bottom of the auger to the motor base pin.
3. Place the machine on a flat stable surface near an electrical socket before turning on, ensuring the cord is not near any water source. Ensure that the machine is level.
4. Plug the chocolate fountain into the main power.
5. Test the motor function first to see that the auger turns and the heater works. Turn both off after testing.
6. Turn the heater button to ON (switch left for the motor and right for the heater).
7. Fill a microwave bowl with 24oz or 675g of chocolate chips/chunks and $\frac{3}{4}$ of a cup or 175ml of oil. Place in the microwave for 1-3 minutes until the chocolate melted.
9. Carefully pour the melted chocolate into the bowl at the base of the unit, filling so its level just before the rim.
10. Turn the motor to ON. The melted chocolate should be sucked under the tower through the propeller shaft. The chocolate should then start to come down the fountain tiers.

- 11. Let the unit flow for 2 minutes, then turn the motor off for 30 seconds to eliminate any air gap possibly not causing the chocolate to flow. Turn the motor back ON. If the chocolate is still not flowing well, add 1/8 cup or 30ml of oil to thin out.
- 12. Never add the cold liquid to the chocolate as it may cause the flow to stop.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE/REMEDY
Chocolate is dripping, not flowing.	Chocolate is too thick. Ensure that the fountain is on a level surface.
Chocolate is flowing unevenly but not sheeting.	The unit is not level. Level the unit so that the chocolate evenly distributed around the tower.
Flow is intermittent, interrupted.	Check for chunks of food in the base that may be clogging the chocolate flow to the base of the tower.

DEVICE MAINTENANCE

- 1. Ensure the unit is unplugged before cleaning. Ensure that the parts are cool before disassembling.
- 2. Remove the auger and tower and wash in soapy water.
- 3. Do not pour any excess chocolate down the drain or toilet, pour into plastic bag or disposable container then dispose of in normal household waste.
- 4. Carefully pour out as much remaining chocolate from the base bowl as possible.
- 5. Use a damp sponge/cloth to wipe clean the remainder and dry with a cloth.
- 6. The base bowl should be not immersed in water as it contains electrical components.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de usar lea las instrucciones de funcionamiento, la mayoría conservarlos y actuar en consecuencia. El mantenimiento y las instrucciones de funcionamiento, garantiza la integridad de la fuente de chocolate y el placer en el uso a través del tiempo.

- Nunca sumerja la base del motor en agua.
- Nunca utilice cerca del agua.
- No coloque la base del motor en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas, paños o esponjas abrasivas en la unidad.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y durante la limpieza. Deje que se enfríe antes de sacar cualquier pieza o de limpiar el aparato.
- No utilice este aparato con un cable de daños o enchufe el caso de que el aparato no funciona bien.
- No permita que la mano cordones sobre los bordes de las tablas o contadores, en caso de que pudieran ser detenido.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o horno caliente.
- Extrema precaución debe tener cuidado al mover este aparato.
- Evite dañar el aislamiento del cableado.
- No se recomienda su uso en exteriores.
- Nunca deje desatendida mientras está en uso.
- No monte la barrena o torre mientras el motor está correr.
- Mantenga las manos u objetos extraños fuera de la fuente mientras operativo.
- Compruebe regularmente si hay grandes trozos de fruta, bombones, etc caer en la base de la taza, estos serán obstruir la base de la torre y el chocolate no fluyen adecuadamente.