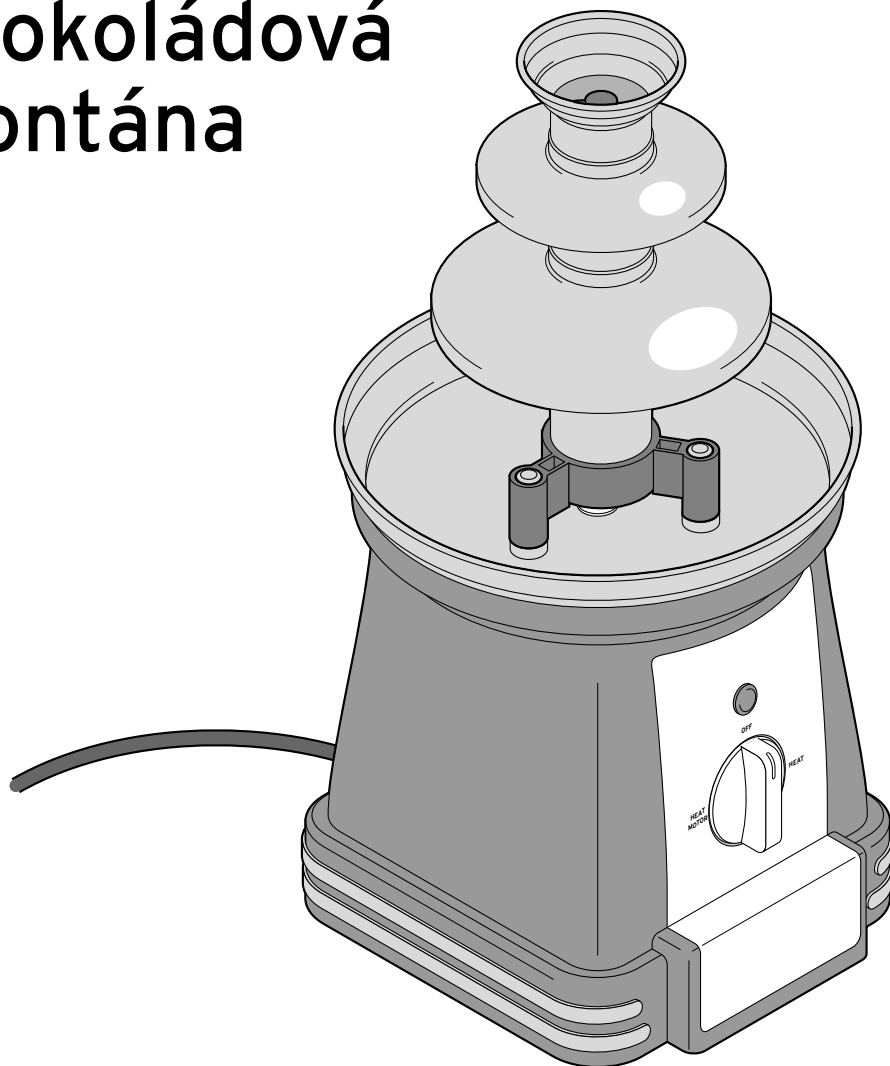


Čokoládová fontána



Vážení zákazníci!

S vašou novou čokoládovou fontánou si domov prinesiete párty náladu! Ovocie a keksy s čokoládovou polevou sú ultimátnym pôžitkom pre každého maškrtníka - a z čokoládovej fontány bude prekvapujúci dezert pre vašich hostí!

Prístroj má jednoduché ovládanie a udržuje čokoládu pri konštantnej teplote cca 50 °C. Jednotlivé diely sa dajú jednoducho odobrať a umývať v umývačke riadu.

Želáme vám a vaším hosťom dobrú chuť.

Obsah

| | | | |
|----------|-----------------------------------|-----------|---------------------------|
| 3 | K tomuto návodu | 10 | Tipy na používanie |
| 3 | Bezpečnostné upozornenia | 11 | Čistenie |
| 6 | Prehľad (obsah balenia) | 11 | Poruchy / pomoc |
| 7 | Pred prvým použitím | 12 | Technické údaje |
| 7 | Tipy k roztápaniu čokolády | 12 | Likvidácia |
| 9 | Používanie | | |

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbols v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia



Účel použitia

- Čokoládová fontána je určená na dekoratívnu prezentáciu roztopenej čokolády. Používajte výlučne čokoládu vhodnú na roztápanie (napr. čokoládu na varenie, tortové polevy). Nepoužívajte čokoládu obsahujúcu pevné, neroztopiteľné zložky, ako napr. orechy, krokant, hrozienka a pod. Do čokolády pridávajte len určené prísady.
- Prístroj je koncipovaný na spracovanie množstiev bežných v domácnosti. Prístroj nie je vhodný na použitie napr. v kuchyniach pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách, v penziónoch s ponukou raňajok alebo zákazními v hoteloch, motelloch a pod., ako ani na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti

a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Zabráňte deťom mladším ako 8 rokov v prístupe k prístroju a sieťovému káblu.
- Tento prístroj smú používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.

- Čistenie prístroja nesmú vykonávať deti, smú ho vykonávať iba ak sú staršie ako 8 rokov a len za predpokladu, že budú pod dozorom. Prístroj nevyžaduje žiadnu údržbu.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.
Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Prístroj zapájajte iba do zásuvky inštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s technickými údajmi výroby.
- Nikdy neponárajte prístroj ani sieťovú zástrčku do vody, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Neobsluhujte prístroj vlhkými rukami.
- Prístroj nepoužívajte s exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu, ako sú pivnice alebo garáže.
- Ak by bolo potrebné použitie predĺžovacieho kábla, tento musí zodpovedať parametrom podľa kapitoly „Technické údaje“. Pri kúpe predĺžovacieho kábla si nechajte poradiť v špecializovanej predajni.
- Prístroj nesmie byť spúšťaný časovými spínacími hodinami alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
... pri poruchách počas prevádzky,
... po použití,
... pri búrke a
... pred čistením prístroja.
Pritom vždy ťahajte za zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť. Sieťový kábel uložte tak, aby ste sa oň nepotkávali.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
- Neuvádzajte prístroj do prevádzky pri viditeľných poškodeniach na samotnom prístroji alebo sieťovom kábli alebo po páde prístroja.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Opravy prístroja alebo sieťového kábla zverte len špecializovanej opravovni. Neodborné opravy môžu vážne ohroziť používateľa.

VAROVANIE pred popáleniami/požiarom

- Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.
- Počas prevádzky musí stáť prístroj voľne, v žiadnom prípade nie priamo pri stene alebo v kúte, v skrini, pri záclone a pod.
- Zapnutý prístroj neprikrývajte.

- Pri zohrievaní čokolády v mikrovlnnej rúre alebo vo vodnom kúpeli nádobu uchopte s chňapkou. Vyhnite sa kontaktu s vodou vodného kúpeľa.
- Čokoláda a zberná miska sa počas používania zohrejú a sú veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich priamo. Neponárajte prsty priamo do horúcej čokolády. Horúce časti chytajte len chňapkami.
- Prístroj postavte na rovný a stabilný podklad. Dbajte na to, aby sa prístroj nedopatrením neprevrátil a aby nedošlo k rozliatiu čokolády.
- Prístroj neposúvajte, kým je čokoláda ešte horúca. Obsah by mohol vyšplechnúť a obariť vás alebo iných.
- Prístroj vyprázdnite a čistite až keď sa prístroj ochladí a zvyšková čokoláda je vlažná.
- Žiadne špicaté predmety spôsobujúce poškrabanie (napr. nože, vidličky). Mohli by ste poškrabať povrch prístroja.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo rozmočia materiál nožičiek. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod výrobok príp. protišmykovú podložku.
- Čokoláda je aj ako poleva veľmi tekutá a silne kvapká. Upozornite vašich hostí, aby boli obzvlášť opatrní pri citlivých odevoch.

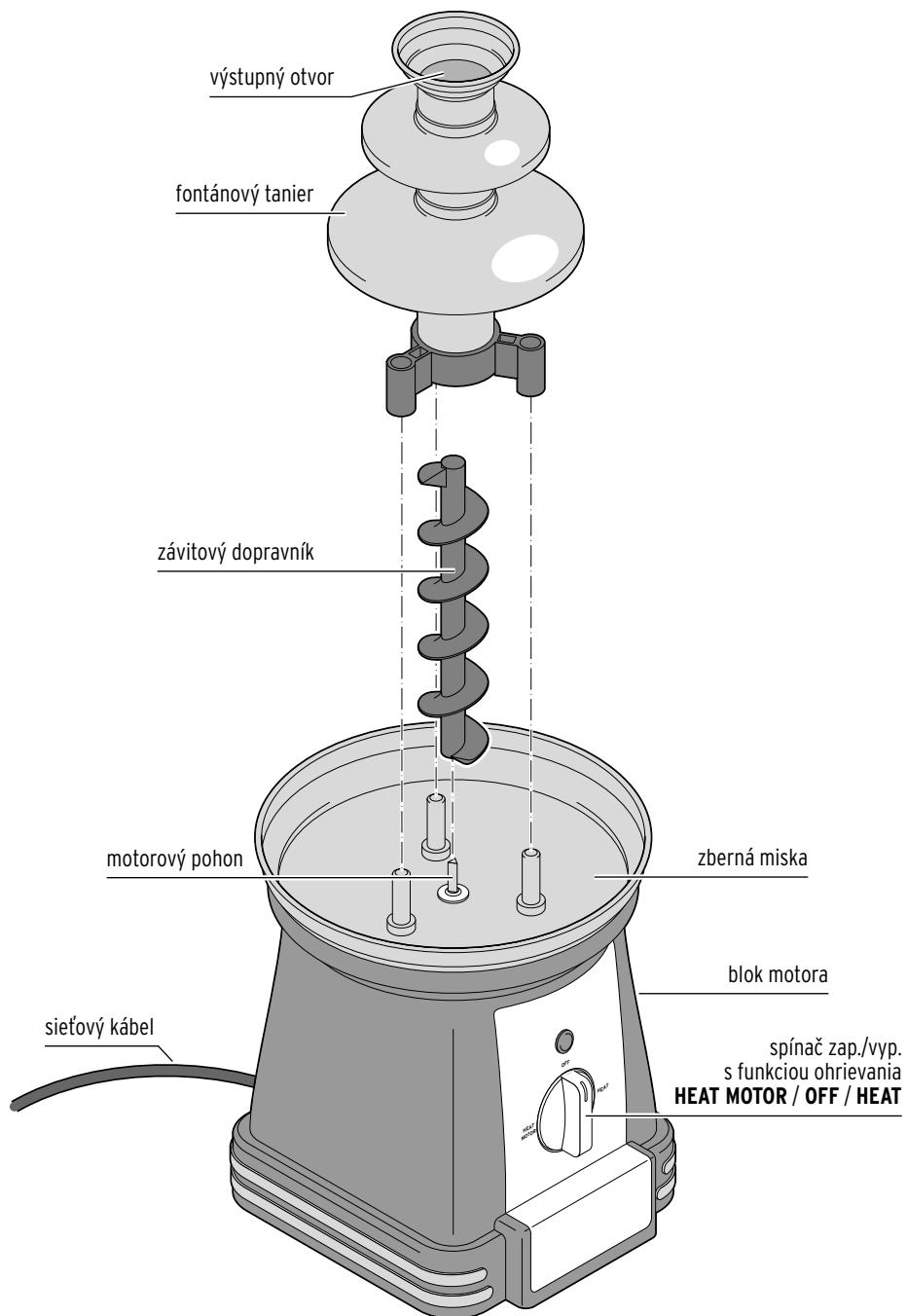
VAROVANIE pred ujmou na zdraví

- Z hygienických dôvodov by ste zvyšky čokolády po použití čokoládovej fontány mali vyhodiť a ďalej nepoužívať. Po každom použití zaistíte dôkladné vyčistenie prístroja.

POZOR - Vecné škody

- Prístroj postavte na pevný, rovný podklad odolný voči striekancom, pretože striekancom čokolády sa nedá zabrániť. Prístroj neumiestňujte na alebo vedľa plôch, ktoré sa môžu zohriať.
- Nepoužívajte na miešanie čokolády

Prehľad (obsah balenia)



Pred prvým použitím



NEBEZPEČENSTVO pre deti - Nebezpečenstvo ohrozenia života udusením/prehltnutím

Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.

Okamžite ho zlikvidujte.

1. Vyberte všetky diely z obalu.
2. Skontrolujte, či sa v obale nachádzajú všetky diely uvedené v obsahu balenia.

Čistenie pred prvým použitím

Pred prvým použitím dôkladne vyčistite jednotlivé komponenty prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

Montáž

- ▷ Čokoládovú fontánu poskladajte podľa vedľajšieho obrázka.

Tipy k roztápaniu čokolády

Ktorá čokoláda je vhodná?

Používajte len čokoládu, ktorá je vhodná na roztopenie. Nepoužívajte čokoládu obsahujúcu pevné, neroztopiteľné zložky, ako napr. orechy, krokant, kúsky kávy, hrozienka, a pod.

Do čokoládovej fontány je optimálna čokoláda s veľmi vysokým podielom kakaa, napr. 72 %. V kombinácii s ovocím a pečivom nie je príliš sladká a dobre sa rozdeľuje po fontánových tanieroch.

Pri výbere druhu čokolády ale môžete povoliť uzdu aj svojej fantázii. Napr. na trochu sladší čokoládový variant primiešajte trochu mliečnej čokolády do tmavej čokolády s vysokým podielom kakaa. Alebo vyskúšajte bielu čokoládu.

Množstvo čokolády

Čokoládovú fontánu naplňte max. 350 g tekutej čokolády.

Pridávanie kokosového tuku, mlieka alebo smotany

V závislosti od jej zloženia sa čokoláda pri topení viac či menej skvapalní. Keď sa v čokoládovej fontáne tekutá čokoláda len veľmi pomaly poháňa k výstupnému otvoru, resp. k vrchnému fontánovému tanieru, pridajte do nej trochu kokosového tuku, mlieka alebo smotany. Začnite malým množstvom a zvyšujte ho podľa potreby na podiel maximálne 10 - 15 % čokolády.

Príklad: Na 350 g čokolády pridajte max. 52 g kokosového tuku. Kokosový tuk prilievajte pomaly za stáleho miešania. Čokoládu a kokosový tuk rovnomerne zamiešajte drevenou varechou.

Roztápanie čokolády

Čokoládu možno roztápať rôznymi spôsobmi. Odporúčame vám zohriať čokoládu vo vodnom kúpeli a potom ju preliať do čokoládovej fontány. Vo vodnom kúpeli sa čokoláda rýchlo skvapalní za nízkeho nebezpečenstva prihorenia.



VAROVANIE pred popáleninami

Pri zohrievaní čokolády v mikrovlnnej rúre alebo vo vodnom kúpeli nádobu uchopte s chňapkou. Vyhnite sa kontaktu s vodou vodného kúpeľa.

Vo vodnom kúpeli

Hrnec naplňte vodou a zaveste doň malý hrnček z ušľachtilej ocele, ktorý naplníte čokoládou. (Optimálne sa hodí dvojstenný hrniec na mlieko, do jeho medzipriestoru môžete naplniť vodu.) Hrnec s vodou zohrejte na sporáku. Voda nesmie vriieť! Čokoládu počas roztápania miešajte drevenou varechou.

Pri kombinovaní dvoch hrncov dbajte na to, aby sa dno menšieho hrnca nedotýkalo dna veľkého hrnca. V opačnom prípade sa čokoláda spáli. Dbajte na to, aby sa do čokolády nedostala voda, inak sa v nej vytvorí hrudky.

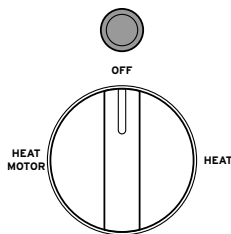
V mikrovlnnej rúre

Zvoľte si nízky výkon wattov a čokoládu pozorujte, pretože sa ľahko spáli. Čokoládu každých cca 60 sekúnd krátko vyberte a dobre ju premiešajte.

Používanie

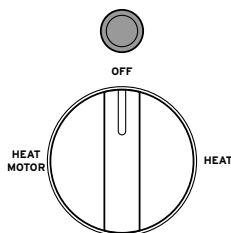
i Pri prvom zohrievaní môžete zacítiť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Postavte prístroj na hladký, rovný a stabilný podklad.
2. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.



3. Spínač zap./vyp. otočte v smere hodinových ručičiek do polohy **HEAT**. Na dosiahnutie optimálnej prevádzkovej teploty sa prístroj teraz musí 15 až 20 minút zohrievať.

4. Medzitým rozdrobte max. 350 g čokolády na malé kúsky a roztopte ju vo vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre podľa opisu v kapitole „Tipy na roztápanie čokolády“.
5. Keď sa prístroj po 15 až 20 minútach zohreje, horúcu tekutú čokoládu opatrne nalejte do zbernej misky.



6. Spínač zap./vyp. teraz otočte v protismere hodinových ručičiek do polohy **HEAT MOTOR**. Tekutá čokoláda sa pomocou závitového dopravníka transportuje nahor a potom cez fontánové tanierne znovu späť do zbernej misky.

i V ideálnom prípade by sa z čokolády mal na každej platforme vytvoriť neprerušovaný povlak. V opačnom prípade ...

- ... skontrolujte, či prístroj stojí vodorovne a či sú fontánové tanierne správne nasadené.
- ... je čokoláda príliš hustá. Do čokolády pridajte trochu kokosového tuku, mlieka alebo smotany a čokoládu opatrne premiešajte drevenou varechou.

Po použití

1. Keď sa čokoláda minula, alebo keď prístroj už ďalej nechcete používať, otočte spínač zap./vyp. do polohy **OFF** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Nechajte prístroj trochu vychladnúť a potom ho dôkladne vyčistite (pozri kapitolu „Čistenie“).

Tipy na používanie



VAROVANIE pred popáleninami

Čokoláda a zberná miska sa počas používania zohrejú a sú veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich priamo. Neponárajte prsty priamo do horúcej čokolády. Horúce časti chytajte len chňapkami.

Je množstvo pokrmov, ktoré chutia s čokoládovou polevou fantasticky. Len nasledujte svoju chuť a fantáziu. Tu je zopár tipov:

Ovocie

Výborne sa hodia jahody, hrozno, černice, maliny, mandarínky alebo na kúsky pokrývané banány, ananás, mango, broskyne, hrušky a jablká. Jednotlivé kúsky nastoknite na drevený špíz alebo na vidličku na fondue a držte ho pod tečúcou čokoládou.

Používajte radšej pevnejšie kúsky. Príliš mäkké kúsky ľahko skĺznu zo špízu alebo vidličky a môžu tak upchať čokoládovú fontánu.

Pečivo

Keksy, piškóty a podobné tvrdé pečivo môžete priamo držať rukou pod prúdom čokolády. Malé dolky a pod. napichujte na drevenú špajdlú alebo vidličku. Dbajte na to, aby do zbernej misky nepopadali väčšie odrobinky alebo kúsky pečiva, mohli by upchať závitový dopravník.

Na ozdobenie

Pripravte si misky s krokantom, kúskami mandlí alebo kokosovými vločkami. V nich potom môžete pováľať ovocie alebo kúsky pečiva s čokoládovou polevou.

Pre odvážnych

Čokoládu ochuťte trochu čili. Pôžitku z čokolády to pridá ohnivú príchuť!

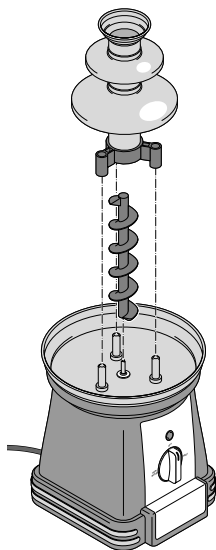
Čistenie



NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy neponárajte prístroj ani sieťovú zástrčku do vody, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

▷ Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.



1. Fontánové taniere a závitový dopravník vyťahnite smerom nahor. Vyčistite ich teplou vodou s trochu čistiaceho prostriedku. Fontánové taniere a závitový zásobník sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu.
2. Zvyšky čokolády povyberajte zo zbernej misky malou naberačkou.
3. Zbernú misku dôkladne vyutierajte panvicu vlhkou špongiou. Pri nepoddajných zaschnutých nečistotách opatrne nalejte pomocou nádoby teplú vodu do zbernej misky. Prístroj neponárajte pod tečúcu vodu!
4. Vnútro zbernej misky nechajte cca 1 hodinu namočené vo vode. Zvyšky čokolády sa potom budú dať ľahko odstrániť kefkou.
5. Teleso motora opatrne poutierajte jemne navlhčenou špongiou.

Poruchy / pomoc

Nefunkčnosť

- Je zástrčka v zásuvke a prístroj zapnutý spínačom zap./vyp.?

Čokoláda sa nepoháňa, alebo sa poháňa len veľmi pomaly.

- Je zapnutý závitový dopravník?
 - Nie je čokoláda príliš hustá?
 - Nepoužili ste nevhodnú čokoládu?
 - Je závitový dopravník upchatý?
 - Nie je fontána nakrivo zmontovaná?
Vyrovnajte ju: Uchopte ju hore a mierne ňou pohýbte.
-

Technické údaje

| | |
|---------------------|--|
| Model: | 381 541 |
| Sieťové napätie: | 220 - 240 V ~ 50/60 Hz |
| Výkon: | 90 W |
| Teplota prostredia: | +10 až +40 °C |
| Výrobca: | Trebs BV Thermiekstraat 1a 6367 HB Nuth The Netherlands (Holandsko) |



V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.

Likvidácia



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytnú obecná alebo mestská správa.