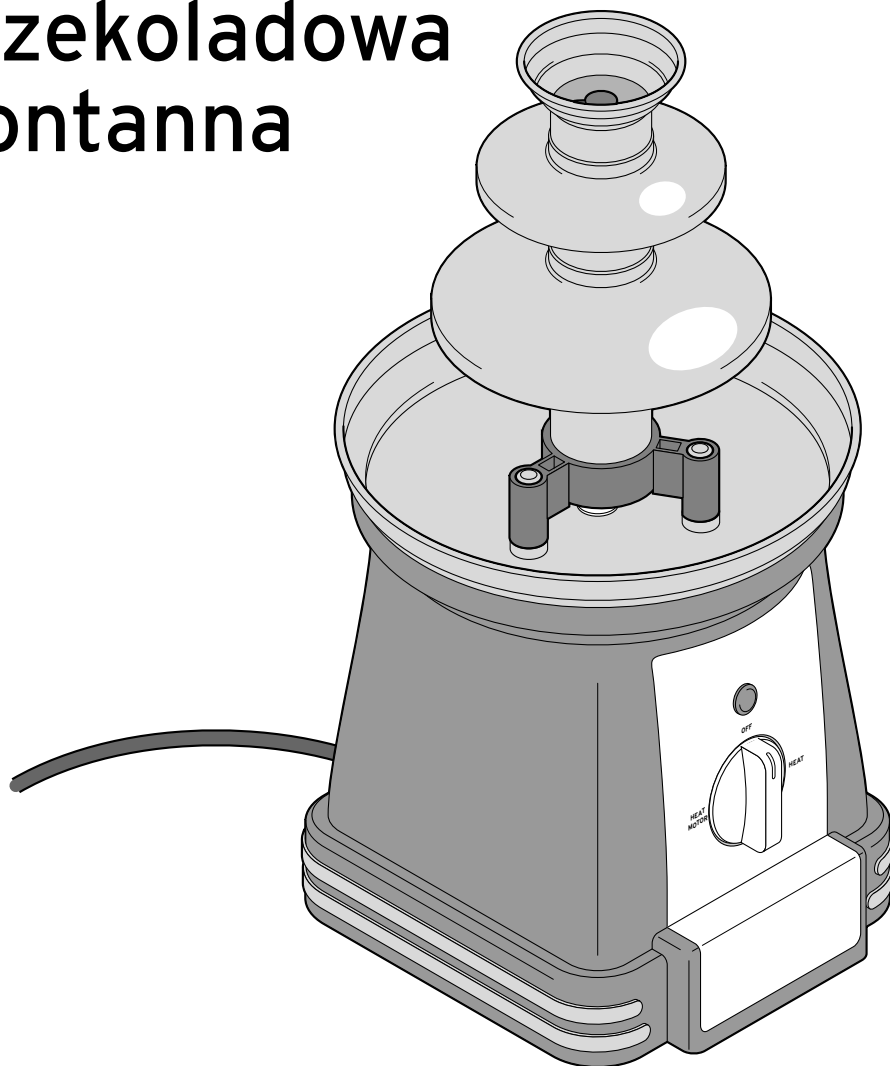


Czekoladowa fontanna



Drodzy Klienci!

Państwa nowa fontanna czekoladowa świetnie sprawdzi się na domowej imprezie towarzyskiej, tworząc niezapomniany nastrój! Owoce i ciastka oblane świeżo roztopioną, aksamitną czekoladą to niesamowita rozkosz dla każdego łasucha. Dzięki czekoladowej fontannie każdy z zaproszonych gości może sam sobie skomponować przepyszny deser według własnego upodobania. Czekoladowa fontanna jest niezwykle prosta w obsłudze i utrzymuje stałą temperaturę płynnej czekolady wynoszącą około 50°C. Pojedyncze elementy można w prosty sposób zdemontować i umyć w zmywarce do naczyń.

Życzymy Państwu i Państwa gościom smacznego.

Spis treści

- | | | | |
|----------|---|-----------|---|
| 2 | Na temat tej instrukcji | 10 | Wskazówki dotyczące zastosowania |
| 3 | Wskazówki bezpieczeństwa | 11 | Czyszczenie |
| 6 | Widok całego zestawu (zakres dostawy) | 12 | Dane techniczne |
| 7 | Przed pierwszym użyciem | 12 | Problemy i sposoby ich rozwiązywania |
| 7 | Porady dotyczące roztopiania czekolady | 12 | Usuwanie odpadów |
| 9 | Użytkowanie | | |

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu. Przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem obrażeń wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi szkodami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

- Czekoladowa fontanna jest przeznaczona do efektownej prezentacji płynnej czekolady. Należy używać wyłącznie czekolady, która nadaje się do roztopienia (np. czekolada w bloku, kuwertura czekoladowa). Nie używać czekolady zawierającej stałe, nie podlegające roztopianiu dodatki, np. orzechy, posypka orzechowa, rodzynki itp. Dodawać do czekolady tylko wskazane składniki.
- Urządzenie zaprojektowano do przerozbu produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstw domowych. Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz mimo braku doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z jego niewłaściwym użyciem.
- Dzieci nie mogą czyścić urządzenia, chyba że mają powyżej 8 lat i podczas czyszczenia znajdują się pod nadzorem. Urządzenie nie wymaga prac konserwacyjnych.
- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo udławienia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia ani kabla zasilającego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi produktu.

- Urządzenia ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
 - Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.
 - Nie należy używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w wilgotnych pomieszczeniach (np. w piwnicy, garażu itp.).
 - Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z „Danymi technicznymi” produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady sprzedawcy.
 - Urządzenia nie wolno uruchamiać za pomocą programatora czasowego ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
 - Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
... po użyciu,
... w czasie burzy,
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
 - Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę. Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.
 - Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
 - Nie używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło na ziemię.
 - Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego zlecać tylko specjalistycznym zakładom. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.
- OSTRZEŻENIE przed pożarem/ oparzeniami**
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Podczas użytkowania urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać bezpośrednio przy ścianie, w rogu, w szafce lub przy firankach itp.
 - Nie wolno przykrywać włączonego urządzenia.
 - Podczas podgrzewania czekolady w kuchenke mikrofalowej lub w kąpeli wodnej należy używać rękawic kuchennych. W przypadku rozpuszczania czekolady w kąpeli wodnej należy unikać kontaktu z gorącą wodą.

- Podczas użytkowania urządzenia zarówno czekolada, jak i misa zbierająca są gorące. Należy unikać bezpośredniego kontaktu. Nie zanurzać palców w gorącej czekoladzie. Gorące części dotykać jedynie za pomocą łąpek do garnków.
- Ustawić urządzenie na stabilnym i równym podłożu. Zadbać o to, aby urządzenie nie mogło się przypadkiem przewrócić i aby nie doszło do wycieku płynnej czekolady.
- Nigdy nie przestawiać urządzenia, gdy znajduje się w nim jeszcze gorąca czekolada. Może wówczas dojść do przelania czekolady i do oparzenia osoby przesuwającej urządzenie lub innych osób.
- Opróżnienie i czyszczenie urządzenia dozwolone jest dopiero wówczas, gdy urządzenie oraz pozostała w nim czekolada ostygnie do temperatury letniej.

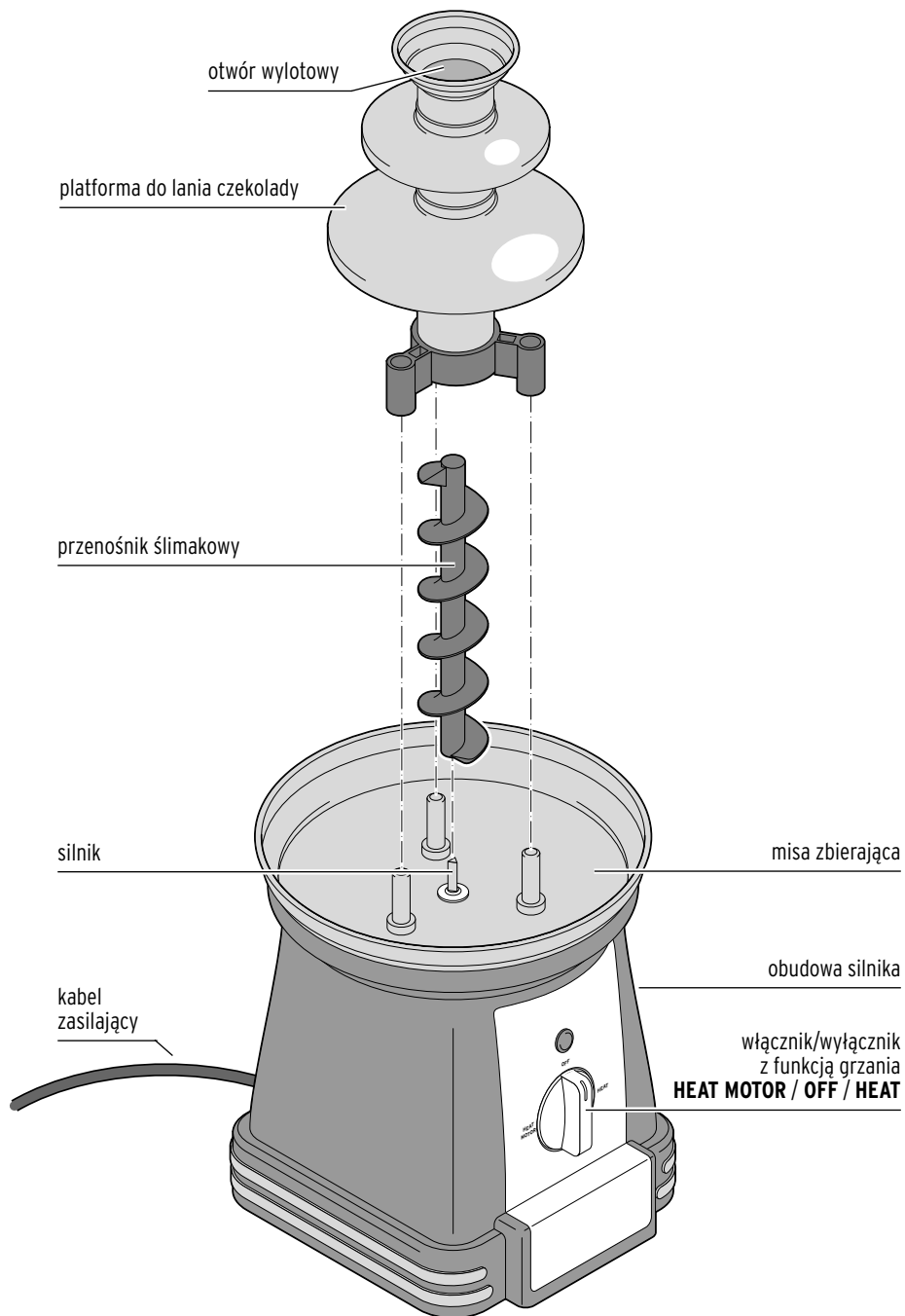
OSTRZEŻENIE przed szkodami zdrowotnymi

- Ze względów higienicznych po użyciu czekoladowej fontanny należy wyrzucić resztki czekolady pozostałe w urządzeniu. Nie używać ponownie pozostałej czekolady. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Ustawiać urządzenie na twardym, równym oraz niewrażliwym na rozpryski podłożu (nie zawsze da się uniknąć rozprysków). Nie ustawiać urządzenia na lub bezpośrednio przy powierzchniach, które mogą ulec nagrzananiu.
- Do mieszania czekolady nie należy używać ostrych, spiczastych ani rysujących powierzchnię przedmiotów (np. noży, widelców itp.). Może to spowodować zarysowanie powierzchni urządzenia.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących ani żrących środków czyszczących ani twardych szczotek itp.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod produktem podkładkę antypoślizgową.
- Czekolada w stanie płynnym jest bardzo rzadka i ma tendencję do intensywnego skapywania. Należy poinformować gości, iż zachowanie szczególnej ostrożności podczas maczania owoców/ciastek w czekoladzie pozwoli im uniknąć zaplamienia odzieży.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci- zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Usunąć je od razu po rozpakowaniu produktu.

1. Wyjąć wszystkie części zestawu z opakowania.
2. Sprawdzić, czy wszystkie wymienione części znajdują się w opakowaniu.

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć pojedyncze elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Montaż

- ▷ Złożyć czekoladową fontannę, zgodnie z ilustracją obok.

Porady dotyczące roztapiania czekolady

Jaki rodzaj czekolady nadaje się do użycia?

Należy używać tylko czekolady, która nadaje się do roztapiania. Nie używać czekolady zawierającej stałe, nie podlegające roztapianiu dodatki, np. orzechy, posypka orzechowa, kawałki ziaren kawy, rodzyнки itp.

Czekolada z bardzo dużą zawartością kakao, wynoszącą np. 72%, idealnie nadaje do użycia w czekoladowej fontannie. Czekolada taka w połączeniu z owocami i wypiekami nie jest zbyt słodka i jednolicie spływa po piętrach fontanny.

Przy doborze rodzaju czekolady można również pokusić się o odrobinę inwencji własnej. Aby przykładowo uzyskać czekoladę w wariacie nieco słodszy, należy do ciemnej czekolady z dużą zawartością kakao dodać nieco czekolady mlecznej. Można również poeksperymentować z białą czekoladą.

Ilość czekolady

Do urządzenia należy wlać maksymalnie 350 g płynnej czekolady.

Dodawanie oleju kokosowego, mleka lub bitej śmietany

Stopień upłynnienia czekolady podczas topienia zależy od składu surowcowego czekolady. Jeśli płynna czekolada wypływa bardzo powoli przez otwór wylotowy lub dociera tylko do najwyższego piętra fontanny, należy dodać trochę oleju

kokosowego, mleka lub bitej śmietany. Należy najpierw dodać niewielką ilość oleju, a następnie zwiększać tę ilość w zależności od potrzeby. Maksymalna zawartość oleju w czekoladzie powinna wynosić 10-15%.
Przykład: Przy 350 g czekolady można dodać maksymalnie 52 g oleju kokosowego. Powoli dolewać olej kokosowy, ciągle mieszając. Dolany olej kokosowy należy dokładnie wymieszać z czekoladą za pomocą drewnianej łyżki, aby uzyskać jednolitą konsystencję.

Roztapianie czekolady

Istnieje kilka różnych możliwości roztopienia czekolady. Zalecamy metodę polegającą na podgrzaniu czekolady w kąpeli wodnej, a następnie przelaniu tak roztopionej czekolady do urządzenia. W kąpeli wodnej czekolada roztapia się bardzo szybko, a ryzyko przypalenia jej jest niewielkie.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

Podczas podgrzewania czekolady w kuchence mikrofalowej lub w kąpeli wodnej należy używać rękawic kuchennych. W przypadku rozpuszczania czekolady w kąpeli wodnej, należy unikać kontaktu z gorącą wodą.

W kąpeli wodnej

Napełnić garnek wodą. Drugi, mniejszy garnek ze stali nierdzewnej wstawić do garnka z wodą i napełnić rozdrobnioną czekoladą. (Odpowiedni będzie również garnek do gotowania mleka z podwójnymi ściankami, między które można wlać wodę.)

Podgrzać wodę w większym garnku na kuchence. Woda nie powinna ulec zagotowaniu! Ciągle mieszać roztapianą czekoladę za pomocą drewnianej łyżki.

W przypadku użycia dwóch garnków należy uważać, aby dno mniejszego garnka nie dotykało dna większego garnka. W innym razie czekolada może się przypalić. Należy również uważać, aby do czekolady nie przedostała się woda, gdyż może wówczas dojść do tworzenia się grudek.

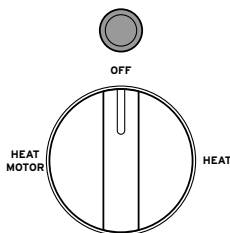
W kuchence mikrofalowej

Wybrać bardzo niską moc i obserwować czekoladę, ponieważ może się ona łatwo przypalić. Co około 60 sekund należy na krótko wyjąć czekoladę z kuchenki i dokładnie rozmieszać.

Użytkowanie

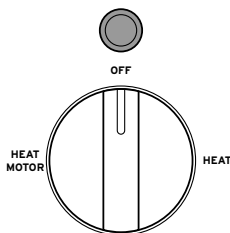
i Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

1. Urządzenie należy ustawić na gładkim, równym i stabilnym podłożu.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



3. Obrócić włącznik/wyłącznik zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji **HEAT**. Urządzenie musi nagrzewać się przez 15 do 20 minut, aby osiągnąć optymalną temperaturę roboczą.

4. W międzyczasie rozdrobnić maksymalnie 350 g czekolady na małe kawałki, a następnie roztopić je w kąpeli wodnej lub w kuchenke mikrofalowej zgodnie z opisem w rozdziale „Porady dotyczące roztopiania czekolady”.
5. Gdy urządzenie nagrzej się po 15-20 minutach, ostrożnie wlać gorącą, płynną czekoladę do miski zbierającej.



6. Obrócić teraz włącznik/wyłącznik przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji **HEAT MOTOR**. Płynna czekolada jest transportowana do góry za pomocą przenośnika ślimakowego, a następnie spływa swobodnie z powrotem w dół poprzez piętra (platformy) fontanny do miski zbierającej.

i Na każdej platformie urządzenia powinno utworzyć się ciągłe pasmo z płynnej czekolady. W przeciwnym wypadku, ...

... należy sprawdzić, czy urządzenie stoi poziomo, a także czy platformy są umieszczone w prawidłowej pozycji.

... oznacza to, że czekolada jest zbyt gęsta. Do czekolady dodać niewielką ilość tłuszczu kokosowego, mleka lub bitej śmietany i ostrożnie wymieszać drewnianą łyżką.

Po użyciu

1. Po zużyciu czekolady lub zakończeniu użytkowania urządzenia obrócić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
2. Począkać, aż urządzenie ostygnie, a następnie gruntownie je oczyścić (patrz rozdział „Czyszczenie“).

Wskazówki dotyczące zastosowania



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

Podczas użytkowania urządzenia zarówno czekolada, jak i misa zbierająca są gorące. Należy unikać bezpośredniego kontaktu. Nie zanurzać palców w gorącej czekoladzie. Gorące części dotykać jedynie za pomocą łapek do garnków.

Istnieje wiele różnych rodzajów potraw, które doskonale smakują oblane czekoladą. Zalecamy po prostu puścić wodze fantazji i odnaleźć swoje ulubione smaki. Poniżej podajemy kilka praktycznych porad:

Owoce

Doskonale nadają się truskawki, winogrona, jeżyny, maliny, mandarynki, a także pokrojone na odpowiedniej wielkości kawałki banany, ananasy, owoce mango, brzoskwinie, gruszki i jabłka.

Pojedyncze kawałki owoców należy nadziewać na drewniany patyczek do nadziewania lub widelec do fondue i zamaczać w czekoladzie spływającej z fontanny. Należy używać raczej owoców o konsystencji stałej. Zbyt miękkie kawałki owoców łatwo ześlizgują się z patyczka lub widelca i mogą spowodować zatkanie czekoladowej fontanny.

Wypieki

Herbatniki, biszkopty oraz inne twarde wypieki najlepiej trzymać w ręce i wkładać pojedynczo w strumień spływającej czekolady. Małe naleśniki lub podobne ciasta należy przed zanurzeniem w czekoladzie nadziać na drewniany patyczek lub też na widelec. Należy zwrócić uwagę, aby żadne większe okruchy ani kawałki wypieków nie wpadły do miski zbierającej, gdyż mogą one spowodować zatkanie przenośnika ślimakowego, transportującego czekoladę do góry fontanny.

Dekorowanie

Przygotować miseczki z krokantem, płatkami migdałów lub wiórkami kokosowymi. Następnie można w nich obtoczyć oblane czekoladą owoce lub ciastka.

Dla odważnych

Przyprawić czekoladę odrobiną chilli. Dzięki temu deser nabierze pikantnej nuty!

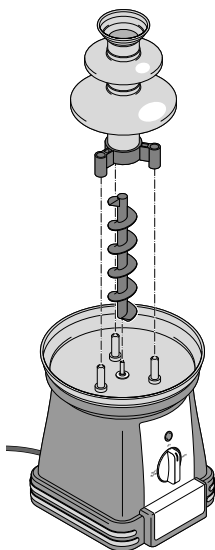
Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem.

▷ Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury letniej.



1. Zdjąć platformy i przenośnik ślimakowy, pociągając je ku górze. Umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Platformy oraz przenośnik ślimakowy nadają się także do mycia w zmywarce do naczyń.
2. Resztki czekolady należy wybrać z misy zbierającej za pomocą małej chochelki.
3. Następnie gruntownie oczyścić misę zbierającą wilgotną gąbką. W przypadku zauważenia miejsc z mocno zaschniętą czekoladą, należy ostrożnie wlać ciepłą wodę do misy zbierającej, używając do tego celu dowolnego naczynia. Nie należy podstawiać urządzenia pod strumień bieżącej wody!
4. Pozostawić ciepłą wodę w misie na około 1 godzinę, aż do rozmiękczenia zaschniętej czekolady. Następnie można łatwo usunąć pozostałości czekolady za pomocą szczotki.
5. Obudowę silnika należy ostrożnie przetrzeć lekko zwilżoną gąbką.

Dane techniczne

Model:	381 541
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	90 W
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	Trebs BV Thermiekstraat 1a 6367 HB Nuth The Netherlands (Holandia)



W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Czy wtyczka znajduje się w gniazdku, a włącznik urządzenia jest włączony?
Czekolada nie jest transportowana do góry lub jej transport przebiega powoli.	<ul style="list-style-type: none">• Czy przenośnik ślimakowy jest włączony?• Czy czekolada nie jest zbyt gęsta?• Czy użyto nieodpowiedniej czekolady?• Czy przenośnik ślimakowy jest zatkany?• Czy urządzenie zostało krzywo zmontowane? Odpowiednio ustawić urządzenie: w tym celu chwycić górną część urządzenia i delikatnie nim poruszać.

Usuwanie odpadów



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oznaczonego tym symbolem oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.