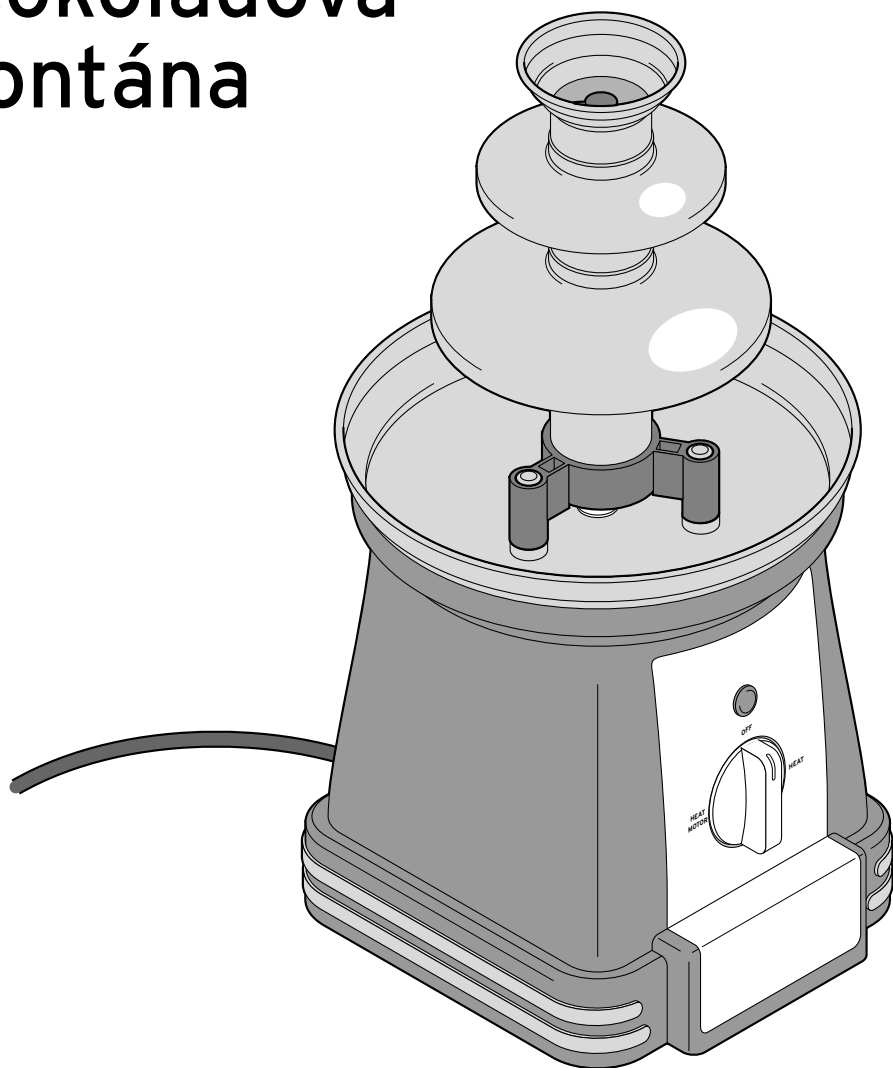


# Čokoládová fontána



## **Vážení zákazníci,**

s touto novou čokoládovou fontánou jste si domů přinesli slavnostní náladu! Ovoce a sušenky s čokoládovou polevou jsou ultimativním požitkem pro každý mlsný jazýček - a s čokoládou z této nové čokoládové fontány obdivuhodný dezert pro Vaše hosty!

Přístroj se snadno obsluhuje a udržuje čokoládu tekutou při stálé teplotě přibližně 50 °C. Jednotlivé díly lze snadno odnímat a umývat v myčce na nádobí.

Přejeme Vám i Vaším hostům dobrou chuť.

---

## **Obsah**

<b>3</b>	<b>K tomuto návodu</b>	<b>10</b>	<b>Tipy k používání</b>
<b>3</b>	<b>Bezpečnostní pokyny</b>	<b>11</b>	<b>Čištění</b>
<b>6</b>	<b>Přehled (rozsah dodávky)</b>	<b>12</b>	<b>Technické parametry</b>
<b>7</b>	<b>Před prvním použitím</b>	<b>12</b>	<b>Závada / náprava</b>
<b>7</b>	<b>Tipy k rozpouštění čokolády</b>	<b>12</b>	<b>Likvidace</b>
<b>9</b>	<b>Použití</b>		

---

## K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k zranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symbyly uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění elektrickým proudem.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým zraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.

---

## Bezpečnostní pokyny

### Účel použití

• Čokoládová fontána je určena pro dekorativní prezentaci rozpuštěné čokolády. Používejte výhradně čokoládu, která je vhodná k rozpouštění (např. čokoládu na vaření nebo polevu). Nepoužívejte čokoládu s pevnými nerozpustnými složkami, jako jsou např. oříšky, krokant, rozinky apod. Do čokolády určené k rozpouštění nepřidávejte jiné přísady, s výjimkou zde uvedených.

• Příklad je koncipován ke zpracování množství běžných v domácnostech. Není vhodný k používání v kuchyních pro zaměstnance podniků průmyslového a živnostenského sektoru, v zemědělských podnicích, v penzionech poskytujících ubytování se snídaní a není určen ani pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení, ani ke komerčním účelům.

## **NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů**

- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Přístroj a síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od dětí mladších 8 let.
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.
- Děti nesmí přístroj čistit, s výjimkou případu, že jsou starší 8 let a jsou během čištění pod dozorem. Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

## **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem**

- Přístroj připojujte pouze do zásuvky instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje.
- Neponořujte přístroj ani zástrčku nikdy do vody, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- Přístroj nepoužívejte venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu, jako jsou např. sklepy nebo garáže.

- Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat Technickým parametrům. Při koupi prodlužovacího kabelu si nechte poradit ve specializované prodejně.
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...  
... pokud během provozu dojde k poruše,  
... po použití,  
... za bouřky a  
... než začnete přístroj čistit. Vždy přitom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Zásuvka musí být dobře přístupná, aby z ní bylo možno v případě potřeby síťovou zástrčku rychle vytáhnout. Síťový kabel pokládejte tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout.
- Síťový kabel nesmíte zalomit ani přiskřípnout. Síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.
- Neuvádějte přístroj do provozu, pokud přístroj sám nebo jeho síťový kabel vykazují viditelná poškození nebo pokud přístroj spadl na zem.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu. Neodbornými opravami se uživatel vystavuje značným rizikům.

## **VÝSTRAHA před požárem**

### **a popálením**

- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Když budete přístroj používat, postavte jej na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte přímo ke zdi, do rohu, do skříně ani do blízkosti záclon apod.
- Když je přístroj zapnutý, tak jej neza-krývejte.
- Při zahřívání čokolády v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni se nádoby dotýkejte pouze chňapkou. Dávejte si pozor, abyste se nedostali do styku s vodou ve vodní lázni.
- Čokoláda a záchytná miska jsou během používání přístroje horké. Vyvarujte se přímého dotyku. Neponořujte do horké čokolády přímo svoje prsty. Horkých částí se dotýkejte pouze chňapkami.
- Přístroj stavte vždy na pevný, rovný podklad. Zajistěte, aby se přístroj nemohl nechtěně převrhnout a čokoláda z něj nezačala vytékat.
- Dokud je čokoláda ještě horká, přístroj neposouvejte. Čokoláda by mohla vyšplíchnout ven a opařit Vás nebo ostatní.
- Přístroj začněte vyprazdňovat a čistit až když budou on sám a zbývající čokoláda už jen vlažné.

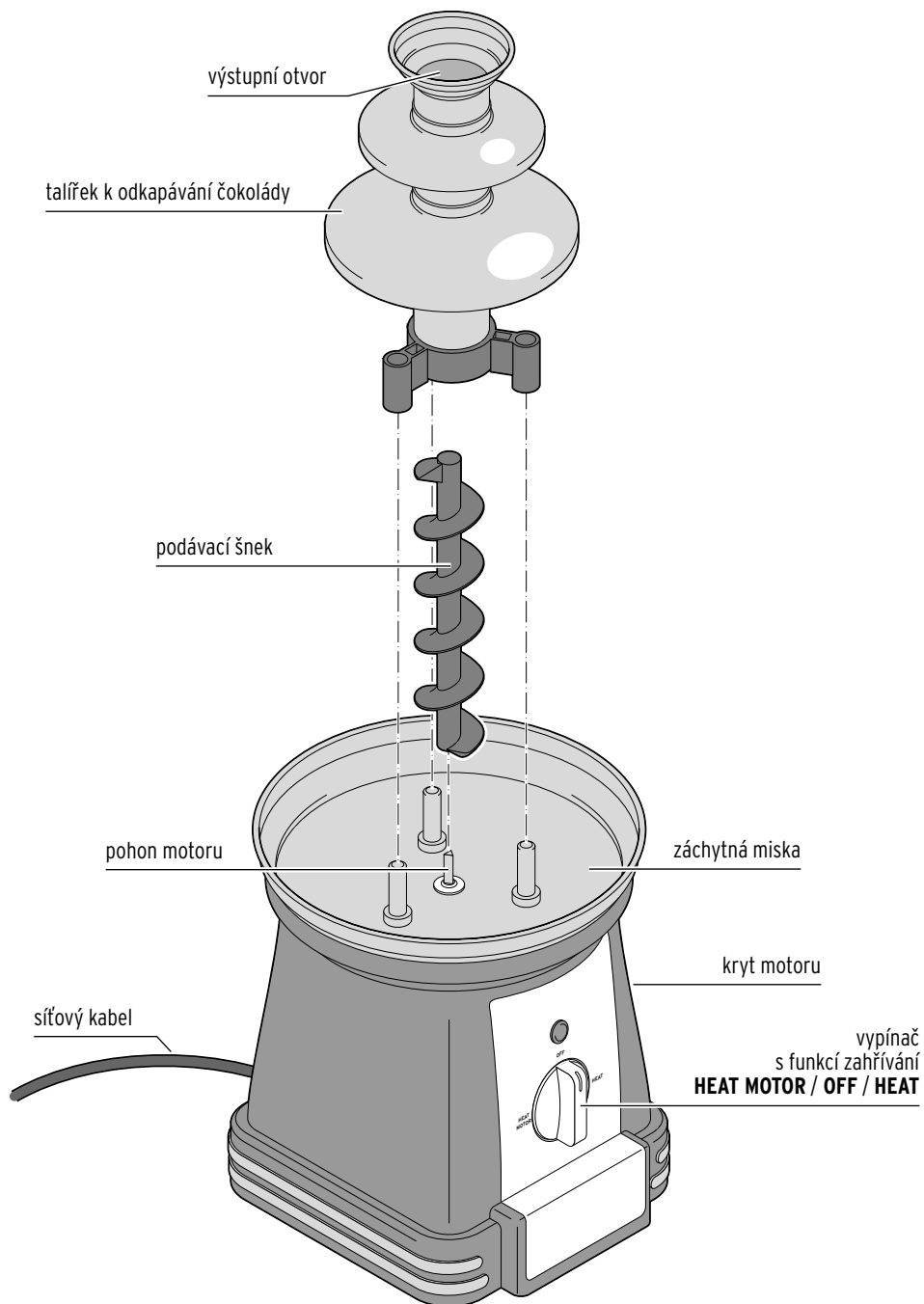
## **VÝSTRAHA před poškozením zdraví**

- Z hygienických důvodů byste měli zbytky čokolády po použití čokoládové fontány vyhodit a už je znovu nepoužívat. Přístroj po každém použití pořádně vyčistěte.

### **POZOR na věcné škody**

- Přístroj postavte na pevný, rovný podklad odolný proti postříkání, protože stříkance čokolády jsou nevyhnutelné. Přístroj nestavte na plochy, které se mohou silně zahřívát, ani přímo vedle nich.
- K míchání čokolády nepoužívejte žádné špičaté ani abrazivní předměty (např. nože nebo vidličky), protože by mohly poškrábat povrchy přístroje.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny nožičky. Abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku, položte proto v případě potřeby pod výrobek neklouzavou podložku.
- Čokoláda je i jako poleva velmi tekutá a silně kape. Upozorněte své hosty na to, aby byli obzvlášť opatrní, pokud mají citlivé oblečení.

## Přehled (rozsah dodávky)



## Před prvním použitím



**NEBEZPEČÍ pro děti** - ohrožení života udušením / spolknutím

Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem.

Okamžitě je zlikvidujte.

1. Vyjměte všechny díly z obalu.
2. Zkontrolujte, jestli jsou všechny díly uvedené v Přehledu (rozsahu dodávky).

### Čištění před prvním použitím

Jednotlivé prvky přístroje před prvním použitím důkladně umyjte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

### Montáž

- ▷ Sestavte čokoládovou fontánu tak, jak vidíte na obrázku vedle.

---

## Tipy k rozpouštění čokolády

### Jaká čokoláda je vhodná?

Používejte výhradně čokoládu, která je vhodná k rozpouštění. Nepoužívejte čokoládu s pevnými, nerozpustnými složkami, jako jsou např. oříšky, krokant, rozinky apod.

Pro čokoládovou fontánu je optimální čokoláda s velmi vysokým podílem kaka, např. 72 %. Není v kombinaci s ovocem nebo pečivem příliš sladká a dobře se rozděluje na talířkách k odkapávání čokolády.

Co se týče druhu čokolády můžete však také popustit uzdu své fantazii. K vytvoření o něco sladší varianty můžete například do tmavé čokolády s vysokým podílem kaka přimíchat trochu mléčné čokolády. Nebo vyzkoušejte bílou čokoládu.

### Množství čokolády

Do fontány naplňte maximálně 350 g tekuté čokolády.

### Přidání kokosového tuku, mléka nebo šlehačky

V závislosti na složení se čokoláda rozpustí při rozpouštění více nebo méně. Pokud se tekutá čokoláda v čokoládové fontáně dopravuje jen velmi pomalu k výstupnímu otvoru nebo k nejvyššímu talířku k odkapávání čokolády, přidejte do ní trochu kokosového tuku, mléka nebo šlehačky.

Začněte s malým množstvím a pak množství zvyšujte podle potřeby až bude jeho podíl v čokoládě maximálně 10-15 %.

Příklad: Na 350 g čokolády přidejte max. 52 g kokosového tuku. Kokosový tuk přilívejte pomalu a za stálého míchání. Čokoládu s kokosovým tukem rovnoměrně promíchejte dřevěnou vařečkou.

### **Rozpouštění čokolády**

K rozpouštění čokolády existují různé možnosti. Doporučujeme čokoládu zahřát ve vodní lázni a potom naplnit do čokoládové fontány. Ve vodní lázni se čokoláda rozpustí velmi rychle a nebezpečí připálení je velmi nízké.



#### **VÝSTRAHA** před popálením

Při zahřívání čokolády v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni se nádoby dotýkejte pouze chňapkou. Dávejte si pozor, abyste se nedostali do styku s vodou ve vodní lázni.

### **Ve vodní lázni**

Nalijte do jednoho hrnce vodu a do něj ponořte menší hrnec z ušlechtilé oceli, ve kterém bude čokoláda určena k rozpouštění. (Optimálně se hodí i dvouplášťový hrnec na mléko, v němž je možné do meziprostoru obou plášťů naplnit vodu.) Hrnec s vodou zahřívajte na sporáku. Voda by neměla vařit! Čokoládu během rozpouštění míchejte dřevěnou vařečkou.

U kombinace dvou hrnců dbejte na to, aby se dno menšího hrnce nedotýkalo dna velkého hrnce, protože jinak by se mohla čokoláda spálit. Dbejte na to, aby se do čokolády nedostala voda, protože jinak se v čokoládě vytvoří hrudky.

### **V mikrovlnné troubě**

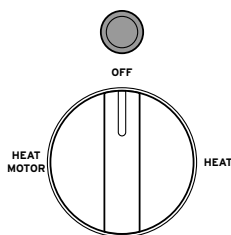
Na mikrovlnné troubě nastavte velmi nízký výkon ve watttech a čokoládu pozorujte, protože se může snadno spálit. Každých přibližně 60 sekund čokoládu vyjměte na chvíli ven a dobře ji promíchejte.



## Použití

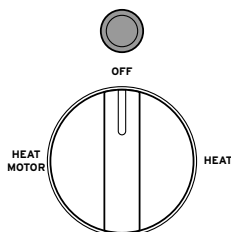
**i** Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což je však normální a není to na závadu. Zajistěte dostatečné větrání.

1. Přístroj stavte vždy na hladký, rovný a stabilní podklad.
2. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.



3. Vypínačem otáčejte ve směru hodinových ručiček na **HEAT**. Nyní se musí přístroj po dobu 15 až 20 minut zahřívát, aby dosáhl optimální provozní teploty.

4. Během této doby rozlámejte max. 350 g čokolády na malé kousky a rozpustěte ji ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě tak, jak bylo popsáno v kapitole „Tipy k rozpouštění čokolády“.
5. Až bude přístroj po 15 až 20 minutách nahřátý, nalijte horkou, tekutou čokoládu opatrně do záchytné misky.



6. Nyní otáčejte vypínačem ve směru hodinových ručiček na **HEAT MOTOR**. Tekutou čokoládu nyní dopravuje podávací šnek směrem nahoru, aby potom mohla téct opět zpět dolů přes talířky k odkapávání čokolády do záchytné misky.

**i** V ideálním případě by se měla vytvořit nepřerušovaná stříška z čokolády na každém talířku. Pokud tomu tak není, ...

... zkontrolujte, jestli přístroj stojí vodorovně a talířky k odkapávání čokolády jsou nasazené správně.

... je čokoláda příliš tuhá. Přidejte do ní trochu kokosového tuku, mléka nebo šlehačky a promíchejte ji opatrně dřevěnou vařečkou.

### Po použití

1. Když bude čokoláda spotřebovaná nebo nebudete přístroj chtít dále používat, otočte vypínač na **OFF** a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
2. Přístroj nechte vychladnout a potom jej důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

## Tipy k používání



### **VÝSTRAHA** před popálením

Čokoláda a záchytná miska jsou během používání přístroje horké. Vyvarujte se přímého dotyku. Neponořujte do horké čokolády přímo svoje prsty. Horkých částí se dotýkejte pouze chňapkami.

Existuje mnoho pokrmů, které s čokoládovou polevou chutnají fantasticky. Jednoduše používejte svou fantazii a řiďte se svou chutí. Zde několik tipů:

### **Ovoce**

Výborně se hodí jahody, hroznové víno, ostružiny, maliny, mandarinky nebo na malé kousky nakrájené banány, ananas, mango, broskve, hrušky a jablka. Jednotlivé kousky napíchejte na dřevěnou špejli, špíz nebo vidličku na fondue a podržte je pod stékající čokoládou.

Používejte spíš pevné kousky. Příliš měkké kousky snadno sklouznou ze špízu nebo vidličky a mohou ucpat čokoládovou fontánu.

### **Pečivo**

Sušenky, dlouhé piškoty a jiné tvrdé pečivo držte nejlépe přímo v ruce pod proudem čokolády. Lívanečky apod. napíchněte na dřevěnou špejli nebo vidličku. Dbejte na to, aby do záchytné misky nenapadaly větší drobký ani části pečiva, protože by mohly ucpat podávací šnek.

### **Na ozdobení**

Připravte si několik misek s krokantem, hoblovanými mandlemi nebo strouhaým kokosem. Ovoce s čokoládovou polevou v nich pak můžete vyválet.

### **Pro odvážné**

Čokoládu okořeňte troškou chilli. To dodá požitku pálivou příchuť!

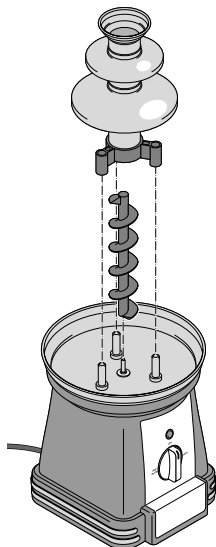
## Čištění



**NEBEZPEČÍ** ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Neponořujte přístroj ani zástrčku nikdy do vody, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

▷ Než začnete přístroj čistit, nechte jej vychladnout.



1. Vytáhněte talířky k odkapávání čokolády a podávací šnek směrem nahoru. Umyjte je v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Talířky k odkapávání čokolády a podávací šnek jsou vhodné i do myčky.
2. Zbytky čokolády vyjměte ze záchytné misky malou naběračkou.
3. Záchytnou misku důkladně vytřete vlhkou houbičkou. Pokud se vytvořila úporná krusta, nalijte do záchytné misky opatrně teplou vodu pomocí nádoby. Neumývejte přístroj pod tekoucí vodou!
4. Vnitřek záchytné misky nechte po dobu přibližně 1 hodiny odmočit ve vodě. Zbytky čokolády potom můžete snadno odstranit kartáčkem.
5. Kryt motoru opatrně otřete mírně navlhčenou houbičkou.

## Technické parametry

Model:	381 541
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Výkon:	90 W
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Výrobce:	Trebs BV Thermiekstraat 1a 6367 HB Nuth The Netherlands (Nizozemsko)



Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.

---

## Závada / náprava

---

Přístroj nefunguje.

- Je zástrčka zasunutá v zásuvce a přístroj zapnutý vypínačem?

---

Čokoláda se nedopravuje nebo se dopravuje jen velmi pomalu.

- Je zapnutý podávací šnek?
- Není čokoláda příliš hustá?
- Nepoužili jste nevhodnou čokoládu?
- Není ucpaný podávací šnek?
- Nestojí přístroj nakřivo? Přístroj znovu vyrovnejte: K tomu účelu jej chyťte nahoře a mírně s ním pohněte.

---

## Likvidace



**Přístroje** označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.