

## NÁVOD K OVLÁDÁNÍ A ÚDRŽBĚ

### Čokoládová fontána The Mini Chocolate Fountain

model CF16E-SST

40 cm



Jak lze fontánu využít?

- narozeniny dětí
- lahůdka pro milou společnost, místo koláčů a dortů
- dezert po společném jídle
- dezert na bufetovém stole, pro každou příležitost
- zahradní slavnost
- jako odměna při společenských hrách

**Určeno pro cca 20 osob**

**obsah 1 - 1,8 kg čokolády**

**Doba nepřetržitého provozu maximálně 5 hodin**

**Napájecí napětí 220V**

NÁVOD K OVLÁDÁNÍ A ÚDRŽBĚ

ROZSAH DODÁVKY:

PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE DO PROVOZU

TAVENÍ PŘÍMO V PŘÍSTROJI

TAVENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

TAVENÍ V HRNCI (S OLEJEM)

TAVENÍ VE VODNÍ LÁZNI

ZAPNUTÍ ŠNEKOVÉHO ŠROUBU – EFEKT FONTÁNY

POMOC PŘI PŘÍPADNÝCH PORUCHÁCH

UKONČENÍ PROVOZU

MYTÍ PŘÍSTROJE

PŘÍPRAVA NA VRÁCENÍ

RECEPTY

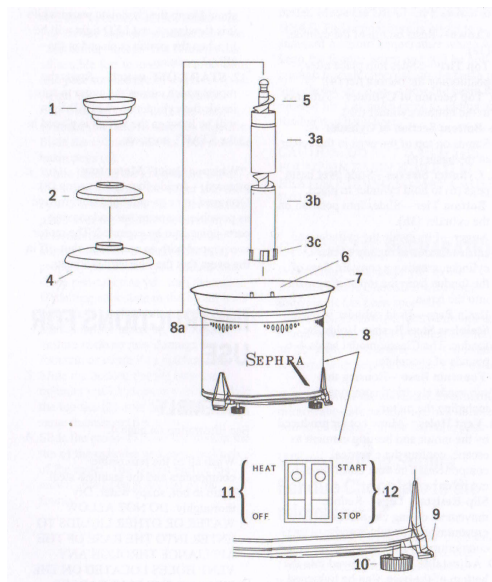
# NÁVOD K OVLÁDÁNÍ A ÚDRŽBĚ

Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte tento návod. Zvláště pak dodržujte bezpečnostní pokyny, abyste předešli poruchám a úrazům. Za škody vzniklé neodborným či špatným zacházením, nese riziko sám uživatel.

Překontrolujte, zda Vám byly dodány všechny díly podle následujícího seznamu. V případě, že zjistíte nesrovnalosti nebo poškození přístroje, informujte o tom bezodkladně provozovatele půjčovny.

## ROZSAH DODÁVKY:

- 1x blok motoru s podšálkem (7,8)
- 1x unašeč šnekového šroubu (6)
- 1x horní díl věže (3a)
- 1x spodní díl věže (3b)
- 1x šnek (5)
- 1x klobouček velký (4)
- 1x klobouček malý (2)
- 1x vrcholová miska (1)



Fontána je určena výhradně na čokoládu nebo sýr a pro přibližný počet 20 osob.

Obsah 1 až 1,8 kg čokolády.

Konstrukce přístroje neumožňuje provoz v přírodě.

Napájecí napětí je 220V.

### Pozor!

Během provozu se nikdy nedotýkejte šroubovice ani jiného pohyblivého dílu!

Při kontaktu s vyhřívanou horkou plochu může dojít k lehkým popáleninám!

Před čištěním nechte přístroj vychladnout a odpojte jej ze sítě.

**NIKDY** přístroj nenechávejte bez dozoru. To platí zejména tehdy, jsou-li nablízku děti, hrozí riziko převrnutí a popálení či opaření!

**NIKDY** nedávejte přívodní kabel, zásuvku a blok motoru do vody nebo jiné tekutiny.

**NIKDY** nezapínejte šnek, pokud je čokoláda nerozehřátá nebo zatuhlá. Došlo by k poškození šneku nebo motoru přístroje. Byli bychom nuceni Vám účtovat náklady opravy.

Před rozebráním nebo při sestavování šnekového šroubu odpojte ze sítě.

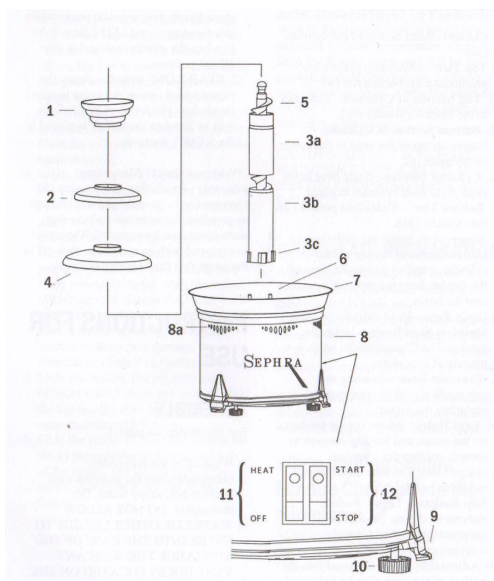
Používejte jen doplňky doporučené výrobcem.

Přístroj **není** určen pro použití v přírodě.

**OBSLUHA:** Obsluha fontány je popsána postupně. V žádném případě neprovádějte postup uvedený v odstavci „Sestavení a zapojení“ před postupem uvedeným v odstavci „Příprava přístroje“!

## PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE DO PROVOZU

Před zahájením provozu je nutno provést desinfekci mechanických částí přístroje. Jednotlivé díly otřeme vlhkým hadříkem namočeným v běžném mycím přípravku a vytřeme do sucha. Díly 1 až 5 je možné mýt také v myčce na nádobí.



1) Připravíme si blok motoru s podšálkem (7,8) a unašečem (6).

2) Zasadíme šnekový šroub (5) do unašeče (6) a díl (3b) navlékneme na šnek. Díl 3b přiskneme na doraz a otočením v zámku (3c) díl zajistíme do misky (7).

3) Nasadíme klobouček (4) a připevníme horní díl věže (3a) k spodnímu dílu věže (3b). Díly sesadíme tak, aby drážky do sebe zapadly.

4) Nasadíme malý klobouček (2) a vrcholovou misku.

5) Přístroj umístíme na stabilní a rovnou podložku. Pomocí vestavěných nožek (10) přístroj vyrovnáme do vodováhy.

## PŘIPOJENÍ DO SÍTĚ

- Přístroj smí být napájen jen napětím 220V~. Přívodní kabel chraňte před vodou a tepelnými zdroji.
- Používejte jen vhodný prodlužovací kabel vyhovující předepsaným normám.
- Napájecí zdroj umístěte tak, aby nedošlo k náhodnému vypnutí a také mimo dosah dětí.

## ZAHÁJENÍ PROVOZU (NAHŘÍVÁNÍ NA PROVOZNÍ TEPLOTU)

Zapneme přepínač HEAT (11) na dobu cca 5-10 minut. Přístroj se začne nahřívat na provozní teplotu. Během procesu nahřívání si připravíme čokoládovou nebo sýrovou náplň.

**POZOR** - Teprve po skončení nahřívání smí být tekutá čokoláda vložena do podšálku!

## PŘÍPRAVA ČOKOLÁDY

- Nepoužívejte žádnou čokoládu s přísadami, jako např. s ořechy, mandlemi nebo krokantem. Mohlo by dojít k zablokování šnekového šroubu.
- Pamatujte, že menší kousky čokolády, tím rychlejší je jejich roztavení.
- Roztavit maximálně 1800 g čokolády.

Menší množství čokolády můžete tavit pomalu přímo v přístroji, větší množství doporučujeme tavit v mikrovlnné troubě, v hrnci s olejem nebo ve vodní lázni.

Při manipulaci s horkou čokoládou, olejem či vodou dbejte velké opatrnosti. Hrozí riziko popálenin.

## TAVENÍ PŘÍMO V PŘÍSTROJI

Poté, co přepínač (11) nastavíme na HEAT (zapne se vyhřívání) a přístroj necháme cca 5 minut nahřívat, začneme přidávat do podšálku (7) rozlámané kousky čokolády. Čokoládu necháme pomalu rozehtávat. Poté, co je čokoláda zcela roztavena, přidáme čajovou lžičkou potřebné množství rostlinného oleje a promícháme zapnutím přepínače (12). Předpokládaná doba přípravy je cca 45 – 60 minut při pokojové teplotě.

## TAVENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Čokoládu nalámeme na malé kousky a vložíme v odpovídající nádobě do mikrovlnné trouby na max. 2 minuty při 600 W. Přidáme žadané množství oleje a promícháme.

Předpokládaná doba přípravy cca 5 minut.

Čokoládovou hmotou naplníme fontánu, kterou jsme před tím cca 5 min nahřivali na provozní teplotu.

## TAVENÍ V HRNCI (S OLEJEM)

Olej v požadovaném množství pomalu rozehtejeme při velmi nízkém stupni (ne prudce zahřát!), přidáváme na kousky nalámanou čokoládu a za stálého míchání necháme veškerou čokoládu roztavit. Musí vzniknout hladká hmota. Předpokládaná doba přípravy je cca 20 minut.

Čokoládovou hmotou naplníme fontánu, kterou jsme před tím cca 5 min nahřivali na provozní teplotu.

## TAVENÍ VE VODNÍ LÁZNI

Do hrnce nalijeme vodu. Vodu zahřejeme na 60 - 80°C (nesmí vařit). Do ohřáté vody vložíme šálek odpovídající velikosti tak, aby se nedotýkal dna nádoby. Doporučujeme použít hrnec s dvojitým dnem.

Do šálku dáme rozlámanou čokoládu tak, aby čokoláda v žádném případě nepřišla do kontaktu s vodou.

Jakmile je čokoláda roztavena, přidáme olej a dokonale lžící rozmícháme. Předpokládaná doba přípravy je cca 45 minut.

Čokoládovou hmotou naplníme fontánu, kterou jsme před tím cca 5 min nahřivali na provozní teplotu.

## ZAPNUTÍ ŠNEKOVÉHO ŠROUBU - EFEKT FONTÁNY

K zapnutí šnekového šroubu a k vytvoření efektu fontány můžeme přikročit, pokud má přístroj svojí provozní teplotu a směs je nalita do misky (7).

Přepneme přepínač (12) do polohy START a přepínač (11) ponecháme v poloze HEAT.

Přepnutím přepínače (12) se spustí motor šneku. Náplň se začne nasávat do věže a začne stoupat. Na vrcholku začne vytvářet efekt fontány.

### UPOZORNĚNÍ!

- Pokud je směs správně připravena neustále protéká a věž je zcela pokryta
- Během provozu lze přidávat do podšálku tekutou směs čokolády nebo malé tuhé kousky
- Očekáváte-li více hostů doporučujeme mít připravené určité množství čokoládové masy v zásobě
- Pokud čokoládová masa neteče rovnoměrně přes věž (3), přístroj nakrátko vypneme a necháme krátce zchladnout. Poté znovu zapneme.

**Doba nepřetržitého provozu maximálně 5 hodin**

## PODÁVÁNÍ ČOKOLÁDY

Zvolené kousky potravin (zejména ovoce) napícheme na párátko nebo fondue vidličku a ponoříme do tekuté čokolády a s chutí a úsměvem konzumujeme ;-)

Provozním poruchám např. zastavení toku čokolády zamezíte tím, že:

- v čokoládě nebudete nechávat žádné kousky potravin
- nikdy nebudete přidávat studené nebo chlazené tekutiny

### Doporučení pro servírování

- Podávejte lehce kyselé ovoce ke sladké čokoládě a sladké ovoce k hořké čokoládě. Vhodné jsou jablka, broskve, banány, jahody, třešně, kiwi, kokos, kumkvat, mango, meloun, meruňky, hrozny. Z pečiva jsou vhodné sušenky, knäckebröt, biskvit a vafle.  
*Náš tip: Ovoce servírujte vychlazené. Aby dlouho vydrželo, můžete ovoce servírovat obložené zmrzlinou.*
- Buďte kreativní a nabídněte vašim hostům možnost si posypat sousta, před vložením do úst, nejrůznějšími přílohami a posypy. Doporučujeme barevnou drobenku, sekané mandle, strouhanou citronovou nebo pomerančovou kůru, strouhaný kokos, krokant a mandlové lupínky.
- K napichování ovoce použijte buď párátko nebo šašlikkové či fondue vidličky
- Nezapomeňte fontánku vybavit dostatečným množstvím talířků, ubrousků a párátok či vidliček
- Základní čokoládovou hmotu lze vylepšit různými přísadami. Tekuté přísady přidáme před rozechříváním k čokoládě – nikdy ne studené přísady do horké čokolády!! Nejlepší tekuté přísady jsou:
  - krémové likéry (např. Batida de Coco, Balleys, vaječný likér nebo Kahula)
  - likéry (např. Amareto, Creme de cacao (Bols) nebo Gran Marnier)
  - brendy (např. malinová, třešňová nebo ořechová grapa)*Stálost alkoholu je individuální dle jeho značky a jakostní třídy. Přidejte max. 2 cl alkoholu, protože při větším přidaném množství by mohla čokoláda ztuhnout a tvořit pouze kapky. Pokud chcete přidat více než 2 cl alkoholu, musíte zároveň postupně přidat také rostlinný olej. Přidáváním rostlinného oleje tedy ovlivňujete, jak bude čokoláda hustá.*

## POMOC PŘI PŘÍPADNÝCH PORUCHÁCH

Tato pomoc si neklade nároky na úplnost, ale vychází z našich zkušeností s nejčastějšími možnými poruchami.

### čokoláda kape a neteče

- čokoláda je příliš hustá, zředte ji rostlinným olejem

### čokoláda teče z věže nerovnoměrně

- přístroj nestojí v rovině, nastavte nastavitelnými nožkami (10) přístroj do roviny

### čokoláda z fontány neteče plynule, jsou v ní poruchy

- v přístroji jsou zbytky potravin, odstraňte je

### přístroj nehřeje dostatečně, čokoláda se nerozechřívá.

- okolní teplota je příliš nízká a topné spirály nestačí kompenzovat chlad či průvan v okolí.
- pokud závada nastane během používání, došlo k poruše přístroje vlivem přehřátí topné spirály.

### přístroj nehřeje vůbec, čokoláda se nerozechřívá.

- zkontrolujte přívod případně prodlužovací kabel.

## UKONČENÍ PROVOZU

Ukončení provozu fontány provedeme tak, že přepneme přepínače (11) a (12) do polohy OFF/STOP, přístroj odpojíme od napájení a necháme vychladnout.

Zbylou čokoládu odebereme stěrkou do obalu nebo nádoby a vyneseme do domovního odpadu. Nedoporučujeme čokoládu vylévat do výlevky nebo WC, protože hrozí ucpání.

Nespotřebovanou čokoládu můžeme znovu použít, pokud není z hygienického hlediska kontaminována. Jednoduše dáme ztuhlou čokoládu do zásobníku a před novým použitím ji, již popsáním způsobem, necháme roztavit.

## MYTÍ PŘÍSTROJE

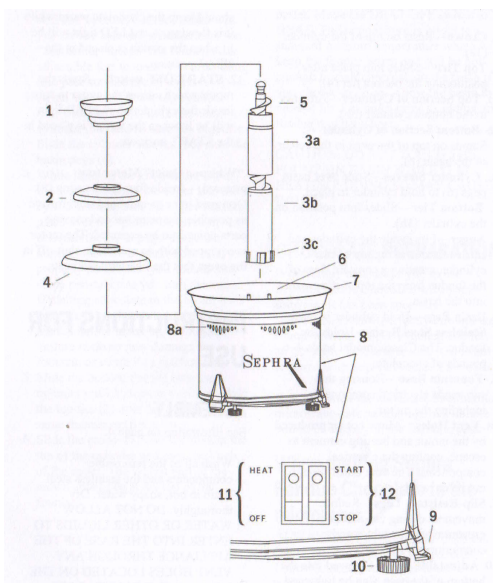
Po demontáži omyjeme všechny mechanické části přístroje. Jednotlivé díly otřeme vlhkým hadříkem namočeným v běžném mycím přípravku a vytřeme do sucha. Pokud je to nutné, lze jednotlivé díly odmočit v teplé vodě. Díly 1 až 5 je možné mýt také v myčce na nádobí.

Blok motoru (6,7,8) obsahuje elektrické díly. **NIKDY** proto neponořujte tento blok do vody nebo nedávejte do myčky.

**NIKDY** nepoužívat k čištění drsné a škrábavé houbičky a hadříky!

## PŘÍPRAVA NA VRÁCENÍ

Proveďte, zda vrátíte zpět všechny díly podle následujícího seznamu. Pokud některý díl chybí, je poškozený, nebo se během používání vyskytla nějaká závada, napište nám to v přiloženém dopisu nebo zašlete e-mailem.



### Rozsah dodávky:

- 1x blok motoru s podšálkem (7,8)
- 1x unašeč šnekového šroubu (6)
- 1x horní díl věže (3a)
- 1x spodní díl věže (3b)
- 1x šnek (5)
- 1x klobouček velký (4)
- 1x klobouček malý (2)
- 1x vrcholová miska (1)
- 1x návod k použití
- 1x protokol závad a vad

V případě poškození, nebo nekompletnosti při vrácení, bude cena opravy vyčíslena pronajímatelem do 14 dnů, v případě poškození, u kterého je cena opravy pronajímateli známa, vyúčtuje cenu z vratné zálohy.

# RECEPTY

## ZÁKLADNÍ RECEPTY PRO 6 – 10 OSOB

### Mléčná čokoládová fontána

**Přísady:** 900 g plnotučné čokolády 85 ml rostlinného oleje (s neutrální příchutí) **Příprava:** Roztavit čokoládu. Když je zcela roztavená přidat olej a promíchat.

TIP: Zajímavá je varianta smíchání 450g mléčné čokolády a 450 g jemné hořké čokolády

### Jemně hořká fontána

**Přísady:** 900 g jemně hořké čokolády 75 g kokosového tuku **Příprava:** Roztavit čokoládu. Když je zcela roztavená, přidat kokosový tuk a míchat tak dlouho, dokud se nevytvoří hladká hmota. TIP: Bílá čokoláda je chutná a úžasná s čerstvými jahodami. **POZOR!** Při přípravě s mlékem se nevyhnete zvýšené tvorbě bublin.

### Dietní mléčná čokoládová fontána (1. varianta)

**Přísady:** 700 g dietní mléčné čokolády 150 ml nízkotučného mléka (1,5%), kousky chleba

**Příprava:** Mléko rozehejeme a čokoládu v něm roztavíme za stálého míchání. Když je masa kompletně roztavená, dáme ji do podšálku fontány.

### Dietní mléčná čokoládová fontána (2. varianta)

**Přísady:** 700g dietní mléčné čokolády 70 ml řepkového oleje nebo jiného bezcholesterolového tuku, chlebové kousky

**Příprava:** Roztavit čokoládu. Přimíchat řepkový olej. Touto variantou vytvoříte stejně homogenní masu jako s 1. variantou.

### Sýrová varianta

- pro předkrmový bufet
- pro příjemnou společnost, uprostřed stolu
- jako snack s dobrou sklenkou vína

### Doporučení pro servírování sýrové varianty

- chléb na všechny způsoby.

Např. - kostky bílého chleba, opečený toustový chléb, grissini, opečený celozrnný chléb, crackery

- grilovaná zelenina na malé kousky.

Např. - lilek, koktejlová rajčata, fenykl, houby, cukety brambory:

- malé brambory na loupačku, hranolky, brambory s tymiánem maso, narychlo ozmažitelné lhostejno jestli drůbeží nebo hovězí

- ovoce jako např. čerstvý ananas, hrozny nebo mandarinky

### Sýrová fontána

**Přísady:** 650 g krémového smetanového taveného sýra 200 ml plnotučného mléka (3,5%)

**Příprava:** Mléko rozehrát. Následně v něm rozmíchat sýr dokud se kompletně neroztaví. Poté odstavit a nechat cca 5 minut ustát. V mezičase rozehrát přístroj.

TIP: - místo mléka lze použít polosuché víno - okořenit sýrovou hmotu podle chuti např. kari, čili nebo pepřem