

NÁVOD K OVLÁDÁNÍ A ÚDRŽBĚ

Čokoládová fontána Classic

model CF18L-SST

47 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 40 osob

obsah 2 - 2,5 kg čokolády

Doba nepřetržitého provozu maximálně 6 hodin

Napájecí napětí 220/240V, 230W

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

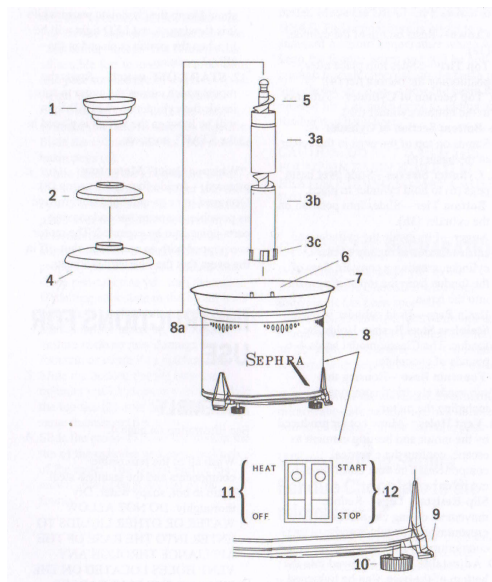
NÁVOD K OVLÁDÁNÍ A ÚDRŽBĚ

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 40 osob.

Obsah 2 až 2,5 kg čokolády.

Konstrukce přístroje neumožňuje provoz v přírodě.

Napájecí napětí je 220/240V.

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.

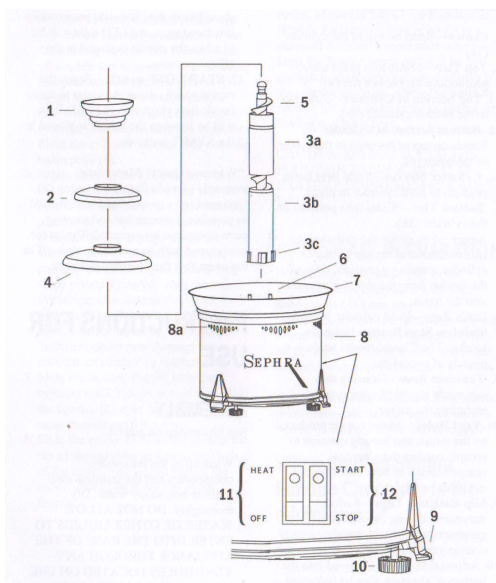
Používejte jen doplňky doporučené výrobcem.

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 220/240V~. 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 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.
- Památujete, že menší kousky čokolády, tím rychlejší je jejich roztavení.
- Roztavit maximálně 2500 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 10 minut nahřívát, 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 10 min nahřívali 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 10 min nahřívali 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 10 min nahřívali 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 6 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 nerozehřívá.

- 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 nerozehřívá.

- 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

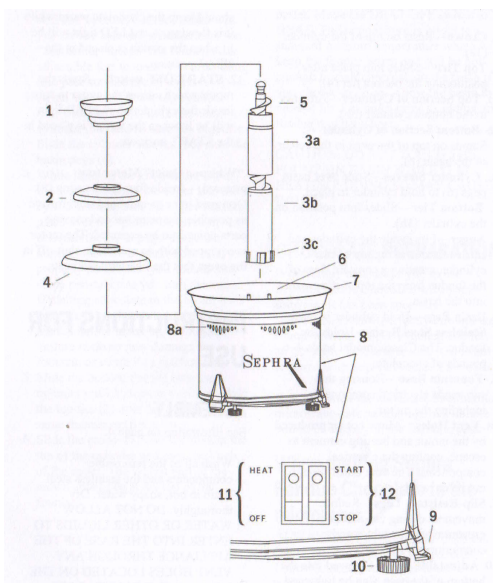
Po demontáži omyjeme všechny mechanické části přístroje. Jednotlivé díly otřeme vlhkým hadříkem namočeným v běžném mycím přípravku a vytřeme do sucha. Pokud je to nutné, lze jednotlivé díly odmočit v teplé vodě. Díly 1 až 5 je možné mýt také v myčce na nádobí.

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