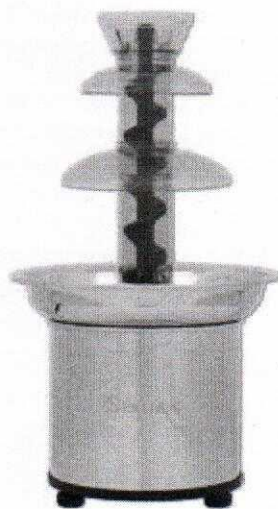


ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA SEPHRA SELECT

Návod na obsluhu



Bezpečnostní pokyny:

- Před použitím čokoládové fontány si pozorně přečtěte návod na obsluhu.
- Výrobce může bez předchozího oznámení uskutečnit změny, které slouží k vývoji a pokroku a tyto ještě nejsou eventuálně uvedené v návodu na obsluhu.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda je přístroj kompletní a funkční.
- Nikdy nepoužívejte vadný přístroj a nebo s některou funkční poruchou.
- Vždy pracujte obezřetně a s náležitou pozorností!
- V žádném případě nepoužívejte nepřiměřeně velkou sílu!
- Přístroj se nikdy nesmí v době provozu nechat bez dozoru.
- Motorovou jednotku nikdy nedávejte pod tekoucí vodu nebo do nějaké jiné tekutiny ani do myčky nádobí
- Připojení k el. síti je dovoleno jen podle hodnot na štítku
- Upozornění! Přístroj je pod napětím ihned po připojení zástrčky do sítě.
- Přístroj ani vidlici nikdy nechte mokřýma rukama.
- Pozor na kontakt přírodního kabelu s horkými částmi přístroje a ostrými hranami.
- Před odpojením vždy čokoládovou fontánu vypněte.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když už přístroj nepoužíváte a před čištěním
- Po každém použití přístroj nechte vychladnout a očistěte jej. Uskladněte jej na suchém místě.

- Nikdy nevytahujte šnek za provozu a nedotýkejte se pohyblivých částí
- Nepřenášejte přístroj za provozu. Nikdy nepřenášejte za přívodní kabel.
- Nikdy jej nezapínejte naprázdno nebo s nerozhřátou čokoládou
- Nerezová nádoba na čokoládu je horká – pozor na popálení
- Nevkládejte pevné kousky přímo do nádoby na čokoládu za chodu šneku
- Děti mohou fontánu používat jen pod dozorem dospělé osoby.
- Přístroj je určen jen pro použití v domácnosti, není na venkovní použití
- Přístroj používejte jen tak, jak je popsáno v návodu
- Používejte jen příslušenství dodané s přístrojem
- Přístroj není určen pro každodenní použití.

UVEDENÍ DO PROVOZU:

1. Před použitím umyjte díly fontány přicházející do styku s čokoládou.
2. Fontánu sestavte podle obrázku, viz další strana a umístěte ji na vodorovný povrch. V případě nerovného povrchu vyrovnejte fontánu pomocí stavitelných nožiček.
3. Zapojte přívodní kabel do elektrické sítě.
4. Zapněte ohřev fontány příslušným tlačítkem (9) „Heat“, nádoba se začne ohřívat. Po cca 1 minutě se opatrně rukou dotkněte dna a zjistěte, zda je alespoň v některých místech dno zahřáté. **Pozor na popálení!** Zkuste taky krátce zapnout šnek. Pozor, provoz bez čokolády může být hlučný.
5. Pokud není zahřátá ani malá část dna nebo pokud se neotáčí šnek, nedávejte do fontány čokoládu, ale zabalte fontánu do původního obalu a pošlete na reklamaci.
6. Pokud ohřev i pohon šneku fungují, nechejte několik minut zapnutý ohřev a pak vložte do nádoby čokoládu (v případě tabulkové čokolády ji nastrouhejte) a za stálého míchání ji rozpouštějte, viz oddíl „Příprava čokolády“. Pohon šneku nezapínejte dokud není čokoláda dokonale rozpuštěná. Rychlost rozpouštění závisí mimo jiné také na okolní teplotě, druhu čokolády a intenzitě míchání.
7. Provoz fontány by se měl vždy začínat s maximálním množstvím, které vejde do nádoby fontány
8. Správně připravená čokoláda v optimální konzistenci musí lehce stékat ze lžičky a v nádobě musí dělat „hladinu“.
9. Zapněte pohon spirály tlačítkem „Motor“ (8).
10. Po dobu chodu fontány nevypínejte ohřev - čokoláda by zhoustla a ucpana by fontánu.
11. Nenamáčejte ve fontáně drobné potraviny - může dojít k ucpaní fontány.
12. Čokoládu ve fontáně pravidelně každých 5 minut míchejte.
13. Pokud do čokolády sklouzne z napichovátka ovoce či cukrovinka, okamžitě je vytáhněte. Hrozí ucpaní šneku a poškození fontány.
14. Po vypnutí fontány nebo při přerušení provozu nenechejte čokoládu ve fontáně vychladnout, ale fontánu co nejdříve vyčistěte. Při zapnutí fontány se zatuhlou čokoládou dojde obvykle ke spálení motoru.

Motor šneku a necháme jet několik minut. Pak fontánu na 10 až 20 sekund vypneme a tím odstraníme vzduchovou bublinu, která se obvykle ve válci vytvoří a brání plynulému chodu fontány.

PŘÍPRAVA ČOKOLÁDY:

1. Rozpouštění čokolády ve fontáně.

Nejbezpečnější postup, který ale trvá přibližně jednu hodinu, je rozpouštění čokolády přímo ve fontáně. Doporučujeme tento postup:

- zapnout ohřev, dát na dno trochu čokolády (podle druhu použité čokolády přidat olej) a míchat dokud se to malé množství nerozpustí.
- přisypat další čokoládu tak, aby všechna přisypaná čokoláda byla ponořena do již rozpouštěné čokolády a za stálého míchání rozpustit
- opakovat tento postup, dokud není plná nádoba rozpouštěné čokolády.

2. Rozpouštění čokolády v mikrovlnné troubě.

Jednodušší a rychlejší způsob je ohřát čokoládu v mikrovlnné troubě. Čokoládu rozpouštíme ve vhodné nádobě, při výkonu 600 W v mikrovlnné troubě, po dobu 1 minuty. Po 1 minutě čokoládu z trouby vytáhneme, promícháme a postup opakujeme, dokud není čokoláda dokonale rozpouštěná a teplá cca 40 °C – to je tepota, kdy se nám čokoláda jeví v ústech vlažná. Rozpouštěnou čokoládu nikdy nelijte do studené fontány.

3. Další informace k práci s čokoládou:

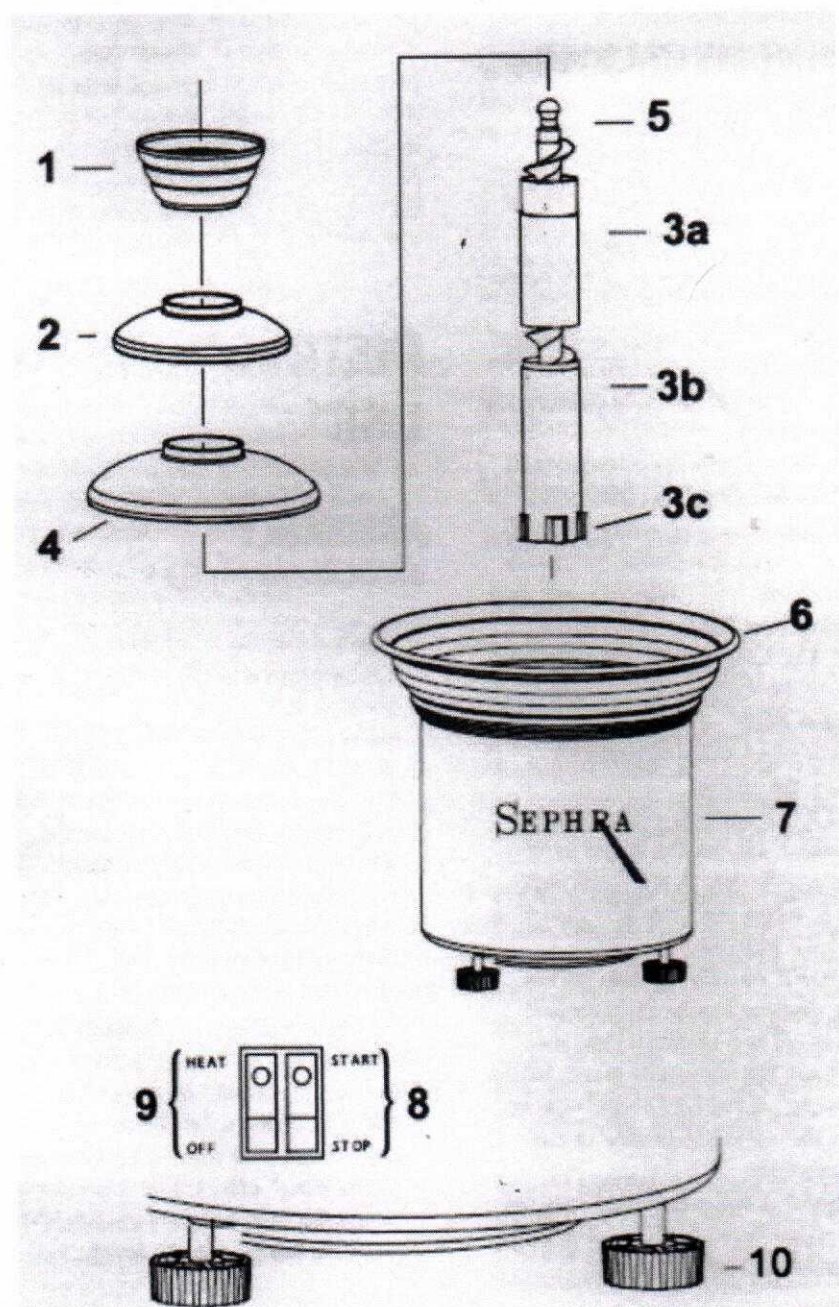
Teplota čokolády **nesmí přesáhnout v žádné etapě rozpouštění ani provozu 55°C**, jinak zhrudkovatí. Do čokolády se **nesmí dostat ani malé množství vody** – čokoláda pak zhoustne. Proto nedoporučujeme rozpouštění čokolády ve vodní lázni. Obvykle tento postup vede ke znehodnocení čokolády.

Pokud přidáváte kousky čokolády, vypněte pohon spirály a znovu jej zapněte až po dokonalém rozpouštění a zahřátí nové čokolády na cca 40 °C.

Pro správnou funkci fontány je nejvhodnější speciální čokoláda do fontány Callebaut nebo Carla. Do mléčné a hořké čokolády Callebaut a Carla nemusíme přidávat olej, ale jedna velká lžička až deci oleje na kilogram čokolády přispěje k lepší tekutosti čokolády a tím k menšímu namáhání motoru fontány.

Dá se použít jakákoliv jiná čokoláda s obsahem kakaového másla minimálně 33%. Čokoládu, která není přímo určena pro čokoládové fontány ředíme do vhodné konzistence nejlépe kakaovým máslem nebo slunečnicovým olejem v poměru minimálně 100 g kakaového másla (100ml oleje) na 1 kg čokolády. Poměr může být u různých druhů čokolády různý, je třeba to vyzkoušet. Do žádné čokolády by se nemělo přidat více než 3 deci oleje na kilogram.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ:



problém	důvod	řešení
čokoláda kape z misek	- čokoláda je hustá - teplota okolí je nižší než 22 °C - ve fontáně je málo čokolády	- přidejte jedlý olej - umístěte fontánu do teplého prostředí - doplňte rozpuštěnou čokoládu
čokoláda nestéká rovnoměrně	fontána není na vodorovné ploše	vyrovnejte fontánu pomocí stavitelných nožiček
čokoláda stéká v pramíncích	spirála je ucpaná nebo ve věži zůstala vzduchová bublina	Bublinu odstraníte vypnutím šneku na cca 10-20 sekund a opětovným zapnutím. Při ucpaní fontány je nutné ji vypnout, vytáhnout šnek, vyčistit a složit.
šnek se otáčí, čokoláda neteče – nepřekoná horní hranu kaskády	menší než minimální množství náplně	doplňte do fontány čokoládu

MONTÁŽ:

Fontána se skládá z těchto dílů:

1. korunka
2. malá miska
- 3a. vrchní část válce
- 3b. spodní část válce
- 3c. úchytky věže
4. velká miska
5. šnek
6. nerezová nádoba
7. základna s motorem
8. spínač motoru fontány
9. spínač ohřevu
10. seřizovací nožičky

Před každým použitím umyjte všechny části fontány, které přichází do styku s čokoládou, v teplé vodě se saponátem. Všechny části důkladně vysušte. Sestavte válec zasunutím dílů 3a a 3b do sebe. Takto složený válec nasuňte úchytkami věže 3c na kolíky v nerezové nádobě 6. Do válce vsuňte šnek 5. Ten pak pootočením nasuňte na hnací hřídelku od motoru. Na válec nasuňte velkou a poté i malou misku. Nakonec nasadíte na vrchol válce korunku 1.

ČIŠTĚNÍ FONTÁNY:

Před čištěním je nutné odpojit fontánu z elektrické sítě. Fontánu vypneme a necháme čokoládu několik minut stékat do nádoby a částečně vychladnout. V dalším kroku odeberte z nádoby naběračkou tolik čokolády, kolik je jen možné. Odstraňte spirálu a miskový systém. Vylijte zbytek čokolády z nádoby. Při práci pro dokonalejší odstranění čokolády používejte stěrku. Věž a spirálu můžete umývat v myčce nádobí, nerezovou nádobu teplou vodou se saponátem a základnu s motorem očistíte vlhkým hadrem. Pokud čokoláda neobsahuje zbytky potravin, můžete ji uskladnit a použít příště. Přístroj myjte po každém použití, protože ztvrdlá čokoláda jde umýt jen velmi těžko.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Název	Údaj
Napětí	220 ~ 240 V
Frekvence	50/60 Hz
Příkon	180 W
Hmotnost	2,5 kg
Výška	42,5 cm
Minimální množství náplně	1 kg
Maximální množství náplně	1,8 kg
Doporučená max. doba provozu za 1 den	5 hodin
Min. teplota provozního prostředí	22 °C

LIKVIDACE:



Dle novely zákona o odpadech, nemá být tento výrobek likvidován s komunálním odpadem. S výrobkem má být naloženo ekologicky v rámci zpětného odběru. V případě likvidace tohoto přístroje se obraťte na recyklační středisko, sběrný dvůr nebo sběrné suroviny. Více informací: www.remasystem.cz

Dovozce:

Čokoservis s.r.o., Heydukova 896/11, 180 00 Praha 8

Autorizovaný záruční servis (uplatnění reklamace):

Josef Křížan, Brněnská Pole 1810/5, 664 51 Šlapanice, tel.: 605 866 079