

# CHOCOLATE FOUNTAIN



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Czekoladowa fontanna jest niezbędnym urządzeniem kuchennym dla wszystkich, którzy kochają czekoladę i lubią zaskakiwać swoich gości specjałami i niespodziankami. Dzięki niej możesz przygotować pyszną czekoladę lub słone fondue na różne okazje.

Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytaj załączoną instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

## ZAWAROŚĆ PACZKI

ZESTAW ZAWIERA:

1x czekoladowa fontanna

1x wieża

1x obracająca głowica

1x instrukcja obsługi

1x roczna gwarancja

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

**Dane techniczne:** 65 watts / 230 volts / 50 Hz

**Kolor:** brązowy

## INSTRUKCJA UŻYCIA

Wraz z fontanną czekoladową można stosować różne rodzaje owoców i słodyczy (truskawki, winogrona, pianki, plasterki jabłka, ciastka, lody, orzechy, ...) zanurzone w czekoladzie. Można użyć mlecznej, ciemnej lub białej czekolady.

Poza tym! Zamiast czekolady można użyć sera i zanurzyć w nim winogrona, krakersy, pieczywo, plasterki jabłka itp. W przypadku korzystania z sera należy roztopić ser w kąpieli wodnej i rozcieńczyć białym winem lub śmietaną.

Fontanna świetnie współgra również z sosami do grillowania. Jeśli sos jest zbyt gęsty, rozcieńczyć go winem lub innym płynem.

1. Przed pierwszym użyciem fontanna czekoladowa musi zostać zmontowana. Fontanna składa się z kilku części, które można łatwo zdemontować, umyć w zmywarce i ponownie założyć. Nie myj dolnej części fontanny, w której przechowywany jest silnik!
2. Przed złożeniem ruchomych części fontanny umyj ją.
3. Podczas montażu pamiętaj, aby zabezpieczyć każdą część na miejscu.

## PRZYGOTOWANIE CZEKOLADY DO FONTANNY CZEKOLADOWEJ

Fontanna działa dobrze z każdym rodzajem czekolady. Najlepiej jednak działa z czystą belgijską czekoladą, która zawiera wysoką zawartość masła kakaowego, czekolada ta nie potrzebuje dodatkowego oleju.

### PROCES:

1. Przed użyciem fontanny umieść ją w bezpiecznym, stabilnym miejscu.
2. Podłącz fontannę do prądu i naciśnij przełącznik HEAT, w tym samym czasie topiąc czekoladę w kąpieli wodnej lub w kuchence mikrofalowej.
3. Gdy czekolada jest płynna, dodaj masło lub olej, aby uzyskać lepszą konsystencję i płynność fontanny, szczególnie jeśli czekolada zawiera niewielką ilość masła kakaowego.
4. Wlej roztopioną czekoladę do fontanny i włącz przełącznik MOTOR. Czekolada natychmiast zaczyna przepływać i poruszać się po fontannie.
5. Pozwól czekoladzie przepływać przez fontannę przez 2 minuty, a następnie wyłącz silnik na 30 sekund, aby usunąć całe powietrze z fontanny, które może później zakłócać pracę. Po 30 sekundach uruchom ponownie silnik.
6. Jeśli czekolada nie porusza się płynnie w fontannie, dodaj odrobinę oleju.
7. Nigdy nie dodawaj zimnych płynów, ponieważ spowolnią przepływ czekolady.

## **OSTRZEŻENIE!**

- Nigdy nie czyść silnika pod wodą lub z wodą.
- Silnika nie wolno myć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie używaj ostrej gąbki lub ściereczki do czyszczenia.
- Nigdy nie pozostawiaj fontanny bez opieki.
- Nigdy nie wkładaj innego jedzenia do fontanny.
- Odłącz fontannę od źródła zasilania podczas czyszczenia i po zakończeniu korzystania z niego.
- Jeśli zauważysz uszkodzoną część fontanny, nie należy jej używać.
- Trzymać z dala od dzieci.
- Niezalecana do użytku zewnętrznego.
- Trzymaj fontannę z dala od gorących miejsc i powierzchni.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj urządzenia w pobliżu wody. Odłącz urządzenie natychmiast po użyciu.
- Nie dotykaj obrotowej głowicy, gdy fontanna jest włączona! Po wyłączeniu silnika i odłączeniu urządzenia można wyjąć głowice i wieżę.

### **Instrukcja dotycząca recyklingu i usuwania odpadów**

Ta etykieta oznacza, że tego produktu nie można wyrzucić z innymi odpadami komunalnymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającego z niewłaściwego usuwania odpadów, odpowiedzialnie poddaj produkt recyklingowi, aby promować ich ponowne wykorzystanie. W celu zwrócenia używanego urządzenia, skorzystaj z systemu dostawy i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, od którego produkt został zakupiony. Sprzedawca może przyjąć ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Deklaracja producenta, że produkt jest zgodny z wymogami odpowiednimi z dyrektywami UE.

