Uvedení přístroj do provozu

- Zkontrolujte, zda není přístroj poškozený. V případě poškození ihned kontaktujte svého dodavatele a NEPOUŽÍVEJTE spotřebič.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a ochrannou vrstvu (je-li použita).
- Umístěte spotřebič na rovný a stabilní povrch, pokud není uvedeno jinak. Dvě ze tří nožiček základny lze výškově nastavit a vyrovnat tak přístroj.
- Nepokládejte čokoládovou fontánu do blízkosti klimatizace, otevřených dveří nebo okna. Díky chladnému vzduchu čokoláda tuhne, což brání rovnoměrnému toku.
- Ujistěte se, že je kolem přístroje dostatek volného prostoru pro větrání.
- Přístroj umístěte tak, aby byla zástrčka vždy přístupná.
- Rozbalte čokoládovou fontánu.
- Obal obsahuje základní jednotku, trubku fontány, držák trubky a šnekový podavač.
- Budete-li v budoucnu spotřebič skladovat, doporučuje se uschovat si jeho obal.
- Před použitím spotřebič vyčistěte (viz ==> Čištění a údržba).
- Umístěte šnek na základní jednotku: umístěte jej na trojúhelníkovou osu na základně.
- Umístěte držák trubky na spodek trubky fontány.
- Umístěte trubku fontány nad šnek a při jejím vkládání na základnu vyrovnejte tři otvory držáku trubky s kolíky na základní jednotce.
- Čokoládová fontána je nyní připravena k použití.

Návod k obsluze

- Polohy spínače: Vlevo je pro motor, vpravo je pro topení.
- Zapněte topné těleso, abyste předehřáli čokoládovou fontánu, asi na 3–5 minut.
- Připravte 1500 gramů čokolády. Postupujte přitom následovně:
  - Čokoládu dejte do misky odolné vůči teplu.
  - Zavěste ji do hrnce s horkou vodou (60°C). POZOR! Vodu nenechte vařit!
  - Čokoládu míchejte, dokud se kompletně nerozpustí. Dbejte o to, aby se do čokolády nedostala žádná voda, neboť jinak získá viskózní konzistenci.
  - Čokoláda by měla být středně tekutá (jako jogurt). V případě, že tomu tak není, přilijte trochu rostlinného oleje (slunečnicový olej) bez chuti.
- Zapněte motor a nalijte čokoládu do fontány.
- Šnek posouvá čokoládu nahoru.
- Nyní můžete začít.
- Používejte pouze ovoce, které je dostatečně vychlazené a má suchý povrch. Nízká teplota ovoce napomáhá, aby čokoláda ztuhla a díky suchému povrchu čokoláda snadněji přilne k ovoci. Příliš mnoho vlhkosti/vody zhoršuje konzistenci čokolády.

Poznámka! Vzduchové bubliny v trubkách fontány narušují tok čokolády. V takovém případě musíte vypnout motor a počkat, až vzduchové bubliny uniknou z fontány (může to trvat i několik minut). Během tohoto procesu je normální, že vzduch uniká na dně trubky fontány. Pokud je trubka fontány bez bublinek, znovu zapněte motor.

Čištění a údržba

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku.
- Ihned po použití odstraňte čokoládu z fontány. Nenechte v čokoládové fontáně čokoládu ztuhnout. Nevylévejte čokoládu do kuchyňského dřezu nebo WC, protože ztuhne a ucpe odpad či kanalizaci.
- Nikdy neponořujte základnu čokoládové fontány do vody nebo jiných tekutých čisticích prostředků.
- Základnu čokoládové fontány čistěte mírně vlhkým hadříkem a teplou vodou. Teplá voda čistí zbytky čokolády mnohem lépe než horká voda.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní prostředky. Nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzín ani rozpouštědla! V případě potřeby vyčistěte vlhkým hadříkem a saponátem. Nepoužívejte abrazivní materiály.
- Vždy se ujistěte, že elektrické přípojky jsou naprosto suché.
- Trubku fontány, držák trubky a šnek lze je umývat v myčce.