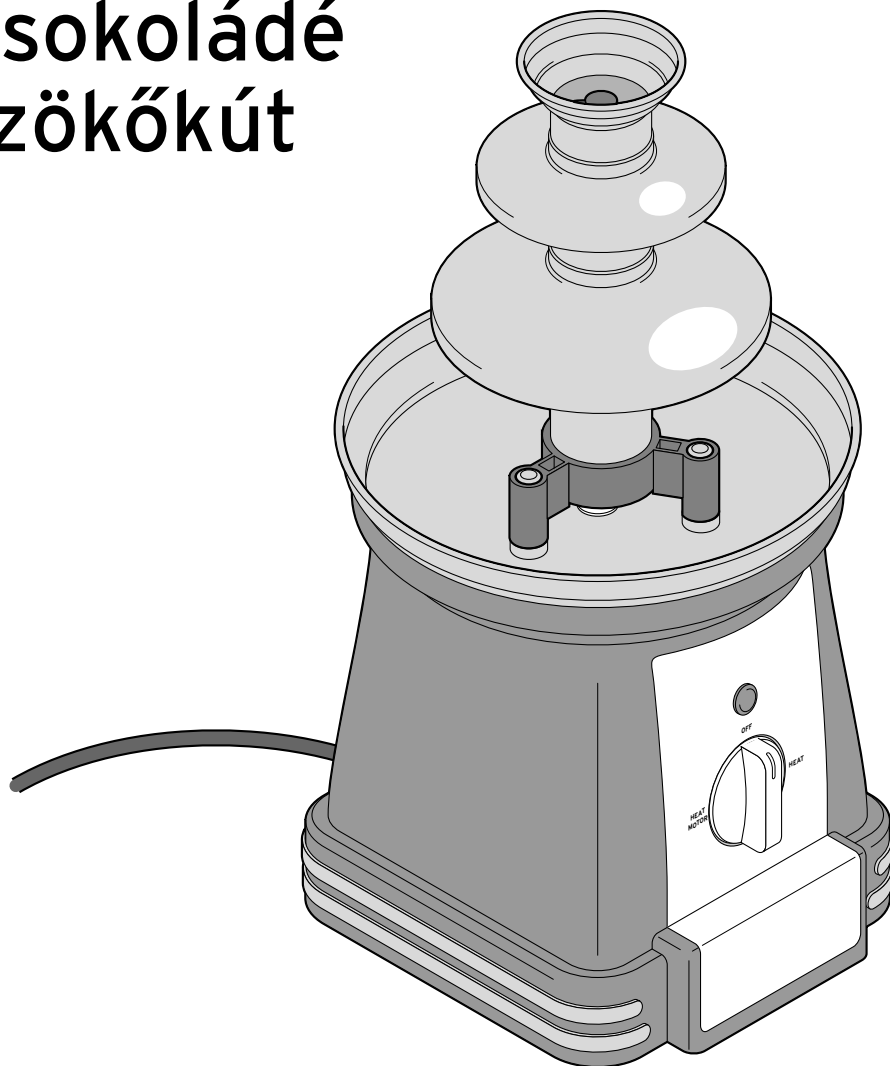


Csokoládé szökőkút



Kedves Vásárlónk!

Az új csokoládé szökőkút bulihangulatot teremt otthonában!

A finom csokoládéval bevont gyümölcsök, kekszék minden nasibarát számára az édességek netovábbját jelentik - készítsen Ön is látványos desszerteket vendégeinek!

A készülék egyszerűen kezelhető, segítségével a csokoládé folyékony marad, állandó 50 °C-os hőmérsékleten. Az alkatrészei egyszerűen levehetőek, és mosogatógépben tisztíthatók.

Jó étvágyat kívánunk Önnek és vendégeinek!

Tartalom

3	Megjegyzések az útmutatóhoz	10	Tippek a használatához
3	Biztonsági előírások	11	Tisztítás
6	Termékrajz (tartozékok)	12	Műszaki adatok
7	Az első használat előtt	12	Üzemzavar / Hibaelhárítás
7	Tippek a csokoládé olvasztásához	12	Hulladékkezelés
9	Használat		

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági berendezésekkel rendelkezik. Ennek ellenére olvassa el figyelmesen a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni.

Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre utal.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.

A **VESZÉLY** szó esetleges súlyos sérülésekre és életveszélyre utal.

A **VIGYÁZAT** szó sérülésekre és súlyos anyagi károokra utal.

A **FIGYELEM** szó könnyebb sérülésekre vagy rongálódásokra utal.



A kiegészítő információkat így jelöljük.

Biztonsági előírások



Rendeltetés

• A csokoládé szökőkutat olvasztott csokoládé dekoratív módon történő tálalására tervezték. Kizárólag olyan csokoládét válasszon, amelyik olvasztható (pl. étcsokoládé vagy csokoládébevonó). Ne használjon olyan csokoládét, amelyben szilárd, nem olvasztható hozzávalók találhatók, pl. diófélék, grillázs, mazsola stb. Csak a felsorolt hozzávalókat adja a csokoládéhoz.

• A készüléket háztartásokban előforduló mennyiségekhez tervezték. A készülék nem használható pl. üzleti, ipari létesítmények, mezőgazdasági telepek dolgozói konyháiban, reggelizős panziókban vagy szállodák, motelek és hasonlók vendégei által, valamint kereskedelmi célokra.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

• Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A 8 éves kor alatti gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a hálózati vezetéktől.

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek és olyan személyek, akiknek fizikai, szellemi vagy érzékeléssel kapcsolatos képességeik korlátozottak, illetve akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal vagy megfelelő ismeretekkel, csak felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatást kaptak, és az abból eredő veszélyeket megértették.
- A készülék tisztítását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha 8 évesnél idősebbek és a folyamat közben felügyelik őket.
A készülék karbantartást nem igényel.
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön.
Többek között fulladásveszély áll fenn!

VESZÉLY elektromos áram következtében

- Csak olyan, szakszerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek hálózati feszültsége megegyezik a hálózati adapter műszaki adataival.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe, ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- A terméket ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben, mint pl. pincében vagy garázsban.
- Ha hosszabbítókábelt kell használnia, a kábel feleljen meg a „Műszaki

- adatok” című fejezetben leírtaknak.
Kérjen tanácsot a szakkereskedésben.
- Ne használja a készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...
... ha használat közben üzemzavar lép fel,
... minden használat után,
... vihar esetén,
... mielőtt megtisztítja a készüléket.
Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetékét.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót. Úgy helyezze el a hálózati vezetékét, hogy senki ne botolhasson meg benne.
- A hálózati vezetékét nem szabad megtörni vagy összenyomni.
A hálózati vezetékét tartsa távol forró felületektől és éles szélektől.
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.
- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a terméken. A készülék, illetve a hálózati vezeték javítását minden esetben egy szakszerviz vagy szakember végezze. A szakszerűtlenül végzett javítások jelentős veszélyforrássá válhatnak a készüléket használó személyre nézve.

VIGYÁZAT - tűzveszély/égési

sérülések

- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket a működtetéshez semmiképpen ne állítsa közvetlenül a fal mellé vagy sarokba, szekrénybe, függöny vagy hasonló közelébe.
- Ne takarja le a készüléket, ha az be van kapcsolva.
- Ha a csokoládét mikrohullámú sütőben vagy vízfürdőben melegíti, az edényt edényfogó kesztyűvel fogja meg. Ne érintkezzen a vízfürdőben található vízzel.
- A csokoládé és a felfogótál használat közben felforrósodnak! Ezért óvakodjon a közvetlen megérintésüktől. Soha ne dugja be az ujját a forró csokoládéba. A forró részeket csak edényfogóval fogja meg.
- A készüléket egy egyenes, stabil felületre helyezze. Ügyeljen arra, hogy a készülék véletlenül se borulhasson fel, és a csokoládé ne folyjon ki.
- Ne tolja el a készüléket, amíg a csokoládé még forró, a csokoládé kilötytenhet, és megégetheti magát vagy másokat.
- Csak akkor ürítse ki és tisztítsa meg a készüléket, ha a készülék és a benne maradt csokoládé langyosra hűlt.

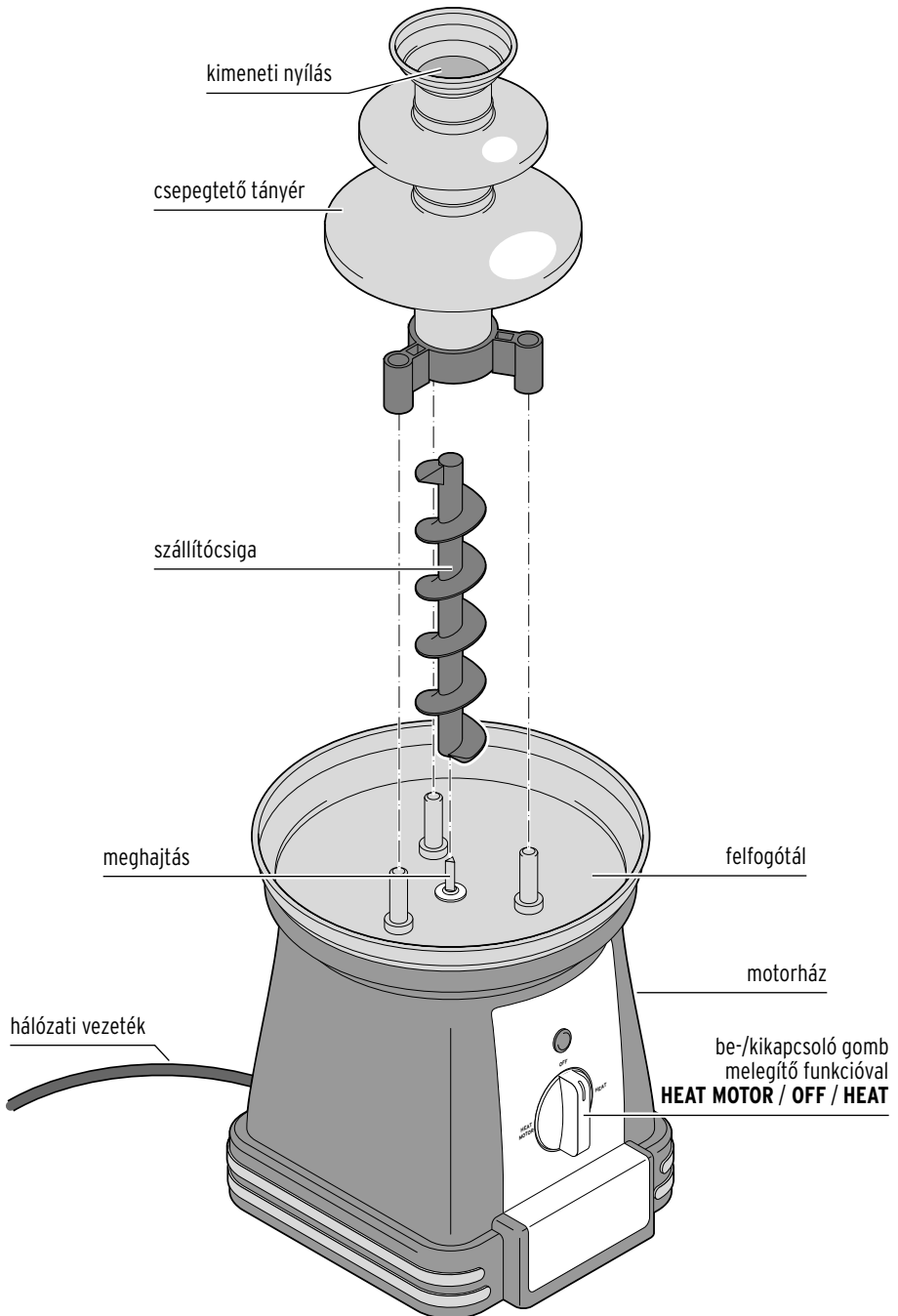
VIGYÁZAT - egészségkárosodás

- Higiéniai okokból a maradé csokoládét a csokoládé szökőkút használata után ki kell dobni, nem használható fel újra. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket.

FIGYELEM - anyagi károk

- A készüléket egy egyenes, stabil, fröccsenésre nem érzékeny felületre helyezze, mivel a csokoládé kifröccsenése a használat elkerülhetetlen velejárója. Ne helyezze olyan felületre vagy közvetlenül olyan felület mellé, ami felforrósodhat.
- A csokoládé megkeveréséhez ne használjon éles vagy hegyes tárgyat (pl. kést, villát). Ezek megkarcolhatják a készülék felületét.
- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású vagy maró tisztítószert, illetve kemény keféket stb.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy különböző bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszásmentes alátétet, így elkerülhető, hogy kellemetlen nyomok maradjanak a bútoron.
- A csokoládé bevonatként is nagyon folyékony, és erősen csöpög. Figyelmeztesse vendégeit, hogy érzékeny ruházatukra fokozottan figyeljenek.

Termékrajz (tartozékok)



Az első használat előtt



VESZÉLY gyermekek esetében - életveszély fulladás/apró tárgyak lenyelése esetén

Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön.
Azonnal távolítsa el.

1. Vegyen ki minden alkatrészt a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy minden, az útmutatóban említett tartozék megvan-e a készülékhez.

Tisztítás az első használat előtt

Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék egyes részeit a „Tisztítás” című fejezetben leírtak szerint.

Összeszerelés

▷ A baloldali ábrán látható módon szerelje össze a csokoládé szökőkutat.

Tippek a csokoládé olvasztásához

Melyik csokoládé alkalmas?

Olyan csokoládét válasszon, amelyiket meg lehet olvasztani. Ne használjon olyan csokoládét, amelyben szilárd, nem olvasztható hozzávalók találhatók, pl. diófélék, grillázs, kávédarabkák, mazsola vagy hasonlók.

A magas kakaótartalmú, pl. 72%-os csokoládé optimálisan használható a csokoládé szökőkúthoz. Gyümölcsökkel, kekszekkel kombinálva nem túl édes, és jól eloszlik a csepegtető tányérokra.

A csokifajta kiválasztásánál nyugodtan hagyatkozzon fantáziájára. Készíthet például egy kicsit édesebb csokoládét, ha a magas kakaótartalmú étcsokoládéhoz egy kis tejszokoládét is rak. Vagy kipróbálhatja a fehér csokoládét is.

A csokoládé mennyisége

Legfeljebb 350 g folyékony csokoládét töltsön a szökőkútba.

Kókuszszír, tej vagy tejszín hozzáadása

A csokoládé összetételétől függően jobban vagy kevésbé jól folyósodik. Ha a folyékony csokoládé túl lassan jut el a kimeneti nyílásig, illetve a felső csepegtető tányérig, akkor adjon hozzá egy kis kókuszszírt, tejet vagy tejszínt. Kezdje kisebb mennyiséggel, majd növelje ízlés szerint, de maximum a csokoládé tömegének 10-15 %-áig.

Például: 350 g csokoládéhoz 52 g kókuszszírt adhat. A kókuszszírt lassan, állandó keverés közben csorgassa bele. Keverje el egyenletesen a csokoládét és a kókuszszírt egy fakanállal.

Csokoládé olvasztása

A csokoládé olvasztására több lehetőség is van. Javasoljuk, hogy melegítse fel a csokoládét vízfürdőben, és utána töltsse át a szőkőkútba. A vízfürdőben a csokoládé hamar folyékonyvá válik, az odaégés veszélye pedig igen csekély.



VIGYÁZAT - égési sérülések

Mindig használjon edényfogót, amikor kiveszi a csokoládét a mikrohullámú sütőből vagy a vízfürdőből. Ne érintkezzen a vízfürdőben található vízzel.

Olvasztás vízfürdőben

Töltsön meg egy edényt vízzel, majd lógasson bele egy kisebb, nemesacél edényt, amibe a csokoládét teszi. (Optimális megoldás a duplafalú tejforraló edény, amelynek falai közé vizet lehet tölteni.) A tűzhelyen melegítse fel az edényben a vizet. A víz ne forrjon! Olvasztás közben kevergesse a csokoládét egy fakanállal.

Ha két edényt használ, akkor ügyeljen arra, hogy a kisebb edény alja ne érjen hozzá a nagyobb edény aljához. Ellenkező esetben odaéghet a csokoládé. Ügyeljen arra is, hogy ne kerüljön víz a csokoládéba, különben csomósodni fog.

Olvasztás mikrohullámú sütőben

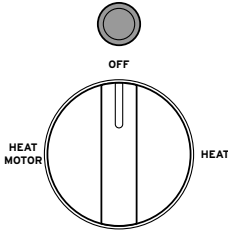
Válasszon alacsony fokozatot, és közben figyelje a csokoládét, mert könnyen odaéghet. Kb. 60 másodpercenként vegye ki a csokoládét, és keverje jól át.

Használat



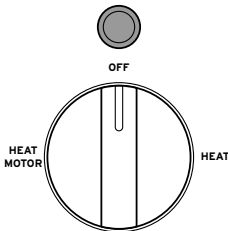
Az első használat során enyhe szagképződés fordulhat elő, ami nem jelenti a készülék hibás működését. Szellőztesse ki jól a helyiséget.

1. Állítsa a készüléket egy sima, egyenes, stabil felületre.
2. Dugja be a hálózati csatlakozót egy csatlakozóaljzatba.



3. Forgassa el a be-/kikapcsoló gombot az óramutató járásával megegyező irányba a **HEAT**-re. Hagyja a készüléket kb. 15-20 percig melegedni, amíg eléri az optimális hőmérsékletet.

4. Közben daraboljon fel max. 350 g csokoládét, és olvassza meg vízfürdőben vagy a mikrohullámú sütőben, ahogyan az a „Tipppek a csokoládé olvasztásához” fejezetben le van írva.
5. 15-20 perc elteltével a készülék felmelegedett, ekkor öntse a forró, folyékony csokoládét óvatosan a felfogótálba.



6. Forgassa el a be-/kikapcsoló gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **HEAT MOTOR**-ra. A folyékony csokoládét a szállítócsiga felfelé szállítja, majd onnan a csepegtető tányérok keresztül újra a felfogótálba folyik.



Ideális esetben a csokoládé egy folytonos ernyőt képez minden szinten. Ha ez nem így lenne, akkor ...

... ellenőrizze, hogy a készülék vízszintesen áll-e, és a csepegtető tányérok jól vannak-e feltéve.

... túl sűrű a csokoládé. Adjon a csokoládéhoz egy kevés kókuszszírt, tejet vagy tejszínt, majd keverje el óvatosan egy fakanállal.

Használat után

1. Ha a csokoládé elfogyott, vagy nem kívánja tovább használni a készüléket, állítsa a be-/kikapcsoló gombot az **OFF** állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzataból.
2. Hagyja lehűlni a készüléket, majd alaposan tisztítsa meg (lásd a „Tisztítás” fejezetet).

Tippek a használatához



VIGYÁZAT - égési sérülések

A csokoládé és a felfogótál használat közben felforrósodnak!
Ne érjen hozzájuk. Soha ne dugja be az ujját a forró csokoládéba.
A forró részeket csak edényfogóval fogja meg.

Sok olyan étel van, ami csokoládéval bevonva fantasztikusan finom lesz. Engedje szabadjára fantáziáját, és kísérletezzen ízlése szerint. Néhány ötlet a megfelelő hozzávalókhöz:

Gyümölcs

Különösen jó a szökökúthoz az eper, a szőlő, a szeder, a málna, a mandarin, a falatokra vágott banán, ananász, mangó, őszibarack, körte és alma. Tűzze az egyes darabokat egy fapálcikára vagy fondüvillára, majd tartsa a lefolyó csokoládé alá.

Inkább keményebb gyümölcsöket használjon. A puhábbak hamar lecsúsznak a nyársról vagy a villáról, és eltömíthetik a csokoládé szökökutat.

Sütemény

A kekszet, babapiskótát és a többi kemény süteményt kézzel tartsa közvetlenül a csokoládésugárba. A kis palacsintadarabokat és hasonló finomságokat szűrje nyársra vagy villára. Ügyeljen arra, hogy nagyobb morzsák vagy süteménydarabok ne szóródjanak a felfogótálba, mert ezek eltömíthetik a szállítócsigát.

Díszítéshez

Készítsen ki néhány tálkát grillázzsal, mandulaforgáccsal vagy kókuszreszelékkel. Ezekben megforgathatja a csokival bevont gyümölcsöket vagy süteményeket.

Csak bátraknak

Ízesítse a csokoládét egy kevés csilivel. Így lesz tüzes az ízek élvezete!

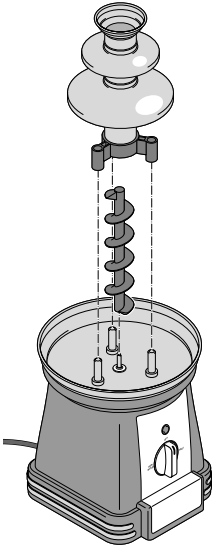
Tisztítás



VESZÉLY - életveszély áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe, ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.

▷ A tisztítás előtt hagyja kézmelegre hűlni a készüléket.



1. Húzza le felfelé a csepegtető tányérokat és a szállítócsigát. Mossa el meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A csepegtető tányérok és a szállítócsiga mosogatógépben is tisztíthatók.
2. A csokoládé maradékát merje ki a felfogótáliból egy kis merőkanállal.
3. Törölje ki alaposan a felfogótálat egy nedves szivaccsal. A makacsul ráragadt részek eltávolításához töltsön óvatosan meleg vizet a felfogótálba. A készüléket ne tartsa folyó víz alá!
4. Áztassa a felfogótál belsejét kb. 1 óráig. Ezután egy kefével könnyedén eltávolíthatja a csokoládémaradékot.
5. A motorházat óvatosan törölje le egy enyhén nedves szivaccsal.

Műszaki adatok

Modell:	381 541
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítmény:	90 watt
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Gyártó:	Trebs BV Thermiekstraat 1a 6367 HB Nuth The Netherlands (Hollandia)



Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

A készülék nem működik.

- Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba, és bekapcsolta a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal?

A csokoládé csak lassan vagy egyáltalán nem halad felfelé.

- Be van kapcsolva a szállítócsiga?
- Túl sűrű a csokoládé?
- A használt csokoládé nem alkalmas az olvasztásra?
- El van dugulva a szállítócsiga?
- Hibás összeszerelés? Állítsa be újra: felül fogja meg és mozgassa egy kicsit.

Hulladékkezelés



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba! Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.