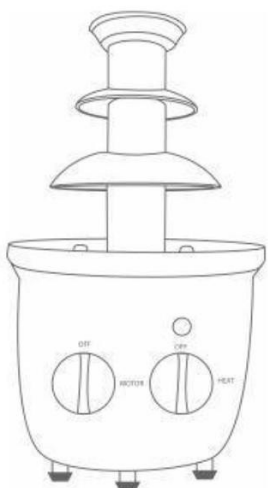


Uniwersalna Instrukcja Użycia

Fontanna czekoladowa



Szanowny Kliencie,

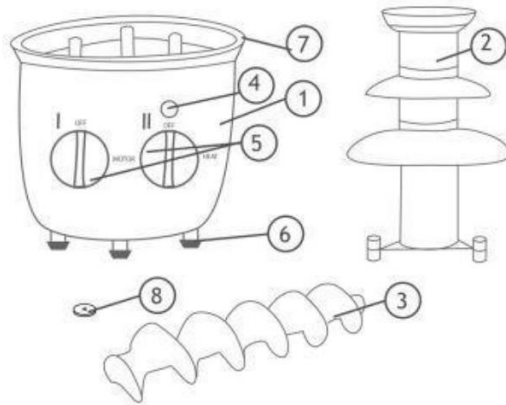
Dziękujemy, że zdecydowałeś się na zakup tego produktu.

Proszę zwrócić uwagę na niniejszą instrukcję obsługi i dokładnie ją przeczytać przed rozpoczęciem użytkowania produktu. Zapobiegnie to możliwemu uszkodzeniu produktu lub obrażeniom na skutek niewłaściwej obsługi. W przypadku przekazania produktu do używania innej osobie należy ją posiadać dostępny ten podręcznik.

Instrukcje bezpieczeństwa

- . **Zawsze** odłączaj fontannę czekoladową od prądu, gdy nie jest używana.
- . **Zawsze** odłączaj fontannę czekoladową od zasilania przed montażem, czyszczeniem lub przechowywać i pozostawić do ostygnięcia.
- . **Nigdy** nie zostawiaj fontanny czekoladowej bez nadzoru.
- . **Jeśli** fontanna działa, umieść zasilacz tak, aby nie mógł do niego dotrzeć przypadkowe rozłączenie lub potknięcie.
- . **Zachowaj** szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci lub zwierzęta.
- . **Fontanna** czekoladowa nagrzewa się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni lub ruchomych części i nie próbuj przesuwac fontanny podczas użytkowania.
- . **Fontanna** czekoladowa nie zawiera żadnych części, które mogą być serwisowane przez użytkownika końcowego.
- . **Regularnie** sprawdzaj kable i resztę urządzenia pod kątem zużycia
- . **Nie** używaj fontanny czekoladowej, jeśli kable są uszkodzone, zużyte lub jeśli fontanna spadła lub została uszkodzona w inny sposób.
- . **Uszkodzony** sprzęt należy naprawiać lub przekazywać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi przez elektryka lub zwrócić do sprzedawcy.
- . **Nigdy** nie zanurzaj dna pojemnika w wodzie lub innych płynach.
- . **Do** zbiornika podstawowego wlej tylko określone składniki.
- . **Aby** fontanna czekoladowa była w pełni funkcjonalna, musi znajdować się na płaskiej powierzchni.
- . **Jest** product w pełni sprawny – patrz w/w zdania.
- . **Urządzenie** nie może być obsługiwane przez dzieci lub osoby o ograniczonych właściwościach fizycznych i sensorycznych z brakiem doświadczenia lub wiedzy, chyba że jest nadzorowany lub poinstruowany.
- . **Urządzenie** nie jest przeznaczone do manipulacji przez dzieci.
- . **Nie** włączaj silnika jeżeli na fontannie znajduje się stwardniała czekolada, może to spowodować jej uszkodzenie

Lista części



1	pojemnik bazowy
2	wieża ze stali nierdzewnej*
3	śruba ślimakowa*
4	kontrolka
5	wyłącznik silnika (I)/ustawienie temperatury (II)
6	regulowane nogi
7	krawędzią do podstawy pojemnika
8	nakładka

* Uwaga: Części 2 i 3 można myć w zmywarce.

Budowa



Przed użyciem należy umyć pojemnik bazowy wilgotną szmatką i wysuszyć.

Umyj uszczelkę i wieżę ciepłą wodą z mydłem, opłucz i osusz.
Zamocuj uszczelkę do basenu podstawy i upewnij się, że jest dobrze dopasowana zgodnie z wgłębieniem na spodzie na pałeczki. Umieść miskę na środku. Upewnij się, że wszystko jest bezpiecznie przymocowane.

Nie próbuj mocować uszczelki ani wieży do podstawy, gdy silnik pracuje.

Przygotowanie czekolady

Można użyć dowolnego rodzaju czekolady, tabliczek czekolady, batonika lub roztopionej czekolady. Można użyć ciemnej, mlecznej lub białej czekolady.

Jeśli używasz tabliczek czekolady, może być konieczne dodanie odrobiny oleju jadalnego, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Sprawdź konsystencję łyżką. Czekolada powinna być tak płynna, aby spływała z łyżki. Czekoladę do fontanny najszybciej przygotujesz, najpierw ją rozgniatając (można też użyć czekoladowej soczewicy), a następnie wkładając ją do odpowiedniego pojemnika i roztopiając w kuchence mikrofalowej. Użyj 3 filiżanek posiekanej czekolady na $\frac{3}{4}$ szklanki oleju kuchennego. Mieszaj czekoladę, aż stanie się całkowicie płynna. Czekolada musi być całkowicie roztopiona i rzadka, aby dobrze odciekła (w razie potrzeby dodać więcej oleju). Minimalna wymagana ilość czekolady to 800 g, maksymalna to 1000 g. Dla pełnego efektu czekoladowej fontanny zalecana ilość to 1000 g.

Umieść fontannę czekoladową na płaskiej i stabilnej powierzchni, a następnie podłącz przewód zasilający upewnij się, że przełącznik jest w pozycji „OFF”. Przed przygotowaniem czekolady ustaw wyłącznik grzania do pozycji „OGRZEWANIE”, ponieważ fontanna musi zostać podgrzana. Przed dodaniem roztopionej czekolady pozostawić urządzenie do wstępnego nagrzania przez co najmniej 3–5 minut. Po włączeniu fontanny rozpocznij przygotować czekoladę.

Po oddzielnym rozpuszczeniu czekolady i uzyskaniu jej całkowitej płynności, ustaw przełącznik silnika w pozycji „MOTOR”, tak aby silnik i ogrzewanie pracowały jednocześnie śruba się kręciła. Ostrożnie wlej roztopioną czekoladę do miski znajdującej się na dole wieży.

Mieszanka czekoladowa zostanie zassana pod wieżę i przetransportowana na szczyt wieży.

Powinna znowu wypływać ze szczytu wieży i spływać równomiernie po bokach przez poszczególne warstwy aż do momentu, w którym nie osiągnie ponownie dna i proces nie rozpocznie się od nowa.

Problem	Możliwa przyczyna/rozwiązanie
Czekolada kapie, nie spływa.	Czekolada jest zbyt gęsta, spróbuj dodać trochę oleju. Urządzenie nie stoi prosto, przesun fontannę na płaską powierzchnię.
Czekolada rozplywa się nierównomiernie i nie tworzy efektu wodospadu.	Urządzenie nie stoi prosto, przesun fontannę na płaską powierzchnię , tak, aby czekolada spływała równomiernie po wieży i tworzyła efekt wodospadu.
Wypływ czekolady jest przerywany. Czekolada nie wypływa prawidłowo.	Sprawdź wieżę pod kątem kawałków jedzenia, które mogłyby zatkać paszę. Usuń wszelkie kawałki.

Czyszczenie

- Postępuj zgodnie ze wskazówkami, aby przedłużyć żywotność fontanny czekoladowej.
- Po każdym użyciu pamiętaj o przepłukaniu wnętrza wieży podczas mycia fontanny, aby zapobiec gromadzeniu się czekolady. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących na podstawie fontanny lub wieży.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że fontanna jest odłączona od zasilania.
- Pozostawić części do ostygnięcia, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Części mogą być bardzo gorące.
- Wyjmij wieżę i śrubę ślimakową, wytrzyj pozostałą czekoladę ręcznikami papierowymi, następnie umyj części ciepłą wodą z mydłem, opłucz i osusz.
- Jeśli do czyszczenia używamy zmywarki, poszczególne części należy układać osobno, aby uniknąć zarysowania stali nierdzewnej.
- Nadmiar czekolady można wysypać z podstawy fontanny do pojemnika do wykorzystania w przyszłości lub wyrzucić.
- Za pomocą wilgotnej szmatki wytrzyj pozostałą czekoladę z miski podstawowej i wytrzyj do sucha nieściernym ręcznikiem.
- Nie zanurzaj stojaka w wodzie.

Informacje o sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Poniższe informacje są przeznaczone dla prywatnych gospodarstw domowych, które posiadają urządzenia elektryczne i/lub korzystają z urządzeń elektronicznych. Prosimy o zapoznanie się z tą ważną informacją ze względu na przyjazną dla środowiska utylizację starego sprzętu i własne bezpieczeństwo.

1. Informacje dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz znaczenie tego symbolu zgodnie z Załącznikiem nr 3 do ElektroG:

Właściciele starych urządzeń utylizują je oddzielnie od niesegregowanych odpadów komunalnych. Dlatego też sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być klasyfikowany jako niesortowane odpady komunalne, nie może być utylizowany w ten sposób, a w szczególności nie może być wyrzucany razem z odpadami domowymi. Są to urządzenia, które są zbierane oddzielnie i utylizowane poprzez lokalne systemy zbiórki i zwrotu.

Właściciele starych urządzeń mają także obowiązek zbierania i sortowania starych baterii i akumulatorów, które nie pochodzą z ich starego urządzenia lub nie stanowią jego oddzielnej części i w ten sposób również przekazują je do punktu zbiórki.

Nie dotyczy to sytuacji, gdy stary sprzęt zostanie oddzielony zgodnie z § 14 ust.5 zdanie 2 i 3 ElektroG w ramach decyzji organu odpowiedzialnego za usuwanie odpadów w celu przygotowania do ponownego użycia od innego starego sprzętu, tak aby mógł on zostać ponownie użyte/poddane recyklingowi.

Za pomocą symbolu znajdującego się w załączniku nr 3 ElektroG właściciele mogą zidentyfikować stare urządzenia, które zostały wydzielone z niesegregowanych odpadów komunalnych.

Symbolem oddzielnego sortowania sprzętu elektrycznego i elektronicznego jest przekreślony kosz na śmieci na kółkach i jest objaśniony w następujący sposób:

2. Uwagi dotyczące możliwości zwrotu starych, używanych urządzeń:

Właściciele starego sprzętu mogą, zgodnie z prawem publicznym, przekazać go ustalonym instytucjom zajmującym się gospodarką odpadami i skorzystać z dostępnych możliwości zwrotu lub odbioru zużytego towaru, aby zapewnić utylizację starego sprzętu.

W razie potrzeby istnieje także możliwość oddania sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego wykorzystania urządzenia. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z odpowiednim punktem odbioru lub zwrotu. Poniższy link zawiera katalogi online punktów odbioru i zwrotu: <https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. Informacja o ochronie danych

Część starych urządzeń przeznaczonych do utylizacji zawiera wrażliwe dane osobowe (np. komputer stacjonarny lub smartfon itp.), które nie mogą dostać się w ręce osób trzecich.

Należy pamiętać, że użytkownicy końcowi starszych urządzeń są odpowiedzialni za usunięcie danych osobowych ze starszych urządzeń w celu ich utylizacji.