

Čokofontána „Schoko King“



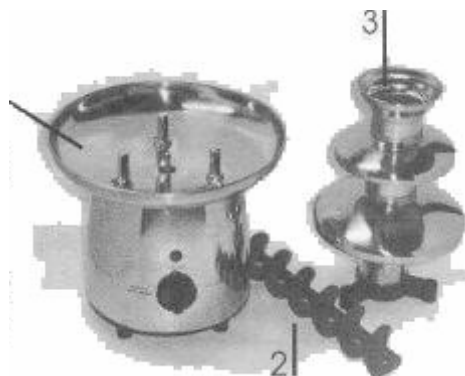
NÁVOD K OVLÁDÁNÍ A ÚDRŽBĚ

Před uvedením do provozu si pečlivě přečtete tento návod.
Zvláště pak dodržujte bezpečnostní pokyny abyste předešli poruchám a úrazům.
Za škody vzniklé neoborným či špatným zacházením, nevhodnou údržbou a špatným čištěním nelze převzít záruku!

Čokofontána je určena výhradně na čokoládu nebo sýr. Jiné použití není přípustné a výrobce za případné škody nemůže převzít žádnou zodpovědnost! Riziko nese sám uživatel.

Rozsah dodávky:

1



- 1) blok motoru s podšálkem
- 2) šnekový šroub
- 3) věž

Technická data

Elektrické napětí:	AC 230V/50Hz
Příkon, topení:	40 W
Příkon, topení a motor:	60 W
Jímavost podšálku:	cca 450 ml

Přístroj odpovídá příslušným EU-normám.

Přístroj byl odzkoušen zkušebním ústavem a splňuje podmínky provozu.

Pozor!

Během provozu se nikdy nedotýkejte šroubovice ani jiného pohyblivého dílu!

Může dojít k lehkým popáleninám!

Přístroj obsahuje topné tělísko.

Před čištěním proto nechte přístroj vychladnout a odpojte jej ze sítě.

NIKDY přístroj nenechávejte bez dozoru. To platí zejména tehdy, jsou-li nablízku děti.

NIKDY nedávejte přívodní kabel, zásuvku a blok motoru do vody nebo jiné tekutiny.

Před rozebráním nebo při sestavování šnekového šroubu odpojte ze sítě.

Používejte jen doplňky doporučené výrobcem

Přístroj není určen pro použití v přírodě.

Opravy smí provádět pouze autorizovaný servis, jinak není možné uplatnit záruku.

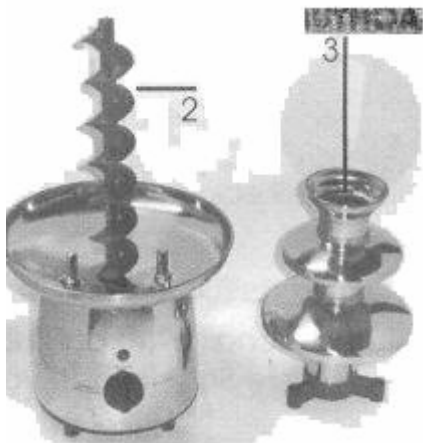
OBSLUHA

Osluha fontány je popsána postupně. V žádném případě neprovádějte postup uvedený v odstavci „Sestavení a zapojení“ před postupem uvedeným v odstavci „Příprava přístroje“!

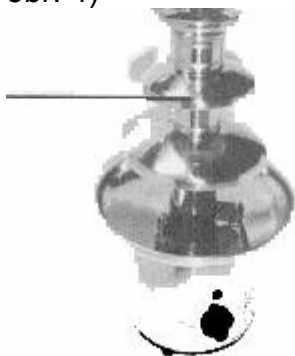
PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE

- 1) podšálek (1) otřete vlhkým hadříkem a otřete dosucha
- 2) šnekový šroub (2) a věž (3) omyjte s trochou mycího přípravku a opláchněte čistou vodou. Poté vytřete dosucha.
- 3) nasadit šnekový šroub (2) – obrázek 3)
- 4) věž (3) nasadit a přitisknout až na doraz na spodek – obrázek 4)

obr. 3)



obr. 4)

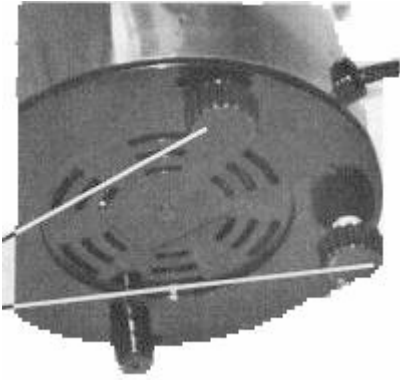


SESTAVENÍ A ZAPOJENÍ

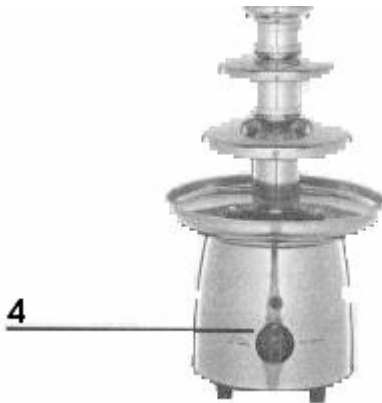
POZOR!

- Přístroj a přívodní kabel (ev. prodlužovací kabel) chraňte před vodou a tepelnými zdroji.
- Používejte jen vhodný prodlužovací kabel.
- Napájecí zdroj umístěte tak aby nedošlo k náhodnému vypnutí a také mimo dosah dětí

5) Přístroj umístit na stabilní a rovnou podložku, v blízkosti zásuvky. Pomocí vestavěných nožek (A) je možné přístroj vyrovnat.



1) Přepínač (4) musí být v poloze OFF/AUS



POZOR!

- Teprve po skončení vyhřívání smí být tekutá čokoláda vložena do podšálku.
- Čas ohřívání je cca 3-5 minut

2) Přepínač (4) nastavit na HEAT/WÄRME (zapne se vyhřívání). V mezičase lze připravit čokoládu.

PŘÍPRAVA ČOKOLÁDY

POZOR!

- Nepoužívat žádnou čokoládu s přísadami, jako např. s ořechy, mandlemi nebo krokantem. Mohlo by dojít k zablokování šnekového šroubu.
- Čím menší kousky čokolády, tím rychlejší je jejich roztavení.
- Roztavit maximálně 600 g čokolády.

Existují různé způsoby jak čokoládu roztavit. Četli jste už kapitolu „Doporučení a recepty“?

TAVENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

- doba přípravy cca 10 minut

- čokoládu nalámejte na malé kousky a vložte do odpovídající nádoby do mikrovlnné trouby na max. 2 minuty při 600 W. Přidejte žádané množství oleje a promíchejte.
- před naplněním čokofontány tuto zapněte a předehejte cca 5 minut – viz kapitola „ZAPNUTÍ ŠNEKOVÉHO ŠROUBU – EFEKT FONTÁNY „ - str-11

TAVENÍ V HRNCI (S OLEJEM)

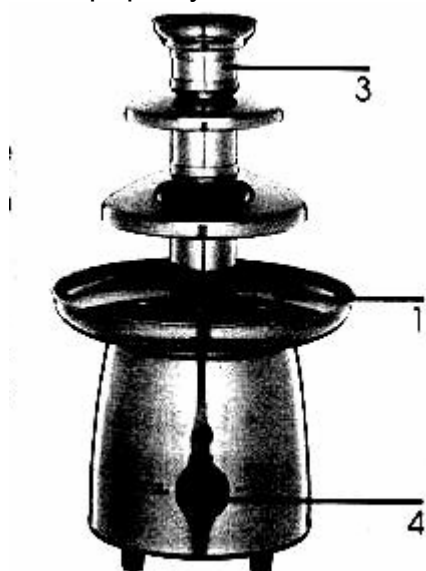
- doba přípravy cca 20 minut
- olej v požadovaném množství rozehejeme při nízkém stupni (ne prudce zahřát!), přidat na kousky nalámanou čokoládu a za stálého míchání nechat roztavit. Musí vzniknout hladká hmota.
- před naplněním čokofontány tuto zapněte a předehejte cca 5 minut – viz kapitola „ZAPNUTÍ ŠNEKOVÉHO ŠROUBU – EFEKT FONTÁNY „ - str-11

TAVENÍ VE VODNÍ LÁZNI

- doba přípravy cca 45 minut
- vodu ohřejeme, nikoliv k bodu varu
- do ohřáté vody vložíme šálek odpovídající velikosti tak, aby se nedotýkal dna nádoby
- do šálku dáme rozlámanou čokoládu. Čokoláda v žádném případě nesmí přijít do kontaktu s vodou
- jakmile je čokoláda roztavena přidat olej a dokonale lžící rozmíchat
- před naplněním čokofontány tuto zapněte a předehejte cca 5 minut – viz kapitola „ZAPNUTÍ ŠNEKOVÉHO ŠROUBU – EFEKT FONTÁNY „ - str-11

TAVENÍ PŘÍMO V PŘÍSTROJI

- doba přípravy cca 60 – 120 minut



- přepínač (4) nastavit na MOTOR+HEAT/WÄRME (zapne se šnekovitý šroub) a přístroj nechat cca 5 minut nahřát
- čokoládu rozlámanou na malé kousky vložit do podšálku (1)
- čokoláda se nyní pomalu rozehřívá

- až je čokoláda zcela roztavena, přidat čajovou lžičkou potřebné množství rostlinného oleje a promíchat

UPOZORNĚNÍ!

Pokud čokoládová masa neteče rovnoměrně přes věž (3), přístroj nakrátko vypneme a necháme krátce zchladnout. Poté znovu zapneme.

ZAPNUTÍ ŠNEKOVÉHO ŠROUBU – EFEKT FONTÁNY

- 1) Přepínač (4) nastavit na HEAT/WÄRME (šnekový šroub se spustí) a přístroj nechat cca 5 minut nahřát
- 2) směs k naplnění je připravena, pokud je čokoláda zcela roztavena a její konzistence je tekutá
- 3) teplou směs dáme do podšálku (1)
- 4) nyní přepnout (4) na MOTOR+HEAT/WÄRME (šnekový šroub se spustí)
- 5) čokoláda se začne nasávat pod věží a stoupá až k nejvyššímu bodu věže (3) kde vytéká opět ven

UPOZORNĚNÍ!

- Pokud je směs správně připravena neustále protéká a věž je zcela pokryta
- během provozu lze přidávat do podšálku tekutou směs čokolády
- očekáváte-li více hostů doporučujeme mít připravené určité množství čokoládové masy v zásobě

PODÁVÁNÍ ČOKOLÁDY

POZOR!

Provozním poruchám např. zastavení toku čokolády zamezíte tím, že:

- v čokoládě nebudete nechávat žádné kousky potravin
- nikdy nebudete přidávat studené nebo chlazené tekutiny

Zvolené kousky potravin. napíchnete na párátko nebo fondue vidličku a ponoříte do tekuté čokolády.

UKONČENÍ PROVOZU

POZOR

Zbylou čokoládu nikdy nevylévat do výlevky nebo do toalety (nebezpečí ucpání). Čokoládu dát do obalu či nádoby a vynést do domovního odpadu.

- přepínač (4) nastavit na OFF/AUF
- odpojit ze sítě (vytáhnout přívodní kabel)

ČIŠTĚNÍ

POZOR!

- může dojít k lehkým popáleninám. Přístroj je opatřen topným tělískem. Před čištěním je proto nutné jej nechat vychladnout a odpojit ze sítě (viz Ukončení provozu)
- buďte zvláště opatrní při manipulaci s přístrojem naplněným horkým obsahem
- zbylou čokoládu nikdy nevylévat do výlevky nebo do toalety (nebezpečí ucpání). Čokoládu dát do obalu či nádoby a vynést do domovního odpadu.
- blok motoru (1) obsahuje elektrické díly. NIKDY proto neponořovat tento blok do vody nebo do myčky.
- NIKDY nepoužívat k čištění drsné a škrábavé houbičky a hadříky
- doporučujeme podšálek, věž i šnekový šroub čistit ručně. Nehodí se do myčky.
 - 1) přístroj demontovat
 - 2) blok motoru s podšálkem (1) otřít vlhkým hadříkem a nechat oschnout
 - 3) připravit horkou vodu s přídatkem mycího prostředku a na cca 5 minut vložíme šnekový šroub a věž
 - 4) očistit a poté opláchnout čistou vodou a vysušit

DOPORUČENÍ A RECEPTY

Jak lze čokofontánu využít?

- narozeniny dětí
- lahůdka pro milou společnost, místo koláčů a dortů
- dezert po společném jídle
- dezert na bufetovém stole, pro každou příležitost
- zahradní slavnost
- jako odměna při společenských hrách

Doporučení pro servírování

- podávejte lehce kyselé ovoce ke sladké čokoládě a sladké ovoce k hořké čokoládě
- k napichování ovoce použijte buď párátko nebo šašlikové či fondue vidličky
- také rozličné pečivo je fantastické s čokoládou
- vhodné ovoce: jablka, broskve, banány, jahody, třešně, kiwi, kokos, kumkvat, mango, meloun, meruňky, hrozny atd.
- vhodné pečivo: sušenky, knäckebrot, biskvit, vafle, atd.
- po vyndání soust z čokolády je možno nabídnout ještě různé přílohy nebo posypy, např: barevnou drobenku, sekané mandle, strouhanou citronovou nebo pomerančovou kůru, strouhaný kokos, krokant, mandlové lupínky atd.

Bud'te kreativní!

Základní čokoládovou hmotu lze vylepšit různými přísadami. Tekuté přísady přidáme před roztaháním k čokoládě – nikdy ne studené přísady do horké čokolády!! Nejlepší tekuté přísady jsou:

- krémové likéry (např. Batida de Coco, Balleys, vaječný likér nebo Kahula)
- likéry (např. Amareto, Creme de cacao (Bols) nebo Gran Marnier)
- brendy (např. malinová, třešňová nebo ořechová grapa)

TIP:

Stálost alkoholu je individuální dle jeho značky a jakostní třídy. Zde vám dáváme jen doporučení. Následující postupy jsou osvědčené: přidejte max. 2 cl alkoholu, protože při větším přidaném množství by mohla čokoláda ztuhnout a tvořit pouze kapky.

Pokud chcete přidat více než 2 cl alkoholu, musíte zároveň postupně přidat také rostlinný olej. Tak může být fontána znovu provozuschopná.

Někdo má raději ovoce obalené měkkou čokoládou, někdo pevnější. Proto mají vaši hosté na výběr:

-servírujte pro rychlá upravená sousta předem vychlazené kousky ovoce na talíři. Aby ovoce zůstalo poté ještě dlouho vychlazené, je možné naplnit misky zmazlinou a obložit jimi talíře. Také je možné dát na chvíli čokoládová sousta do lednice.

-kdo má rád teplá měkká sousta, jednoduše je dává rovnou z čokofontány do úst..

Lze nespotřebovanou čokoládu znovu použít?

V zásadě může být nespotřebovaná čokoláda znovu použita. Jednoduše dáme ztuhlou čokoládu do zásobníku. Před novým použitím postupujeme již popsaným způsobem – malé kousky necháme roztavit.

ZÁKLADNÍ RECEPTY PRO 6 – 10 OSOB

Mléčná čokoládová fontána

Přísady:

600 g plnotučné čokolády

85 ml rostlinného oleje (s neutrální příchutí)

Příprava:

Roztavit čokoládu. Když je zcela roztavená přidat olej a promíchat.

TIP:

Zajímavá je varianta smíchání 300g mléčné čokolády a 300 g jemné hořké čokolády

Jemně hořká fontána

Přísady:

600 g jemně hořké čokolády

75 g kokosového tuku

Příprava:

Roztavit čokoládu. Když je zcela roztavená, přidat kokosový tuk a míchat tak dlouho, dokud se nevytvoří hladká hmota.

TIP:

Bílá čokoládá chutná úžtasné s čerstvými jahodami.

POZOR!

Při přípravě s mlékem se nevyhnete zvýšené tvorbě bublin.

Dietní mléčná čokoládová fontána (1. varianta)

Přísady:

500 g dietní mléčné čokolády

150 ml nízkotučného mléka (1,5%)

kousky chleba

Příprava:

Mléko rozehejeme a čokoládu v něm roztavíme za stálého míchání. Když je masa kompletně roztavená, dáme ji do podšálku fontány.

Dietní mléčná čokoládová fontána (2. varianta)

Přísady:

500g dietní mléčné čokolády

70 ml řepkového oleje nebo jiného bezcholesterolového tuku

chlebové kousky

Příprava:

Roztavit čokoládu. Přimíchat řepkový olej.

Touto variantou vytvoříte stejně homogenní masu jako s 1. variantou.

Sýrová varianta

- pro předkrmový bufet
- pro příjemnou společnost, uprostřed stolu
- jako snack s dobrou sklenkou vína

Doporučení pro servírování sýrové varianty

- chléb na všechny způsoby. Např.
 - kostky bílého chleba
 - opečený toustový chléb
 - grissini
 - opečený celozrnný chléb
 - crackery
- grilovaná zelenina na malé kousky. Např.
 - lilek, koktejlová rajčata, fenykl, houby, cukety

brambory:

- malé brambory na loupačku, hranolky, brambory s tymiánem

maso, narychlo ozmažitelné – lhostejno jestli krůbeží nebo hovězí

ovoce jako např. čerstvý ananas, hrozny nebo mandarinky

Sýrová fontána

Přísady:

500 g krémového smetanového taveného sýra

200 ml plnotučného mléka (3,5%)

Příprava:

Mléko rozeřtát. Následně v něm rozmíchat sýr dokud se kompletně neroztaví. Poté odstavit a nechat cca 5 minut ustát. V mezičase rozeřtát přístroj.

TIP:

- místo mléka lze použít polosuché víno
- okořenit sýrovou hmotu podle chuti napří. kari, čili nebo pepřem

POMOC PŘI PŘÍPADNÝCH PORUCHÁCH

Tato pomoc si neklade nároky na úplnost, ale vychází z našich zkušeností s nejčastějšími možnými poruchami.

PORUCHA	PŘÍČINA	POMOC
čokoláda kape a neteče rovnoměrně	je příliš hustá přístroj nestojí v rovině	zředit olejem nastavit nožky
čokoláda teče nerovnoměrně a nedělá fontánový efekt	přístroj nestojí v rovině	nastavit nožky
tok čokolády se stále přerušuje	v čokoládě zůstaly zbytky	odstranit zbytky postavit do roviny
po přidání další čokolády nebo jiných přísad se přerušuje tok čokolády	přísady jsou studené	vyčkat dokud se přísady neohřejí. NIKDY nepřidávat studené
přístroj nefunguje	není zapojen v zásuvce přepínač je v pozici OFF/AUS	zasunout zástrčku přístroj zapnout

Výrobce:

cilio
tisch-accessoires GmbH
42699 Solingen
Germany

Kontakt: MOBAX ČR s.r.o., Velvarská 6, 252 62 Horoměřice, tel +420 233 920 408, email: welcome@mobax.cz