

SB 325



900003

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	182
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne.....	184
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia.....	184
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	186
3.1 Kontrola dostawy.....	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	187
4.2 Dane techniczne.....	188
5. Instalacja i obsługa	189
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	189
5.2 Montaż	190
5.3 Ustawianie i podłączanie.....	190
5.4 Obsługa.....	191
5.5 Propozycje serwowania.....	194
6. Czyszczenie i konserwacja.....	195
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	195
6.2 Czyszczenie	195
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	196
7. Możliwe usterki.....	197
8. Utylizacja.....	198

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezpiecznej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grośnie poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- o Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.

- o **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- o Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- o **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- o Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- o Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- o Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskich;
- przez klientów w hotelach, motelach i tym podobnych lokalach mieszkalnych;
- w lokalach Bed & Breakfast.

Fontanna do czekolady jest przeznaczona **wyłącznie** do **serwowania roztopionej czekolady**.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

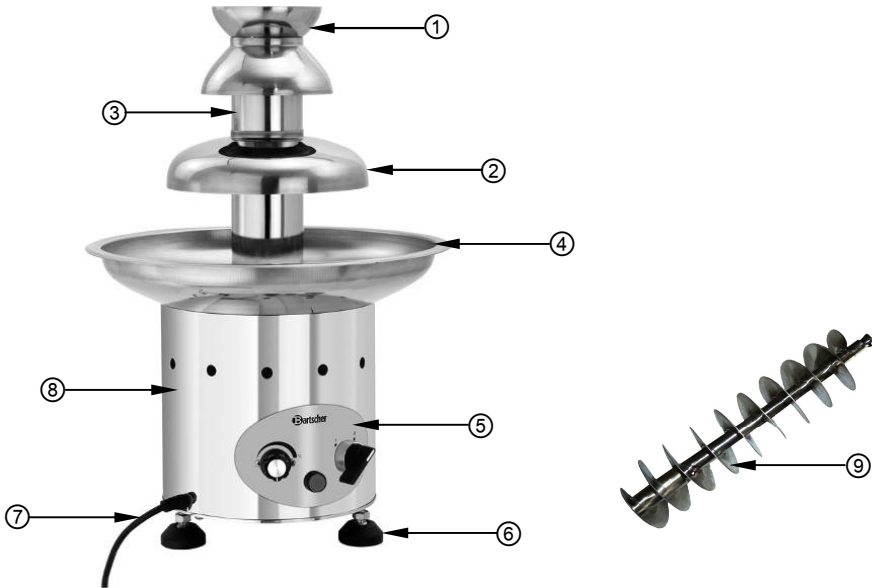
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Górna blacha kaskady z koroną
- ② Środkowa blacha kaskady
- ③ Wieża
- ④ Miska
- ⑤ Panel obsługi
- ⑥ Nóżki (3)
- ⑦ Przewód zasilający
- ⑧ Blok silnika
- ⑨ Ślimak podający

Elementy obsługi



- ⑩ Pokrętko regulatora temperatury
- ⑪ Przełącznik funkcji
- ⑫ Kontrolka pracy

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Fontanna do czekolady SB 325
Nr art.:	900003
Materiał obudowy:	stal szlachetna
Regulacja temperatury:	płynna, do 60 °C
Pojemność:	2,5 kg czekolady
Wartości przyłączeniowe:	340 W / 230 V 50 Hz
Wymiary:	Ø 330 mm, wys. 480 mm
Ciężar:	7,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Nie przesuwaj i nie przechylaj urządzenia podczas pracy.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.



UWAGA! Zagrożenie obrażeniami!

Podczas pracy nigdy nie dotykać ślimaka podającego i innych ruchomych części urządzenia.

Nie przestawiać urządzenia, w którym znajduje się płynna, gorąca czekolada.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

Podczas pracy, niektóre części urządzenia silnie się nagrzewają. Zagrożenie oparzeniem!

Przed czyszczeniem lub przestawieniem urządzenia odłączyć wtyczkę od gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

5.2 Montaż

Przygotowanie urządzenia

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Rozłączne części urządzenia (ślimak podający, wieża, blachy kaskady) umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Opłukać je czystą wodą, a następnie dokładnie osuszyć.
- Miskę umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego, opłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha za pomocą miękkiej ściereczki.
- Blok silnika i przewód przyłączeniowy należy przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego wtyczka musi być całkowicie sucha.

Składanie urządzenia

- Zamontować ślimak podający na bloku silnika.
- Następnie na ślimak nałożyć wieżę i za pomocą śrub przykręcić ją do przewidzianego dla niejłoża.
- Na wieży zamocować kolejno środkową blachę kaskady i górną blachę kaskady z koroną.

5.3 Ustawianie i podłączanie

- Ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni w pobliżu ściennego gniazdka elektrycznego.
- Za pomocą nakrętek przy nóżkach (3) **wypoziomować** urządzenie lekko przekręcając nakrętki kontrolujące w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby podwyższyć nóżki i przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby obniżyć nóżki.



- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia i niewrażliwym na ciepło.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia przy krawędzi stołu, aby nie dopuścić do przechylenia lub upadku.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.

**OSTRZEŻENIE! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować zranienia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności! Przestrzegać zasad bezpieczeństwa!

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć co najmniej 16A zabezpieczenie. Podłączanie tylko bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowęsciowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

5.4 Obsługa

Odpowiednia czekolada

- Fontanna do czekolady jest przystosowana do wszystkich popularnych rodzajów czekolady, która **nie zawiera stałych składników** takich, jak np. orzechy, **migdały lub masa nugatowa oraz innych**, które mogłyby zablokować ślimak podający podczas pracy.
- Najlepsza jest kuwertura, ponieważ zawiera więcej masła kakaowego. Im większa zawartość masła kakaowego, tym lepsza płynność czekolady.
Zawartość kakao nie powinna być zbyt wysoka (maks. 60%), ponieważ im wyższa zawartość kakao, tym mniejsza płynność czekolady.
Przed topieniem czekoladę należy rozdrobnić. Im mniejsze są kawałki czekolady, tym szybciej postępuje proces topienia.
- Do fondue i do fontanny do czekolady najlepiej nadaje się czekolada, która ma idealne proporcje masła kakaowego i kakao.
- W celu napełnienia urządzenia należy użyć co najmniej 2,5 kg czekolady.

Topienie czekolady w urządzeniu

- Przygotować czekoladę i umieścić w misce.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka. Zaświeci się czerwona kontrolka pracy.
- Pokrętko regulatora temperatury przekręcić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ustawić najwyższą możliwą wartość i roztopić czekoladę umieszczoną w misce.
Czas topienia to ok. 60 minut. Jeśli czekolada nie jest wystarczająco płynna, należy dodać nieco oleju spożywczego (np. oleju rzepakowego lub roślinnego) i za pomocą łyżki zmieszać go z masą czekoladową.

Ogólna zasada: na **1 kg czekolady** ok. **150 ml oleju spożywczego**.

Należy uwzględnić: Masa czekoladowa musi mieć płynną konsystencję.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie czekolady bez dodatku oleju spożywczego wzgl. tłuszczu może być przyczyną uszkodzenia urządzenia i zarazem utraty prawa do roszczeń gwarancyjnych.

Wstępne roztopianie czekolady

Aby skrócić proces roztopiania czekolady w urządzeniu, można zastosować czekoladę, która została roztopiona wcześniej. Należy uwzględnić poniższe wskazówki dotyczące roztopiania czekolady.

Roztopianie w kuchence mikrofalowej

- Rozdrobnić czekoladę i umieścić ją w naczyniu, które można umieścić w kuchence mikrofalowej. Dodać odpowiednią ilość oleju spożywczego i wymieszać. Przed przelaniem roztopionej czekolady do miski, podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i ok. 5 minut rozgrzewać przy ustawieniu na najwyższą temperaturę.

Roztopianie w garnku (z olejem spożywczym)

- Odpowiednią ilość oleju spożywczego podgrzać w powlekany garnku (nie rozgrzewać zbyt mocno!). Dodać rozdrobnioną czekoladę i roztopiać ją ciągle mieszając. Musi powstać jednolita masa. Przed przelaniem roztopionej czekolady do miski, podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i ok. 5 minut rozgrzewać przy ustawieniu na najwyższą temperaturę.

Roztopianie w kąpeli wodnej

- Podgrzać wodę w garnku (nie doprowadzać do zagotowania!).
- W podgrzanej wodzie umieścić odpowiednie naczynie (miska, garnek), które nie będzie dosięgało dna.
- W misce (garnku) umieścić rozdrobnioną czekoladę. W tym przypadku czekolada nie powinna mieć kontaktu z wodą.
- Gdy czekolada zostanie całkowicie roztopiona, dodać żadaną ilość oleju spożywczego i wymieszać łyżką. Przed przelaniem roztopionej czekolady do miski, podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i ok. 5 minut rozgrzewać przy ustawieniu na najwyższą temperaturę.

Uruchamianie ślimaka podającego – efekt fontanny



WSKAZÓWKA!

Gotowość do pracy jest osiągnięta, gdy urządzenie jest ustawione i rozgrzane, a czekolada w misce jest całkowicie roztopiona,

- Aby uruchomić ślimak podający, przekręcić przełącznik funkcji do pozycji „I”.
- Mieszanka czekoladowa jest zasysana do wnętrza wieży skąd wydostaje się w jej górnym końcu poprzez koronę.



WSKAZÓWKA!

Gdy mieszanka jest właściwie przygotowana powstaje równomierny strumień i wieża jest całkowicie pokryta. Podczas pracy w każdej chwili można dolać płynną czekoladę.



OSTRZEŻENIE!

Podczas pracy silnika nie należy dodawać stałych kawałków czekolady, ponieważ mogą one zablokować ślimak podający, a tym samym spowodować uszkodzenie urządzenia.



Nanoszenie czekolady

- Kawałki produktów, na które ma być nanoszona czekolada, należy nadziać na patyczki lub widelce do fondue i umieścić w strumieniu spływającej czekolady.



WSKAZÓWKA!

Zakłóceń pracy wzgl. zatrzymania strumienia można uniknąć jeśli:

- do czekolady nie wpadną kawałki produktów,
- do czekolady nie zostaną dodane chłodne lub zimne płyny.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli do czekolady wpadną jakieś kawałki polewanych produktów, należy je od razu usunąć za pomocą widelca lub łyżki.



Zakończenie pracy

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia przełącznik funkcji należy przekręcić do pozycji „O”. Nastąpi wyłączenie ślimaka podającego i czekolada spłynie do miski.
- Pokrętko regulatora temperatury przekręcić do oporu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!) i pozostawić do ostygnięcia.
- Pozostałą czekoladę przelać z miski do odpowiedniego pojemnika, aby można było ją dalej wykorzystywać lub umieścić w pojemniku na odpady/worku plastikowym w celu usunięcia z odpadami domowymi.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie wlewać czekolady do kanalizacji. Niebezpieczeństwo zatkania!

5.5 Propozycje serwowania

- Zazwyczaj podaje się lekko kwaśne owoce do słodkiej czekolady i słodkie owoce do gorzkiej czekolady.
- Do serwowania z owocami proponujemy:
 - jabłka, morele, banany, truskawki, czereśnie, kiwi, orzechy kokosowe, mango, melony, brzoskwinie, winogrona itd.
- Do pokrywania czekoladą fantastycznie nadają się także różne rodzaje ciast. Nasze propozycje serwowania z wypiekami obejmują:
 - biszkopty, pieczywo chrupkie, języczki biszkoptowe, wafle, suchary itd.
- W celu udoskonalenia czekoladowych przysmaków można zastosować różne dodatki do polewania lub posypywania. Do tego celu nadają się:
 - kolorowe kruszonki,
 - siekane pistacje,
 - tarte skórki pomarańczowe lub cytrynowe,
 - wiórki kokosowe,
 - masa nugatowa,
 - płatki migdałowe itd.
- Podstawową polewę czekoladową można wzbogacić za pomocą różnych dodatków. Płynne dodatki należy dołożyć przed roztopianiem czekolady – **nigdy** nie dodawać zimnych płynów do ciepłej czekolady.

Dobrymi płynnymi dodatkami są:

- likier kremowy (np. Batida de Coco, Baileys, ajerkoniak lub Kahula),
- likiery (np. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) lub Gran Marnier),
- winiaki (np. malinowy, wiśniowy lub grappa z orzechów).

- Jedni wolą owoce otoczone miękką czekoladą, inni twardszą. Dlatego Państwa goście mają do wyboru:
 - Aby uzyskać szybko tężejące przysmaki czekoladowe, owoce należy serwować na schłodzonych talerzach. Aby owoce pozostawały zimne przez dłuższy czas, można napęlnić jakąś salaterkę kostkami lodu i na niej ustawiać talerze.
 - Aby delektować się owocami z miękką czekoladą, najlepiej kierować je do ust prosto spod fontanny do czekolady.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- o Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- o Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- o Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia należy je oczyścić.
- o Wyłączyć silnik za pomocą przełącznika funkcji (przekręcić do pozycji „O“). Czekolada spłynie do miski.
- o Aby wyłączyć podgrzewanie, pokrętko regulatora temperatury przekręcić do oporu przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!) i przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż ostygnie.
- o Za pomocą plastikowego skrobaka należy zdjąć możliwie dużo czekolady z blach kaskady.
- o **Blachy kaskady** zdjąć z wieży, **wieżę** odłączyć od miski przekręcając ją przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, a następnie odłączyć ślimak podający od napędu silnikowego.
Zdemontowane elementy umieścić na pewien czas w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem myjącym i następnie umyć je za pomocą gąbki lub szczoteczki, opłukać czystą wodą i osuszyć za pomocą miękkiej ściereczki.



WSKAZÓWKA!

Blachy kaskady można myć w zmywarkach do naczyń.

- o Pozostałą czekoladę przelać z miski do odpowiedniego pojemnika, aby można było ją dalej wykorzystywać lub umieścić w pojemniku na odpady/worku plastikowym w celu usunięcia z odpadami domowymi.
- o Aby umyć miskę należy do niej wlać ciepłą wodę (lub podgrzać wodę w misce) i dodać nieco łagodnego środka myjącego. Po namoczeniu i odklejeniu się resztek czekolady umyć miskę za pomocą gąbki lub szczoteczki. Po opróżnieniu miski przetrzeć ją miękką ściereczką. Dokładnie opłukać czystą wodą, aby całkowicie usunąć pozostałości środka myjącego. Za pomocą miękkiej ściereczki wytrzeć miskę do sucha.
- o Blok silnika przetrzeć miękką wilgotną ściereczką.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie zanurzać bloku silnika w wodzie i nie umieszczać w zmywarce!

- o Do czyszczenia **nigdy** nie używać **grubziarnistych lub szorstkich** środków czyszczących, które mogłyby porysować urządzenie.
- o Wyczyszczone elementy należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- o Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- o Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.
Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.

7. Możliwe usterki

ZAKŁÓCENIE	MOŻLIWE PRZYCZYNY	USUWANIE
Urządzenie nie grzeje	Wtyczka nie została włączona do gniazdka	Umieścić wtyczkę w gniazdku elektrycznym
	Nie ustawiono temperatury	Ustawić pokrętko regulatora temperatury w żądanej pozycji
	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się ze sprzedawcą
	Uszkodzony termostat	Skontaktować się ze sprzedawcą
Nie działa silnik urządzenia	Przełącznik funkcji jest ustawiony na „O”	Przełącznik funkcji ustawić na „I”
	Uszkodzony przełącznik funkcji	Skontaktować się ze sprzedawcą
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale nie świeci czerwona kontrolka pracy	Uszkodzony przewód zasilający	Sprawdzić przewód zasilający i zasilanie elektryczne
	Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić zasilanie elektryczne
Czekolada kapie i nierównomiernie spływa, nie powstaje efekt fontanny	Czekolada jest zbyt gęsta	Rozcieńczyć olejem jadalnym
	Zbyt niska wartość ustawionej temperatury	Ustawić wyższą temperaturę
	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wypoziomować urządzenie patrz punkt 5.3 „Ustawianie i podłączanie”
Strumień czekolady jest wciąż przerywany	Do czekolady dostały się kawałki zamaczanych produktów	Usunąć kawałki produktów z czekolady. Zazwyczaj znajdują się one w misce w okolicy szczeliny zasysającej wieży

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120