

Tefal®

Čokoladna fontana



UPUTE ZA UPORABU

www.tefal.com.hr

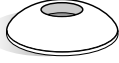
www.seb.hr



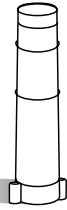
A1



A2



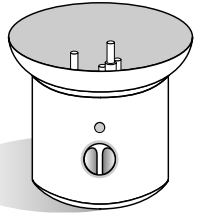
A3



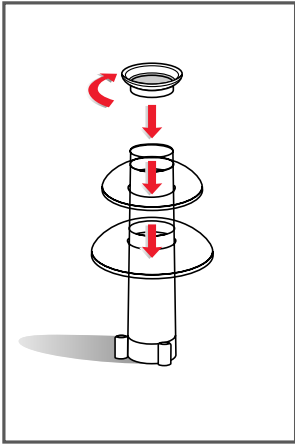
A4



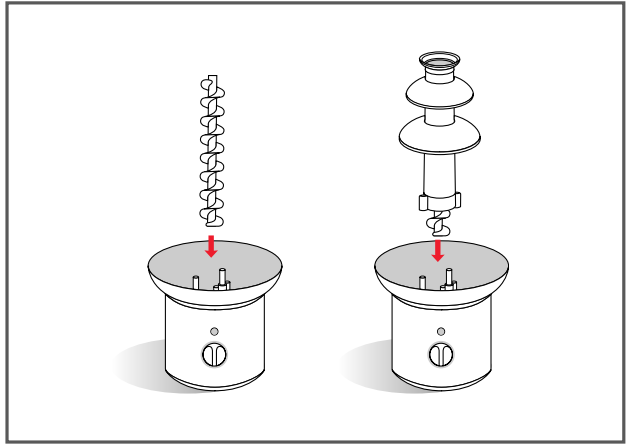
A5



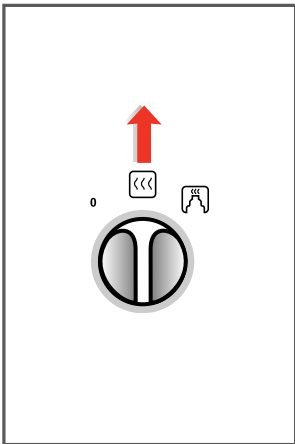
A6



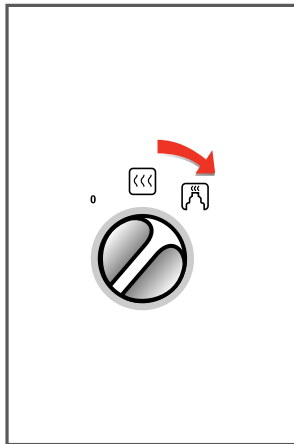
B



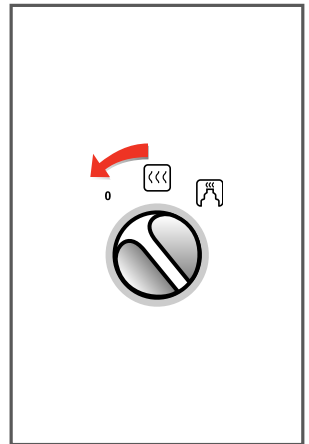
C



D



E



F

Zahvaljujemo vam što ste kupili TEFAL uređaj. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Svaka profesionalna, neprimjerena ili uporaba koja nije u skladu s uputama za uporabu oslobađa Tefal svake odgovornosti i jamstvo prestaje biti važeće. Pažljivo pročitajte upute i držite ih na dohvat ruke.

Za vašu sigurnost, ovaj uređaj je sukladan sa svim pravilima i standardima koji su bili na snazi prilikom proizvodnje (Direktiva o niskom naponu, Elektromagnetskoj kompatibilnosti, Materijalima u doticaju s hranom, Okolišu...).

Potvrdu o sukladnosti za EMC, Declaration of Conformity te Izjave o sukladnosti možete pogledati na internetskoj stranici www.seb.hr

Tefal zadržava pravo izmjene tehničkih karakteristika proizvoda zbog svoje politike istraživanja i razvoja.

PAŽNJA: ovaj uređaj nije igračka.

Spriječavanje nezgoda kod kuće

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili od strane osoba koje nisu upućene u osnove rada uređaja, osim ako su primile odgovarajuće upute od osoba zaduženih za njihovu sigurnost.
- Djeca se trebaju nadzirati kako se ne bi igrala s uređajem.
- U slučaju nezgode, opečeno mjesto stavite pod mlaz hladne vode. Ukoliko je potrebno obratite se liječniku.
- Površina uređaja može biti vrlo vruća dok je uređaj u radu.
- Nikada ne dirajte vruće dijelove uređaja
 - Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe ili kad je priključen na mrežu.
 - Pare od kuhanja mogu biti opasne za životinje s osjetljivim dišnim sustavom, poput ptica.
- **Savjetujemo vlasnicima ptica da ih drže podalje od uređaja.**

Prije prve uporabe

- Uklonite pakiranje, nalijepnice i pribor izvan i unutar uređaja.
- Držite pakiranje, pribor, nalijepnice i plastične dijelove izvan doseg djece.
- Operite sve dijelove uređaja toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa.
- Također operite kućište uređaja A6 (posuda od inox-a) pomoću spužve, sredstva za čišćenje i tople vode.
- Pažljivo posušite kućište i dijelove prije prve uporabe.

Sastavljanje

A1, A2, A3, A4, A5 i A6

Toranj

- Postavite stožac tornja **A4** uspravno na postolju (**B**)
- Postavite dijelove tornja, prvo A3 zatim A2, na stožac.
- Stavite poklopac **A1** na vrh tornja. Zakrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako bi se pravilno uklopio na stožac.

Kućište

- Postavite kućište fontane A6 na ravnu, stabilnu i termoizoliranu površinu.
- Zatim zavijajte veliki vijak A5 na sredinu kućišta (C).
- Uklopite prije sklopljeni toranj na vijak A5, i zatim sve zajedno uklopite na kućište.
- Na kraju, prilagodite prednje nogice tornja kako bi stajao uspravno i kako bi čokolada tekla jednakomjerno.

Priključivanje na mrežu i zagrijavanje

Nikada ne rabite uređaj na mekanim površinama poput gumenih ili papirnatih stolnjaka.

Nikada ne rabite uređaj na osjetljivim površinama poput staklenog stola, stolnjaka, lakiranim površinama i sl.

Isključite priključni vod iz mreže odmah nakon prestanka s uporabom.

Nikada ne rabite uređaj na prazno.

Uređaj nije namijenjen za uporabu putem vanjskog timera ili odvojenog daljinskog sustava.

Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora i držite ga podalje od djece tijekom rada.

Ugasite uređaj i isključite ga iz struje prije mijenjanja nastavaka ili doticanja nastavaka koji se pokreću tijekom uporabe.

- Postavite uređaj na stabilnu i ravnu površinu.
- Kako biste spriječili pregrijavanje uređaja ne postavljajte ga u kut ili uz zid.
- U potpunosti odmotajte priključni vod
- Prije uporabe obavezno provjerite da li napon označen na uređaju odgovara naponu električne mreže.
- Uređaj priključujte isključivo na uzemljenu utičnicu.
- Priključite uređaj na električnu mrežu osiguranu sklopkom koja prekida napon ukoliko jakost struje prijeđe 30 mA.
- U slučaju uporabe produžnog priključnog voda:
 - Osigurajte se da je uključen u uzemljenu utičnicu;
 - Osigurajte da se nitko ne može spotaknuti o priključni vod.
 - Redovito provjeravajte stanje priključnog voda.
- Ukoliko je oštećen ne smijete ga rabiti već ga morate odnijeti u ovlaštenu servis ili drugoj stručnoj osobi na popravak kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost.
- Postavite izbornik na položaj **(D)**.
- 5 min zagrijavanja je dovoljno
- Ukoliko rabite uređaj prvi put moguće je da će uređaj ispuštati dim i blagi neugodni miris prvih nekoliko minuta uporabe.
- Nakon što istekne vrijeme zagrijavanja, ulijte otoplenu čokoladu ili fondue pripravak u posudu i postavite izbornik na položaj **(E)**.
- Vijak se počinje vrtiti i povlačiti čokoladu ili fondue smjesu koji se zatim izljevaju u slapovima preko toranja. Za najbolji rezultat, pričekajte 2 do 3 min da se izgube svi mjehurići zraka sadržani u čokoladi.
- Uvijek pustite da se čokolada ili hrana umočena u čokoladu ohladi prije konzumiranja.
- Uređaj je vrlo vruć nakon uporabe: pažljivo rukujte s njim.
- Nikada ne rabite uređaj ispod klima uređaja ili ispred ventilatora pošto to može utjecati na gustoću čokolade i umanjiti efekt slapova.
- Nemojte dodavati hladnu tekućinu u čokoladu jer to može neželjeno stvrdnuti pripravak.
- Ne preporučujemo uporabu hrane koja se mrvi ili lako lomi zbog mogućnosti začepljenja baze uređaja i sprječavanja protoka čokolade.
- Nije preporučljiva ponovna uporaba ili podgrijavanje jednom uporabljene čokolade ili fondue smjese.

Nakon uporabe

Ne rabite abrazivna sredstva za čišćenje uređaja.

Nikada ne uranjajte kućište niti priključni vod u bilo kakvu tekućinu.

- Isključite uređaj **(F)**
- Izvucite utikač iz utičnice.
- Pustite da se uređaj ohladi.
- Preporučujemo vam da očistite uređaj dok je čokolada još otopljena.
- Očistite toranj i pripadajuće dijelove te vijak spužvom, sredstvom za čišćenje i isperite toplom vodom.

Ne uranjajte uređaj u vodu.

- Prije čišćenja uređaj rastavite na sastavne dijelove kako biste ga lakše očistili.
- Također operite kućište uređaja (posudu od inox-a) spužvicom, toplom vodom i sredstvom za čišćenje.
- Nemojte izljevati čokoladu ili fondue smjesu u slivnik jer stvrdnjavanjem mogu začepiti ili oštetiti odvodne cijevi.
- Slijedeći dijelovi uređaja su podobni za pranje u perilici posuda: **A1** (poklopac), **A2, A3, A4** (stožac tornja) i **A5** (vijak).
- Pohranite uređaj na suhom mjestu.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



- ❗ Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno upotrijebiti.
- ♻️ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

Što u slučaju problema?

Problem	Mogući razlozi	Riješenje
<ul style="list-style-type: none">• Čokolada ne protiče uređajem	<ul style="list-style-type: none">• Niste postavili vijak.• Čokolada ili fondue smjesa je previše rijetka.	<ul style="list-style-type: none">• Odvojite toranj i umetnite vijak slijedeći upute.• Ne rabite čokoladu ili fondue smjesu koje nisu dovoljno guste.
<ul style="list-style-type: none">• Čokolada se zgušnjava/protok se zaustavlja	<ul style="list-style-type: none">• Čokolada je previše gusta.• Uređaj je postavljen blizu klima uređaja ili ventilatora.	<ul style="list-style-type: none">• Nikad ne rabite pravu čokoladu koja se stvrdnjava na sobnoj temperaturi.• Nikada ne stavljajte uređaj u prehladnu sobu ili sobu u kojoj radi klima ili ventilator.
<ul style="list-style-type: none">• Protok čokolade je isprekidan.	<ul style="list-style-type: none">• Začepljenje baze uređaja.	<ul style="list-style-type: none">• Isključite uređaj i uklonite hranu zaglavljenu na dnu tornja.
<ul style="list-style-type: none">• Slapovi čokolade ne padaju ravnomjerno.	<ul style="list-style-type: none">• Uređaj nije ravan.	<ul style="list-style-type: none">• Namjestite nogice uređaja kako biste ga izravnali.

Recepti

Fondue s kavom

Za 6 porcija

* 500 ml jake kave (poput espressa)

* 1 mala žlica kakao praha

* 200 g šećera u prahu

* 500 ml vrhnja

* 4 velike žlice kukuruznog brašna

Dodaci

* 250 g brioša

* 1 ananas

* 3 banane

* 1/2 limuna

* 100 g amaretta (suhi keksi od badema)

* 1 mala posuda mljevenog cimeta

* 1 mala posuda kokosa

* 1 mala posuda prženih, tanko narezanih badema

* 1 mala posuda kaka u prahu (po želji)

Vrijeme pripreme: 15 min * Vrijeme kuhanja: 5 min

Narežite brioše na kockice.

Narežite ananas na četvrtine. Odvojite koru i narežite meso ananasa na kockice.

Ogulite banane. Narežite ih na tanke kriške i pospite ih limunovim sokom.

Brioše, kekse i narezano voće stavite u posudice i stavite ih na stol uz razne dodatke.

Ulijte vruću kavu u manju posudu za kuhanje i dodajte 4 velike žlice kukuruznog brašna (prije izmiješane u malo hladne kave ili vode).

Zatim dodajte kakao i šećer. Pustite da se otope u vodi.

Nakon toga dodajte vrhnje na sobnoj temperaturi.

Jednom kada je smjesa homogena, ulijte je u bazu uređaja (posuda od inox-a).

Svaka osoba neka pomoću vilice uzme komadić brioša, kekca ili voća, umoči u fondue te začini cimetom, bademima ili kokosom po vlastitoj želji.

Čokoladni fonude

Za 6 porcija

* 600 kvalitetne tamne čokolade

* 4 velike žlice mlijeka

* 500 ml vrhnja

* 150 g maslac

* 2 štapića cimeta

* 2 male žlice ekstrakta vanilije

* 150 g isjeckanih badema ili oraħa

* 150 g kokosa

* 3 banane, 3 kruške, 3 tangerine/mandarine

* 12 sljuzovih kolačića

* suħo voće (datule, smokve, šljive)

* limunov sok

Vrijeme pripreme: 15 min * Vrijeme kuhanja: 20 min

Ogulite voće i narežite na kriške ili kockice (osim tangerina/mandarina).

Pospite limunovim sokom. Posložite u velikoj posudi uz suħo voće.

Kokos i lješnjake/oraħe uspite u manje posudice.

Razlomite čokoladu na dijelove i rastopite je na pari u manjoj posudi.

Lagano dodavajte mlijeko i vrhnje neprekidno miješajući. Na kraju dodajte maslac izrezan na komadiće te vaniliju i cimet.

Kada smjesa postane homogena izlijte je u bazu uređaja (posuda od inox-a).

Svaka osoba neka pomoću vilice uzme komadić voća i umoči u čokoladni fondue.

Ukoliko su osobe odrasle možete se dodati nešto alkohola (whisky, Coiontreau, Armagnac, rum, Kirsch itd.) u čokoladni fondue.

Fondue od bijele čokolade

Za 6 porcija
*800 kvalitetne bijele čokolade
*1 naranča
*500 ml vrhnja
*150 g maslac
*2 velike žlice likera od naranče (po želji)

Dodaci:
*250 g brioše
*500 g jagoda
*3 naranče

Vrijeme pripreme: 25 min *Vrijeme kuhanja: 15 min

Narežite brioše na kockice. Očistite jagode od peteljki i ogulite naranče te ih izrežite na manje komade. Posložite ih na tanjur.

Razlomite čokoladu na dijelove i rastopite je na pari u manjoj posudi. Dodajte fino ribanu narančinu koru te postepeno umiješavajte vrhnje.

Kada smjesa postane homogena, dodajte 1 ili 2 žlice likera od naranče. Izlijte smjesu u bazu uređaja (posuda od inox-a).

Svaka osoba neka pomoću vilice uzme komadić voća i umoči u čokoladni fondue.

Također možete u manju posudu staviti kokos kako bi svaka osoba nakon močenja u fondue mogla po želji zamočiti svoj komadić čokoladiranog voća u kokos.

Fondue od jaja i mlijeka

Za 6 porcija
*1 l mlijeka
*2 štapića vanilije
*10 žumanjaka
*150 g šećera u prahu
*80 g kukuruznog brašna

Dodaci
*250 g brioše
*1 ananas * ½ limuna
*3 banane
*300 g jagoda
*1 mala posuda kokosa
*1 mala posuda prženih, tanko rezanih badema
*1 mala posuda kaka u prahu (po želji)

Vrijeme pripreme 25 min *Vrijeme kuhanja: 15 min

Narežite brioše na kockice.

Narežite ananas na četvrtine. Odvojite koru i narežite meso ananasa na kockice.

Ogulite banane. Narežite ih na tanke kriške i pospite ih limunovim sokom.

Brioše, kekse i narezano voće stavite u posudice i stavite ih na stol uz razne dodatke.

U manjoj posudi zagrijte mlijeko do vrenja zajedno s raspolovljenim štapićima vanilije. Pustite da se štapići vanilije namaču 10 min a zatim ih izvadite iz posude.

U drugoj posudi, izmiješajte žumanjke i šećer dok smjesa ne postane blijedožute boje. Zatim dodajte kukuruzno brašno i umiješajte vruće mlijeko. Izlijte ovako dobivenu smjesu u posudu u kojoj ste zagrijavali mlijeko i neprekidno miješajte na laganoj vatri dok ne zaključa. Izlijte smjesu u bazu uređaja (posuda od inox-a).

Svaka osoba neka pomoću vilice uzme komadić brioša ili voća, umoči u fondue te začini kakaom, bademima ili kokosom po vlastitoj želji.

