

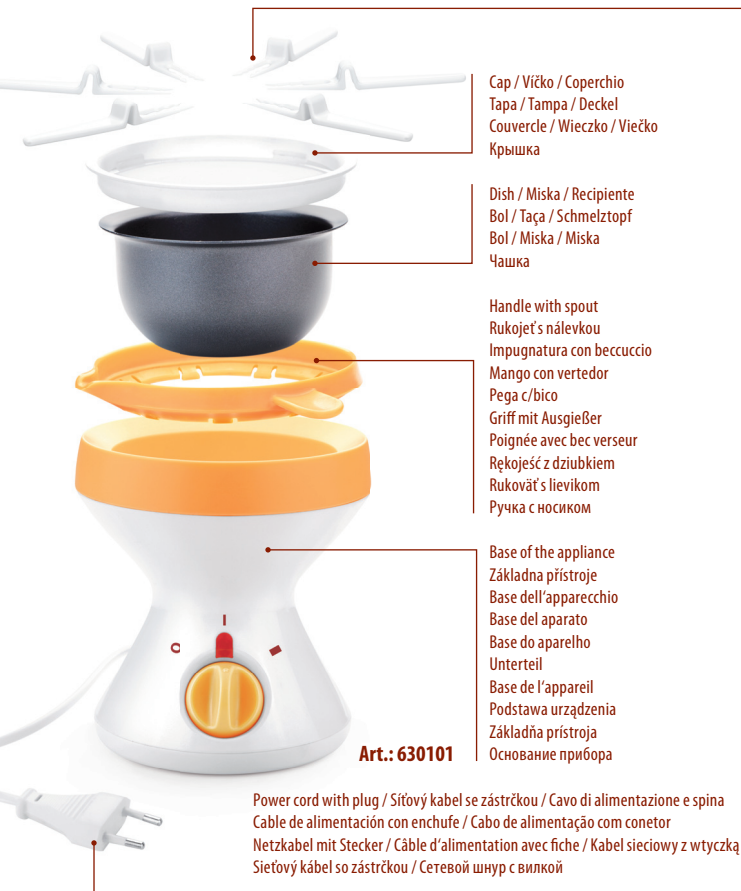
Chocolate fondue  
Čokoládové fondue  
Fonduta per cioccolato elettrica  
Fondue de chocolate  
Fondue de chocolate eléctrico  
Schokoladenfondue  
Appareil à fondue au chocolat  
Czekoladowe fondue  
Čokoládové fondue  
Фондю для шоколада

**tescoma**<sup>®</sup>

*Delícia*



Fondue forks, 6 pcs / Fondue vidličky, 6 ks / Forchettine da fonduta, 6 pz  
Tenedores para fondue, 6 pzs / Garfos p/fondue, 6 pcs / Fonduegabeln, 6 St.  
Fourchettes à fondue, 6 pcs / Widelczyki do fondue, 6 szt. / Fondue vidličky, 6 ks  
Вилки для фондю, 6 шт.



Cap / Vičko / Coperchio  
Tapa / Tamba / Deckel  
Couvercle / Wieczko / Viečko  
Крышка

Dish / Miska / Recipiente  
Bol / Taça / Schmelztopf  
Bol / Miska / Miska  
Чашка

Handle with spout  
Rukojeť s nálevkou  
Impugnatura con beccuccio  
Mango con vertedor  
Pega c/bico  
Griff mit Ausgießer  
Poignée avec bec verseur  
Rękojeść z dziubkiem  
Rukováť s lievikom  
Ручка с носиком

Base of the appliance  
Základna přístroje  
Base dell'apparecchio  
Base del aparato  
Base do aparelho  
Unterteil  
Base de l'appareil  
Podstawa urządzenia  
Základňa prístroja  
Основание прибора

**Art.: 630101**

Power cord with plug / Síťový kabel se zástrčkou / Cavo di alimentazione e spina  
Cable de alimentación con enchufe / Cabo de alimentação com conetor  
Netz kabel mit Stecker / Câble d'alimentation avec fiche / Kabel sieciowy z wtyczką  
Sieťový kábel so zástrčkou / Сетевой шнур с вилкой



1



- 0 – off
- 0 – vypnutí
- 0 – spento
- 0 – apagado
- 0 – desligado
- 0 – Ausschalten
- 0 – arrêt
- 0 – wyłączone
- 0 – vypnutie
- 0 – Выкл



2



- – melting chocolate (60 °C)
- – rozpouštění čokolády (60 °C)
- – temperatura di fusione del cioccolato (60 °C)
- – derretir chocolate (60 °C)
- – derreter chocolate (60 °C)
- – Schmelzstufe (60 °C)
- – fonte du chocolat (60 °C)
- – rozpuszczanie czekolady (60 °C)
- – rozpušťanie čokolády (60 °C)
- – растапливание шоколада (60 °C)



3



- || – maintaining steady temperature (40 °C)
- || – udržování teploty (40 °C)
- || – mantenimento della temperatura (40 °C)
- || – mantenimiento de temperatura constante (40 °C)
- || – manter a temperatura constante (40 °C)
- || – Warmhaltstufe (40 °C)
- || – maintien de la température (40 °C)
- || – utrzymywanie temperatury (40 °C)
- || – udržívanie teploty (40 °C)
- || – поддержание постоянной температуры (40 °C)

## Fruit fondue and dipping cookies

Ovocné fondue i namáčení cukroví  
Fonduta di frutta e biscotti ricoperti  
Fondue de fruta y baño de galletas  
Fondue de frutas e mergulhar biscoitos  
Obstfondue sowie Tauchen von Plätzchen  
Fondue de fruit et trempage des sablés  
Owocowe fondue i namaczanie ciasteczek  
Ovocné fondue aj namáčanie cukroví  
Фондю для фруктов и просто  
макая печенье



## Easy pouring and decorating

*Snadné nalévání a zdobení*

*Versa il cioccolato e decora con facilità*

*Fácil vertido y decoración*

*Fácil de verter e decorar*

*Leichtes Ausgießen und Dekorieren*

*Facile à verser et à décorer*

*Łatwe nalewanie i zdobienie*

*Їаhké nalievanie a zdobenie*

*Удобно разливать и украшать*



**Art.: 629370**

**Chocolate mould set, spoons**

**DELÍCIA CHOCO**

*Formičky na čokoládu, lžičky / Stampo per cioccolatini, cucchiai*

*Moldes de chocolate, cucharas / Formas p/chocolate, colheres*

*Schokoladengießformen, Löffel / Moules à chocolat, cuillères*

*Foremki na czekoladki, łyżeczki / Formičky na čokoládu, lyžičky*

*Формочки для шоколада, ложечки*

## **en** CHOCOLATE FONDUE DELÍCIA

Read these instructions including Safety instructions carefully before first use.

Remove the handle from the dish and wash all 3 parts together with the cap under running water with dish soap or in the dishwasher.

### Chocolate fondue

To prepare and serve chocolate fondue, use **dark chocolate, milk chocolate or white chocolate with a high cocoa butter content**; this is usually sold as “**chocolate for fountains and fondue**”.

Plug the appliance into a 230 V socket.

Insert the chocolate melting dish into the handle and place into the base of the appliance.

Put chunks of chocolate (max. 300 g) into the dish (Fig. 1), turn the temperature control to the **I** position and heat while stirring occasionally until the chocolate melts entirely; this is usually done in 10 minutes (Fig. 2).

When the chocolate has melted, turn the control to the **I** position; the chocolate will preserve the right temperature and consistency for serving fondue (Fig. 3).

***Useful hint:** You can easily prepare homemade chocolate for fondue using ingredients which are commonly available: in the dish melt high-quality chocolate and add heavy cream until desired consistency is reached. You can flavour the homemade chocolate for fondue with liquor, finely chopped nuts, cinnamon, chili, orange peel etc. before serving.*

**Notice:** Do not use metal objects, forks, pins, etc. to stir chocolate in the chocolate melting dish with non-stick coating.

### Serving fondue

Pick reasonably large pieces of fruit such as banana, strawberry, kiwi, citruses, mango, wine grapes, melon with the fondue forks and dip them in the melted chocolate.

Set the forks aside onto the side of the handle with spout during the fondue party; turn the control to the **0** position after the end of the fondue party to switch off the appliance.

### Storing unused chocolate

You can store unused chocolate for later use – leave the melted chocolate to cool in the dish, put the cap on and store in the refrigerator.

## Chocolate coating

Proceed in the same way when melting chocolate coating as when preparing chocolate fondue.

Put chunks of dark or light confectionery coating (max. 300 g) into the dish, turn the temperature control to the ■ position and heat the coating while stirring occasionally until it has melted completely.

### Pouring and decorating

Seize the dish by the handle, remove it from the base and pour melted chocolate into moulds or decorate desserts.

**Useful hint:** *You can easily prepare homemade chocolate coating using ingredients which are commonly available: melt high-quality plain chocolate (at least 50% cocoa) or high-quality white chocolate together with 100% fat in the dish in the ratio 1:1.*

## MAINTENANCE, CLEANING AND STORAGE

---

Always disconnect the heater from power for cleaning; leave the heater to cool before cleaning it!

Clean the base of the appliance with moistened cloth and dry it immediately; do not wash it under running water or in dishwasher; protect it against dripping and splashing water.

The cap, the chocolate melting dish, the handle and the fondue forks are dishwasher safe. Wash these parts with normal detergents; avoid aggressive chemical substances, scourers, sand, etc. Leave the dish with remnants of chocolate to soak if excessively dirty.

You can store the fondue forks in the dish with the cap on.

**Notice:** The metal surface in the top of the base may change colour due to heat – this change does not affect functioning of the product and cannot be claimed!

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### Introduction

The appliance is provided with safety features. Read the Safety instructions carefully and use the appliance only as indicated in the instructions for use to avoid injury or damage.

### Purpose

The appliance serves for preparing melted chocolate in quantities usual at home. Use exclusively chocolate which is suitable for melting: couverture chocolate or chocolate coating for cakes.

Hazardous for children and persons with limited ability to handle appliances.

The appliance is not intended as a toy for children. Keep the packaging material out of the reach of children; danger of suffocation.

### **Danger of electrocution**

Never submerge the appliance and/or the plug in water or other liquids – danger of electrocution. Do not use an appliance which fell into water or water leaked inside. If this is the case, immediately unplug the power cord and stop using the appliance.

Do not touch the product with wet hands, do not use it outdoors and in rooms with a high humidity of air (for example, garages and basement spaces).

Do not insert any objects into the apertures in the appliance – danger of electrocution.

Connect the appliance only to a socket installed in accordance with the applicable regulations, with mains voltage corresponding to the technical parameters of the appliance: AC 230V 50Hz 25W.

The socket must be easily accessible to ensure that the power cord can be quickly unplugged if necessary. Place the power cord so as to avoid unwanted toppling of the appliance.

The power cord must not be broken or squeezed; keep it in a sufficient distance from hot surfaces and sharp edges.

Do not put the appliance into operation if any of the appliance, its accessories or the power cord is visibly damaged or if the appliance fell down.

Do not make any repairs or modifications of the appliance; do not replace the power cord yourself but instead contact your retailer or some of the service centres; for a list of these centres please refer to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Fire/burning alert**

Never heat an empty chocolate melting dish; fill the dish with chocolate before switching on the appliance. Do not switch on the appliance unless the chocolate melting dish is inserted in it.

Do not place the appliance near inflammable objects or near a wall, into a corner, etc.

The ventilation apertures on the bottom of the appliance must never be covered.

### **Beware of material damage**

Use exclusively the supplied chocolate melting dish in the appliance – never melt chocolate directly in the heater without using the dish.

### **3-YEAR WARRANTY**

---

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- » due to improper use incompatible with the instructions for use
- » resulting from an impact, fall or mishandling
- » due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list of these centres please refer to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



## **CS ČOKOLÁDOVÉ FONDUE DELÍCIA**

**Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod včetně Bezpečnostních pokynů.**

Z misky sejměte rukojeť a spolu s víčkem umyjte všechny 3 díly pod tekoucí vodou s přídatkem saponátu nebo v myčce.

### **Čokoládové fondue**

Pro přípravu a podávání čokoládového fondue použijte **hořkou čokoládu, mléčnou čokoládu nebo bílou čokoládu** s vysokým obsahem kakaového másla, obvykle se prodává jako „čokoláda do fontány a pro fondue“.

Přístroj zapněte do zásuvky 230 V.

Rozpouštěcí misku vložte do rukojeti a umístěte do základny přístroje.

Do misky dejte kousky čokolády (max. 300 g) (obr. 1), ovladač teploty otočte do polohy **■** a za občasného promíchání zahřívejte, dokud se čokoláda úplně nerozpustí, obvykle postačí cca 10 minut (obr. 2).

Jakmile se čokoláda rozpustí, otočte ovladač do polohy **I**, čokoláda si zachová správnou teplotu a konzistenci pro podávání fondue (obr. 3).

**Dobrý tip:** Domácí fondue čokoládu si můžete snadno připravit z běžně dostupných surovin: v misce rozpustíte kvalitní čokoládu a naředíte ji smetanou na vaření na požadovanou hustotu. Domácí fondue čokoládu můžete před podáváním dochutit likérem, jemně nasekanými oříšky, skořicí, chilli nebo pomerančovou kůrou apod.

**Upozornění:** K promíchávání čokolády v rozpouštěcí misce s antiadhezním povlakem nepoužívejte kovové předměty, vidličky, jehlice apod.

### **Podávání fondue**

Přiměřeně velké kousky ovoce jako např. banány, jahody, kiwi, citrusové plody, mango, hroznové víno, melouny napichujte fondue vidličkami a namáčejte v rozpouštěné čokoládě.

Vidličky během fondue party odkládejte na okraj rukojeti s nálevkou, po ukončení fondue party otočte ovladač do polohy **0**, přístroj vypněte.

### **Uchování nespoteřebované čokolády**

Nespoteřebovanou fondue čokoládu můžete uchovat po pozdější použití – rozpouštěnou čokoládu nechte v misce vychladnout, nasadte víčko a uložte do lednice.

## Čokoládová poleva

Při rozpouštění čokoládové polevy postupujte stejně jako při přípravě čokoládového fondue.

Do misky dejte kousky tmavé nebo světlé cukrářské polevy (max. 300 g), ovladač teploty otočte do polohy **I** a za občasného promíchání polevu zahřívejte, dokud se úplně nerozpustí.

### Nalévání a zdobení

Misku uchopte za rukojeť, vyjměte ze základny a rozpuštěnou čokoládu nalévejte do forem nebo jí zdobte moučníky.

**Dobrý tip:** Domácí čokoládovou polevu si můžete snadno připravit z běžně dostupných surovin: v misce rozpusťte kvalitní hořkou čokoládu (min. 50 % kaka) nebo kvalitní bílou čokoládu spolu se 100% tukem v poměru 1:1.

## ÚDRŽBA, ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

---

Ohřívač čistěte vždy odpojený od sítě, před čištením nechte ohřívač vychladnout!

Základnu přístroje čistěte vlhkou utěrkou a ihned osušte, nemyjte pod tekoucí vodou ani v myčce, chraňte před kapající či stříkající vodou.

Víčko, rozpouštěcí miska, rukojeť i fondue vidličky jsou vhodné do myčky. Tyto části myjte běžnými čisticími prostředky, nepoužívejte agresivní chemické látky, drátěnky, pisky apod. Misku se zbytky čokolády nechte v případě silného znečištění odmočit.

Fondue vidličky můžete skladovat uložené v misce s nasazeným víčkem.

**Upozornění:** Kovová plocha v horní části základny může vlivem tepla změnit zbarvení – tato změna nemá vliv na funkčnost výrobku a nemůže být předmětem reklamace!

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

### K tomuto návodu

Přístroj je vybaven bezpečnostními prvky. Pozorně si přečtěte Bezpečnostní pokyny a používejte přístroj pouze tak, jak je popsáno v návodu, aby nedošlo k poranění nebo škodám.

### Účel použití

Přístroj slouží pro přípravu rozpuštěné čokolády v množství běžném v domácnosti. Používejte výhradně čokoládu, která je vhodná k rozpouštění: čokoládu na vaření nebo čokoládovou polevu na dorty.

### Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládnání přístrojů

Přístroj není určený jako hračka pro děti.

Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí, nebezpečí udušení.

## **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

Přístroj ani zástrčku nikdy nenořte do vody ani jiných kapalin – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj nepoužívejte, pokud spadl do vody nebo do něj vnikla voda. V takovém případě okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj dále nepoužívejte.

Výrobku se nedotýkejte mokřkýma rukama, nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu (např. v garáži nebo sklepních prostorách).

Do otvorů v přístroji nestrkejte žádné předměty – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Přístroj připojte pouze do zásuvky instalované dle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje: AC 230V 50Hz 25W.

Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste z ní v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout. Síťový kabel pokládejte tak, aby nebylo možné přístroj nechtěně svrhnout.

Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý, síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.

Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je samotný přístroj, jeho příslušenství nebo síťový kabel viditelně poškozený nebo pokud přístroj spadl na zem.

Na přístroji neprovádějte žádné opravy ani změny, sami neprovádějte ani výměnu síťového kabelu, ale obraťte se na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na

**[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)**.

## **Výstraha před požárem/popálením**

Prázdnou misku na rozpouštění čokolády nikdy nezahřívejte, misku naplňte čokoládou ještě před zapnutím přístroje. Přístroj nezapínejte, pokud v něm není vložena miska na rozpouštění čokolády.

Přístroj neumísťujte do blízkosti hořlavých předmětů ani blízko ke zdi, do rohu apod.

Větrací otvory na spodní straně přístroje musí zůstat vždy otevřené.

## **Pozor na věcné škody**

V přístroji používejte výhradně dodávanou misku na rozpouštění čokolády – čokoládu nikdy nerozpouštějte přímo v ohřívači bez vložené misky.

## **3 ROKY ZÁRUKA**

---

Na tento výrobek je poskytována 3letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- » výrobek byl používán v rozporu s návodem k použití,
- » závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací,
- » na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na **[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)**.

## **it** **FONDATA PER CIOCCOLATO ELETTRICA DELÍCIA**

**Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le Istruzioni di sicurezza prima del primo utilizzo.**

Rimuovere l'impugnatura dal recipiente e lavare entrambe le parti oltre al coperchio sotto acqua corrente con un detergente, oppure in lavastoviglie.

### **Fonduta al cioccolato**

Per preparare e servire la fonduta al cioccolato, utilizzare **cioccolato fondente, cioccolato al latte o cioccolato bianco con alto contenuto di burro di cacao**; quest'ultimo in genere è venduto come «**cioccolato per fontana e fonduta**».

Collegare il cavo di alimentazione ad una presa da 230 V.

Applicare il recipiente per sciogliere il cioccolato all'impugnatura e posizionarlo sulla base dell'apparecchio.

Versare nel piatto dei pezzi di cioccolato (max. 300 g) (Fig. 1), regolare il controllo della temperatura alla posizione **I** e riscaldare mescolando di tanto in tanto, fino al completo scioglimento del cioccolato; questo avviene in circa 10 minuti (Fig. 2).

Quando il cioccolato è completamente sciolto, regolare la temperatura alla posizione **I**; il cioccolato manterrà la giusta temperatura e consistenza per poter servire la fonduta (Fig. 3).

**Consiglio utile:** *Si può preparare la fonduta in modo molto semplice utilizzando ingredienti d'uso comune: sciogliere del cioccolato di buona qualità nel recipiente insieme a della panna da cucina fino a raggiungere la consistenza desiderata. È anche possibile aromatizzare la fonduta al cioccolato fatta in casa con liquore, noci tritate finemente, cannella, peperoncino, scorzetta d'arancia ecc. prima di servire.*

**Avvertenza:** Non utilizzare oggetti in metallo, forchette, spiedini, ecc. per mescolare il cioccolato nel recipiente con rivestimento antiaderente.

### **Servire la fonduta**

Infilzare pezzi di frutta a piacere (banana, fragola, kiwi, agrumi, mango, uva, melone) con le forchettine da fonduta e intingerli nel cioccolato fuso.

Riporre le forchettine lungo il lato dell'impugnatura con beccuccio durante il fonduta party; regolare la temperatura alla posizione **0** una volta terminato il party per spegnere l'apparecchio.

### Conservare il cioccolato non utilizzato

È possibile conservare il cioccolato non utilizzato per un utilizzo successivo – lasciar raffreddare il cioccolato fuso nel recipiente, applicare il coperchio e riporre in frigorifero.

### Copertura al cioccolato

Procedere a sciogliere il cioccolato come se si preparasse una fonduta.

Inserire nel recipiente dei pezzi di cioccolato fondente per pasticceria (max. 300 g), regolare la temperatura alla posizione ■ e riscaldare la glassa mescolando di tanto in tanto fino al completo scioglimento.

### Versare e decorare

Estrarre il recipiente dall'impugnatura, toglierlo dalla base e versare il cioccolato fuso negli stampi per cioccolatini oppure versarlo sul dolce da glassare.

**Consiglio utile:** È possibile preparare in casa la copertura al cioccolato utilizzando ingredienti d'uso comune: sciogliere del cioccolato fondente di buona qualità (almeno 50 % di cacao) oppure cioccolato bianco di buona qualità nel recipiente insieme a del burro nella proporzione di 1:1.



**Art.: 629342**

### Pan for 6 waffles DELÍCIA SILICONE

Forma 6 vafli / Stampo per 6 waffle  
Molde para 6 gofres / Forma p/6 waffles  
Backform 6 Waffeln / Moule à 6 gaufres  
Forma na 6 gofrów / Forma 6 vafli  
Форма для выпечки 6 вафель

## MANUTENZIONE, PULIZIA E CONSERVAZIONE

---

Staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa prima della pulizia; lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido e asciugare immediatamente; non lavare sotto acqua corrente né in lavastoviglie; tenerlo al riparo dagli schizzi d'acqua.

Il coperchio, il recipiente per sciogliere il cioccolato, l'impugnatura e le forchettine sono lavabili in lavastoviglie. Lavarli con normali detergenti; non utilizzare sostanze chimiche aggressive, pagliette, abrasivi, ecc. Lasciare in ammollo il recipiente con i residui di cioccolato se eccessivamente sporco.

Le forchettine da fonduta si possono riporre nel recipiente chiuso con il coperchio.

**Avvertenza:** La superficie metallica nella parte alta della base potrebbe cambiare colore a causa del calore – questa alterazione non compromette il funzionamento del prodotto e non è contestabile!

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

L'apparecchio è provvisto di dispositivi di sicurezza. Leggere attentamente le Istruzioni di sicurezza e utilizzare l'apparecchio esclusivamente nel modo indicato nelle istruzioni per l'uso per prevenire infortuni o danni al prodotto.

### Funzione

L'apparecchio serve per preparare cioccolato fuso in quantità normali per l'uso domestico. Utilizzare esclusivamente cioccolato adatto ad essere sciolto: cioccolato couverture o cioccolato per glasse.

### Rischi per i bambini e per le persone non autosufficienti

L'apparecchio non è un gioco per bambini. Tenere l'imballo fuori dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento.

### Pericolo di elettrocuzione

Non immergere l'apparecchio e/o la spina in acqua o in altri liquidi – pericolo di elettrocuzione. Non utilizzare un apparecchio che sia caduto nell'acqua o in cui si sia infiltrata dell'acqua. Se ciò dovesse succedere, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione e interrompere l'utilizzo dell'apparecchio.

Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate, non utilizzare all'aperto né in ambienti con un alto tasso di umidità dell'aria (per esempio in garage o cantine).

Non inserire oggetti nelle aperture dell'apparecchio – pericolo di elettrocuzione.

Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di corrente installate in conformità alle normative vigenti e con voltaggio corrispondente ai parametri tecnici dell'apparecchio: AC 230V 50Hz 25W.

La presa di corrente deve essere di facile accesso in modo da poter scollegare rapidamente l'alimentazione in caso di necessità. Sistemare il cavo di alimentazione in modo tale da evitare cadute accidentali dell'apparecchio.

Il cavo di alimentazione non deve essere danneggiato né deformato; tenerlo ad opportuna distanza da superfici calde ed oggetti appuntiti.

Non mettere in funzione l'apparecchio se questo è caduto o danneggiato anche solo in una qualunque delle sue parti, compreso il cavo di alimentazione.

Non apportare modifiche o riparazioni al prodotto; non sostituire il cavo di alimentazione, se necessario contattare il proprio rivenditore o rivolgersi ad un centro servizi; per la lista fare riferimento al sito [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Pericolo di incendio**

Non riscaldare il recipiente vuoto; riempire il recipiente con il cioccolato prima di accendere l'apparecchio. Non accendere l'apparecchio senza il recipiente inserito.

Non lasciare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili o vicino ad una parete, in un angolo, ecc. Le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio non devono mai essere ostruite o coperte.

### **Attenzione ai danni alle cose**

Utilizzare esclusivamente il recipiente per sciogliere il cioccolato in dotazione all'apparecchio – non sciogliere il cioccolato direttamente sulla base senza utilizzare il recipiente.

### **GARANZIA 3 ANNI**

---

Una garanzia di 3 anni si applica al prodotto a partire dalla data di acquisto.

La garanzia non copre mai i difetti:

- » dovuti a un uso improprio o incompatibile con le istruzioni per l'uso,
- » causati da un impatto, caduta o cattivo utilizzo,
- » provocati da riparazioni non autorizzate o alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclamo giustificato contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizi; per l'elenco completo fare riferimento al sito [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **es FONDUE DE CHOCOLATE**

**Leer estas instrucciones y las Instrucciones de seguridad atentamente antes del primer uso.**

Retirar el mango del bol y lavar las 3 partes con la tapa bajo el grifo de agua corriente con detergente para platos o en el lavavajillas.

## Fondue de chocolate

Para preparar y servir fondue de chocolate, utilizar **chocolate puro, chocolate con leche o chocolate blanco con un alto contenido en manteca de cacao**; este se vende normalmente como “**chocolate para fuentes y fondue**”.

Enchufar el aparato a un enchufe de 230 V.

Introducir el bol para derretir chocolate en el mango y colocar en la base del aparato.

Poner trozos de chocolate (max. 300 g) en el bol (Fig. 1), girar el control de temperatura a la posición **I** y calentar mientras remueve ocasionalmente hasta que el chocolate se derrita completamente; normalmente se derrite en 10 minutos (Fig. 2).

Quando el chocolate está derretido, girar el control a la posición **I**; el chocolate conservará la temperatura correcta y la consistencia para servir la fondue (Fig. 3).

**Consejo útil:** *Puede preparar chocolate casero para fundir fácilmente utilizando ingredientes que están disponibles normalmente: derretir chocolate de alta calidad y añadir nata densa hasta obtener la consistencia deseada. Puede condimentar el chocolate casero para fondue con licor, nueces finamente picadas, canela, chili, piel de naranja etc. antes de servir.*

**Aviso:** No utilizar objetos de metal, tenedores, pinchos, etc. para remover el chocolate en el bol para derretir chocolate con recubrimiento antiadherente.

### Servir la fondue

Seleccionar piezas de fruta de un tamaño razonable como plátano, fresa, kiwi, cítricos, mango, uva, melón con los tenedores de fondue e introducirlos en el chocolate derretido. Dejar los tenedores a un lado en la parte del mango con vertedor durante el uso de la fondue; girar el control a la posición **0** una vez terminado el uso de la fondue y apagar el aparato.

### Conservar el chocolate no utilizado

Puede conservar el chocolate no utilizado para un uso posterior – dejar enfriar el chocolate derretido en el bol, poner la tapa y conservar en el frigorífico.

## Cobertura de chocolate

Proceder de la misma manera para derretir cobertura de chocolate que para preparar fondue de chocolate.

Poner trozos de chocolate puro o cobertura (max. 300 g) en el bol, girar el control de temperatura a la posición **I** y calentar la cobertura mientras remueve ocasionalmente hasta que el chocolate se derrita completamente.



## **Vertido y decoración**

Coger el bol por el mango, retirarlo de la base y verter el chocolate derretido en moldes o decorar postres.

**Consejo útil:** *Puede preparar cobertura de chocolate casera utilizando ingredientes que están disponibles normalmente: derretir chocolate puro de alta calidad (por lo menos 50 % de cacao) o chocolate blanco de alta calidad con manteca 100 % en el plato en el ratio 1:1.*

## **MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ALMACENAJE**

---

¡Desconectar siempre el aparato de la electricidad para su limpieza; dejar enfriar el aparato antes de su limpieza!

¡Limpiar la base del aparato con un paño húmedo y secar inmediatamente; no lavar bajo el grifo de agua corriente o en el lavavajillas; protegerlo contra goteos y salpicaduras de agua!

La tapa, el bol para derretir chocolate, el mango y los tenedores para fondue son aptos para lavavajillas. Lavar estas piezas con detergentes normales; evitar sustancias químicas agresivas, estropajos, arenas, etc. Dejar el bol con restos de chocolate en remojo si está excesivamente sucio. Puede guardar los tenedores para fondue en el bol con la tapa puesta.

**Aviso:** ¡La superficie de metal en la base puede cambiar de color debido al calor – este cambio no afecta al funcionamiento del producto y como tal no puede ser causa de reclamación!

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

---

### **Introducción**

El aparato está provisto de dispositivos de seguridad. Leer las Instrucciones de seguridad cuidadosamente y utilizar el aparato siguiendo únicamente las instrucciones de uso para evitar lesiones o daños.

### **Función**

El aparato sirve para preparar chocolate fundido en cantidades normales en casa. Utilizar exclusivamente chocolate que sea adecuado para derretir; cobertura de chocolate o chocolate para cubrir pasteles.

### **Peligro para niños y personas con capacidad limitada para el manejo de aparatos**

El aparato no está diseñado como un juguete para niños. Mantener el empaquetado fuera del alcance de los niños; peligro de asfixia.

## **Peligro de electrocución**

Nunca sumergir el aparato y/o el enchufe en agua u otros líquidos – peligro de electrocución. No utilizar un aparato que haya caído al agua o cualquier otro líquido. Si éste es el caso, inmediatamente desenchufar el cable de corriente y parar el uso del aparato.

No tocar el aparato con las manos mojadas, no utilizar al aire libre y en habitaciones con humedad elevada en el aire (por ejemplo, garajes y sótanos).

No introducir ningún objeto en las aberturas del aparato – peligro de electrocución.

Conectar el aparato solo a un enchufe instalado de conformidad con la normativa vigente, con voltaje de red eléctrica correspondiente a los parámetros técnicos del aparato: AC 230V 50Hz 25W. El enchufe de corriente debe ser de fácil acceso para asegurar que el cable de corriente puede ser desenchufado rápidamente en caso de necesidad. Colocar el cable de corriente de forma que evite indeseadas caídas del aparato.

El cable de corriente no debe estar roto o deformado; mantenerlo a una distancia suficiente de superficies calientes y objetos cortantes.

No poner el aparato en funcionamiento si algo del aparato, sus accesorios o el cable de corriente están visiblemente dañados o si el aparato no funciona bien.

No hacer reparaciones o modificaciones en el aparato; no reemplazar el cable de corriente usted mismo, en caso de necesidad contactar con su distribuidor o con el servicio técnico; para un listado por favor consulte en **www.tescoma.com**.

## **Peligro de incendio**

No calentar nunca el bol para derretir chocolate vacío; llenar el bol con chocolate antes de encender el aparato. No encender el aparato a menos que el bol para derretir el chocolate esté introducido en el aparato.

No colocar el aparato cerca de objetos inflamables o cerca de una pared, en una esquina, etc.

Las aberturas de ventilación en el fondo del aparato nunca deben estar cubiertas.

## **Cuidado con dañar el aparato**

Utilizar exclusivamente el bol para derretir chocolate suministrado con el aparato – nunca derretir chocolate directamente en el aparato sin utilizar el bol.

## **GARANTÍA DE 3 AÑOS**

---

Un periodo de garantía de 3 años se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- » debidos a un uso inapropiado incompatible con las instrucciones de uso,
- » resultado de un impacto, caída o manipulación,
- » debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones en el producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con el servicio técnico; para un listado por favor consulte en **www.tescoma.com**.

## **pt** FONDUE P/ CHOCOLATE DELÍCIA

Le atentamente estas instruções, incluindo as Instruções de segurança antes da primeira utilização.

Retirar a taça pela pega e lavar muito bem as 3 peças juntamente com a tampa, em água corrente com detergente ou na máquina de lavar louça.

### Fondue de chocolate

Para preparar e servir o fondue de chocolate, use **chocolate negro, chocolate de leite ou chocolate branco com alto teor de manteiga de cacau**. Normalmente é vendido como «chocolate para fontes e fondue».

Ligar o aparelho a uma tomada de 230 V.

Inserir a taça para derreter chocolate na pega e colocar na base do aparelho.

Colocar chocolate aos pedaços (max. 300 g) na taça (Fig. 1), selecionar o controlo da temperatura para a posição **■** e aquecer mexendo ocasionalmente até que o chocolate derreta por completo. Normalmente fica pronto em 10 minutos (Fig. 2).

Quando o chocolate estiver derretido, rodar a posição do controlo para a posição **I**. O chocolate vai manter a temperatura certa e a consistência para servir o fondue (Fig. 3).

**Conselho útil:** *Pode facilmente preparar chocolate caseiro para fondue usando ingredientes habitualmente disponíveis: na taça derreter chocolate simples de boa qualidade juntamente com natas culinárias até obter a consistência desejada. Antes de servir, pode aromatizar o chocolate caseiro para fondue com licor, nozes picadas, canela, pimenta, raspa de laranja, etc.*

**Atenção:** Não usar objetos de metal, garfos, pinças, etc. para mexer o chocolate derretido na taça com revestimento antiaderente.

### Servir fondue

Espetar nos garfos de fondue pedaços de frutas de tamanho razoável, tais como banana, morango, kiwi, citrinos, manga, uvas, melão e mergulhar no chocolate derretido.

Colocar os garfos de parte do lado da pega com bico durante a utilização do fondue. Desligar o aparelho após a sua utilização, rodando o controlo da temperatura para a posição **0**.

### Guardar o chocolate não utilizado

Pode guardar o chocolate que não foi utilizado para usar mais tarde – deixar o chocolate derretido arrefecer na taça, colocar a tampa e guardar no frigorífico.

## Cobertura de chocolate

Proceder de igual forma para derreter chocolate para coberturas como quando prepara chocolate para fondue.

Colocar pedaços de chocolate para coberturas negro ou de leite (max. 300 g) na taça, rodar o controlo da temperatura para a posição ■ e aquecer mexendo ocasionalmente até que o chocolate derreta por completo.

### Verter e decorar

Pegar na taça pela pega, retirar da base e verter o chocolate derretido nas formas ou decorar sobremesas.

**Conselho útil:** *Pode facilmente preparar chocolate caseiro para coberturas usando ingredientes habitualmente disponíveis: na taça na proporção de 1:1, derreter chocolate simples de boa qualidade (pelo menos 50 % cacau) ou chocolate branco de boa qualidade juntamente com manteiga 100%.*

## MANUTENÇÃO, LIMPEZA E ARMAZENAGEM

---

Desligar sempre o aparelho da corrente para limpar. Deixar o aparelho arrefecer antes de o limpar!

Limpar a base do aparelho com um pano húmido e secar de imediato. Não lavar debaixo de água corrente ou na máquina de lavar louça. Proteger o aparelho dos salpicos ou jactos de água.

A tampa, a taça para derreter chocolate, a pega e os garfos para fondue podem ir à máquina de lavar louça. Lavar estas peças com detergentes normais, evitar substâncias químicas agressivas, esfregões, areias, etc. Deixar a taça com restos de chocolate de molho se estiver muito suja. Pode guardar os garfos para fondue dentro da taça com a tampa.

**Atenção:** A superfície superior em metal da base pode sofrer alterações de cor devido ao calor – esta alteração não afeta o funcionamento do produto e não pode ser reclamada!

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### Introdução

O aparelho vem prevenido com características de segurança. Leia atentamente as Instruções de segurança e use o aparelho seguindo as indicações das instruções de utilização para evitar ferimentos ou danos.

### Objetivo

O aparelho destina-se a preparar chocolate derretido em quantidades usuais em casa. Use exclusivamente chocolate adequado para derreter: chocolate culinário para coberturas ou chocolate para bolos.

## **Perigoso para crianças e pessoas com capacidade limitada para manusear aparelhos**

O aparelho não é um brinquedo para crianças. Manter a embalagem do produto fora do alcance das crianças, perigo de asfixia.

### **Perigo de electrocução**

Nunca mergulhe o aparelho e/ou a ficha em água ou outros líquidos – perigo de electrocução. Não usar o aparelho se caiu à água ou com água no seu interior. Neste caso, desligar imediatamente a ficha da tomada e parar de usar o aparelho.

Não tocar no aparelho com as mãos molhadas, não usar ao ar livre ou em salas com muita humidade do ar (por exemplo garagens e caves).

Não inserir objetos nas aberturas do aparelho – perigo de electrocução.

Ligar o aparelho apenas em tomadas instaladas de acordo com as normas aplicáveis, com corrente elétrica correspondente aos parâmetros técnicos do aparelho: AC 230V 50Hz 25W.

A tomada deve ser de fácil acesso para garantir que o cabo de alimentação possa ser rapidamente desligado se necessário. Colocar o cabo de alimentação de forma a evitar derrubes desnecessários do aparelho.

O cabo de alimentação não deve estar partido ou encolhido, mantenha-o afastado de superfícies quentes ou bordos afiados.

Não colocar em funcionamento se o aparelho, os acessórios ou o cabo de alimentação apresentar danos visíveis ou se o aparelho caiu.

Não fazer quaisquer reparações ou modificações ao aparelho. Não substitua por si mesmo o cabo de alimentação, em vez disso contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço TESCOMA, para obter mais informações por favor vá a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).



**Art.: 630350**

### **Decorating tray DELÍCIA**

Dekorovací podnos / Supporto decora dolci  
Bandeja decoradora / Tabuleiro para decorar  
Dekorier-Unterlage / Plateau de décoration  
Taca do dekorowania / Dekorovací podnos  
Поднос сервировочный

## Fogo/alarme de incêndio

Nunca aquecer a taça vazia. Encher a taça com chocolate antes de ligar o aparelho. Não ligar o aparelho sem que a taça para derreter chocolate esteja inserida no aparelho. Não colocar o aparelho perto de objetos inflamáveis, de uma parede, cantos, etc. As aberturas para ventilação no fundo do aparelho nunca devem ser tapadas.

## Cuidado com danos materiais

Use exclusivamente a taça fornecida com o aparelho para derreter chocolate – nunca derreter chocolate diretamente no aquecedor do aparelho sem utilizar a taça.

## 3 ANOS DE GARANTIA

---

O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

- » utilização inadequada incompatível com as instruções de utilização,
- » danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada,
- » reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço TESCOMA, para obter mais informações por favor vá a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **de** SCHOKOLADENFONDUE DELÍCIA

**Vor dem ersten Gebrauch lesen Sie sich sorgfältig diese Gebrauchsanleitung, einschl. der Sicherheitshinweise durch.**

Den Griff aus der Schale abnehmen, zusammen mit dem Deckel alle 3 Teile unter fließendem Wasser mit Spülmittel, bzw. im Geschirrspüler spülen.

## Schokoladenfondue

Um Schokoladenfondue zuzubereiten und zu servieren, ist die **dunkle Zartbitterschokolade, Milkschokolade oder weiße Schokolade mit hohem Anteil an Kakaobutter zu nehmen**, üblich wie „Schokolade für Schokobrunnen und Fondue“ erhältlich.

Das Gerät an die Steckdose 230 V anschließen.

Den Schmelztopf in den Griff einlegen, in den Unterteil legen.

Schokolade in Stücken (max. 300 g) in den Schmelztopf geben (Abb. 1), den Temperaturregler in die Position **■** bringen, ab und zu umrühren, normalerweise sind ca. 10 Minuten genug (Abb. 2).

Ist die Schokolade geschmolzen, bitte den Regler in die Position **I** bringen, die Schokolade hat richtige Temperatur und Konsistenz, um das Fondue zu servieren (Abb. 3).

**Guter Tipp:** Die selbstgemachte Fondue-Schokolade kann leicht aus den im Handel erhältlichen Zutaten hergestellt werden: hochwertige Schokolade im Schmelztopf schmelzen lassen, die Sahne zum Kochen zugeben, um die gewünschte Schokoladenmassedichte zu erzielen. Vor dem Servieren kann die selbstgemachte Fondue-Schokolade für Fondue noch mit Likör, fein gehackten Nüssen, Zimt, Chili, bzw. Orangenschale usw. abgeschmeckt werden.

**Hinweis:** Keine Gegenstände aus Metall, Gabeln, Nadeln usw. verwenden, um die Schokolade im Schmelztopf mit Antihaf-Beschichtung umzurühren.

### **Servieren von Fondue**

Angemessen große Fruchtstücke wie z.B. Bananen, Erdbeeren, Kiwi, Zitrusfrüchte, Mango, Traubenwein, Melonen auf Fonduegabeln stecken und in die geschmolzene Schokolade tauchen.

Die Fonduegabeln bei der Fondueparty auf dem Rand des Griffes mit Ausgießer ablegen, nach dem Ende der Fondueparty den Regler in die Position 0 bringen, das Gerät ausschalten.

### **Unverbrauchte Schokolade aufbewahren**

Die unverbrauchte Fondue-Schokolade kann für späteren Gebrauch aufbewahrt werden – die geschmolzene Schokolade im Schmelztopf auskühlen lassen, den Deckel aufsetzen, in den Kühlschrank stellen.

## **Schokoglasur**

Bei der Zubereitung von Schokoglasur wie beim Schmelzen von Schokofondue vorgehen.

Zartbitter- und weiße Kuvertüre in Stücken (max. 300 g) in den Schmelztopf geben, den Temperaturregler in die Position ■ bringen, ab und zu umrühren, bis die Schokoladenmasse geschmolzen ist.

### **Aufgießen und Dekorieren**

Den Schmelztopf am Griff greifen, aus dem Unterteil herausnehmen, die geschmolzene Schokolade in die Formen gießen, bzw. den Kuchen damit dekorieren.

**Guter Tipp:** Die selbstgemachte Schokoglasur kann leicht aus den im Handel erhältlichen Zutaten hergestellt werden: hochwertige Zartbitterschokolade (mind. 50 % Kakaoanteil), bzw. hochwertige weiße Schokolade zusammen mit dem 100% Fett im Verhältnis 1:1 im Schmelztopf schmelzen lassen.

## **WARTUNG, REINIGUNG UND LAGERUNG**

---

Vor der Reinigung des Heizgerätes immer den Netzstecker ziehen und abkühlen lassen! Den Unterteil des Gerätes mit feuchtem Tuch abwischen und sofort abtrocknen, weder unter fließendem Wasser, noch im Geschirrspüler spülen, schützen Sie das Gerät gegen Tropf- und Spritzwasser.

Der Deckel, der Schmelztopf, der Griff und die Fondue-Gabeln sind spülmaschinenfest. Diese Teile mit üblichen Spülmitteln spülen, keine aggressiven Chemikalien, Drahtschwämme, Scheuermittel usw. verwenden. Den Schmelztopf mit restlicher Schokolade im Falle einer starken Verschmutzung einweichen lassen.

Die Fonduegabeln können im Schmelztopf mit aufgesetztem Deckel gelagert werden.

**Hinweis:** Die obere Metall-Fläche des Unterteils kann durch die Wärmewirkung verfärbt werden – diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion des Gerätes und kann nicht beanstandet werden!

## **SICHERHEITSHINWEISE ZU DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG**

---

Das Gerät ist mit Sicherheitselementen ausgerüstet. Lesen Sie sich sorgfältig die Sicherheitshinweise durch und benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen in der Anleitung beschriebenen Zweck, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

### **Verwendungszweck**

Das Gerät ist für die Zubereitung von der geschmolzenen Schokolade für den Gebrauch im Haushalt. Ausschließlich die zum Schmelzen geeignete Schokolade verwenden: Kuvertüre, bzw. käufliche Schokoglasur.

### **Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten für die Benutzung der Geräte**

Das Gerät ist kein Spielzeug. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr.

### **Stromschlaggefahr**

Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten – Stromschlaggefahr.

Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn es ins Wasser gefallen ist, bzw. wenn in das Innere des Gerätes Wasser eingedrungen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus und das Gerät benutzen Sie nicht mehr.

Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen, das Gerät nicht im Freien, bzw. in den nassen oder feuchten Bereichen (z.B. Garage, Keller) benutzen.

Keine Gegenstände in die Schlitz geben – es droht Stromschlaggefahr.

Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung: Wechselstrom 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.

Achten Sie darauf, dass das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.

Niemals das Kabel knicken, einklemmen oder quetschen, das Netzkabel nicht in die Nähe von heißen Oberflächen und scharfen Kanten legen.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es, sein Zubehör oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist.



Nehmen Sie selbst niemals Reparaturen oder Veränderungen an dem Gerät vor, nehmen Sie ebenfalls keinen Austausch des Netzkabels vor, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Warnung vor Brand / Verbrennung**

Den leeren Schmelztopf nie erwärmen, den Schmelztopf immer vor der Einschaltung des Gerätes mit Schokoladenstücken füllen. Das Gerät nicht einschalten, bis der Schmelztopf eingelegt ist. Das Gerät darf in der Nähe von brennbaren Materialien, bzw. an die Wände und Ecken usw. nicht angebracht werden.

Die Lüftungsschlitze im unteren Teil des Gerätes müssen immer frei bleiben.

### **Warnung vor Sachschäden**

Ausschließlich den gelieferten Schmelztopf im Gerät verwenden – Schokolade direkt im Heizgerät ohne Schmelztopf nie schmelzen.

## **3 JAHRE GARANTIE**

---

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt. Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- » anleitungswidrige Produktnutzung,
- » Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung,
- » nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **fr APPAREIL À FONDUE AU CHOCOLAT**

**Avant la première utilisation, lire attentivement le présent mode d'emploi, y compris les Consignes de sécurité.**

Oter la poignée du bol et, ensemble avec le couvercle, laver toutes les 3 pièces à l'eau courante savonneuse ou au lave-vaisselle.

### **Fondue au chocolat**

Pour préparer et servir le fondue au chocolat, utiliser du **chocolat noir, du chocolat au lait ou du chocolat blanc avec une teneur en beurre de cacao élevée**, il est habituellement vendu comme « **chocolat pour fontaine et fondue** ».

Brancher l'appareil dans une prise 230 V.

Introduire le bol à fondue dans la poignée et placer dans la base de l'appareil.

Mettre dans le bol les morceaux de chocolat (max. 300 g) (fig. 1), tourner la commande de température en position ■ et faire chauffer, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement ; généralement environ 10 minutes suffisent (fig. 2).

Dès que le chocolat est fondu, tourner la commande en position I, ainsi le chocolat gardera la bonne température et consistance pour servir la fondue (fig. 3).

**Bonne astuce :** *il est possible de préparer la fondue au chocolat maison à partir des produits couramment disponibles dans le commerce : dans le bol, faire fondre le chocolat de qualité, le délayer avec la crème à cuisson jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Il est possible de rehausser le goût de la fondue au chocolat maison avec de la liqueur, des noisettes finement hachées, de la cannelle, du piment rouge ou du zeste d'orange, etc.*

**Avertissement :** pour mélanger le chocolat dans bol à fondue avec revêtement antiadhésif, ne jamais utiliser d'outils métalliques, fourchettes, piques à brochettes, etc.

### Présentation de la fondue

Piquer les morceaux de fruits appropriés, comme par exemple les bananes, fraises, kiwis, agrumes, mangues, raisins, pastèques, avec les fourchettes à fondue et tremper dans le chocolat fondu.

Lors de la soirée fondue au chocolat, déposer les fourchettes sur les bords de la poignée avec le bec verseur, après la fin de la soirée, tourner la commande en position 0 et éteindre l'appareil.

### Conservation du chocolat non utilisé

Il est possible de garder le chocolat non utilisé pour une utilisation ultérieure – laisser refroidir dans le bol le chocolat fondu, fermer avec le couvercle et conserver au réfrigérateur.

## Glaçage chocolat

Pour faire fondre le glaçage chocolat, procéder de la même manière que lors de la préparation de la fondue au chocolat.

Placer dans le bol les morceaux de glaçage pâtissier noir ou blanc (max. 300 g), tourner la commande en position ■ et faire chauffer le glaçage pâtissier, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il fonde entièrement.

### Remplissage et décoration

Saisir le bol par la poignée, le sortir de la base et verser le chocolat fondu dans les moules ou l'utiliser pour décorer les gâteaux.

**Bonne astuce :** *il est facile de préparer le glaçage chocolat maison à partir des produits couramment disponibles dans le commerce : faire fondre dans le bol le chocolat noir de qualité (min. 50 % de cacao) ou le chocolat blanc de qualité ensemble avec la margarine dans un rapport de 1:1.*

## ENTRETIEN, NETTOYAGE ET STOCKAGE

---

Nettoyer l'appareil toujours débranché du secteur ; avant le nettoyage, laisser l'appareil refroidir !

Nettoyer la base de l'appareil avec un torchon humide et essuyer immédiatement, ne pas laver à l'eau courante ni au lave-vaisselle, protéger contre les gouttes et éclaboussures d'eau.

Le couvercle, le bol à fondue, la poignée et les fourchettes à fondue peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Laver ces différentes pièces avec des produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de substances chimiques agressives, paille de fer, crème à récuser, etc. Faire tremper le bol avec les restes de chocolat en cas de fort encrassement.

Il est possible de stocker les fourchettes à fondue dans le bol avec le couvercle en place.

**Avertissement** : la surface métallique dans la partie supérieure de la base peut changer de couleur sous l'influence de la chaleur – ce changement ne limite pas la fonctionnalité du produit et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation !

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Concernant le présent mode d'emploi

L'appareil est équipé d'éléments de sécurité. Lire attentivement les Consignes de sécurité et pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement, utiliser l'appareil uniquement comme décrit dans le présent mode d'emploi.

### But de l'utilisation

L'appareil sert pour la préparation du chocolat fondu en quantité correspondant aux besoins habituels d'un foyer. Utiliser uniquement du chocolat destiné à être fondu : chocolat de cuisson ou glaçage chocolat pour gâteaux.

### Danger pour les enfants et les personnes aux capacités de manipuler les appareils réduites

L'appareil n'est pas un jouet pour enfants. Garder les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, risque d'étouffement.

### Danger d'électrocution

Ne jamais plonger l'appareil, ni la fiche du câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides – danger d'électrocution. Ne pas utiliser l'appareil en cas de chute dans l'eau ou si l'eau a pénétré à l'intérieur de l'appareil. Dans un tel cas, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation de la prise électrique et ne plus utiliser l'appareil.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées, ne pas l'utiliser à l'extérieur, ni dans des pièces avec un taux d'humidité de l'air élevé (par ex. dans un garage ou une cave).

Ne pas introduire d'objets dans les orifices de l'appareil – danger d'électrocution.



Brancher l'appareil uniquement dans une prise électrique installée conformément aux normes de sécurité en vigueur et dont la tension d'alimentation correspond aux paramètres techniques de l'appareil : AC 230V 50Hz 25W.

La prise électrique doit être parfaitement accessible pour pouvoir, en cas de besoin, débrancher rapidement la fiche du câble d'alimentation de la prise secteur. Placer le câble d'alimentation de manière à ce qu'il soit impossible de renverser l'appareil par mégarde.

Le câble d'alimentation ne doit pas être plié, ni pincé ; maintenir le câble d'alimentation à une distance suffisante des surfaces chaudes et des angles tranchants.

Ne jamais mettre l'appareil en marche, si lui-même, l'un de ses accessoires ou le câble d'alimentation sont visiblement endommagés ou si l'appareil est tombé par terre.

N'effectuez vous-mêmes sur l'appareil aucune réparation ou modification, y compris le remplacement du câble d'alimentation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Risques d'incendie / de brûlure**

Ne jamais chauffer le bol à fondue vide, remplir le bol avec le chocolat avant de mettre l'appareil en marche. Ne pas allumer l'appareil sans le bol à fondue au chocolat à sa place.

Ne pas placer l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni près d'un mur, dans un coin, etc. Les orifices de ventilation dans la partie inférieure de l'appareil doivent toujours rester libres.

### Risques de dégâts matériels

Utiliser l'appareil uniquement avec le bol à fondue livré – ne jamais faire fondre le chocolat directement dans l'appareil sans d'abord y introduire le bol.

### 3 ANS DE GARANTIE

---

Ce produit est couvert par une garantie de 3 ans, à compter du jour d'achat. La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- » le produit a été utilisé en opposition avec le présent mode d'emploi,
- » les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation,
- » des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **pl** CZEKOLADOWE FONDUE DELÍCIA

**Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać tę instrukcję użytkowania oraz Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.**

Z miski należy zdjąć rękojeść oraz wieczko, następnie umyć wszystkie trzy części w zmywarce lub pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

### Czekoladowe fondue

Do przygotowania czekoladowego fondue należy użyć **gorzkiej czekolady, mlecznej czekolady lub białej czekolady z wysoką zawartością masła kakaowego**. Zazwyczaj można zakupić taki produkt jak „czekolada do fontanny i fondue”.

Urządzenie należy podłączyć do gniazdka 230 V.

Miskę do rozpuszczania należy włożyć do rękojeści i umieścić w podstawie urządzenia.

W misce należy umieścić kawałki czekolady (max. 300 g) (rys. 1), regulator temperatury przekręcić do pozycji **I** i podgrzewać, od czasu do czasu mieszając, aż do momentu kiedy czekolada będzie całkowicie rozpuszczona, zazwyczaj wystarcza ok. 10 minut (rys. 2).

Jak tylko czekolada się rozpuści, regulator należy ustawić w pozycji **I**, czekolada utrzyma temperaturę oraz konsystencję odpowiednią do podawania fondue (rys. 3).

**Wskazówka:** Domową czekoladę do fondue można łatwo przygotować z ogólnodostępnych produktów: w misce należy rozpuścić wysokiej jakości gorzką czekoladę dodać śmietanę do gotowania – tyle aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Domową czekoladę fondue można przed podaniem dosmakować likierem, drobno posiekanymi orzechami, cynamonem, chilli lub skórką z pomarańczy itp.

**Ostrzeżenie:** Do wymieszania czekolady w misce do rozpuszczania z powłoką antyadhezyjną nie należy używać metalowych akcesoriów, widelców, igieł itp.

### Podawanie fondue

Średniej wielkości kawałki owoców takich jak np. banany, truskawki, kiwi, owoce cytrusowe, mango, winogrona, melony należy nabijać na widelczyki do fondue i maczać w rozpuszczonej czekoladzie.

Widelczyki można odkładać na brzegu rękojeści z dziubkiem, po skończeniu korzystania z fondue regulator należy ustawić do pozycji **0** i odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

### Przechowywanie niewykorzystanej czekolady

Niewykorzystaną czekoladę do fondue można przechować i wykorzystać później – rozpuszczoną czekoladę należy pozostawić w misce do wystygnięcia, nałożyć wieczko i włożyć do lodówki.

## Polewa czekoladowa

Podczas rozpuszczania polewy czekoladowej należy postępować podobnie jak podczas przygotowywania czekoladowego fondue.

Do miski należy włożyć kawałki ciemnej lub jasnej polewy cukierniczej (max. 300 g), regulator temperatury ustawić w pozycji **■** i podgrzewać, od czasu do czasu mieszając, aż do momentu kiedy czekolada będzie całkowicie rozpuszczona.

### Nalewanie i zdobienie

Miskę należy chwycić za rękojeść, zdjąć z podstawy, a rozpuszczoną czekoladę przelać do foremek lub zdobić nią ciasta.

**Wskazówka:** Domową polewę czekoladową można łatwo przygotować z ogólnodostępnych produktów: w misce należy rozpuścić wysokiej jakości gorzką czekoladę (min. 50 % kakao) lub wysokiej jakości białą czekoladę, dodać 100% tłuszcz w proporcji 1:1.

## UTRZYMANIE, CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

---

Ogrzewacz należy zawsze przed myciem odłączyć od źródła zasilania sieciowego i pozostawić do wystygnięcia!

Podstawę urządzenia należy czyścić wilgotną ścierką i od razu osuszyć. Nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce, trzymać w bezpiecznej odległości od kapiącej lub przyskającej wody.

Wieczko, miskę do rozpuszczania, rękojeść oraz widelczyki do fondue należy myć tradycyjnymi środkami do mycia, można je myć w zmywarce. Nie należy używać agresywnych środków chemicznych, druciaków, środków na bazie piasku itp. W przypadku silnego zabrudzenia, miskę po czekoladzie należy pozostawić do odmoczenia.

Widelczyki do fondue można przechowywać w misce z nałożonym wieczkiem.

**Ostrzeżenie:** Metalowa powierzchnia w górnej części podstawy może pod wpływem ciepła zmienić kolor – taka zmiana nie ma wpływu na funkcjonalność produktu i nie może być podstawą do złożenia reklamacji!

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA**

---

### **Do powyższej instrukcji**

Urządzenie zostało wyposażone w elementy zabezpieczające. Należy uważnie przeczytać Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania. Aby zapobiec zranieniu oraz innym szkodom należy korzystać z urządzenia jedynie w taki sposób, jak zostało to opisane w instrukcji.

### **Przeznaczenie**

Urządzenie służy do przygotowywania rozpuszczonej czekolady w ilości wystarczającej dla użytku domowego. Należy używać jedynie czekolady przeznaczonej do rozpuszczania: czekolady do gotowania lub czekoladowej polewy na ciasta.

### **Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzenia**

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy dla dzieci. Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, grozi ryzykiem uduszenia.

### **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

Urządzenia oraz wtyczki nie należy nigdy zanurzać w wodzie oraz innych cieczach – ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Urządzenia nie należy używać jeżeli spadło do wody lub woda dostała się do urządzenia. W takim przypadku należy niezwłocznie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i nie używać urządzenia.

Urządzenia nie należy dotykać mokrymi rękami, nie należy użytkować go na świeżym powietrzu ani w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza (np. w garażu czy w piwnicy).

Do otworu w urządzeniu nie należy wkładać żadnych przedmiotów – grozi niebezpieczeństwem porażenia prądem.

Urządzenie należy podłączać tylko do wtyczek zamontowanych wg przepisów odpowiadających normom napięcia sieciowego dla technicznych parametrów urządzenia: AC 230V 50Hz 25W.

Gniazdko powinno znajdować się w miejscu łatwo dostępnym, aby w razie potrzeby wtyczkę można było szybko wyciągnąć. Kabel sieciowy należy układać w taki sposób, aby uniemożliwić przypadkowe strącenie urządzenia.

Kabel sieciowy nie powinien być zagięty ani zaklinowany, należy trzymać go w bezpiecznej odległości od gorących powierzchni oraz ostrych krawędzi.

Nie należy korzystać z urządzenia jeżeli jego kabel, pozostałe akcesoria czy samo urządzenie są widocznie uszkodzone, lub jeżeli produkt spadł na ziemię.

Urządzenia nie należy samodzielnie naprawiać czy zmieniać. Nie należy także samodzielnie wymieniać kabla sieciowego. W razie potrzeby należy skontaktować się ze swoim sprzedawcą lub z odpowiednim punktem serwisowym. Lista punktów serwisowych jest dostępna na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Ostrzeżenie przed pożarem/poparzeniem**

Nigdy nie należy podgrzewać pustej miski do rozpuszczenia czekolady. Miskę należy napełnić czekoladą jeszcze przed włączeniem urządzenia. Nie należy włączać urządzenia jeżeli nie jest na nim umieszczona miska do rozpuszczenia czekolady.

Urządzenia nie należy umieszczać w pobliżu przedmiotów łatwopalnych oraz blisko ściany czy w rogu itp. Otwory wietrzące na dole urządzenia nie mogą być nigdy zakryte.

### **Uwaga na szkody rzeczowe**

Z urządzeniem należy używać wyłącznie miski do rozpuszczenia czekolady z zestawu – czekolady nigdy nie należy rozpuszczać w podgrzewaczu bez miski.

## **GWARANCJA 3- LETNIA**

---

Na niniejszy produkt udzielana jest 3- letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży. Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:

- » produkt był użytkowany niezgodnie z instrukcją użytkowania,
- » wady były spowodowane uderzeniem lub upadkiem,
- » dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji należy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych. Wykaz dostępny na stronie [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **sk ČOKOLÁDOVÉ FONDUE DELÍCIA**

**Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod vrátane Bezpečnostných pokynov.**

Z misky zložte rukoväť a spolu s viečkom umyte všetky 3 diely pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu alebo v umývačke.



## Čokoládové fondue

Na prípravu a podávanie čokoládového fondue použite **horkú čokoládu, mliečnu čokoládu alebo bielu čokoládu s vysokým obsahom kakaového masla**, zvyčajne sa predáva ako „čokoláda do fontány a pre fondue“.

Prístroj zapnite do zásuvky 230 V.

Rozpúšťaciu miskú vložte do rukoväte a umiestnite do základne prístroja.

Do misky dajte kúsky čokolády (max. 300 g) (obr. 1), ovládač teploty otočte do polohy **■** a za občasného premiešavania zohrievajte, kým sa čokoláda úplne nerozpustí, obvykle postačí cca 10 minút (obr. 2).

Akonáhle sa čokoláda rozpustí, otočte ovládač do polohy **I**, čokoláda si zachová správnu teplotu a konzistenciu na podávanie fondue (obr. 3).

**Dobrý tip:** Domácu fondue čokoládu si môžete ľahko pripraviť z bežne dostupných surovín: v miske rozpustíte kvalitnú čokoládu a nariedíte ju smotanou na varenie na požadovanú hustotu. Domácu fondue čokoládu môžete pred podávaním dochutiť likérom, jemne nasekanými orieškami, škoricou, chilli alebo pomarančovou kôrou a pod.

**Upozornenie:** Na premiešavanie čokolády v rozpúšťacej miske s antiadhéznym povlakom nepoužívajte kovové predmety, vidličky, ihly a pod.

### Podávanie fondue

Primerane veľké kúsky ovocia ako napr. banány, jahody, kiwi, citrusové plody, mango, hrozno, melóny napichujte fondue vidličkami a namáčajte v rozpustenej čokoláde.

Vidličky počas fondue párty odkladajte na okraj rukoväte s lievikom, po ukončení fondue párty otočte ovládač do polohy **0**, prístroj vypnite.

### Uchovanie nespotrebovanej čokolády

Nespotrebovanú fondue čokoládu môžete uchovať na neskoršie použitie – rozpustenú čokoládu nechajte v miske vychladnúť, nasadte viečko a uložte do chladničky.

## Čokoládová poleva

Pri rozpustení čokoládovej polevy postupujte rovnako ako pri príprave čokoládového fondue.

Do misky dajte kúsky tmavej alebo svetlej cukrárskej polevy (max. 300 g), ovládač teploty otočte do polohy **■** a za občasného premiešavania polevu zohrievajte, pokiaľ sa úplne nerozpustí.

## Nalievanie a zdobenie

Misku uchopte za rukoväť, vyberte zo základne a rozpustenú čokoládu nalievajte do foriem alebo ňou zdobte múčniky.

**Dobrý tip:** Domácu čokoládovú polevu si môžete ľahko pripraviť z bežne dostupných surovín: v miske rozpustíte kvalitnú horkú čokoládu (min. 50 % kakaá) alebo kvalitnú bielu čokoládu spolu so 100% tukom v pomere 1:1.

## ÚDRŽBA, ČISTENIE A SKLADOVANIE

---

Ohrievač čistite vždy odpojený od siete, pred čistením nechajte ohrievač vychladnúť!

Základňu prístroja čistite vlhkou utierkou a ihneď osušte, neumývajte pod tečúcou vodou ani v umývačke, chráňte pred kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.

Viečko, rozpúšťacia miska, rukoväť aj fondue vidličky sú vhodné do umývačky. Tieto časti umývajte bežnými čistiacimi prostriedkami, nepoužívajte agresívne chemické látky, drôtenky, piesok a pod. Misku so zvyškami čokolády nechajte v prípade silného znečistenia odmočiť.

Fondue vidličky môžete skladovať uložené v miske s nasadeným viečkom.

**Upozornenie:** Kovová plocha v hornej časti základne môže vplyvom tepla zmeniť zafarbenie – táto zmena nemá vplyv na funkčnosť výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie!

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

### K tomuto návodu

Prístroj je vybavený bezpečnostnými prvkami. Pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny a používajte prístroj iba tak, ako je písané v návode, aby nedošlo k poraneniu alebo škodám.

### Účel použitia

Prístroj slúži na prípravu rozpustenia čokolády v množstve bežnom v domácnosti. Používajte výhradne čokoládu, ktorá je vhodná na rozpúšťanie: čokoládu na varenie alebo čokoládovú polevu na torty.

### Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou ovládania prístrojov

Prístroj nie je určený ako hračka pre deti. Obalový materiál udrzte mimo dosahu detí, nebezpečenstvo udusenía.

### Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

Prístroj ani zástrčku nikdy neponorte do vody ani iných kvapalín – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Prístroj nepoužívajte, pokiaľ spadol do vody alebo do neho vnikla voda. V takom prípade okamžite vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a prístroj ďalej nepoužívajte. Výrobku sa nedotýkajte mokrými rukami, nepoužívajte ho vonku ani v miestnostiach s vysokou vlhkosťou vzduchu (napr. v garáži alebo skladových priestoroch).

Do otvorov v prístroji nestrkajte žiadne predmety – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Prístroj pripájajte iba do zásuvky inštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie odpovedá technickým parametrom prístroja: AC 230V 50Hz 25W.

Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby ste z nej v prípade potreby mohli sieťovú zástrčku rýchlo vytiahnuť. Sieťový kábel pokladajte tak, aby nebolo možné prístroj nechtiac prevrhnuť.

Sieťový kábel nesmie byť zalomený ani prítlačný, sieťový kábel udržiajte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov a ostrých hrán.

Prístroj neuvádzajte do prevádzky, pokiaľ je samotný prístroj, jeho príslušenstvo alebo sieťový kábel viditeľne poškodený alebo pokiaľ prístroj spadol na zem.

Na prístroji neprevádzajte žiadne opravy ani zmeny, sami neprevádzajte ani výmenu sieťového kábla, obráťte sa na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na

[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

### **Výstraha pred požiarom/popálením**

Prázdnu misku na rozpustenie čokolády nikdy nezohrievajte, misku naplňte čokoládou ešte pred zapnutím prístroja. Prístroj nezapínajte, pokiaľ v ňom nie je vložená miska na rozpúšťanie čokolády.

Prístroj neumiestňujte do blízkosti horľavých predmetov ani blízko ku stene, do rohov a pod. Vetracie otvory na spodnej strane prístroja musia zostať vždy otvorené.

### **Pozor na vecné škody**

V prístroji používajte výhradne dodávanú misku na rozpúšťanie čokolády – čokoládu nikdy nerozpúšťajte priamo v ohrievači bez vlozenej misky.

## **3 ROKY ZÁRUKA**

---

Na tento výrobok je poskytovaná 3ročná záruka, ktorá začína dňom predaja. Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- » výrobok bol používaný v rozpore s návodom na použitie,
- » nedostatky boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou,
- » na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **РУ ФОНДЮ ДЛЯ ШОКОЛАДА DELICIA**

**Перед первым использованием внимательно прочитайте данную инструкцию, в том числе Правила техники безопасности.**

Снимите ручку с чашки и вымойте все 3 предмета, а также крышку под проточной водой со средством для мытья посуды или в посудомоечной машине.

## Шоколадное фондю

Для приготовления и подачи шоколадного фондю используйте **черный или белый шоколад с высоким содержанием какао-масла**; как правило, он продается как «шоколад для фонтанов и фондю».

Включите прибор в розетку 230 В.

Вставьте в ручку чашку для растапливания шоколада и установите на основание прибора.

Положите в чашку кусочки шоколада (не более 300 г) (рис. 1), установите регулятор температуры в положение **■** и нагревайте, периодически помешивая, пока шоколад не растает полностью; обычно это занимает 10 минут (рис. 2).

После того как шоколад растает, установите регулятор в положение **I**; будет поддерживаться нужная температура и консистенция шоколада для подачи фондю (рис. 3).

**Полезный совет:** *Можно легко приготовить домашний шоколад для фондю, используя доступные ингредиенты: растопите в чашке высококачественный шоколад и добавьте сливки до нужной консистенции. Можете придать пикантность домашнему шоколаду для фондю, добавив ликер, мелко рубленые орехи, корицу, перец чили, апельсиновую цедру и др. перед подачей на стол.*

**Внимание:** Запрещается использовать металлические предметы, вилки, пестики и др. для перемешивания шоколада в чашке для растапливания шоколада с антипригарным покрытием.

### Подача фондю

Наколите достаточно большие кусочки фруктов, например, бананов, клубники, киви, цитрусовых, манго, винограда, дыни на вилки для фондю и опустите их в растопленный шоколад.

Не оставляйте вилки в ручке с носиком во время вечеринки с фондю; установите регулятор в положение **0** после окончания вечеринки с фондю, чтобы выключить прибор.

### Хранение неиспользованного шоколада

Вы можете хранить неиспользованный шоколад для последующего использования – дайте расплавленному шоколаду в чашке остыть, накройте крышкой и храните его в холодильнике.

## Шоколадная глазурь

При растапливании шоколадной глазури выполните те же действия, что и при приготовлении шоколадного фондю.

Положите в чашку кусочки темной или светлой кондитерской глазури (не более 300 г), установите регулятор температуры в положение ■ и нагревайте, периодически помешивая, пока она не растает полностью.

### **Разливание и украшение**

Возьмите чашку за ручку, снимите ее с основы и разлейте расплавленный шоколад в формы или украсьте десерты.

**Полезный совет:** *Можно легко приготовить домашнюю шоколадную глазурь, используя доступные ингредиенты: растопите в чашке высококачественный черный шоколад (с содержанием какао минимум 50 %) или высококачественный белый шоколад вместе со 100% маслом в соотношении 1:1.*

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ**

---

Для очистки всегда отключайте нагреватель от питания; перед очисткой дайте нагревателю остыть!

Очистите основание прибора влажной тканью и сразу вытрите его; запрещено мыть его под проточной водой или в посудомоечной машине; защитите его от попадания капель и брызг воды.

Крышка, чашка для растапливания шоколада, ручка и вилки для фондю пригодны для мытья в посудомоечной машине. Вымойте эти предметы обычными моющими средствами; не используйте агрессивные химические вещества, металлические мочалки для чистки посуды, абразивные материалы и др. При сильном загрязнении замочите чашку с остатками шоколада в воде.

Можете хранить вилки для фондю в чашке с закрытой крышкой.

**Внимание:** металлическая поверхность в верхней части основания может изменить цвет из-за воздействия высокой температуры – это не влияет на работу прибора и не может служить основанием для предъявления претензий!

## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

### **Введение**

Прибор оснащен предохранителями. Внимательно прочитайте правила техники безопасности и используйте прибор исключительно в соответствии с инструкцией по эксплуатации во избежание травм и повреждений.

## **Назначение**

Прибор служит для приготовления растопленного шоколада в объеме для домашнего использования. Используйте исключительно шоколад, который подходит для растапливания: шоколадную глазурь или шоколадную глазурь для тортов.

## **Представляет опасность при использовании прибора детьми и лицами с ограниченными возможностями**

Прибор не является игрушкой для детей. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте; опасность удушья.

## **Опасность поражения электрическим током**

Запрещено погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости – опасность поражения электрическим током. Запрещено пользоваться прибором, который упал в воду или в который попала вода. В этом случае немедленно отключите сетевой шнур и не используйте прибор.

Запрещено прикасаться к прибору влажными руками, запрещено использовать его вне помещений и в помещениях с высокой влажностью воздуха (например, в гаражах и подвальных помещениях).

Запрещено вставлять посторонние предметы в отверстия в приборе – опасность поражения электрическим током.

Включайте прибор только в розетки, установленные в соответствии с действующими правилами, с напряжением питающей сети, соответствующим техническим параметрам прибора: 230 В переменного тока, 50 Гц, 25 Вт.

Розетка должна находиться в легко доступном месте, чтобы, при необходимости, быстро отключить сетевой шнур. Расположите сетевой шнур таким образом, чтобы избежать нежелательного падения прибора.

Сетевой шнур не должен быть поврежден или пережат; держите его на достаточном расстоянии от горячих поверхностей и острых краев.

Запрещено использовать прибор, если прибор, аксессуары или сетевой шнур имеют видимые повреждения или прибор упал.

Запрещено ремонтировать или вносить изменения в прибор; запрещено самостоятельно заменять сетевой шнур, обратитесь к продавцу или в один из сервисных центров; список сервисных центров см. на [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## **Опасность пожара/возгорания**

Запрещено нагревать пустую чашку для растапливания шоколада; положите в чашку шоколад перед включением прибора. Запрещено включать прибор до установки в него чашки для растапливания шоколада.

Запрещено устанавливать прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов или возле стены, в углу и т.д. Вентиляционные отверстия в нижней части прибора не должны быть закрыты.

## Опасность материального ущерба

Используйте исключительно чашку для растапливания шоколада, входящую в комплект – запрещено растапливать шоколад непосредственно в нагревателе без использования чашки.

## ГАРАНТИЯ 3 ГОДА

---

Гарантия на продукцию 3 года с даты покупки.

Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие:

- » из-за неправильного использования, противоречащего требованиям инструкции по эксплуатации,
- » в результате удара, падения или неправильной эксплуатации,
- » из-за несанкционированного ремонта или внесения изменений в продукцию.

В случае предъявления обоснованной претензии обратитесь к продавцу или в один из сервисных центров; список сервисных центров см. на [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).





[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España  
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

