GASTRORAG

ПАСПОРТ

ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА

МОДЕЛЬ CF16A



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Технические характеристики устройства:

170 Ватт
230 Вольт
50 Герц

Важные меры предосторожности, которые следует помнить:

А. НИКОГДА не погружайте основание двигателя в воду.
Б. НИКОГДА не используйте рядом с водой.
В. НИКОГДА не используйте абразивные губки или ткань на приборе.
Г. НИКОГДА не используйте губки с абразивным покрытием на аппарате.
Д. НИКОГДА не оставляйте прибор без присмотра в процессе использования.
Е. НИКОГДА не кладите ничего, кроме необходимых ингредиентов, в основную чашу для смешивания.
Ж. Отключите устройство от сети, когда оно не используется, и приступайте к чистке.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой или в случае, если устройство неисправно.
И. Не устанавливайте основание двигателя в посудомоечную машину.
К. Хранить в недоступном для детей месте.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:
1. Прочтите все инструкции перед началом работы этого прибора.
1. Избегайте контакта с подвижными частями.
2. Любой прибор с поврежденным шнуром или вилкой или любыми иными повреждениями, не следует эксплуатировать.
3. Производитель прибора не рекомендует использование никаких аксессуаров, кроме тех, что поставляются вместе с устройством. Невыполнение этого требования может привести к травмам.
4. Использование прибора в присутствии детей настоятельно рекомендуется проводить под присмотром взрослых.
5. Не рекомендуется для наружного применения.
6. Держите прибор и шнур вдали от горячих поверхностей.
7. Для предотвращения поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или любую часть основания двигателя в воду или другие жидкости.
8. Этот прибор не должен использоваться для иных целей, отличных от тех, которые указаны в инструкции, сопровождающие этот прибор.
9. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования или при подключении к розетке.

10. Не прикасайтесь к работающему шнеку.
11. Вилка имеет одну лопасть, более широкую, чем другие, для снижения риска поражения электрическим током; эта вилка предназначена для вхождения в поляризованную розетку только одним способом.
12. Не устанавливайте шнек или башню при работающем двигателе. Сначала выключите устройство. Желательно, чтобы прибор был отключен при сборке частей.
13. Удалите вилку из розетки, когда прибор не используется, а также перед разборкой компонентов для очистки.
14. Для снижения риска в результате спутывания или отключения, вместо длинного шнура, предусмотрен короткий шнур питания.
15. ДЛЯ ПРАВИЛЬНРОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ БЛОК ДОЛЖЕН БЫТЬ УРАВНОВЕШЕН
16. Электрические удлинители можно использовать, при условии, если работающий прибор находится под наблюдением.
17. Не касайтесь руками или другими посторонними предметами фонтана во время работы. Регулярно проверяйте основную чашу на наличие больших кусков фруктов и т.д.. Они будут забивать основания башни. Шоколад не будет поступать правильно.

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за покупку ФОНТАНА ДЛЯ ШОКОЛАДА.
Пожалуйста, позаботьтесь о вашем приборе, выполняя следующие простые правила.

Вы можете использовать разнообразные продукты с ФОНТАНОМ ДЛЯ ШОКОЛАДА (например, виноград, яблоки, хлеб, сухарики, крендели и т.д.), нужно просто окунуть их под струйку текущего шоколада и наслаждаться вкусом. Для создания аромата и утонченности вкуса можно добавить ликер в жидкий шоколад.

Для того чтобы использовать сыр, вам просто нужно подготовить сыр так же, как для обычного фондю, соединяя его с белым вином и сливками, чтобы сделать его жидким, что позволяет смеси проходить через башню - мелко натертый сыр тоже может подойти.

Соусы для барбекю также подойдут! Используйте свой любимый соус и подготовьте курицу, нарезанную кубиками, кубики из говядины / свинины - выбор за вами! Имейте в виду, соус не должен быть густым. Используйте вино, ликер или другие жидкости для разбавления соуса. ВНИМАНИЕ! Консистенция должна быть жидкой, не густой.

- ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА поможет украсить всевозможные застолья на все случаи жизни, такие как;
- ¬ свадьбы
- ¬ дни рождения
- ¬ выпускные вечера
- ¬ деловые встречи
- ¬ праздники
- ¬ повседневные встречи с друзьями и семьей

И другие…

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА прост в эксплуатации, просто выполняйте следующие несложные инструкции.

1). Ваш ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА следует собрать. Протрите основание чаши с помощью влажной ткани и высушите его. Вымойте шнек и башню в теплой мыльной воде, прополощите, а затем высушите. (См. схему на стр. 6)
2). После очистки закрепите шнек на основании, убедившись, что он надежно встал на место, совместив паз на нижней части шнека и цоколь двигателя. Убедитесь, что он защищен и закреплен на месте. Не пытайтесь устанавливать шнек или башню на основании или удалять их с основания при включенном двигателе. Убедитесь, что башня установлена на основании должным образом.
3). Найдите ровную поверхность рядом с электрической розеткой, прежде чем начать. Затем убедитесь, что устройство установлено на одинаковом уровне. Это очень важно и необходимо для создания желаемого эффекта растекания.
4) После подключения устройства, убедитесь, что устройство работает, проверив двигательную функцию, чтобы увидеть, что шнек вращается, а нагреватель работает. Отключите их после проверки.

Использование ФОНТАНА ДЛЯ ШОКОЛАДА

Ваш аппарат будет работать с любым шоколадом. Тем не менее, лучший шоколад для использования – настоящий Бельгийский шоколад с высоким содержанием какао-масла. Этот шоколад не требует добавления растительного масла и имеет роскошный вкус.
В тот шоколад, который имеет низкое содержание какао-масла, необходимо добавлять растительное масло. Можно использовать следующее:
• масло канолы
• растительное масло

5) Теперь, когда все приготовления закончены, поверните ручку обогревателя в положение ВКЛ.
6). Тем временем, подготовьте миску для микроволновой печи. Добавьте в миску 680,40 грамма шоколада и ¾ стакана масла (в том случае, если вы НЕ используете Бельгийский шоколад). Поместите все это в микроволновую печь на 3 минуты. Затем перемешайте до негустой однородной консистенции без комочков. Если необходимо, поместите смесь в микроволновую печь еще на 1- 2 минуты.
7). Залейте расплавленный шоколад в чашу на основании блока. Заполните ее только до края. Затем поверните двигатель в положение ВКЛ. Следите, как шоколад начнет подниматься, а затем стекать по ярусам фонтана.
8). Дайте возможность массе стекать в течение 2 минут. Затем выключите двигатель ВЫКЛ на 30 секунд, чтобы устранить любые воздушные зазоры, которые могут помешать движению шоколадной массы. Затем включите двигатель снова. Если поток

движется плохо, добавьте 1/8 стакана масла, для незначительного разжижения. Кроме того, проверьте и убедитесь, что прибор установлен на одном уровне.

НИКОГДА НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ТВЕРДЫЕ КУСОЧКИ ШОКОЛАДА В ФОНТАН ПРИ РАБОТАЮЩЕМ МОТОРЕ.
СЛЕДУЕТ ДОБАВЛЯТЬ ТОЛЬКО МЯГКИЙ, РАСПЛАВЛЕННЫЙ ШОКОЛАД.

НИКОГДА НЕ НАЛИВАЙТЕ ХОЛОДНУЮ ЖИДКОСТЬ В ШОКОЛАДНУЮ МАССУ, Т.К. ЭТО МОЖЕТ ОСТАНОВИТЬ ПОТОК. НАЛИВАЙТЕ ТОЛЬКО ТЕПЛУЮ ЖИДКОСТЬ.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТО НА ОСНОВАНИИ ПРИБОРА НЕТ ОСТАТКОВ ПРОДУКТА, ПОСКОЛЬКУ ОНИ ПРЕПЯТСТВУЮТ ПОТОКУ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ.

Устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	**ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА/УСТРАНЕНИЕ**
Шоколад капает, не течет	Шоколад слишком густой, размягчите растительным маслом. Устройство установлено на неравномерном уровне. Установите прибор на одном уровне.
Шоколад течет неравномерно, но не образует пленку	Устройство установлено на неравномерном уровне установите устройство таким образом, чтобы шоколад равномерно распределяется вокруг башни, чтобы обеспечить надлежащее покрытие.
Поток прерывистый, не течет должным образом	Проверьте наличие кусков шоколада на основании, что может привести к засорению шоколадного потока у основания башни, удалите найденные куски.
НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ОХЛАЖДЕННУЮ ИЛИ ХОЛОДНУЮ ЖИДКОСТЬ – ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОСТАНОВКЕ ПОТОКА ФОНТАНА.	

Следуйте этим простым инструкциям, и ваш Фонтан для шоколада будет радовать ваших друзей, семью и детей всех возрастов ... путем создания красивого шоколадного фонтана для погружения в него любимых закусок каждого.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы продлить жизнь вашему ФОНТАНУ ДЛЯ ШОКОЛАДА обязательно следуйте инструкции по очистке после каждого использования и следите за тем, чтобы башня была полностью очищена во время мытья устройства для предотвращения образования шоколадного налета. Никогда не используйте абразивные средства при уходе за основанием прибора для сохранения первоначальной отделки.

ЧИСТКА

1. Убедитесь, что блок отключен от сети перед очисткой. Снимите и замочите шнек и башню.

2. Перед первым использованием и после каждого последующего использования, обязательно тщательно мыть башню и шнек. Башню и шнек лучше всего замачивать, а также мыть в посудомоечной машине.

3. Для упрощения очистки ФОНТАНА ДЛЯ ШОКОЛАДА, осторожно удалите башню и шнек (после охлаждения), сотрите оставшийся шоколад бумажным полотенцем. Промойте в теплой мыльной воде, прополощите и высушите.

НЕ ВЫЛИВАЙТЕ ИЗБЫТКИ ИЛИ ОСТАТОК ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ В УНИТАЗ. ПОМЕСТИТЕ ИХ В ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЙ ПАКЕТ ИЛИ ОДНОРАЗОВЫЙ КОНТЕЙНЕР И ВЫБРОСИТЕ В МУСОРНУЮ КОРЗИНУ.

4. Осторожно вылейте оставшийся шоколад из основной чаши, насколько возможно. Используйте влажную губку или ткань для удаления остатков и очистки поверхности вокруг прибора, протрите насухо неабразивным полотенцем.

ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ ОСНОВАНИЕ ПРИБОРА, ОНО СОДЕРЖИТ ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭЛЕМЕНТЫ.

ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА состоит из основания, башни и шнека.
(см. рисунок ниже)



Для придания шоколаду дополнительного вкуса и аромата, его можно смешать с ликером. Перед смешиванием ликера с шоколадной массой, вы можете удалить спирт из напитка, который вы выбрали для приготовления, доведя его до кипения на плите; при этом алкоголь испаряется, остается только аромат. Смешайте это с вашим шоколадом прежде, чем добавлять в шоколадный фондю фонтан.

Желаемый аромат	Используйте ликеры
Апельсиновый шоколад	Gran Marnier
Шоколадный фундук	Frangelico
Кофейный шоколад	Kahlua
Мятный шоколад	Crème de Menthe
Миндальное печенье с шоколадом	Coconut mix
Шоколадный ликер	Godiva Liqueur

Используя мерный стакан, добавить ¼ стакана ликерной добавки (больше или меньше, в зависимости от вашего вкуса).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для достижения наилучшего результата, ваш шоколад должен содержать 60% какао, любой другой шоколад с более высоким процентным содержанием какао, потребует добавления растительного масла для разжижения смеси. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ХОЛОДНУЮ ЖИДКОСТЬ В ФОНТАН ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ. Это приведет к загустению смеси и ее неправильному поступлению.