GASTRORAG

ПАСПОРТ

ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА



CF24A



CF26A



CF30A

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.

2. Для предотвращения поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или любую часть основания двигателя в воду или другие жидкости.

3. Перед очисткой устройства, а также в тех случаях, когда оно не используется, отключайте устройство от сети питания. Перед разборкой и чисткой устройства дайте ему остыть до комнатной температуры.

4. Детям разрешается пользоваться устройством только под присмотром взрослых.

5. Не используйте устройство с поврежденным шнуром или вилкой, а также если устройство работает неисправно или повреждено. Сразу обратитесь в ближайший сервисный центр для диагностики повреждений и/или ремонта.

6. Использование аксессуаров, не рекомендуемых производителем, может привести к травмам.

7. Не используйте устройство на открытом воздухе.

8. Не располагайте сетевой шнур вблизи острых краев и горячих поверхностей.

9. Не располагайте устройство вблизи горячих или нагревающихся поверхностей.

10. Соблюдайте особую осторожность при перемещении устройства, заполненного горячей жидкостью.

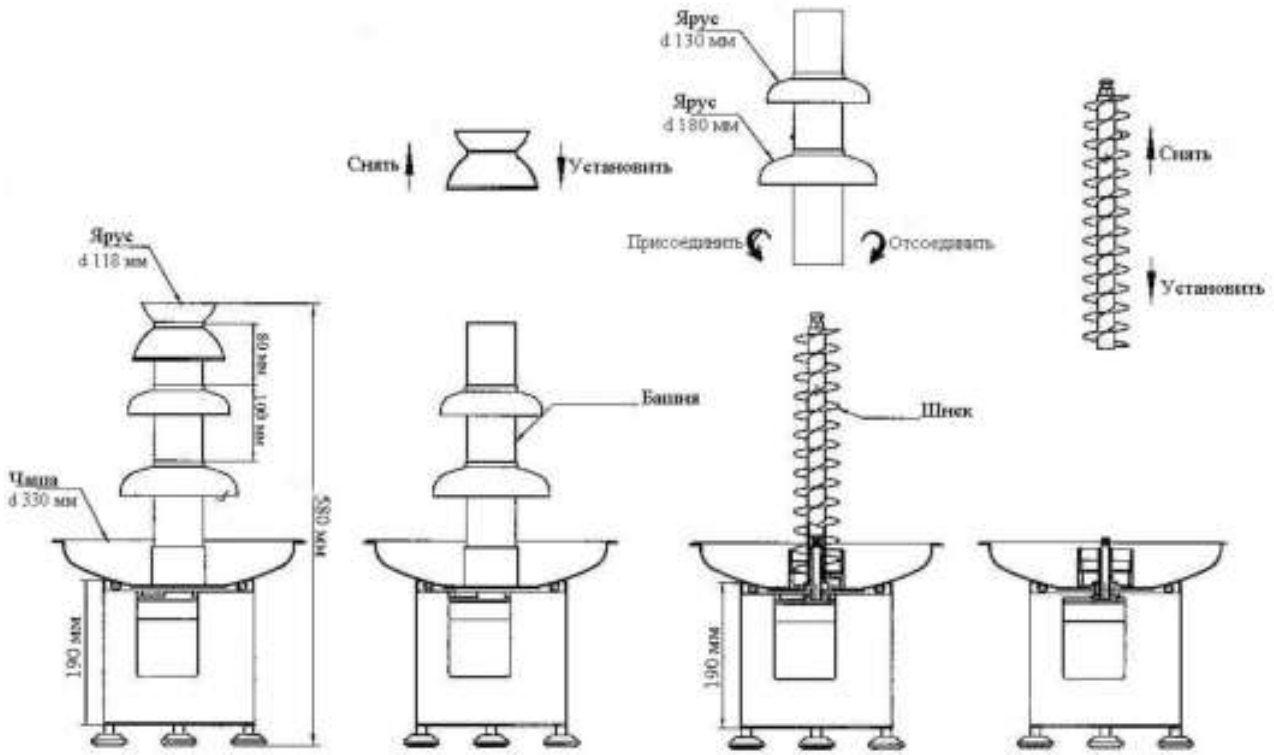
11. Использование устройства не по назначению не допускается.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ПАРАМЕТРЫ ЭЛЕКТРОСЕТИ, МОЩНОСТЬ	ВМЕСТИМОСТЬ	ВЕС НЕТТО
CF24A	220 В, 50 Гц, 260 Вт	2,5 кг	8 кг
CF26A	220 В, 50 Гц, 340 Вт	4 кг	10 кг
CF30A	220 В, 50 Гц, 360 Вт	5 кг	11 кг

КОНСТРУКЦИЯ



СБОРКА ФОНТАНА

1. Найдите ровную поверхность рядом с электрической розеткой. Затем убедитесь, что устройство установлено на одинаковом уровне. Это очень важно и необходимо для создания желаемого эффекта растекания.

2. Закрепите шнек на основании, убедившись, что он надежно встал на место, совместив паз на нижней части шнека и цоколь двигателя. Убедитесь, что он закреплен на месте. Не пытайтесь устанавливать шнек или башню на основание или удалять их с основания при включенном двигателе. Убедитесь, что башня установлена на основании должным образом.

3. Установите башню на основание чаши фонтана

4. Установите ярусы как показано на рисунке

Ниже на рисунке изображен фонтан в сборе



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Убедитесь, что фонтан чист, подключен к сети питания и установлен на одинаковом уровне.

2. Поместите в чашу твердый или растопленный шоколад. Количество шоколада должно соответствовать вместительности чаши.

3. Подключите устройство к сети питания и установите температурный режим 60-80˚C для того, чтобы растопить шоколад. Необходимо около 1 часа для того, чтобы шоколад растопился. Если вы используете уже растопленный шоколад, установите температурный режим 40-45˚C. Рекомендуется использовать растопленный шоколад, так как твердый шоколад может сгореть при топлении, если вы не будете постоянно помешивать его в процессе нагрева при температурном режиме 60-80˚C.

4. Включите двигатель устройства. После этого растопленный шоколад начнет подниматься к верхнему ярусу, по достижении которого он сразу же начнет стекать вниз к чаше с шоколадом. **Перед включением двигателя устройства убедитесь, что шоколад полностью растаял.**

5. Когда фонтан начнет работать в нужном вам режиме, можно окунать в него желаемые продукты. **Температурный режим следует установить на 35-40˚C.**

6. Следите за тем, чтобы в чашу не попадали фрукты и другие твердые ингредиенты. Они могут привести к повреждению шнека и двигателя устройства.

7. Для продления срока службы фонтана максимальный цикл беспрерывной работы не должен превышать 12 часов.

8. По окончании работы устройства, выключите его и отсоедините от сети питания.

9. Один и тот же фонтан можно использовать два дня подряд без чистки. После первого использования чашу с шоколадом необходимо накрыть. Перед повторным использованием растопите шоколад в чаше фонтана и убедитесь, что он равномерно и полностью растаял, прежде чем запускать двигатель устройства.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОГО ШОКОЛАДА

Данное устройство будет работать с любым шоколадом. Однако лучше всего использовать бельгийский шоколад с высоким содержанием какао-масла. Такой шоколад отлично подходит для шоколадных фонтанов и какелонов. При топлении такого шоколада не нужно добавлять масло. Кроме того, он обладает прекрасным вкусом и консистенцией. Бельгийский шоколад можно приобрести онлайн на сайтах, где продаются шоколадные фонтаны и какелоны.

Для фонтана также подойдет любая доступная вам шоколадная крошка. Наиболее подходящей будет крошка из следующих видов шоколада:

- до 50% какао;

- молочный;

- белый.

Так как в перечисленных видах шоколада содержится мало какао-масла, необходимо будет добавить к ним другие масла, чтобы обеспечить ровное стекание по ярусам фонтана. Лучше всего для таких целей подходят каноловое и растительное масла.

Оптимальное содержание какао в шоколаде для фонтана – 45 %.

ОЧИСТКА

1. По окончании работы устройства, выключите его и отсоедините от сети питания.

2. Осторожно удалите остатки шоколада с ярусов, снимите ярусы и башню и вылейте оставшийся шоколад из чаши.

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

3. Промойте ярусы, башню и чашу горячей водой. Не погружайте основание фонтана в воду.

4. Протрите внешние поверхности основания фонтана влажной тканью.

5. Перед повторным использованием дайте устройству полностью высохнуть.

6. Все поверхности, выполненные из нержавеющей стали, необходимо протирать сухой тканью.

Примечание: Не разрешается мыть устройство или его части в посудомоечной машине.

Не используйте едкие и абразивные средства для чистки фонтана или его деталей.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

НЕПОЛАДКА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Не горит индикатор включения	1. Сетевой шнур подключен неправильно	1. Снова подсоедините сетевой шнур
	2. Сгорел предохранитель	2. Проверьте соответствие параметров электросети
Двигатель не включается	1. Проблемы с соединением	1. Проверьте правильность подключения устройства к сети. Подключите заново.
	2. Сработала система защиты двигателя от перегрева	2. Устройство начнет работать, когда двигатель остынет. Установите температурный режим 30-40˚С
	3. Застывший шоколад или другие продукты блокируют шнек или жидкий шоколад повредил двигатель	3. Отключите устройство и проверьте шнек
Шоколад не нагревается	1. Проблемы с соединением	1. Проверьте правильность подключения устройства к сети. Подключите заново.

	2. Поврежден термостат или переключатель температуры	2. Замените термостат или переключатель температуры
Шоколад капает, но не стекает	1. Шоколад слишком густой	1. Разбавьте шоколад растительным маслом
	2. Устройство установлено на неравномерном уровне	2. Выровняйте устройство
	3. Температура слишком низкая	3. Повысьте температуру
Шоколад течет неравномерно и не образует пленку	Устройство установлено на неравномерном уровне	Установите устройство таким образом, чтобы шоколад равномерно распределялся вокруг башни
Шоколад течет прерывисто	Проверьте наличие кусков шоколада в основании фонтана	Удалите найденные куски
Шоколад выливается из устройства	Шоколад слишком горячий или слишком жидкий	Выключите двигатель и установите более низкий температурный режим. Или добавьте растопленный шоколад.