



Шоколадный фонтан Модель: CFF-2008C1

Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>



Руководство по эксплуатации

Аппарат для фондю «Шоколадный фонтан» предназначен для применения только в домашних условиях.

Прежде чем приступить к пользованию аппаратом, прочтите приведённые здесь указания.

Храните данное руководство по эксплуатации.

Технические характеристики

- мощность 90 Вт;
- напряжение 220-230 В;
- частота 50-60 Гц;
- ток 0,4 А.

Предупреждение!

- А. Не разрешается погружать основание двигателя в воду.
- В. Не разрешается применять вблизи воды.
- С. Не разрешается пользоваться абразивной губкой или тканью для чистки аппарата.
- Д. Не разрешается пользоваться наждачной бумагой для чистки аппарата.
- Е. Не разрешается оставлять аппарат без присмотра во время пользования.
- Ф. Не разрешается помещать в чашу для приготовления фондю что-либо кроме предусмотренных ингредиентов.
- Г. Отсоедините аппарат от источника электрической энергии, если аппарат не используется, а также на время чистки.
- Н. Не пользуйтесь аппаратом, у которого повреждён электрический кабель, а также при любых неисправностях аппарата.
- И. Не помещайте основание двигателя в посудомоечную машину.
- Ж. Храните в местах, недоступных для детей.

Техника безопасности

При пользовании электрооборудованием соблюдайте нормы и правила техники безопасности, в том числе следующее: внимательно прочтите все указания перед тем, как приступите к пользованию оборудованием.

1. Не прикасайтесь к движущимся частям.
2. Не разрешается пользоваться оборудованием, у которого повреждён электрический кабель или неисправна вилка электрического кабеля, или если оборудование как-либо иначе повреждено или неисправно. Повреждённое оборудование следует вернуть или направить в ближайшую ремонтную мастерскую для диагностики или ремонта, или вернуть компании-изготовителю в соответствии с указаниями, приведёнными в разделе «Гарантийные обязательства».
3. Изготовитель оборудования не рекомендует применять какие-либо принадлежности кроме тех, которые входят в комплект оборудования. Пользование несоответствующими принадлежностями может стать причиной травмы.
4. Когда каким-либо оборудованием пользуются дети, или когда дети находятся поблизости, настоятельно рекомендуется, чтобы взрослые внимательно следили за детьми.
5. Не рекомендовано для пользования вне помещений.
6. Вблизи оборудования и от электрического кабеля не должно быть горячих поверхностей.
7. Во избежание поражения электрическим током НЕ ПОГРУЖАЙТЕ электрический кабель, вилку кабеля или какую-либо часть основания двигателя в воду или любую другую жидкость.
8. Данное оборудование не следует применять для каких-либо целей, помимо тех, которые указана в руководстве по эксплуатации этого оборудования.
9. Во время пользования данным оборудованием и даже тогда, когда оно просто подключено к источнику электрической энергии, не оставляйте данное оборудование без присмотра.
10. Не прикасайтесь к шнеку, когда он вращается.
11. Один из контактов вилки электрического кабеля шире других для того, чтобы уменьшить опасность поражения электрическим током; эту вилку следует вставлять в соответствующую поляризованную розетку, и делается это только одним способом.

12. Не разрешается присоединять шнec или башенку, когда двигатель находится в движении. Сначала выключите аппарат. Желательно, чтобы во время сборки аппарата он был бы отключен от источника электрической энергии.

13. Когда аппарат не используется, а также перед разборкой аппарата для чистки, отсоедините вилку электрического кабеля от розетки источника электрической энергии.

14. Для того, чтобы не запутаться в длинном кабеле с изделием по- ставляется короткий электрический кабель.

15. Для того, чтобы аппарат работал правильно, он должен стоять ровно.

16. Если применяется удлинитель, то номинальные электрические харак- теристики

удлинителя должны быть по меньшей мере не хуже номинальных электрических характеристик аппарата. Электрические удлинители можно применять, если их использование находится под контролем.

17. Во время работы аппарата руки и посторонние предметы следует держать вне фонтана. Регулярно проверяйте, чтобы большие кусочки фруктов и тому подобное не попадали бы в чашу аппарата. Они могут засорить основание башни. Тогда шоколад не сможет двигаться так, как это должно быть.

Введение

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели фондюшницу «Шоколадный фонтан». Фонтан шоколада создаёт прекрасное впечатление и возбуждает аппетит в любом случае.

Ваши друзья и ваша семья будут рады фондюшнице «Шоколадный фонтан». Позаботьтесь об этом аппарате, соблюдая приведённые здесь простые рекомендации и меры предосторожности.

При пользовании фондюшницей «Шоколадный фонтан» Вы можете вос- пользоваться различными пищевыми продуктами, сортами шоколада и соусами для того, чтобы создать желаемый вкус. В зависимости от того, что Вы выберете, Вы можете использовать:

- молочный шоколад;
- тёмный полусладкий шоколад;
- белый шоколад;
- ириски.

Можно обмакивать клубнику, алтей, дольки яблока, крендели, печенье, шарики мороженого, шарики ореховой пасты; можно пользоваться так, как подскажет Вам воображение. Для улучшения вкуса добавляйте ликёр.

Можно использовать сыр. Добавляйте виноград, яблоки, хлеб, креветки и (или) морепродукты, крекер и крендели, как подскажет Вам воображение. Для применения сыра его следует подготовить так, как его готовят для обычного сырного фондю, растворяя сыр в белом вине и сливках, чтобы поддерживать его в жидком состоянии, чтобы эта жидкость могла протекать через башенку, однако сыр в виде порошка также можно использовать.

Соусы для барбекю также годятся. Вы можете воспользоваться своим любимым соусом и приготовить для обмакивания кубики цыплёнка, говядины, стейка, свинины – по вашему выбору. Имейте в виду, что консистенция должна быть тонкой. Для разбавления соуса применяйте вино, ликёр или другие жидкости. Аппарат для фондю «Шоколадный фонтан» создаст превосходный эффект на различных презентациях, а именно:

• свадьбы	• церемонии вручения дипломов
• дни рождения	• праздники
• деловые встречи	• обычные встречи с друзьями и в кругу семьи

и многое другое.

Указания по применению

Фондюшницей «Шоколадный фонтан» пользоваться очень легко, надо только выполнять приведённые здесь простые указания.

Сборка фондюшницы «Шоколадный фонтан» не потребует больших усилий.

Сначала протрите чашу влажной тканью и просушите. Вымойте шнек и башню тёплой мыльной водой, промойте чистой водой и просушите (запасные части показаны на схеме на стр. 6 оригинала).

После чистки вставьте шнек в основание и убедитесь в том, что канавка в нижней части шнека надёжно совмещена со штырём в основании двигателя. Убедитесь в том, что она правильно вставлена и закреплена в нужном положении. Не пытайтесь вставлять шнек или башенку в основание или извлекать их из основания в то время, когда двигатель включен. Убедитесь в том, что башенка правильно поставлена на стойки, которые имеются на основании.

Пользование фондюшницей «Шоколадный фонтан»

Прежде всего найдите устойчивую поверхность около розетки источника электрической энергии. Для того, чтобы аппарат работал правильно, его следует установить ровно. (Проверьте, что рядом с электрическим кабелем нет источников воды. Если требуется, то можно использовать электрический удлинитель).

Положения выключателя:

- левое - двигатель,
- правое - нагреватель.

УКАЗАНИЕ.

Поверните переключатель вправо для того, чтобы начал работать нагреватель фондюшницы «Шоколадный фонтан». Дайте аппарату прогреться по меньшей мере 3...5 минут, прежде чем добавите плавленый шоколад. Пока аппарат прогревается...

ПРИГОТОВЬТЕ ШОКОЛАД.

Наиболее быстрый способ приготовления шоколада для фонтана состоит в том, чтобы расплавить шоколад в микроволновой печи. Размешайте три чашки шоколадной крошки в масле для жарки, которого следует взять от 3/4 до 1 чашки. (Если впоследствии выяснится, что шоколад должен быть более жидким, можно будет добавить ещё масла). Сейчас можно добавить другие жидкости.

Поместите смесь в микроволновую печь. Включите микроволновую печь на 2,5 минуты. Когда будет готово, размешайте шоколад. Если потребуется, то вновь поставьте шоколад в микроволновую печь и держите до полного расплавления (ещё от 2 до 2,5 минут).

Не разрешается добавлять в фонтан расплавленного шоколада охлаждённую или холодную жидкость, поскольку это приводит к остановке потока.

Для того, чтобы обеспечить правильный поток шоколада в фонтане нужно, чтобы шоколад

полностью расплавился и достиг жидкой консистенции. (Добавьте ещё масла, если это потребуется. Для проверки консистенции пользуйтесь большой ложкой и наблюдайте, как шоколад

стекает с ложки: если по капле - то слишком густой, и надо добавить масла). Когда шоколад полностью расплавится, с помощью выключателя включите двигатель аппарата для приготовления фондю «Шоколадный фонтан», при этом будут одновременно работать и двигатель, и нагреватель.

Создание эффекта «Шоколадный фонтан» в фондюшнице

Осторожно влейте расплавленный шоколад в основание башенки. Расплавленный шоколад следует направить под башенку, откуда он будет подниматься с помощью шнека. Затем шоколад станет стекать с верха башенки и равномерно растекаться по сторонам с одного яруса на другой.

Примечание. Фондюшница «Шоколадный фонтан» должна стоять ровно, чтобы обеспечивалось равномерное растекание шоколада. Не допускайте, чтобы куски пищи падали в шоколад и попадали в основание башенки, вызывая закупорку шоколадного фонтана.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Шоколад капает, а не течёт	Шоколад слишком густой	Разбавьте шоколад маслом для жарки
	Аппарат поставлен неровно	Выровняйте аппарат
Шоколад подаётся неравномерно и не растекается	Аппарат поставлен неровно	Чтобы добиться нужного растекания выровняйте аппарат до равномерного распределения шоколада вокруг башенки
Поток шоколада пульсирующий, прерывистый, не течёт так как надо	Кусочки пищи препятствуют движению потока шоколада	Удалите кусочки пищи из основания башни

Следуя этим простым указаниям, Вы доставите удовольствие своим друзьям, семье и детям всех возрастов, создавая превосходный эффект от аппетитного шоколада, в который можно обмакивать любую закуску, которая нравится - и всё это с помощью аппарата для приготовления фондю «Шоколадный фонтан». Примечание. Для того, чтобы увеличить срок службы фондюшницы «Шоколадный фонтан», после каждого пользования фондюшницей выполняйте чистку в соответствии с приведёнными указаниями и, чтобы не образовывались наросты шоколада, тщательно промывайте башенку. Для сохранения первоначального внешнего вида и отделки поверхностей **не разрешается** применять для чистки какие-либо абразивные вещества или материалы.

Чистка

1. Перед чисткой убедитесь в том, что аппарат отключен от источника электрической энергии. Подождите, чтобы аппарат остыл настолько, чтобы к нему можно было прикасаться. Башня, шнек и основание могут становиться очень горячими.

2. Перед первым применением, а также в дальнейшем после каждого применения тщательно мойте башенку и шнек. Мыть детали в посудомоечной машине **не разрешается**.

3. Для того, чтобы чистить аппарат для приготовления фондю «Шоколадный фонтан» было легче, осторожно снимите башенку, извлеките шнек (когда они остынут) и протрите их бумажными полотенцами, чтобы удалить остатки шоколада. Вымойте в тёплой мыльной воде, промойте чистой водой и высушите.

Не выливайте излишки шоколада или недоеденный шоколад в слив или в туалет. Перелейте их в пластмассовый пакет или в контейнер для отходов, и только такую упаковку выбрасывайте вместе с мусором.

4. Шоколад, оставшийся в чаше, по возможности, вылейте, сколько удастся. С помощью влажной губки или ткани удалите остатки содержимого, которые не удалось вылить, и очистите аппарат снаружи, протирая его досуха каким-либо полотенцем, не обладающим абразивным действием.

Примечание. Не разрешается погружать основание в жидкость, поскольку внутри основания находятся все электрические элементы.

Усовершенствуйте презентацию, приготовив «Шоколад с ликёром»

Прежде чем подмешать ликёр в шоколад можно, по желанию, выжечь спирт из ликёра, для чего ликёр разогревают на верху печи и доводят до кипения; спирт выгорает и остаётся только запах. Сначала подмешайте полученную жидкость к шоколаду, и только потом вливайте шоколад в «Шоколадный фонтан».

Желаемый вкус	Применяемый ликёр
Апельсиновый шоколад	"Gran Marnier"
Ореховый шоколад	"Frangelico"
Кофейный шоколад	"Kahlua"
Мятный шоколад	"Crème de Menthe"
Миндальный шоколад	"Coconut Mix"
Ликёрный шоколад	"Godiva Liqueur"

С помощью мерной чашки добавьте 1/4 чашки ликёрной добавки (больше или меньше, по вкусу).

Примечание. Для достижения наилучших результатов в шоколаде должно содержаться 60% какао; если шоколада будет содержаться больше в процентном отношении, то нужно будет добавить

больше растительного масла, чтобы сделать смесь более жидкой. Не следует добавлять в действующий фонтан какую-либо холодную жидкость. Смесь загустеет и не будет течь должным образом.

Табличка номинальных данных

Напряжение: 220 ... 230 В, частота 50-60 Гц

Мощность: 90 Вт

Только для домашнего применения

НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ погружать в жидкость