

Instrukcja i obsługa fontanny czekoladowej

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Zagrożenie prądem elektrycznym!

- Urządzenie musi być podłączone do pojedynczego gniazda z uziemieniem.
- Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z urządzenia ciągnąc za przewód.
- Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.
- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłem ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Podczas pracy urządzenia nigdy nie wolno dotykać śruby ślimakowej ani żadnych innych ruchomych elementów.

Obsługa

1. Przed pierwszym użyciem sparz gorącą wodą śrubę ślimakową, wieżę oraz dolną misę fontanny, następnie wytrzyj do sucha.
2. Wkręć misę fontanny.
3. Załóż na wystający trzpień śrubę ślimakową i dociśnij. Następnie na ślimak załóż kolumnę fontanny.
4. Urządzenie umieścić na stabilnym i równym podłożu, lub przystosowanej do tego podstawie do fontanny czekolady.
5. Podłącz do prądu.
6. Za pomocą przełącznika HEAT ON/OFF uruchom grzanie fontanny.
7. Za pomocą pokrętki ustaw temperaturę od **50 do 60°C**.
8. Czas rozgrzewania wynosi ok. 10 – 15 minut. W tym czasie możesz przygotować czekoladę.
9. Przygotowanie czekolady:

Rozpuszczanie czekolady w kuchence mikrofalowej (800W)

Czekoladę umieścić w naczyniu przystosowanym do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, dolewając żądaną ilość oleju roślinnego, do 15% do czekolady Xoco Amori Mlecznej (na 1kg czekolady dolej 150ml oleju), do 20% do czekolady Xoco Amori Deserowej lub Białej (na 1kg czekolady dolej 200ml oleju). Po około 1 min przerwij grzanie i zamieszaj łyżką rozpuszczającą się czekoladę. W przypadku kuchenek bez obrotowej podstawy należy przerywać i mieszać z częstotliwością co 20 sekund.

Pamiętaj aby rozpuszczoną czekoladę wlewać do rozgrzanej misy fontanny.

Rozpuszczanie czekolady w kąpieli wodnej

Nagrzew wodę w garnku (nie gotować!). Do rozgrzanej wody wstaw odpowiednio mniejszy garnek tak aby nie dotykał dna. Do suchego garnka wsyp rozdrobnioną czekoladę dolewając żądaną ilość oleju roślinnego, do 15% do czekolady Xoco Amori Mlecznej (na 1kg czekolady dolej 150ml oleju), do 20% do czekolady Xoco Amori Deserowej lub Białej (na 1kg czekolady dolej 200ml oleju). Podgrzewaj do całkowitego rozpuszczenia czekolady co jakiś czas mieszając. Czekolada nie może mieć styczności z wodą.

Pamiętaj aby rozpuszczoną czekoladę wlewać do rozgrzanej misy fontanny.

10. Roztopioną i rozgrzaną mieszankę czekolady wlać do misy fontanny.
11. Uruchom przełącznik MOTOR ON/OFF (uruchomienie śruby ślimakowej).

12. Mieszanka czekoladowa jest zasysana pod wieżę i wypływa przez górną część wieży.
13. W razie potrzeby wypoziomuj fontannę regulowanymi nóżkami na spodzie fontanny.

WSKAZÓWKI

- Jeżeli mieszanka została poprawnie przygotowana, płynna czekolada pokrywa równomiernie całą wieżę. Podczas działania fontanny, możliwe jest uzupełnienie rozpuszczoną czekoladą.
- Do czekolady mogą wpaść owoce i resztki zanurzanych przekąsek co powodować będzie nieprawidłową pracę fontanny. Wyłącz silnik fontanny, usuń resztki i uruchom silnik.
- Nigdy nie dodawaj zimnych lub chłodnych płynów do rozpuszczonej czekolady.
- Czekoladę możesz rozcieńczać tylko olejem spożywczym.

ZAKOŃCZENIE PRACY

- Przycisnąć przycisk MOTOR ON/OFF – śruba ślimakowa zostaje wyłączona.
- Przycisnąć przycisk HEAT ON/OFF – grzałka przestanie grzać.
- Wyłączyć urządzenie z sieci.
- Zlej pozostałą czekoladę do pojemnika.
- Rozłóż fontannę na cztery części: wieża, ślimak, misa i silnik.
- Umyj pod bieżącą wodą z płynem do mycia naczyń wieżę, ślimak i misę fontanny.
- Silnik przetrzyj wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń. Wytrzyj do sucha.
- Złóż fontannę i schowaj w bezpieczne miejsce.
- Używaj wyłącznie miękkiej ściereczki i nigdy nie stosuj jakichkolwiek ziarnistych środków czyszczących ani czyściw kuchennych, które mogłyby porysować urządzenie!