

KASUTUSJUHEND

4-tasandiline šokolaadifontään (220V / 170W)

1. Toote omadused

- Valmistatud kvaliteetsest roostevabast terasest
- 4 tasandit šokolaadi voolamiseks
- Maksimaalne mahutavus: **1 kg šokolaadi**
- Kergesti puhastatav ja lihtne kokku panna
- Täielikult suletud mootorisüsteem stabiilseks tööks
- Reguleeritav kuumutusfunktsioon
- Võimsus: **170 W**
- Pinge: **220V / 60Hz**
- Mõõdud: **21,5 cm (lähimõõt) x 46 cm (kõrgus)**
- Komplektis: fontään, eemaldatav EL-pistikuga toitekaabel

2. Ohutusjuhised

1. **Ärge kastke seadet ega toitejuhet vette!**
2. Kasutage ainult siseruumides ja tasasel kuival pinnal.
3. Hoidke seade lastele ja lemmikloomadele kättesaamatus kohas.
4. Veenduge, et pinge vastab koduvõrgule (220V).
5. Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
6. Laske seadmel täielikult jahtuda enne puhastamist või hoiustamist.
7. Kasutage ainult sobivat, **sileda tekstuuriga šokolaadikreemi** – tükiline šokolaad võib kahjustada mootorit või takistada tööd.
8. Ärge kasutage seadet, kui kaabel või korpus on kahjustatud.

3. Kasutamine

1. **Ettevalmistus:**
 - Asetage šokolaadifontään stabiilsele, tasasele pinnale.
 - Ühendage toitejuhe pistikupessa.
 - Kuumutage sobiv kogus **šokolaadikreemi** (vajadusel mikrolaineahjus või vesivannis), kuni see on vedel.
2. **Šokolaadi lisamine:**
 - Valage vedel šokolaadikreem kaussi (kuni 1 kg).
 - Vajadusel lisage **veidi piima või maitsetut salatiõli**, et segu oleks piisavalt vedel ja voolaks sujuvalt (külma ilmaga eriti oluline!).
3. **Käivitamine:**
 - Lülitage **kuumutusfunktsioon** sisse ja laske šokolaadil soojeneda 10–15 minutit.
 - Kui šokolaad on soe ja voolav, lülitage **mootor** sisse – šokolaad hakkab ringlusse minema ja voolama alla mööda tasandeid.
4. **Kasutamise ajal:**
 - Kontrollige, et šokolaad ei läheks liiga paksuks – vajadusel lisage veidi õli või piima.
 - Ärge lisage tahkeid koostisosi (nt šokolaadinööpe otse külmalt).

4. Puhastamine

- Lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe.
- Laske jahtuda.
- Eemaldage ülemised tasandid ja loputage need sooja veega.
- Pühkige alus niiske lapiga (mitte kasta vette!).
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

5. Tähelepanu

- Külma ilmaga võib šokolaad hanguda – sellisel juhul kuumutage segu enne kasutamist **vähemalt 15–60 minutit**.

- Õige šokolaadijuga saavutatakse siis, kui tekstuur on **piisavalt vedel ja sile**, nagu pildil näidatud.
- Fontään sobib nii koduseks kasutuseks kui ka väiksematele üritustele.