

~Šokolaadi purskkaev



Iga pidu on ainulaadne. Et koosviibimine ei algaks üllatusrohkest, kestaks ohutult ning peo lõppedes oleks kaasa võtta ainult toredaid hetki ja emotsioone, palume jälgida ohutusnõudeid ja neid täita!

KASUTAMINE

- Asetage seade kindlale tasasele pinnale.
- Lülitage seade sisse ja keerake soojendusfunktsiooni nuppu asendisse HEAT.
- Kütte kontrolltuli süttib ja kuumutamise protsess käivitatakse.
- Oodake 3–5 minutit, et seade korralikult soojeneks.
- Täitke kogumisalus sulatatud šokolaadiga kuni 0,5 cm allapoole selle serva.
- Keerake pöördenuppu asendisse "MOTOR".
- Masin hakkab tööle.
- Seadme peatamiseks keerake mõlemad nupud asendisse OFF.
- Lülitage pistik välja.
- Pidage meeles, et seade võib olla endiselt kuum.
- Valage järelejäänud šokolaad kogumisnõust ja mahuti eraldamiseks ning puhastage seade nii kiiresti kui võimalik, et mitte lasta šokolaadil tahendada

Šokolaadi sulatamine

- Parima tulemuse saamiseks sulatage šokolaad enne valamist kogumisalusele.
- Võite šokolaadi sulatada kuumaveevannis: valage potti vesi ja hakake vett soojenema, asetage järgmine kauss väikeste šokolaaditükkidega vee peale.
- Ärge unustage aegajalt segada.
- Lisa šokolaadile juurde ka vahukoor
- Ärge soojendage liiga palju, et vältida šokolaadi halli värvust pärast selle jahtumist.
- Alternatiivne viis šokolaadi sulatamiseks on selle kuumutamine mikrolaineahjus, aeg 1- 5 minutit sõltub šokolaadi kogusest.
- Valmistage šokolaadiks kastmiseks väikesed terved puuviljad: maasikad, viinamarjad või väiksemad banaanitükid, õunad ja muud meelepärased puuviljad. Samuti võite šokolaadi sisse kasta küpsiseid ja vahukomme.

PUHASTAMINE

- Enne puhastamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada.
- Pidage meeles, et seade võib olla endiselt kuum.
- Oodake, kuni seade on pisut jahtunud.
- Kui šokolaad on endiselt vedel, on soovitatav seadet pärast iga kasutamist pesta.
- Seadet võib pesta sooja veega ja pehme lapiga.
- Ei tohi kasutada karedaid vahendeid.
- Põhjalikum puhastamine jääb rendileandja teha.

Parima voolavusvõime tagamiseks kasutage šokolaadi, milles on suur osa kakaovõid. Kakao osa peaks olema vähemalt 60%. Kui see on alla 60%, võib tekkida vajadus lisada mõni kogus õli (nt kookosõli). Purskkaevušokolaadis kasutamiseks sobiv šokolaad sisaldab suurt osa kakaovõid, seega on sellel hea voolavusvõime ja see ei vaja tavaliselt õli.

OHUTUSALANE TEAVE

- Kui toitekaabel on mingil moel kahjustatud, peab selle tootja või kvalifitseeritud tehnik võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama.
- Veenduge, et kaabel ei puutuks kokku Vahvlimasina kuumade pindadega.
- Eemaldage pistik pistikupesast, haarates pistikust. Vahvlimasina lahtiühendamiseks ärge tõmmake juhtmest.
- Ühendage toitekaabel alati lahti, kui Vahvlimasinat ei kasutata või enne selle puhastamist.
- Hoidke seadet eemal lahtisest tulest või kuumadest kohtadest.
- Ärge kastke ühtegi Vahvlimasina osa vette ega muudesse vedelikesse.
- Vahvlimasinat võivad kasutada inimesed, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või puuduvad kogemused ja teadmised, kui neile on antud järelevalve või juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja kui nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
- Vahvlimasinat ei tohi lapsed kasutada, hoidke seda ja toitekaablit lastele kättesaamatus kohas.
- Välja arvatud vanemate järelevalve all.
- Ärge jätke Vahvlimasinat aktiivsena ilma järelevalveta.
- Ärge asetage Vahvlimasinat tuleohtliku materjali kardinat lähedusse, kuna see võib neid põletada.
- Ärge puudutage kuuma pinda ega katke Vahvlimasinat selle kasutamise ajal.

+372 55 619 400

RentEmmi OÜ

Kuldse Kodu 1-27

80053

PÄRNU

info@emmirent.ee

WWW.EMMIRENT.EE