

Прибор для приготовления шоколадного фондю FD 4001

Инструкция по эксплуатации



Прибор для приготовления шоколадного фондю – это разнообразные шоколадные десерты на любой вкус

Технические характеристики

Модель:	FD 4001
Мощность:	25 Вт
Размеры:	19x8 см
Объем контейнера для плавления:	250 мл
Напряжение:	220-240 В
Частота:	50 Гц

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами торговой марки «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

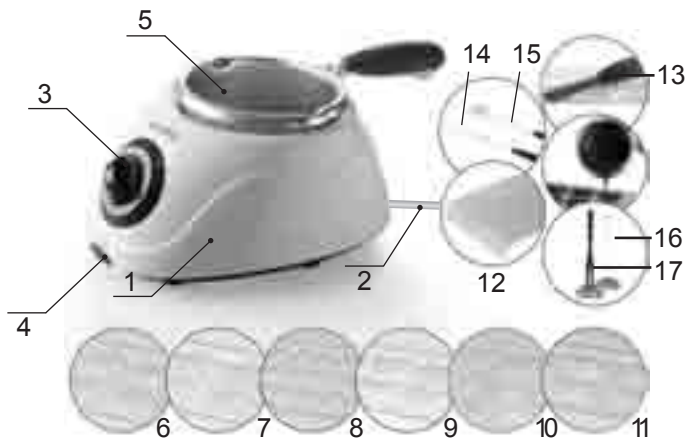
Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на шильдике прибора, соответствует напряжению в сети.
- Пользуйтесь только насадками, входящими в комплект прибора.
- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь прибором, перед снятием насадки, перед чисткой, при обнаружении неисправностей. Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Никогда не погружайте прибор и шнур в воду или иную жидкость. Не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками. Если все же прибор упал в воду, немедленно выньте вилку из розетки. Ни в коем случае не пытайтесь вынуть включенный прибор из воды.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования, убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Специальные указания по технике безопасности

- Не располагайте прибор на краю стола во время работы.
- Всегда располагайте прибор на чистой, сухой и ровной поверхности.
- Осторожно переносите прибор с горячим шоколадом или другой горячей жидкостью.
- Охладите прибор, если вам требуется разобрать его для чистки или мытья.



Обзор деталей:

1. Электрическая база (корпус прибора)
2. Шнур
3. Переключатель температуры (2 режима)
4. Индикатор работы прибора
5. Контейнер для плавления с ручкой, объем 250 мл

Шесть многоразовых форм для конфет и шоколада

6. Елочки
7. Звездочки
8. Орешки
9. Сердечки
10. Полумесяц и звезды
11. Мишки

Приборы для приготовления конфет и фондю

12. Решетка кондитерская для сушки готовых изделий
13. Лопаточка для помешивания и разравнивания
14. Вилка для продуктов
15. Спиральная ложка для полного погружения фруктов и ягод в шоколадную смесь

Приборы для украшения

16. Шпажки универсальные, 10 шт.
17. Шпажки-вилочки, 10 шт.

Прибор работает в двух температурных режимах:

- а) режим нагрева/поддержания тепла (I)
- б) максимальный режим — плавления (II)

Перед первым использованием прибора

- Перед началом работы снимите всю упаковку и удалите торговые этикетки.
- Перед первым использованием промойте и высушите все детали прибора, кроме основной электрической базы.

Пользование прибора

- Предварительно заготовьте все продукты, которые будете использовать для приготовления шоколадного фондю или конфет.
- Порезьте все продукты на удобные брусочки и кубики, фрукты и ягоды тщательно промойте и просушите.
- Установите прибор на сухую поверхность.
- Подключите прибор к электросети.

- На электрическую базу (1) установите контейнер для плавления (5).
- При установке переключателя температуры на режимы “I” или “II” загорается индикатор работы прибора (4).
- С помощью переключателя температуры (3) установите максимальный режим нагрева (II).
- Подождите в течение 15 минут, пусть контейнер для плавления (5) прогреется.
- Поместите в контейнер для плавления (5) один или несколько видов шоколада (см. Рецепты), поломав его на небольшие кусочки. Через некоторое время шоколад расплавится.
- Помешайте полученную смесь и добавьте другие ингредиенты (согласно рецепту).
- Помешивайте смесь до образования однородной массы.
- После того, как смесь готова, установите режим нагрева/ поддержания тепла “I”.
- Прибор может быть использован как для приготовления фондю, так и для изготовления домашних конфет, шоколада, глазури, соусов, кремов, муссов и других десертов.

Приготовление фондю

- Для приготовления фондю рекомендуется использовать шоколад с высоким процентным содержанием какао.
- Используйте любые фрукты, ягоды или кусочки печенья в качестве основы для фондю.
- Насадите на вилку (14) кубик бисквита или кусочек фрукта и погрузите его в шоколадную смесь.
- Для полного погружения продуктов в шоколадную смесь используйте специальную спиральную ложку (15).
- Разместите готовые ягоды, фрукты или кусочки печенья на кондитерской решетке (12) до их полного высыхания.

Приготовление домашних конфет

- Для приготовления домашних конфет рекомендуется использовать шоколад нескольких видов.
- В случае соединения черного и белого видов шоколада можно получить «мраморные» конфеты.
- Расплавленную шоколадную смесь разлейте по выбранным шоколадным формам (6-11). Поверхность заполненных форм аккуратно разровняйте лопаточкой (13).
- Дождитесь полного застывания шоколадной массы и аккуратно извлеките получившиеся конфеты из форм (6-11). Конфеты готовы.

Советы по приготовлению

- При изготовлении домашнего шоколада и конфет пользуйтесь специальными многоцветными формами из комплекта (6-11).
- Изготавливайте массу для домашнего шоколада, конфет, глазури, соусов и кремов в контейнере для плавления (5).
- Разливайте изготовленную массу для домашнего шоколада и конфет по формам (6-11) прямо из контейнера для плавления (5).
- Используйте кондитерскую решетку (12) для застывания сформированных конфет, например, трюфелей.

Чистка и уход

- Всегда чистите прибор, чтобы избежать образования нагара и загрязнения.
- Перед чисткой отключите прибор от сети. Подождите, пока прибор остынет.
- Контейнер для плавления (5) и все детали: лопаточку (13), вилку (14) и спиральную ложку (15) тщательно промойте под проточной водой, протрите и просушите.

Хранение

Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте.

Гарантийные обязательства

Срок гарантийного обслуживания прибора 1 год с момента его покупки.

Документом, подтверждающим срок гарантии, является кассовый чек.

Бесплатный ремонт или замена прибора (в случае невозможности ремонта) в период гарантийного обслуживания осуществляется при предъявлении кассового чека, гарантийного талона, выданных в месте покупки, и прибора в полной комплектации в оригинальной упаковке.

Дефекты принадлежностей не являются основанием для замены всего прибора. Разбитые и поломанные детали возмещаются только за дополнительную плату.

Изнашиваемые и трущиеся детали, их чистка, техобслуживание и замена не подпадают под действие гарантии и производятся за отдельную плату.

Гарантия автоматически теряет свою силу при вскрытии/ремонте прибора посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Ремонт по истечении срока гарантии

По окончании срока гарантийного обслуживания ремонт прибора производится специалистами сервисных центров или мастерских за плату.

Прибор прошел все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определенные директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Рецепты:

Виды десертного фондю

Классическое шоколадное фондю

Ингредиенты:

Шоколад (темный, горький) – 100 гр.

Сливки (20%) – 100 мл.

Способ приготовления:

В контейнер для плавления (5) налейте сливки, разогрейте их на максимальном режиме. В разогретые сливки выложите шоколад и тщательно помешивайте до образования однородной массы. Доведите смесь до консистенции не очень густой сметаны и переключите прибор в режим поддержания температуры.

Подавайте десерт со свежими фруктами, ягодами, сухофруктами, орехами, зефиром, пастилой, бисквитом, печеньем и др.

Внимание!

Не доводите сливки до кипения, в противном случае шоколад может превратиться в комочки.

Для равномерного плавления плитку шоколада заранее разломите на небольшие дольки.

Для правильного и удобного употребления приготовленного блюда пользуйтесь вилочками и шпажками из комплекта (16-17).

Кофейно-шоколадное фондю

Ингредиенты:

Шоколад (темный, горький) – 100 гр.

Сливки (20%) – 100 мл.

Кофе (растворимый) – 2 ч. л.

Коньяк – 2 ст. л.

Способ приготовления:

В контейнер для плавления (5) налейте сливки, разогрейте их на максимальном режиме. В разогретые сливки выложите шоколад и тщательно помешивайте до образования однородной массы. В полученную смесь аккуратно введите кофе и коньяк, тщательно перемешайте. Доведите смесь до консистенции не очень густой сметаны и переключите прибор в режим поддержания температуры "I".

Подавайте десерт со свежими фруктами, ягодами, сухофруктами, орехами, зефиром, пастилой, бисквитом, печеньем и др.

Внимание!

Не доводите сливки до кипения, в противном случае шоколад может превратиться в комочки.

Для равномерного плавления плитку шоколада заранее разломите на небольшие дольки.

Для правильного и удобного употребления приготовленного блюда пользуйтесь вилочками и шпажками из комплекта (16, 17).

Фондю «Снежное лакомство» (из белого шоколада)

Ингредиенты:

Шоколад (белый) – 100 гр.

Сливки (20%) – 100 мл.

Ликер (сливочный) – 3 ст. л.

Способ приготовления:

В контейнер для плавления (5) налейте сливки, разогрейте их на максимальном режиме. В разогретые сливки выложите шоколад и тщательно помешивайте до образования однородной массы. В полученную смесь аккуратно введите ликер, тщательно перемешайте. Доведите смесь до консистенции не очень густой сметаны и переключите прибор в режим поддержания температуры "I".

подавайте со свежими фруктами, ягодами, сухофруктами, орехами, зефиром, пастилой, бисквитом, печеньем и др.

Внимание!

Не доводите сливки до кипения, в противном случае шоколад может превратиться в комочки.

Для равномерного плавления плитку шоколада заранее разломите на небольшие дольки.

Для правильного и удобного употребления приготовленного блюда пользуйтесь вилочками и шпажками из комплекта (16, 17).

Пряное фондю

Ингредиенты:

Шоколад (горький или молочный) – 100 гр.

Сливки (20%) – 100 мл.

Корица (молотая) – 0,3 ч. л.

Мускатный орех (молотый) – 0,2 ч. л.

Гвоздика (молотая) – 0,2 ч. л.

Перец красный (молотый) – по вкусу

Соль – по вкусу

Способ приготовления:

В контейнер для плавления (5) налейте сливки, разогрейте их на максимальном режиме. В разогретые сливки выложите шоколад и тщательно помешивайте до образования однородной массы. В полученную смесь поочередно вводите все пряности, тщательно перемешайте. Доведите смесь до консистенции не очень густой сметаны и переключите прибор в режим поддержания температуры "1".

подавайте блюдо со свежими фруктами, ягодами, сухофруктами, орехами, зефиром, пастилой, бисквитом, печеньем и др.

Внимание!

Не доводите сливки до кипения, в противном случае шоколад может превратиться в комочки.

Для равномерного плавления плитку шоколада заранее разломите на небольшие дольки.

Для правильного и удобного употребления приготовленного блюда пользуйтесь вилочками и шпажками из комплекта(16, 17).

Карамельное фондю*Ингредиенты:*

Сахар – 150 гр.

Вода – 70 мл.

Масло сливочное – 50 гр.

Ванилин – 0,3 ч. л.

Способ приготовления:

В контейнер для плавления (5) насыпьте сахар, растапливайте, при постоянном помешивании. Аккуратно влейте воду и тщательно помешивайте до образования однородной массы. В полученную массу введите сливочное масло, а затем ванилин, тщательно перемешайте.

Доведите смесь до консистенции не очень густой сметаны и переключите прибор в режим поддержания температуры“Г”.

Подавайте со свежими фруктами, ягодами, сухофруктами, орехами, бисквитом и др.

Внимание!

Для правильного и удобного употребления приготовленного блюда пользуйтесь вилочками и шпажками из комплекта (16, 17).

Шоколад и конфеты

Шоколад черный

Ингредиенты:

Какао-порошок – 50 гр.

Масло сливочное – 100 гр.

Сахар или сахарная пудра – 50 гр.

Способ приготовления:

В контейнере для плавления (5) растопите сливочное масло. В растопленное масло аккуратно введите какао-порошок и тщательно перемешайте до образования однородной консистенции. В полученную массу всыпьте сахар или сахарную пудру и также тщательно перемешайте. Доведите шоколад до консистенции густой сметаны, отключите прибор. Снимите контейнер (5) с базы, разлейте по формам и поставьте в холодильник до застывания.

Внимание!

Для изготовления шоколада используйте любые формы из комплекта (6-11).

Для начинок используйте орехи, ягоды (свежие и сушеные), цукаты, мармелад, вафельную крошку, воздушный рис и др.

Шоколад мокко (кофейный)

Ингредиенты:

Какао-порошок – 50 гр.

Масло сливочное – 100 гр.

Кофе (растворимый) – 1 ст. л.

Сахар или сахарная пудра – 50 гр.

Способ приготовления:

В контейнере для плавления (5) растопите сливочное масло. В растопленное масло аккуратно введите какао-порошок и тщательно перемешайте. Смешайте кофе с сахаром или сахарной пудрой и аккуратно введите в приготовленную смесь, продолжайте тщательно помешивать до получения однородной массы. Доведите шоколад до консистенции густой сметаны, отключите прибор. Снимите контейнер (5) с базы, разлейте шоколад по формам и поставьте в холодильник до застывания.

Внимание!

Для изготовления шоколада используйте любые формы из комплекта(6-11).

Для начинок используйте орехи, ягоды (свежие и сушеные), цукаты, мармелад, вафельную крошку, воздушный рис и др.

Трюфели по-домашнему

Ингредиенты:

Шоколад (темный, горький) – 200 гр.

Масло сливочное – 50 гр.

Коньяк – 2 ст. л.

Для украшения:

Посыпка кондитерская – 20 гр.

Способ приготовления:

В контейнере для плавления (5) растопите сливочное масло. В растопленное масло аккуратно положите шоколад, заранее измельченный на небольшие дольки, тщательно помешивайте до образования однородной массы. В полученную однородную массу добавьте коньяк, перемешайте и снимите контейнер(5) с электрической базы. Готовую смесь накройте пищевой пленкой и

остудите в холодильнике в течение 20-30 минут. Из охлажденной массы сформируйте шарики и выкладывайте их на специальную кондитерскую решетку (12) из комплекта. Для украшения обваляйте трюфели в специальных кондитерских посыпках.

Внимание!

В качестве начинки используйте цельные или измельченные орехи или цукаты, добавляйте их на этапе формирования шариков.

Для украшения используйте измельченные орехи, какао-порошок или шоколадную или кокосовую стружку.

Шоколадно-медовая карамель

Ингредиенты:

Шоколад (молочный) – 70 гр.

Мед (жидкий) – 70 гр.

Сахар – 70 гр.

Вода – 2 ст. л.

Лимонная кислота – 0,4 ч. л.

Способ приготовления:

В контейнере для плавления (5) растопите сахар с добавлением воды, готовящуюся карамель тщательно помешивайте. В растопленную смесь аккуратно введите мед, перемешайте до образования однородной массы. В приготовленную массу аккуратно положите шоколад, заранее измельченный на небольшие дольки, непрерывно помешивайте шоколадно-медовую карамель. В полученную однородную массу добавьте лимонную кислоту, перемешайте и снимите контейнер (5) с электрической базы (1). Готовую смесь разлейте по формам и поставьте остужаться в холодильник.

Внимание!

Для изготовления шоколадно-медовой карамели используйте любые формы из набора (6-11).

Фруктовое ассорти в шоколаде

Ингредиенты:

Шоколад (горький или молочный) – 100 гр.

Сливки или молоко – 100 мл.

Клубника – 50 гр.

Дольки апельсиновые – 50 гр.

Дольки киви – 50 гр.

Способ приготовления:

В контейнер для плавления (5) налейте сливки или молоко, разогрейте их на максимальном режиме. В разогретые сливки выложите шоколад, заранее измельченный на небольшие дольки, тщательно помешивайте до образования однородной массы. Доведите смесь до консистенции не очень густой сметаны и переключите прибор в режим поддержания температуры "1". Окунайте фруктовые дольки и ягоды в горячий шоколад с помощью вилки (14) или спиральной ложки (15) из комплекта. Готовое фруктовое ассорти выложите на кондитерскую решетку (12) из комплекта. Поставьте в холодильник до застывания.

Внимание!

В качестве основы для этого рецепта используйте любые фрукты и ягоды, а также цельные орехи, цукаты, сушеные ягоды и др.

Для шоколадной смеси также используйте белый шоколад и у вас получится новое оригинальное блюдо.

Для достижения мраморного эффекта используйте два вида шоколада: темный и белый.

Напитки и десерты

Горячий шоколад

Ингредиенты:

Шоколад (горький или молочный) – 100 гр.

Молоко или сливки – 150 мл.

Сахар – 2-3 ст. л.

Для украшения:

Корица (молотая) – 0,2 ч. л.

Сливки взбитые – по вкусу

Способ приготовления:

В контейнер для плавления (5) влейте молоко или сливки, разогрейте. В разогретые молоко или сливки поместите шоколад, заранее измельченный на небольшие дольки, тщательно помешивайте до тех пор, пока не расплавится шоколад. В готовую смесь добавьте сахар. Помешивайте напиток, пока сахар не растворится. Снимите контейнер (5) с базы (1) и разлейте напиток по чашкам, украсьте взбитыми сливками и корицей, подавайте горячим.

Внимание!

Не доводите сливки до кипения, в противном случае шоколад может превратиться в комочки.

Для приготовления напитка используйте шоколад высокого качества, без начинок и наполнителей.

Кроме темного или молочного шоколада можно использовать белый шоколад и у вас получится новый оригинальный напиток.

Добавляйте в готовый шоколад ликер или коньяк, а также любые специи на ваш вкус.

Шоколадный мусс

Ингредиенты:

Шоколад (горький или молочный) – 100 гр.

Сливки (20%) – 70 мл.

Яйцо – 2 шт.

Сахар – 4 ст. л.

Способ приготовления:

В контейнере для плавления (5) расплавьте шоколад. В отдельной чаше тщательно разотрите яйца с сахаром. В расплавленный шоколад аккуратно влейте яичную смесь и тщательно перемешайте. В отдельной чаше взбейте сливки. Снимите с базы (1) контейнер (5) с шоколадно-яичной смесью, аккуратно влейте сливки, тщательно перемешайте. Разлейте мусс по креманкам и поставьте в холодильник остужаться.

Внимание!

В качестве основы для этого рецепта используйте любые фрукты и ягоды, а также цельные орехи, цукаты, сушеные ягоды и др.

Для шоколадной смеси также используйте белый шоколад и у вас получится новое оригинальное блюдо.

Для достижения мраморного эффекта используйте два вида шоколада: темный и белый.