

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ФОРМОВОЧНОГО АППАРАТА ДЛЯ ШОКОЛАДА

1. Перед закладкой шоколада в формовочный аппарат включите аппарат в сеть для испытания. Убедитесь в том, что аппарат нагревается при повороте выключателя влево. Убедитесь в том, что ось вращается по часовой стрелке при повороте выключателя вправо. Также проверьте центровку оси. Если все исправно работает, расплавьте шоколад в микроволновой печи или пароварке. При использовании микроволновой печи поместите шоколадные стружки в камеру микроволновой печи и добавьте к шоколаду масло (На 5 фунтов шоколада примерно 2 чашки растительного масла или масла канолы. В случае использования шоколадной глазури с содержанием какао-масла 33%, растительного масла может потребоваться меньше. При использовании темного 61% шоколада фабрики Guittard масла нужно немного, или оно не требуется вовсе). При плавке шоколада в микроволновой печи плавьте небольшими порциями (5 фунтов шоколада на две чашки масла) за один прием. Плавьте шоколад при высокой температуре в течение двух минут и затем размешайте, прибавляя по одной минуте до полного расплава шоколада. Часто мешайте.
2. Наденьте фартук. Поставьте формовочный аппарат на устойчивую поверхность. Расставьте на столе мусоросборники или расстелите вырезанную виниловую скатерть на столе вокруг аппарата для того, чтобы предотвратить попадание шоколада на матерчатую скатерть во время установки. Во время установки держите поблизости одноразовые перчатки, бумажные полотенца и/или тряпки. С помощью уровня проверьте, что основание находится в горизонтальном положении (если горизонтальность не обеспечивается, нормальная работа невозможна. Шоколад будет стекать с одной стороны). Положите уровень на основание аппарата. Отрегулируйте ножки основания или подкладывайте куски картона, чтобы выровнять аппарат, если стол или пол окажутся неровными. Поместите верхнюю ярусную часть на основание, вставив четыре зубца основания в четыре отверстия верхней ярусной части. После того, как верхняя часть будет установлена на место, положите колпачок (небольшое кольцо) на верхний ярус так, чтобы самое большое отверстие было обращено вверх.
3. Включите формовочный аппарат в сеть, поверните зеленую ручку влево (на нагревание) и убедитесь, что термостат установлен на высокую температуру (120/245). Предварительно разогрейте аппарат в течение 20 минут, затем залейте расплавленный шоколад в аппарат. Шоколад не должен гореть при самой высокой температуре. При возникновении проблем позвоните Ребекке (316) 650-9158 (сотовый телефон) или (316) 636-4443 (офис).
4. Поверните выключатель вправо, и формовочный аппарат включится. Шоколад должен потечь сверху. Подождите примерно в течение минуты, если он окажется слишком густым или будет течь не очень хорошо, по усмотрению добавьте растительного масла. Когда шоколад будет течь ровно, уменьшите показание термостата до 80. Если шоколад начинает течь неравномерно, выключите аппарат на минуту, а затем снова включите его. Иногда вокруг шнека образовывается воздушный пузырь. Выключение и последующее включение формовочного аппарата позволяет “разгрузить” аппарат и позволяет шоколаду снова течь равномерно. Если это не помогает, выключите аппарат на минуту и с помощью перфорированной ложки

проверьте, не попали ли в основание ягоды клубники или другие предметы. Выловите их и положите в мусоросборник. Снова включите аппарат.

#### ЧИСТКА

1. Выключите формовочный аппарат и отсоедините его от сети питания.
2. Вытяните шнек (спираль) из центра аппарата, чтобы позволить оставшемуся шоколаду стечь. Поместите шнек и колпачок в лоток.
3. С помощью резиновой лопатки счистите шоколад с металлических ярусов и верхней детали. Снимите верхнюю ярусную часть с основания.
4. Вычерпайте или слейте шоколад из основания, следя за тем, чтобы не пролить шоколад на стенки основания. С помощью резиновой лопатки соскребите с основания как можно больше шоколада.
5. Смойте остатки шоколада мыльной водой. **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ОСНОВАНИЕ АППАРАТА В ВОДУ.**
6. Три верхние детали (верхняя ярусная часть, колпачок и шнек) можно промыть в раковине или посудомоечной машине.
7. Просушите все детали и заверните их в пластиковую упаковку.
8. Убедитесь, что все три верхние детали находятся в металлическом контейнере для верхней части.
9. Заверните основание в пластиковую упаковку и аккуратно поместите обратно в соответствующий металлический футляр.

## Инструкции по эксплуатации

(от производителя)

### Подготовка

1.1) Проверьте комплектность:

- 1 основание формовочного аппарата;
- 1 центральная трубка с ярусами;
- 1 шнек;
- 1 колпачок;

1.2) Соберите аппарат:

- Поместите верхнюю часть на основание, затем аккуратно вставьте шнек на место. Когда шнек будет вставлен, поверните его на 180°, чтобы зафиксировать его на оси. Затем установите колпачок из нержавеющей стали на верхнюю часть аппарата.

1.3) Проведите испытание формовочного аппарата:

- Включите прибор в сеть (110 вольт);
- Поверните выключатель влево (должна загореться зеленая кнопка) и потрогайте внутреннюю часть чаши, чтобы проверить, нагревается ли она (подождите несколько минут);
- Поверните эту же зеленую кнопку вправо, чтобы проверить вращение оси.
- Убедитесь, что аппарат находится в горизонтальном положении, регулировка производится с помощью 3-х ножек, расположенных под прибором.

2) Выполните предварительный разогрев аппарата. Поверните зеленую ручку влево.

- Небольшой формовочный аппарат: разогревайте аппарат в течение 30 - 40 минут, затем добавьте расплавленный шоколад.
- Средний и высокий формовочный аппарат: разогревайте аппарат в течение 15 – 20 минут, затем добавьте расплавленный шоколад.

3) Расплавьте шоколад в пароварке или микроволновой печи до очень жидкого и горячего состояния. Добавьте в смесь растительное масло:

- Добавьте 2 чашки (240 г/чашка) масла на каждые 5 фунтов (2 кг 250 г) шоколадных стружек при использовании небольшого формовочного аппарата.
- Добавьте 2-4 чашки (240 г/чашка) масла при использовании среднего или высокого аппарата.

→ Шоколад, который можно использовать – шоколадная глазурь (которая также называется шоколадным покрытием) или кондитерская глазурь, предпочтительно плитками.

→ Шоколадная глазурь гуще, чем кондитерская глазурь, поэтому в этом случае необходимо добавлять растительное масло. Проверьте смесь. Если шоколад не

стекает как следует (если в массе образуются отверстия), добавьте масло. Если шоколад разбрызгивается, это означает, что он слишком жидкий.

При необходимости, влейте чашку масла. Масло придает шоколаду блеск.

#### **Чистка**

- 1) Выключите прибор из сети;
- 2) Верхнюю часть (трубку с ярусами, шнек и колпачок) можно мыть в посудомоечной машине.
- 3) Опустошите основание и соскребите остатки. Промойте внутреннюю часть чаши горячей водой и средством для мытья посуды с помощью куска ткани или губки. Тщательно промойте!

#### **Меры предосторожности**

- 1) Не брызгайте водой на двигатель и электрические детали.
- 2) В случае использования мыла или чистящего средства тщательно промывайте водой.

**ЖЕЛАЕМ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ФОРМОВОЧНЫМ АППАРАТОМ  
ДЛЯ ШОКОЛАДА ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ!**

## ФОРМОВОЧНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ШОКОЛАДА

### Контрольный список комплекта поставки изделия

Аппарат: основание, верхняя ярусная часть, колпачок, шнек

Резиновая лопатка

Бумажные полотенца

Пластмассовые мусоросборники (по меньшей мере 4), они раскладываются вокруг аппарата при установке, чтобы не допустить попадания шоколада на матерчатую скатерть, или используйте виниловую скатерть с отверстием и продольным разрезом, чтобы расположить ее вокруг основания

Дополнительный шоколад

Фартуки

Дополнительный плавкий предохранитель

Визитные карточки

Растительное масло

Материал для украшения (лучше всего тюль или плательная прозрачная жесткая ткань "органза" (шелковая или вискозная))

Уровень (для выравнивания основания аппарата)

Мигающие огоньки для украшения

Одноразовые перчатки

Ножницы

Металлическая тележка для перевозки аппарата и комплектующих

Карта и указания по расположению

Сотовый телефон

Двухслойная термоусадочная пленка для того, чтобы закрыть основание аппарата после мероприятия (если аппарат не чистится на самом мероприятии)

Широкая лента для крепления термоусадочной пленки к аппарату

Нагнетатель для нанесения термоусадочной пленки


Тряпки для очистки

Шестигранный торцевой гаечный ключ 1/8 дюйма (3,2 мм) для привинчивания ярусов к верхней части аппарата

Эластичные шнуры для крепления металлической тележки в фургоне

Офис № тел. 316 636-4443

Сотовый тел. Ребекки № 316 650-9158



**ФОРМОВОЧНЫЙ АППАРАТ ДЛЯ ШОКОЛАДА**  
**3450 Н. Рок Роуд**  
**Стр. 200, офис 207**  
**Вичита, Канзас 67226**  
**(316) 636-4443**

Предлагаемые продукты для добавления в шоколад:

- Клубника
- Кусочки ананаса
- Бананы
- Яблоки
- Виноград
- Курага
- Слойки с кремом
- Вафли
- Пралине
- Крендели
- Зефир
- Ванильные вафли
- Шоколадные вафли Oreos

Изделия, обычно предоставляемые фирмой, обслуживающей банкеты:

- Прочный стол со скатертью, расположенный рядом с электрической розеткой или с удлинителем.
- Продукты для добавления в шоколад
- Чаши или блюда для продуктов, добавляемых в шоколад
- Зубочистки или шпажки
- Тарелки
- Салфетки

Вопросы, с которыми следует обратиться к фирме, обслуживающей банкеты или к администратору зала:

- Есть ли кухня с раковиной, которой могут воспользоваться владельцы формовочного аппарата для шоколада? Есть ли горячее водоснабжение?
- Есть ли микроволновая печь для плавки шоколада?
- Предоставит ли фирма, обслуживающая банкеты, персонал для пополнения запаса продуктов, добавляемых в шоколад?
- Когда можно установить аппарат и каким входом можно пользоваться?