

SB 325



900003

РУССКИЙ
Перевод
оригинальной инструкции по эксплуатации



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

1. Общие сведения	146
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации	146
1.2 Значение символики	146
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства	147
1.4 Защита авторских прав	147
1.5 Декларация о нормативном соответствии	147
2. Безопасность	148
2.1 Общие сведения	148
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором	148
2.3 Использование по назначению	149
3. Транспортировка, упаковка и хранение	150
3.1 Транспортная инспекция	150
3.2 Упаковка	150
3.3 Хранение	150
4. Технические данные	151
4.1 Описание частей прибора	151
4.2 Технические характеристики	152
5. Установка и обслуживание	153
5.1 Меры предосторожности	153
5.2 Монтаж	154
5.3 Установка и подсоединение	154
5.4 Обслуживание	155
5.5 Предложение сервисовки	158
6. Очистка и технический уход	159
6.1 Указания по технике безопасности	159
6.2 Очистка	159
6.3 Меры предосторожности во время технического ухода	160
7. Возможные неисправности	161
8. Утилизация	162

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
 Факс: +49 (0) 5258 971-120

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором. Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременнo необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременнo придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этот знак обозначает указания, несоблюдение которых может привести к повреждению, неправильной работе и/или к выходу прибора из строя.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!

1.3 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



УКАЗАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качества использования и дальнейшего исследования.

1.4 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

1.5 Декларация о нормативном соответствии

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС.

Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии.

Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Информация о безопасности эксплуатации основывается на действительных директивах Европейского Союза на момент производства прибора.

Если прибор используется в коммерческих целях, пользователь обязан на протяжении всего срока эксплуатации выполнять все мероприятия по обеспечению безопасности эксплуатации в соответствии с действительным сводом правил, а также учитывать новые предписания. За пределами Европейского Союза следует придерживаться действующих местных законов по безопасности эксплуатации и региональных предписаний.

Помимо указаний по безопасности эксплуатации, описанных в данной инструкции по эксплуатации, в сфере применения данного прибора следует также соблюдать общие правила по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев, а также учитывать и соблюдать предписания по защите окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

- o Прибором могут пользоваться **дети старше 8 лет**, лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными отклонениями, а также лица с небольшим опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж на тему безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней потенциальные угрозы.

- o **Дети** не должны играть с прибором.
- o **Дети не могут** выполнять очистку и **техобслуживание прибора**, кроме случаев, если им исполнилось 8 лет, и они находятся под присмотром взрослых.
- o **Дети моложе 8 лет** не могут находиться поблизости от прибора и провода присоединения.
- o Просим сохранить данную инструкцию по обслуживанию. В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.
- o Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.
- o Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.

2.3 Использование по назначению

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению.

Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, должны выполняться исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных местах, как например:

- в кухнях для работников в магазинах, офисах или других местах сервисной деятельности;
- в загородных домиках;
- для клиентов в гостиницах, отелях и подобных жилых помещениях;
- в заведениях Bed & Breakfast.

Шоколадный фонтан предназначен **исключительно** для **сервировки растопленного шоколада**.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб рекламировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

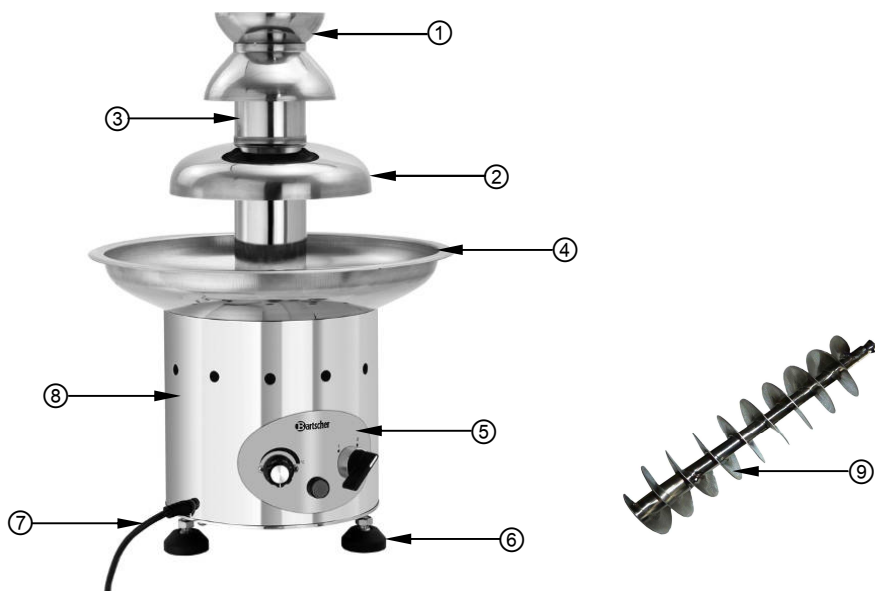
Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковок. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Описание частей прибора



- ① Верхняя ярусная насадка каскада с короной
- ② Средняя ярусная насадка каскада
- ③ Башня
- ④ Чаша
- ⑤ Панель обслуживания
- ⑥ Ножки (3)
- ⑦ Провод питания
- ⑧ Блок двигателя
- ⑨ Шнековый механизм подачи

Элементы обслуживания



- ⑩ Поворотный регулятор температуры
- ⑪ Переключатель функций
- ⑫ Контрольная лампочка работы

4.2 Технические характеристики

Название	Шоколадный фонтан SB 325
Артикул:	900003
Материал корпуса:	нержавеющая сталь
Регуляция температуры:	плавная, до 60 °C
Объем:	2,5 кг шоколада
Параметры присоединения:	340 Вт / 230 В 50 Гц
Размеры:	Ø 330 мм, выс. 480 мм
Вес:	7,5 кг

Технические изменения возможны!

5. Установка и обслуживание

5.1 Меры предосторожности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Прибор можно подключать только в правильно установленные, одиночные розетки с защитным контактом.

С целью отключения прибора от сети запрещается тянуть провод питания, для этого всегда следует пользоваться вилкой.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не должен подвергаться изгибам, запутыванию, всегда находиться в развёрнутом состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает, повреждён или упал на пол.
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя и причинить ущерб его здоровью или повредить прибор, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Не передвигать и не наклонять прибор во время работы.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения травм!

Во время работы никогда не прикасаться к шнековому механизму подачи и другим подвижным частям прибора.

Не переставлять прибор, в котором находится жидкий горячий шоколад.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!

Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются.

Опасность получения ожогов!

Перед очисткой или перестановкой прибора вынуть вилку из гнезда и оставить прибор остывать.

5.2 Монтаж

Подготовка прибора

- Распаковать прибор и удалить упаковочный материал.
- Отсоединяемые части прибора (шнековый механизм подачи, башня, ярусные насадки каскада) помыть в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства. Сполоснуть чистой водой, после чего тщательно высушить.
- Чашу помыть теплой водой с добавлением мягкого моющего средства, ополоснуть чистой водой и вытереть насухо с помощью мягкой салфетки.
- Блок двигателя и присоединительный провод следует протереть мягкой, влажной салфеткой. Перед подсоединением прибора к электропитанию вилка должна быть полностью сухой.

Сборка прибора

- Установить шнековый механизм подачи на блоке двигателя.
- Далее на шнековый механизм наложить башню и с помощью болтов прикрутить ее к предусмотренной для нее станине.
- На башне закрепить по очереди среднюю ярусную насадку каскада и верхнюю ярусную насадку каскада с короной.

5.3 Установка и подсоединение

- Установить прибор на стабильной и ровной поверхности вблизи настенной электрической розетки.
- С помощью гаек при ножках (3) **выровнять** строго горизонтальное положение прибора, слегка поворачивая контргайки по часовой стрелке, чтобы поднять ножки, и, наоборот - против часовой стрелки, чтобы опустить ножки.



- Установить прибор в безопасном месте с грузоподъемностью, достаточной для веса данного прибора, где воздействие тепла не будет причиной негативных явлений.
- **Никогда** не устанавливать прибор на краю стола во избежание его наклона или падения.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- **Не** устанавливать прибор вблизи рабочих мест с открытым огнем, электрических печек или других источников тепла.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм! Перед установкой сравните параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор подключать только при полном соответствии параметров! Соблюдать правила по технике безопасности!

- Электрическая цепь в розетке должна быть обеспечена как минимум 16А. Подключение следует выполнить только непосредственно к настенной розетке, запрещается применение разветвителей или розеток с несколькими входами.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.

5.4 Обслуживание

Соответствующий шоколад

- Шоколадный фонтан приспособлен к сервировке всех популярных видов шоколада, который **не содержит таких твердых компонентов**, как, **орехи, миндаль или нуга, а также других**, которые могли бы заблокировать шнековый механизм подачи во время работы.
- Самым подходящим является кувертюр, так как он отличается высоким содержанием какаоового масла. Чем выше содержание какаоового масла, тем лучше консистенция жидкого шоколада.
Содержание какао не должно быть слишком высоким (макс. 60%), поскольку, чем выше содержание какао, тем меньше текучесть шоколада.
Перед растапливанием шоколад следует измельчить. Чем меньше куски шоколада, тем быстрее происходит процесс растапливания.
- Для шоколадного фондю и фонтана лучше всего подходит шоколад, который имеет оптимальные пропорции масла какао и какао.
- Для наполнения прибора следует использовать как минимум 2,5 кг шоколада.

Растапливание шоколада в приборе

- Подготовить шоколад и вложить его в чашу.
- Подсоединить прибор к одиночной, заземленной розетке. Загорится красная контрольная лампочка рабочего режима.
- Поворотный регулятор температуры повернуть до упора по часовой стрелке, чтобы установить самый высокий из возможных параметров и растопить шоколад, вложенный в чашу.
Время растапливания составляет ок. 60 минут. Если шоколад недостаточно жидкий, следует добавить немного пищевого масла (например, рапсового или растительного масла) и с помощью ложки перемешать его с шоколадной массой.

Общее правило: на **1 кг шоколада** ок. **150 мл пищевого масла**.

Следует учесть: Шоколадная масса должна иметь жидкую консистенцию.



ВНИМАНИЕ!

Применение шоколада без добавления пищевого масла или жира может стать причиной повреждения прибора и одновременно потери гарантийных прав.

Предварительное растапливание шоколада

Для того чтобы сократить процесс растапливания шоколада в приборе, можно использовать предварительно растопленный шоколад. Следует учесть следующие рекомендации касательно растапливания шоколада.

Растапливание в микроволновой печи

- Измельчить шоколад и вложить его в посуду, которую можно использовать в микроволновой печи. Добавить соответствующее количество пищевого масла и перемешать.

Перед переливанием растопленного шоколада в чашу, подсоединить прибор к одиночной, заземленной розетке и около 5 минут разогревать при настройке на самую высокую температуру.

Растапливание в кастрюле (с пищевым маслом)

- Соответствующее количество пищевого масла подогреть в кастрюле с антипригарным покрытием (не разогревать очень сильно!). Добавить измельченный шоколад и растапливать его, непрерывно перемешивая. Должна образоваться однородная масса.

Перед переливанием растопленного шоколада в чашу, подсоединить прибор к одиночной, заземленной розетке и около 5 минут разогревать при настройке на самую высокую температуру.

Растапливание на водяной бане

- Подогреть воду в кастрюле (не доводить до кипения!).
- В подогретую воду вставить соответствующую посуду (чаша, кастрюля), которая не будет прикасаться ко дну.
- В чашу (кастрюлю) вложить измельченный шоколад. В этом случае шоколад не должен иметь контакта с водой.
- Когда шоколад будет полностью растоплен, добавить необходимое количество пищевого масла и перемешать ложкой.

Перед переливанием растопленного шоколада в чашу, подсоединить прибор к одиночной, заземленной розетке и около 5 минут разогревать при настройке на самую высокую температуру.

Введение в действие шнекового механизма подачи - эффект фонтана



УКАЗАНИЕ!

Готовность к работе достигнута, когда прибор установлен и разогрет, а шоколад в чаше полностью растоплен,

- Для того чтобы ввести в действие шнековый механизм подачи, повернуть переключатель функции до положения „I“.
- Шоколадная смесь всасывается внутрь башни, откуда выходит в ее верхнем конце через корону.



УКАЗАНИЕ!

Если смесь подготовлена правильно, образуется равномерный поток и башня полностью покрыта. Во время работы жидкий шоколад можно доливать в любой момент.



ВНИМАНИЕ!

Во время работы двигателя не следует добавлять твердых кусков шоколада, так как они могут заблокировать шнековый механизм подачи, и тем самым привести к повреждению прибора.

Нанесение шоколада

- Куски продуктов, которые должны быть политы шоколадом, следует надеть на палочки или вилки для фондю и вставить под поток выплывающего шоколада.



УКАЗАНИЕ!

Нарушений в работе или перерывов потока можно избежать если:

- в шоколад не попадут куски продуктов,
- в шоколад не будут добавлены холодные жидкости.



ВНИМАНИЕ!

Если в шоколад попадут какие-либо куски поливаемых продуктов, их следует сразу удалить с помощью вилки или ложки.

Окончание работы

- После завершения эксплуатации прибора переключатель функций следует повернуть до положения „0“. Произойдет включение шнекового механизма подачи и шоколад стечет в чашу.
- Поворотный регулятор температуры повернуть до упора в направлении против часовой стрелки.
- Отсоединить прибор от розетки (вынуть вилку!) и оставить остывать.
- Оставшийся шоколад перелить из чаши в соответствующую емкость, чтобы его можно было использовать позже или вложить в емкость для отходов/пластиковый пакет с целью удаления вместе с домашними отходами.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не выливать шоколад в канализацию. Опасность засорения!

5.5 Предложение сервировки

- Обычно сервируются слегка кислые фрукты для сладкого шоколада и сладкие фрукты для горького шоколада.
- Для сервировки с фруктами предлагаем:
 - яблоки, абрикосы, бананы, клубники, черешни, киви, кокосовые орехи, манго, дыня, персики, виноград и т.д.
- Для нанесения шоколада отлично подходят также разные виды выпечки. Наши варианты сервировки с выпечкой включают:
 - бисквиты, песочное печенье, бисквитные язычки, вафли, сухари и т.д.
- С целью усовершенствования шоколадных лакомств можно применить разные добавки в качестве глазури и посыпки. К этой цели подходят:
 - цветная сдобная крошка,
 - крошеные фисташки,
 - тертая апельсиновая или лимонная корка,
 - кокосовая стружка,
 - нуга,
 - миндальные хлопья и т.д.
- Основную шоколадную глазурь можно обогатить с помощью разных добавок. Жидкие добавки следует добавлять перед растапливанием шоколада – **никогда** не добавлять холодные жидкости в теплый шоколад.
Хорошими жидкими добавками являются:
 - кремовый ликер (например, Batida de Coco, Baileys, яичный ликер или Kahula),
 - ликеры (например, Amaretto, Creme de Cacao (Bols) или Gran Marnier),
 - бренди (например, малиновое, вишневое или граппа из орехов).

- Некоторые предпочитают фрукты, политые мягким шоколадом, а некоторые - более твердым. Поэтому Гостям следует предложить выбор:
 - Чтобы получить быстро твердеющие шоколадные лакомства, фрукты следует сервировать на охлажденных тарелках. Для того чтобы фрукты оставались холодными в течение длительного времени, можно наполнить какой-либо поднос кубиками льда и устанавливать на нем тарелки.
 - Для того чтобы наслаждаться фруктами с мягким шоколадом, лучше всего направлять их в рот сразу из-под шоколадного фонтана.

6. Очистка и технический уход

6.1 Указания по технике безопасности

- o Перед очисткой, а также перед проведением ремонтных работ отключить подачу тока в прибор и дать прибору остыть.
- o Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- o Чтобы предотвратить травмы вследствие поражения электрическим током, **никогда** не опускать кабель, прибор и вилку в воду или другие жидкости.



ВНИМАНИЕ!

Прибор не предназначен для прямого опрыскивания водяной струёй! Никогда не применяйте никакую напорную водяную струю для чистки прибора!

6.2 Очистка

- o Всегда после завершения эксплуатации прибора его следует очистить.
- o Выключить двигатель с помощью переключателя функций (повернуть до положения „0“). Шоколад стекает в чашу.
- o Для того чтобы включить подогревание, поворотный регулятор температуры повернуть до упора против часовой стрелки. Отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!) и перед началом очистки подождать пока он остынет.
- o С помощью пластмассового скребка следует удалить возможное излишнее количество шоколада с ярусных насадок каскада.
- o **Ярусные насадки каскада** снять с башни, **башню** отсоединить от чаши, поворачивая против часовой стрелки, после чего отсоединить шнековый механизм подачи от привода двигателя.
Демонтированные элементы вложить на некоторое время в теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, после чего помыть их с помощью щетки и губки, сполоснуть чистой водой и осушить с помощью мягкой салфетки.



УКАЗАНИЕ!

Ярусные насадки каскада можно мыть в посудомоечной машине.

- Оставшийся шоколад перелить из чаши в соответствующую емкость, чтобы его можно было использовать позже или вложить в емкость для отходов/пластиковый пакет с целью удаления вместе с домашними отходами.
- Для того чтобы помыть чашу в нее следует влить теплую воду (или подогреть воду в чаше) и добавить немного мягкого моющего средства. После намачивания и очищения остатков шоколада помыть чашу с помощью губки или щетки. После опорожнения чаши протереть ее мягкой салфеткой. Тщательно сполоснуть чистой водой с целью удаления остатков моющего средства. С помощью мягкой салфетки вытереть чашу насухо.
- Блок двигателя следует протереть мягкой влажной салфеткой.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не погружать блок двигателя в воду и не мыть в посудомоечной машине!

- Для очистки **никогда** не использовать **грубозернистых или шероховатых** чистящих средств, которые могли бы поцарапать прибор.
- Очищенные элементы следует осушить и отполировать с помощью мягкой сухой салфетки.

6.3 Меры предосторожности во время технического ухода

- Периодически проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- При повреждениях и перебоях обратитесь в специализированные магазины или в нашу службу сервиса. Следует обратить внимание на указания касательно обнаружения неисправностей в пункте 7.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**

7. Возможные неисправности

НАРУШЕНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не греет	Вилка не подсоединена к розетке	Подсоединить вилку к розетке электропитания
	Не установлена температура	Установить поворотный регулятор температуры в требуемом положении
	Поврежден регулятор температуры	Связаться с продавцом
	Поврежден термостат.	Связаться с продавцом
Не работает двигатель прибора	Переключатель функции установлен на „0”	Переключатель функции установить на „I”
	Поврежден переключатель функции	Связаться с продавцом
Прибор подключен к источнику электропитания, но не горит красная контрольная лампочка работы	Поврежден провод питания	Проверить провод питания и само электропитание
	Сработал предохранитель электрического питания	Проверить электропитание
Шоколад капает и выплывает неравномерно, не создавая эффекта фонтана	Шоколад слишком густой	Разбавить пищевым маслом
	Слишком низкая установка температуры	Установить температуру выше
	Прибор не выровнен	Выровнять прибор см. пункт 5.3 „Установка и подключение”
Поток шоколада все время прерывается	В шоколад попали куски замачиваемых продуктов	Удалить куски продуктов из шоколада. Обычно они находятся в миске в области всасывающей щели башни
После добавления шоколада/добавок произошло прекращение потока шоколада	Слишком низкая температура шоколада или добавок	Добавлять только теплые добавки и шоколад

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



УКАЗАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120