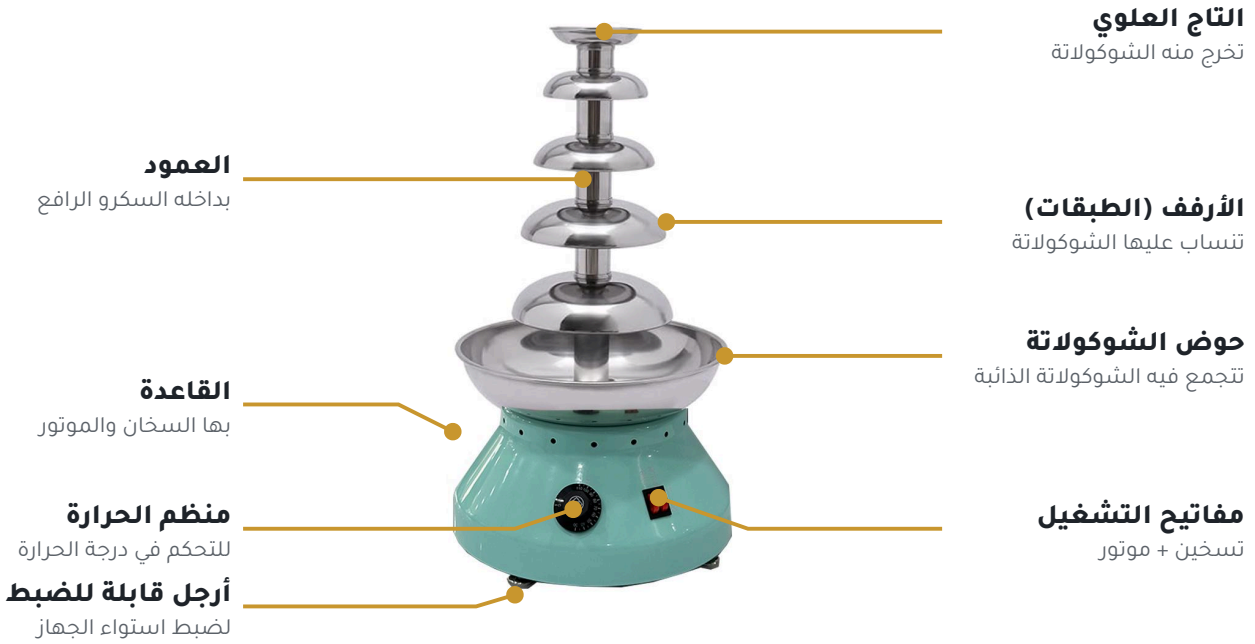


نافورة الشوكولاتة

طريقة التركيب والتشغيل، نصائح الشوكولاتة، التفريغ والتنظيف

مبروك على نافورتك الجديدة من **جولدن آيس**! اتبع هذا الدليل لتحصل على شلال شوكولاتة ناعم ولامع في كل مناسبة، وتحافظ على جهازك لأطول فترة.

01 تعرّف على أجزاء النافورة



متوفرة بثلاثة ألوان: ● فيروزي ● أحمر ● أسود

02 كيف تعمل النافورة؟

القاعدة تسخن الحوض فتبقى الشوكولاتة ذائبة، والموتور يدير **السكر والرافع** داخل العمود، فيرفع الشوكولاتة إلى التاج العلوي، ثم تنساب كالشلال على الأرشف وتعود إلى الحوض من جديد.

03 قبل أول استخدام

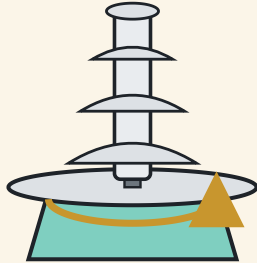
- تأكد أن كهرباء المكان تناسب الجهد المكتوب على ملصق الجهاز.
- ضع النافورة قريباً من المقبس، وتجنب الوصلات الطويلة.

- اغسل العمود والأرشف والتاج والسكر بماء دافئ وصابون، ثم **جففها تمامًا**.
- امسح الحوض بقطعة قماش مبللة ثم جففه.

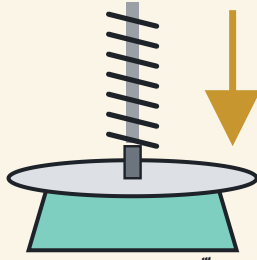
جهاز نافورتك في دقائق

تأكد أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة تمامًا قبل البدء

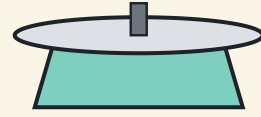
04 خطوات التركيب



③ ركب العمود ولفه
حتى يربط في القاعدة



② ركب السكرو
أدخله في محور الموتور



① القاعدة على سطح مستو
واضبط الأرجل للاستواء

قبل التركيب: تأكد أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة تمامًا. وبعد التركيب شغل الموتور لثوانٍ وتأكد أن السكرو يدور بسلاسة. الاستواء هو سر الشلال المنتظم من جميع الجهات.

05 خطوات التشغيل



شغل الموتور

واستمع بالشلال وأبقِ التسخين يعمل



اسكبها في الحوض

ذائبة تمامًا وببطء حتى المستوى المناسب



أذب الشوكولاتة

خارج النافورة مايكرويف أو حمام مائي



شغل التسخين

سخّن الحوض فارغًا 5-10 دقائق

للحصول على أفضل نتيجة: ضع النافورة بعيدًا عن مكيف الهواء والمراوح والأبواب، لأن الهواء البارد يجعل الشوكولاتة تثقل وتتقطع. وقلّب الشوكولاتة في الحوض كل ساعة تقريبًا.

06 درجة الحرارة المناسبة



القيم تقريبية لمنظم الحرارة. الشوكولاتة البيضاء تحتاج حرارة أقل من الداكنة والحليب، ودرجة حرارة الغرفة تؤثر على الضغط.

سر الشلال الناعم واللامع

نوع الشوكولاتة وقوامها هما أهم عامل لنجاح النافورة

الشوكولاتة الصحيحة

07

ليس هكذا X

حبوب أو قطع صلبة



لا تضعها مباشرة
في الحوض لتذوب
قد تعلق في السكرو

هكذا ✓

شوكولاتة ذائبة



مخصصة للنوافير
قوامها مثل الكريمة السائلة
تُسكب في الحوض وهي سائلة

نصائح لقوام مثالي

08

ممنوع الماء نهائيًا

- نقطة ماء واحدة تجعل الشوكولاتة تتكتل وتثقل، ولا تعود لقوامها.
- تأكد أن الأجزاء والأدوات جافة تمامًا قبل الاستخدام.
- جفف الفواكه جيدًا بعد غسلها قبل التغميس.
- لا تدخل الحليب أو الكريمة أو العصائر للحوض.

الزيت هو مفتاح السيولة

- شوكولاتة النوافير جاهزة القوام، وغالبًا تحتاج زيتًا قليلًا أو لا تحتاج.
- للشوكولاتة العادية أضف زيتًا نباتيًا بدون طعم مثل زيت دوار الشمس أو الكانولا، تقريبًا ملعقة كبيرة لكل 500 جرام.
- أضف الزيت تدريجيًا وقلّب، حتى تنساب الشوكولاتة بنعومة من الملعقة.
- تجنب زيت الزيتون والزبدة، لأنها تغيّر الطعم والقوام.

حلول سريعة

09

الحل	إذا لاحظت
تأكد من استواء الجهاز بضبط الأرجل، وأن الشوكولاتة في الحوض كافية.	الشلل متقطع أو غير منتظم
أضف قليلًا من الزيت وقلّب، وتأكد أن المكان ليس باردًا.	الشوكولاتة ثقيلة وبطيئة
أطفئ الموتور 10 ثوانٍ تقريبًا ثم شغله من جديد ليخرج الهواء من العمود.	فراغات أو فقاعات هواء
أضف شوكولاتة ذائبة للحوض، وتأكد أنه لا توجد قطع طعام عالقة.	الشلل توقف
أطفئ الموتور وأخرجها بملعقة، ثم أعد التشغيل.	سقطت قطعة فاكهة في الحوض

لتغميس مريح: استخدم أسياخًا أو شوك تقديم، وقدم الفواكه والحلويات مجففة. الكمية التقريبية للضيافة 150-200 جرام شوكولاتة للشخص.

التفريغ والتنظيف

نظف النافورة في نفس اليوم، فالشوكولاتة الدافئة أسهل في الإزالة

تفريغ الشوكولاتة

10

1 أطفئ الموتور، وأبقِ التسخين يعمل

لتبقى الشوكولاتة سائلة، واطركها تنزل من الأرفف والعمود إلى الحوض.

2 اغرف الشوكولاتة وهي دافئة

بمغرفة إلى وعاء نظيف، واستخدم ملعقة سيليكون لتنظيف ما تبقى في الحوض.

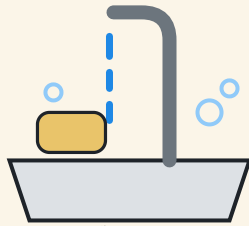
3 أطفئ التسخين وافصل الكهرباء

لا تترك الشوكولاتة تتجمد داخل الجهاز، لأنها قد تُجهد الموتور عند التشغيل القادم.

للمحافظة على الجودة والنظافة، يُفضّل عدم إعادة استخدام الشوكولاتة التي لامست الطعام أثناء التغميس.

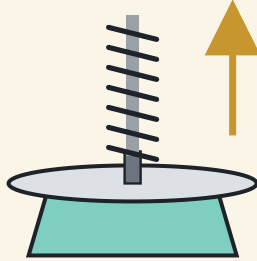
فك الأجزاء وتنظيفها

11



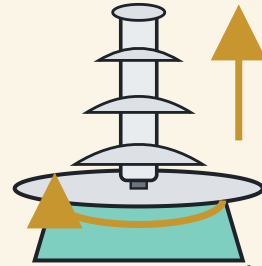
اغسل وجفّف ③

ماء دافئ وصابون



اسحب السكرو ②

لأعلى من محور الموتور



فكّ العمود لفكّه ①

ثم ارفعه لأعلى

● لا تغمّر القاعدة في الماء ولا تضعها تحت

الصنبور، فهي تحتوي على السخان والموتور.

● لا تستخدم ليفة سلك أو منظفات خشنة حتى لا

تخدش الأسطح.

● لا تنظف الجهاز وهو موصول بالكهرباء.

● فكّ العمود باللف من الأسفل، ثم اسحب

السكرو الرافع لأعلى.

● اغسل العمود والأرفف والتاج والسكرو بماء

دافئ وصابون وإسفنج ناعمة، وانتبه لحلزونات

السكرو.

● امسح الحوض والقاعدة بقطعة قماش مبللة

ثم جففها.

● جفف جميع الأجزاء تمامًا قبل التخزين أو

التركيب القادم.

للسلامة

!

● لا تحرّك النافورة أثناء التشغيل، وأبعدنها عن متناول الأطفال دون إشراف.

● تأكد أن كهرباء المكان تناسب الجهد المكتوب على ملصق الجهاز.

● لا تفكّ القاعدة أو تحاول إصلاحها بنفسك، وتواصل معنا لأي صيانة حفاظًا على الضمان.