

HANDLEIDING – CHOCOLADE FONTEIN

Algemeen:

De chocoldefontein is verpakt in een transportkist (afm. 33x33x33 cm).

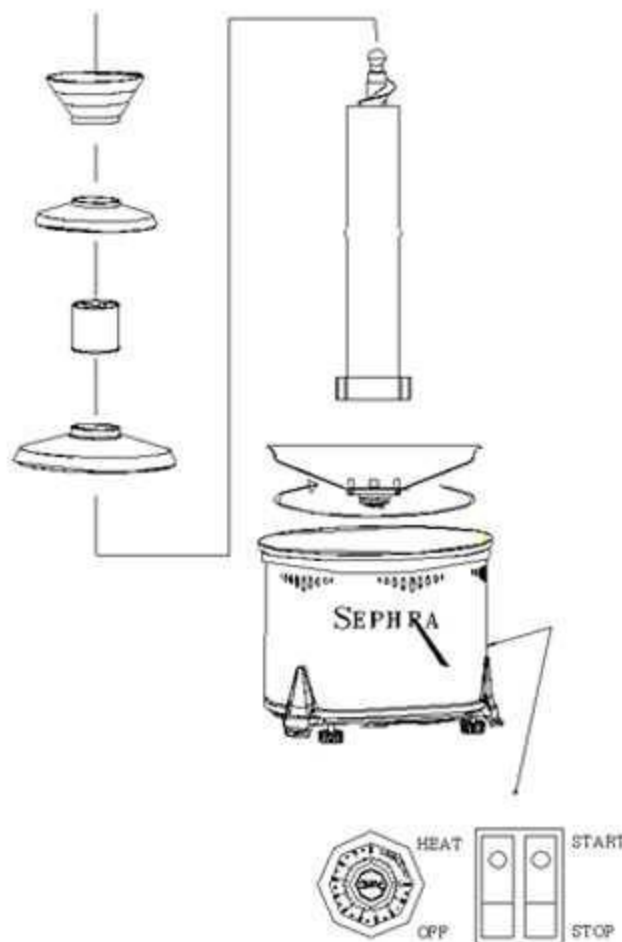
Chocoldefontein is geschikt voor 10-40 personen.

Inhoud: min. 1,8 kg, max. 2,5 kg chocolade. Voor de chocoldefontein mag enkel fonteinchocolade of smeltchocolade gebruikt worden!

De fontein moet steeds uit de wind staan.

Gebruikshandleiding:

De chocoldefontein bestaat uit de machine en 6 onderdelen (zie tekening).



HANDLEIDING – CHOCOLADE FONTEIN

- Zet de fontein op een stevige en vlakke ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de eerste schakelaar in de 'heat' stand. Verwarm het bassin van de fontein 15 minuten voor in de hoogste stand, zonder chocolade. Zorg er ook voor dat de overige onderdelen van de fontein op kamertemperatuur zijn. Anders bijvoorbeeld een föhn gebruiken om de koper en ringen te verwarmen.
- Smelt in een magnetron ongeveer 1,5 kilo chocolade. Dit kan op de hoogste stand (900W) gedurende ongeveer 2,5 minuut voor witte chocolade, 3 minuten voor melk chocolade en ongeveer 4 minuten voor puur. Roer de chocolade daarna om en verwarm eventueel nog een halve minuut. Wanneer de chocolade vloeibaar is, giet u deze over in het voorverwarmde bassin. Zorg dat de fontein nooit voor meer dan $\frac{3}{4}$ is gevuld. Zet de hoogste stand van de temperatuur terug naar de juiste stand voor de soort chocolade; witte chocolade stand 6, melk chocolade stand 6 en chocolade puur stand 7 of 8.
- Zet nu de tweede schakelaar in de 'start' stand om de motor in werking te stellen. De chocolade zal via de schroef omhoog worden getransporteerd en aan de buitenzijde naar beneden stromen. De fontein is klaar voor gebruik.

Probleemoplossing:

- Wanneer de fontein niet mooi stroomt, kunt u tijdelijk een hogere temperatuur kiezen. U kunt ook de fontein even stop zetten, zodat de chocolade terugloopt in het bassin, even doorroeren en daarna de fontein weer op 'start' zetten. Op deze laatste manier kan ook vooraf gesmolten chocolade worden bijgevoerd.
- Bij gaten in de stroming controleren of de fontein waterpas staat of te weinig chocolade heeft.
- Bij te dikke chocolade, als u geen fonteinchocolade gebruikt, kunt u het beste een beetje plantaardige olie of cacaoboter toevoegen.

Reinigen na gebruik:

De chocoladefontein dient gereinigd te worden na gebruik.

De verschillende onderdelen kunnen uit elkaar gehaald worden zoals te zien is op de voorgaande tekening.

Technische gegevens:

- Afmeting: H: 48 cm; B: 28 cm
- Spanning: 220V
- Vermogen: 230W

