

Gebruikshandleiding chocoladefontein

Ingebruikname toestel

1. Laat de fontein +/- 10 min opwarmen vooraleer ze met chocolade te vullen
2. Fontein altijd instellen op 40°C
3. Test de fontein eerst vooraleer ze te vullen met chocolade, indien de motor niet meteen start met draaien, terug afleggen en nog even laten warmen.
4. Smelt vooraf de chocolade in een warmtekast, au bain marie of in de microgolf
5. Zéér belangrijk: de chocolade mag nooit rechtstreeks in contact komen met water
6. Bij het smelten in de microgolf: 10 min aan 300W of per 30 sec maximum vermogen.
7. Smelten in een warmtekast: t° instellen op 60°C, 1 dag voordien in de kast steken.
8. Om een mooie afloop van de chocolade te hebben is het zeer belangrijk dat de fontein waterpas staat. Dit kan bij geregeld worden door de pootjes te verdraaien.
9. Indien na enkele minuten de fontein minder mooi loopt, de fontein 5 seconden afleggen en terug opstarten, dit gebeurt soms als er lucht in de schroef zit.

Chocolade

- Gebruik enkel fonteinchocolade of een mengeling van 4kg chocolade + 1l zonnebloemolie.
- De fontein kan gebruikt worden voor melk, witte en donkere chocolade.
- Bij vochtig weer is het mogelijk dat de chocolade dikker wordt en niet meer mooi gaat lopen, voeg dan een weinig extra zonnebloemolie toe.

Reinigen van het toestel

- Leg de machine af
- Plaats een emmer onder het kraantje en draai dit open.
- Hou de emmer schuin tegen het kraantje en leg de machine terug aan, de chocolade wordt met hoge druk uit het toestel gestuwd in de emmer.
- Alle stukken demonteren en met warm water en detergent reinigen en goed naspoelen
- Opgepast bij het reinigen van het motorblok dat er geen waterspatten in de motor terecht komen



