

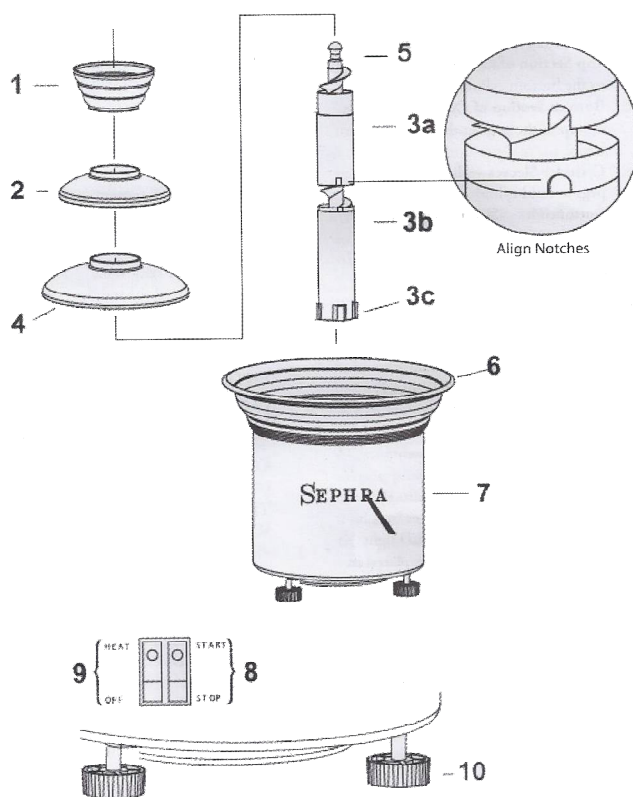


Handleiding chocoldefontein

De fontein bestaat uit meerdere breekbare delen dus geen geweld gebruiken bij het in en uit elkaar halen.

Lees eerst deze gebruiksaanwijzing helemaal door en u zal geen schade maken aan het apparaat. Mocht u toch schade maken door verkeerd gebruik...slopen is kopen.

De chocoldefontein heeft 6 losse onderdelen



Het in elkaar zetten:

Zet de schroef in het midden van de schotel (hij valt in de gleufjes).

De schroef heeft speling, hij staat dus vrij losjes en een beetje scheef...dit komt goed als de buitenmantel er overheen zit.

Schuif de 2 delen van de buitenmantel (pijp) in elkaar en een beetje draaien (hij valt in een lipje).

Schuif de pijp rustig over de schroef.

De onderkant van de pijp heeft 3 gaatjes en deze vallen over de 3 penntjes in de schotel.

Laat de grootste ring over de pijp naar beneden vallen(hij blijft zelf steken).

Doe dit ook met de kleinste ring.

Let op!!!...de bolle kanten moeten aan de bovenkant zitten...anders vorm je een kommetje...en dat is niet goed.

De bovenste ring kan er maar op 1 manier op...hij valt in de gleufjes...dit is dan wel een kommetje.

De fontein heeft 2 schakelaars.. 1 voor het warmen en 1 voor het rond draaien.

Gebruiksaanwijzing:

- Zet de fontein op een stevige en vlakke ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar in de 'heat' stand. Verwarm het bassin van de fontein 15 minuten voor, zonder chocolade. Zorg er ook voor dat de overige onderdelen van de fontein op kamertemperatuur zijn.

U kunt de chocolade niet in de schotel van de fontein smelten gebruik daarom de magnetron of een pannetje.

- Giet de gesmolten chocolade in de schotel en zorg dat deze nooit voor meer dan $\frac{3}{4}$ is gevuld.
- Zet nu de tweede schakelaar in de 'start' stand om de ronddraaimotor in werking te stellen. De chocolade zal via de schroef omhoog worden getransporteerd en aan de buitenzijde naar beneden stromen. De fontein is gereed voor gebruik.

Z.O.Z.



Probleemoplossing:

- Het komt wel eens voor dat de chocolade niet omhoog komt door een luchtbel...even 20 seconden de ronddraaimotor uitzetten, even doorroeren en daarna weer aanzetten. Op deze laatste manier kan ook nieuwe vooraf gesmolten chocolade worden bijgevuld.
- Bij gaten in de stroming controleren of de fontein waterpas staat of te weinig chocolade heeft.
- Bij te dikke chocolade kunt u het beste een beetje plantaardige olie of cacaoboter toe voegen.

Schoonmaken:

U **moet** de fontein direct na gebruik uit elkaar halen, zodat de chocolade niet kan uitharden. Alle losse onderdelen vervolgens met behoorlijk warm water en afwasmiddel schoonmaken.

Als de chocolade toch per ongeluk uitgehard is,**nooit de ronddraaimotor aanzetten**.



Chocoladefontein 40 cm hg