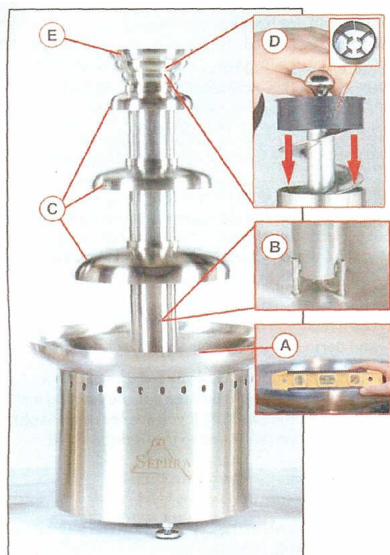


Gebruiksaanwijzing Chocoldefontein.

Lees voor gebruik de onderstaande aanwijzingen. Het werken met een chocoldefontein vraagt wat oefening en ervaring, want uw chocolade dient perfect op temperatuur en van een goede samenstelling te zijn.



Montage instructies:

Stap 1: Haal het onderstel, het bassin, de koker en de ringen uit de verpakking.

Stap 2: Zet de fontein op een stevige, vlakke ondergrond. Draai het bassin vast op het onderstel en zet het onderstel waterpas (A).

Stap 3: Steek de randaarde stekker in een geaard stopcontact 230 Volt, welke aan de nationaal en plaatselijk geldende voorschriften dient te voldoen. **Let op:** Het verbruik is maximaal 520 Watt, sluit de fontein dus aan op een electra groep waarvan U zeker weet dat deze groep dit vermogen kan leveren.).

Stap 4: BELANGRIJK! Draai de temperatuursknop tot de hoogste stand en zet de bedieningsknop op "Preheat" (verwarmen) om de fontein op te warmen. De fontein heeft ongeveer 15 minuten nodig om voldoende warm te worden.

De onderdelen van de fontein moeten op kamertemperatuur zijn. Als de onderdelen nog koud zijn, verwarm ze dan eerst. Zorg dat de onderdelen niet nat zijn!

Stap 5: Plaats de koker op de vier tanden in het midden van het bassin. (B)

Stap 6: Plaats de ringen op de sleuven van de koker en begin met de grootste ring. Eindig als laatste met de kroon. (C)

Stap 7: Plaats de spiraal in de koker en draai deze met de hand vast in de motor. (D)

Stap 8: Als de fontein is gemonteerd kunt u deze vullen met de chocoladebolletjes per zak van 2,5 kilo. **Draai de temperatuur naar de juiste stand voor de te gebruiken chocolade!**

Roer af en toe om. Laat de chocolade goed vloeibaar zijn (zoals vla) voordat de 2e zak wordt toegevoegd. Na 2 zakken is de fontein voldoende vol om te draaien. Als alle chocolade goed is gesmolten, laat dan de fontein draaien.

Vul de fontein niet met te veel chocolade, de fontein kan niet meer dan 5 kilo (2 zakken) verdragen. Maatstaf hierbij is dat het bassin niet voor meer dan ¾ gevuld mag zijn met chocolade als de fontein niet draait.

Stap 9: Als de chocolade verwarmd is kun je de bedieningsknop op "on" zetten en kijken hoe de chocolade over de ringen vloeit.

WAARSCHUWING!!! Bedek nooit de gaten van de basis, de fontein kan dan oververhit raken.

EXTRA INFORMATIE / TIPS VOOR DE START:

TIP 1: Kijk eerst waar de fontein moet komen te staan:

- altijd op een stevige tafel met 4 poten op de hoeken (dus geen sta-tafel of terrastafeltje)
- niet in de tocht of bij een deur die telkens open gaat (Onze voorkeur gaat uit om de fontein niet buiten te gebruiken i.v.m. hygiëne, wind en eventueel temperatuur)
- met een minimale plafondhoogte van ca. 2,20 m.

TIP 2: Doe pas na het waterpas zetten van de fontein de chocolade in de fontein. **Zet de temperatuur naar beneden!!!** Anders verbrandt de chocolade in het bassin! Hanteer de volgende temperaturen:

witte chocolade: 150-165°C (stand 4-5), melkchocolade: 160-175°C (stand 6), pure chocolade: 170-185°C (stand 6-7)

TIP 3: De chocolade kan ook au bain Marie of in de magnetron worden gesmolten. Indien ervoor gekozen wordt om de chocolade in de magnetron te smelten kunt u dit het beste doen door 2 of 2,5 kilo per keer in een plastic schaal te doen en deze op de hoogste temperatuur in de magnetron te smelten. Hanteer de volgende tijden:

- Wit: 3 minuten, even doorroeren en dan nog ongeveer 30 seconden
- Melk: 4 minuten, even doorroeren en dan nog ongeveer 30 tot 45 seconden
- Puur: 5 minuten, even doorroeren en dan nog ongeveer 30 seconden

Probleemgevallen:

* De fontein maakt kloppende geluiden:

De fontein maakt normaal gesproken ± 60 seconden een kloppend geluid als de chocolade vanuit de spiraal langs de koker begint te stromen. Als het kloppen blijft voortduren kunnen de volgende problemen zich voordoen:

- De chocolade kan te dik zijn. Ga na of de chocolade geheel is gesmolten en of deze goed warm is. Gebruik altijd chocolade die speciaal bestemd is voor chocolade fonteinen. Als de chocolade niet van "Callebaut – chocolat for fountains 3-drups chocolade" is kunt u er het beste een beetje plantaardige olie (of cacaoboter) aan toe voegen.
- De fonteinkoker en toebehoren kunnen nog te koud zijn voor de chocolade. De chocolade kan dan hard worden en dan komt de koker omhoog. Als dit probleem zich voordoet, zet dan de fontein uit en laat de "Preheat" knop langer aan staan. Je kunt ook een heet apparaat (bv een föhn) gebruiken om de kokers en de ringen te verwarmen.

* De fontein wordt niet warm:

- Ga na of de stekker in de stopcontact zit, of de fontein aanstaat en of de temperatuurknop op de juiste stand staat.

* De fontein gaat niet aan:

- Ga na of de stekker in het stopcontact zit en of de bedieningsknop op "On" staat.

* Er ontstaan gaten in de chocoladestroming:

- Controleer of de fontein waterpas staat. - Er kan te weinig chocolade in de fontein zitten. Smelt meer chocolade en voeg deze toe in het bassin. - Let op tocht. Bijv. deur, ventilator of airconditioning. - U kunt ook proberen om de fontein even uit te zetten, de chocolade terug het bassin in te laten lopen en daarna de fontein weer aan te zetten.

OPRUIZEN / SCHOONMAAK – INSTRUCTIES: Het apparaat dient **schoon** en **droog** in de flightcase retour gegeven te worden.

Stap 1: Zet de bedieningsknop van de fontein op "off".

Stap 2: Gebruik een rubberen spatel om de chocolade uit de kroon en van de ringen de scheppen.

Stap 3: Verwijder de ringen.

Stap 4: Verwijder de spiraal uit de koker. Voorzichtig de onderdelen kunnen heet en glibberig zijn!!!! Verwijder de koker.

Stap 5: Verwijder de overgebleven chocolade uit het bassin en haal deze uit de kom.

Stap 6: U kunt het beste heet water met afwasmiddel gebruiken om de onderdelen (koker, ringen, kroon en spiraal) schoon te maken.

Waarschuwing!!! Dompel NOOIT het onderstel in water en zorg ervoor dat het motorblok NOOIT in aanraking komt met water.

Stap 7: Als de onderdelen schoon zijn gemaakt, plaats deze dan terug in de doos.

