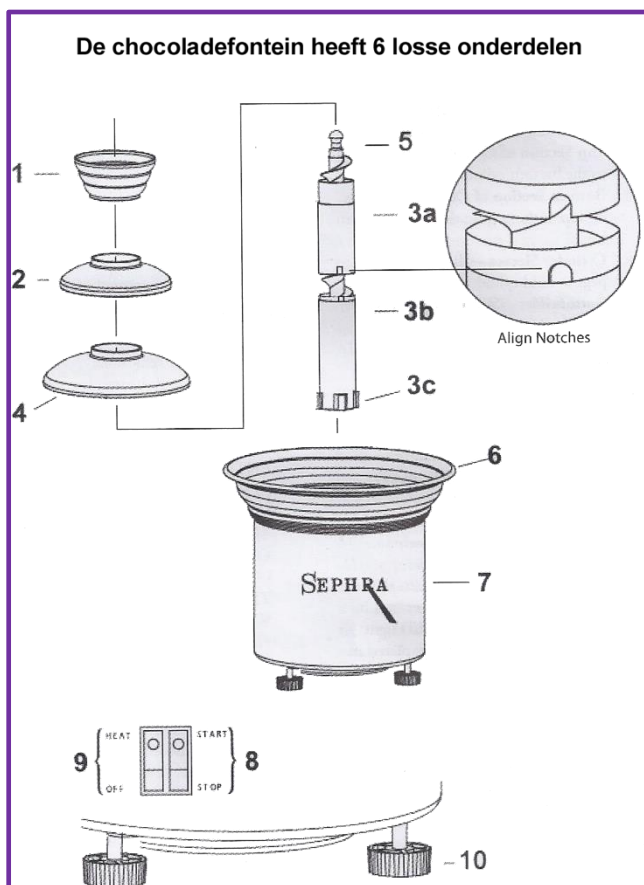


Handleiding chocoldefontein

De fontein bestaat uit meerdere delen die kwetsbaar zijn. Wees voorzichtig bij het in- en uit elkaar zetten en lees vooraf alle info goed zodat u optimaal gebruik kunt maken van de chocoldefontein. Op de achterzijde van deze handleiding vindt u instructies voor het uitzetten en schoonmaken van het apparaat. *VEEL PLEZIER ERMEE!*



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 pennetjes 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 voor de chocolade straks.

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

De fontein heeft 2 schakelaars: 1 voor het warmen en 1 voor het ronddraaien.

Gebruiksaanwijzing:

1. Zet de fontein op een stevige en vlakke ondergrond.
2. 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.

Let op! U kunt de chocolade niet in de schotel van de fontein smelten.

Gebruik daarom vooraf de magnetron of een pannetje "au bain-marie".

3. Giet de gesmolten chocolade in de schotel en zorg dat deze nooit voor meer dan $\frac{3}{4}$ is gevuld.
4. 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 omhoogkomt 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:

1. **Direct na gebruik meteen uit elkaar halen, zodat de chocolade niet kan uitharden.**
2. Alle losse onderdelen vervolgens met warm water en afwasmiddel schoonmaken.
3. Als de chocolade toch per ongeluk uitgehard is: **nooit de ronddraaimotor aanzetten.**

Belangrijk: Mocht er schade aan het apparaat zijn ontstaan, dan is De Verhuurcentrale BV helaas genoodzaakt de volledige kosten bij u in rekening te brengen. Zie hiervoor onze huurvoorwaarden op de website.