

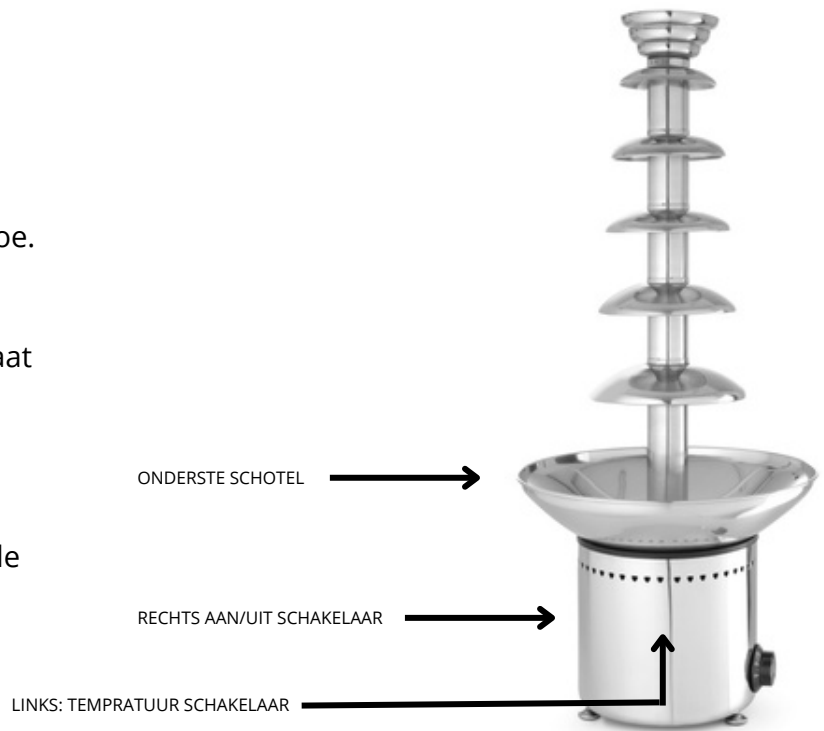
CHOCOLADE FONTEIN 6-LAAGS

Verwarm 8000 gram chocolade in een pan tot deze vloeibaar is.
Voeg eventueel wat zonnebloemolie toe.

Zet de temperatuurschakelaar om en laat de chocoladefontein 3-5 minuten voorverwarmen op 80°C.

Zet de aan/uit schakelaar om en giet de chocolade in de onderste schotel.

Klaar voor gebruik! Maak zo nodig chocolade bij. Voer dan stap 1 opnieuw uit.



Opmerkingen

Luchtballen in de fonteinpijp kunnen de chocoladestroom verstoren. In dat geval is het noodzakelijk de motor

uit te schakelen en te wachten tot alle luchtballen uit de fonteinpijp verdwenen zijn (dit kan enkele minuten

duren). Het is normaal dat lucht ook aan de onderzijde van de fonteinpijp ontsnapt tijdens deze procedure.

Schakel de motor weer in wanneer de fonteinpijp geen luchtballen meer bevat.

Verwijder de chocolade direct na gebruik uit de fontein. Laat de chocolade niet stollen in het apparaat. Giet

de chocolade niet af in de afvoer of het toilet, de chocolade zal gaan stollen en de leiding verstopen.

Let op! De chocoladefontein is beveiligd met een glaszekering. Wanneer het apparaat niet werkt, kijkt u eerst even of de zekering nog heel is. Deze gaat bij ons gecontroleerd de deur uit.

Let op! De chocoladefontein is beveiligd met een glaszekering. Wanneer het apparaat niet werkt, kijkt u eerst even of de zekering nog heel is. Deze gaat bij ons gecontroleerd de deur uit.

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Het apparaat dient na gebruik schoon retour te komen.