

Gebruiksaanwijzing Chocolade fontein



Algemeen:

Dit apparaat is bedoeld voor buffet en huishoudelijk gebruik. Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor het rechtstreeks verwarmen van verschillende soorten chocolade.

Technische gegevens:

Maximale hoeveelheid chocolade: 1,5kg

Spanning: 230V

Vermogen: 170Watt

Onderdelen:

- 1 basiseenheid
- 1 fonteinbuis
- 1 buishouder
- 1 boor

Gebruiksaanwijzing:

Schakelaar positie: links is voor de motor, rechts is voor de verwarming.

Schakel het verwarmingselement in om de chocoldefontein ongeveer 3 minuten voor te verwarmen.

Bereid 1500 gram chocolade als volgt:

- Plaats de chocolade in een hittebestendige kom.

- Plaats de kom in een pan warm water (60°C).

Let op! Laat het water niet aan de kook raken.

- Roer de chocolade tot deze compleet gesmolten is.

Voeg geen water toe, ook niet per ongeluk.

- De chocolade moet vloeibaar zijn (als yoghurt).

Voeg desnoods een beetje smaakloze plantaardige (zonnebloem) olie toe om dit te bereiken.

Schakel de motor in en giet de chocolade in de onderste schotel.

De brengt de chocolade omhoog. Klaar voor gebruik.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
De chocolade druppelt en vloeit niet gelijkmatig door de fonteinpijp.	De chocolade is te dik. Voeg een beetje plantaardige olie toe aan de chocolade. Voeg nooit water toe!
	De fontein staat niet waterpas. Gebruik de verstelbare potjes om de fontein waterpas te zetten.
	Onvoldoende chocolade. Voeg chocolade toe.
	De chocoladestroom wordt belemmerd door stukjes voedsel. Schakel de fontein uit en verwijder de voedselresten.
De chocoladestroom wordt onderbroken.	Er is mogelijk een blokkade in de chocoladestroom veroorzaakt door stukjes fruit. Schakel de fontein uit en verwijder de blokkade.
	Controleer dat de motor ingeschakeld is en werkt.
	Controleer of er voldoende chocolade aanwezig is, voeg indien nodig chocolade toe.
De chocoladestroom is traag en bereikt de bovenzijde van de pijp niet.	Er bevinden zich luchtbellens in de pijp, waardoor de chocolade niet constant kan stromen. Schakel de fontein uit en wacht een paar minuten tot alle chocolade teruggestroomd is in het reservoir. Luchtbellens zullen zichtbaar ontsnappen aan de onderzijde van de pijp.
	Controleer of er voldoende chocolade aanwezig is, voeg indien nodig chocolade toe.
De chocolade is te dik (te hoge viscositeit).	Controleer de temperatuur en consistentie van de chocolade. Indien nodig de temperatuur verhogen en/of plantaardige olie toevoegen.
	Controleer dat het warmte-element is ingeschakeld en werkt.
	Let op: een lage omgevingstemperatuur kan de chocolade snel koelen en zodoende de viscositeit verhogen; de chocolade vloeit dan niet meer gelijkmatig.