



PARTYVERHUUR

DE MEERPAAL

Gebruiksaanwijzing Chocolate fontein

Zet de fontein op een stevige en rechte ondergrond.

Bouw het apparaat helemaal op en controleer of alles goed draait

Kijk of de ventilatiegaten niet zijn bedekt.

Bijgevoegd:

1 plastic stabilisator € 35.00

1 gebruiksaanwijzing € 1.00

1 spatel € 3.50

Smelt de chocolade in de fontein basis of in de magnetron.

Verwarm het in de magnetron op een lage stand om verbranding tegen te gaan.

Chocolade smelten in de fontein neemt 45-60 minuten in beslag

Roer de chocolade elke 2-3 minuten met een spatel

Chocolade	Temperatuur stand	Waarschijnlijk smeltingstijd	Temperatuur na smelten
Donkere chocolade	stand: 8	45 min	Stand 6
Melk chocolade	stand: 7	60 min	Stand 6
Witte chocolade	stand: 7	60 min	Stand 5

Witte chocolade mag niet hoger dan stand 7 want dan wordt het dik en klonterig en vloeit het niet meer.

Wanneer de chocolade is gesmolten, plaats dan de spiraal met de zwarte plastic stabilisator in de cilinder en draai het voorzichtig rechtsom zodat het vast zit aan de bodem.

Plaats de topkroon bovenop en druk op de knop start.

De spil gaat nu draaien en brengt de chocolade naar boven

In het begin kan je wat kloppend geluid horen maar dit is gaat snel over als de spiraal geheel is bedekt met chocolade.

5 Kg is nodig voor 100 personen. Toevoegen van chocolade kan door deze gesmolten in de basis te gieten. Roer regelmatig. Breng geen ongesmolten chocolade in de cilinder. Chocolade kan hard worden en dan schade veroorzaken. Dus wacht ook niet te lang met schoonmaken of haal de losse onderdelen alvast eraf en de spiraal uit de cilinder.

Voeg niet meer chocolade toe dan de maximum hoeveelheid. Anders overstroomt hij wanneer u de machine stop zet.

Het schoonmaken van de fontein.

Haal de losse onderdelen van elkaar en maak het schoon met warm water en een zachte doek.

Gebruik geen schuurspoons

Tip:

Voeg geen water toe aan de chocolade maar gebruik producten op oliebasis

Laat gasten nooit tweemaal dippen terwijl er tussendoor al van is gegeten.

Wanneer er stukken voedsel in de chocolade valt is het aan te raden deze te verwijderen voordat ze in de cilinder met spiraal komen. Veel Succes