

## Chocolade Fontein

In ons verhuurpakket hebben we fonteinen van het merk Sephra.

Sephra fonteinen zijn betrouwbaar en eenvoudig bedienbaar.

Voor een goed resultaat zijn ook goede chocolade en de juiste temperatuurinstellingen van belang. Wij leveren fonteinchocolade uit voorraad (wit, melk en puur).

De chocoldefontein is geschikt tot 50 personen in 1,5 uur.

### **Gebruiksaanwijzing:**

- Zet de fontein op een stevige en vlakke ondergrond.
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de eerste schakelaar in de 'heat' stand.
- Verwarm het bassin van de fontein 15 minuten voor in de hoogste stand, zonder chocolade. Zorg er ook voor dat de overige onderdelen van de fontein op kamertemperatuur zijn. Gebruik anders bijvoorbeeld een föhn gebruiken om de koker en ringen te verwarmen.

Als u direct de machine wilt gebruiken kunt u het onderstaande doen:

- Smelt in een magnetron ongeveer 1,5 kilo chocolade. Dit kan op de hoogste stand (900W) gedurende ongeveer 2,5 minuut voor witte chocolade, 3 minuten voor melk chocolade en ongeveer 4 minuten voor puur. Roer de chocolade daarna om en verwarm eventueel nog een halve minuut.
- Wanneer de chocolade vloeibaar is, giet u deze over in het voorverwarmde bassin. Zorg dat de fontein nooit voor meer dan  $\frac{3}{4}$  is gevuld.
- Zet de hoogste stand van de temperatuur terug naar de juiste stand voor de soort chocolade; witte chocolade stand 6, melk chocolade stand 6 en chocolade puur stand 7 of 8.
- Zet nu de tweede schakelaar in de 'start' stand om de motor 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.

## Probleemoplossing:

- Wanneer de fontein niet mooi stroomt, kunt u tijdelijk een hogere temperatuur kiezen. U kunt ook de fontein even stop zetten, zodat de chocolade terugloopt in het bassin, even doorroeren en daarna de fontein weer op 'start' zetten. Op deze laatste manier kan ook 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, wanneer u niet onze fonteinchocolade gebruikt, kunt u het beste een beetje plantaardige olie of cacaoboter toe voegen.

## Schoonmaken:

Haal de fontein direct na gebruik uit elkaar, zodat de chocolade niet kan uitharden. Alle losse onderdelen kunnen vervolgens in de vaatwasmachine worden gereinigd of met heet water met afwasmiddel.

## Technische gegevens:

- hoogte 48cm (incl. motor),
- breedte 26cm,
- 2 niveaus tot 50 personen in 1,5 uur
- minimum chocolade 1,8kg
- maximum chocolade 2,5kg
- spanning: 230V
- vermogen: 230W

Chocolade	Warmte Instelling	Wachttijd in minuten
Puur	7-8	45
Melk	6-7	60
Wit	6-7	60

**OPLETTEN!!! DE WARMTE INSTELLING MAG NOOIT HOGER ZIJN DAN & WANNEER U WITTE CHOCOLADE SMELT.**