



CHOCOLADE FONTAIN

CHOCOLATE FOUNTAIN



30.038

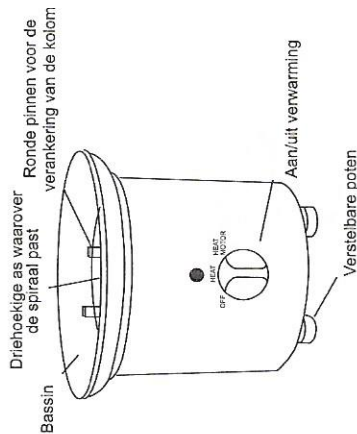


30.039

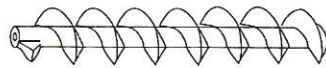
Gebruiksaanwijzing - Instructions for use
Bedienungsanleitung - Mode d'emploi

Bedankt voor de aanschaf van onze chocolade fontein. Deze handleiding is er voor om u te helpen te genieten van een geheel nieuwe ervaring en u te inspireren met allerlei ideeën voor overheerlijke zaken die u in de chocoladestroom kunt dopen. Daarnaast laten we u zien hoe gemakkelijk het is om uw chocoladefontein te onderhouden. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze zorgvuldig. Geef, als u de fontein uitleent, ook deze gebruiksaanwijzing mee. Om te beginnen zijn hieronder de onderdelen te zien die u in de doos zult aantreffen.

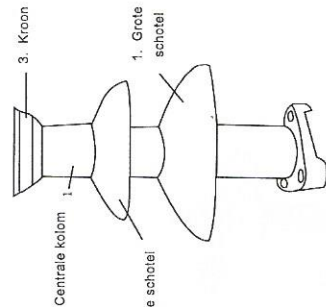
Basis met verwarming en motor



Spiraal



Kolom



Opbouw van de fontein

Nadat u de fontein voor de eerste keer hebt uitgepakt, is het noodzakelijk om alle onderdelen te reinigen met warm water en daarna goed te laten drogen.

Plaats de spiraal op het driehoekige asje. Let er op dat deze goed vast zit.



Belangrijk – Een veilig gebruik van de fontein

Wanneer u gebruik maakt van de fontein, neem dan altijd onderstaande regels in acht:

- * Lees eerst aandachtig deze gebruiksaanwijzing.
- * De fontein moet altijd waterpas staan om goed te functioneren.
- * Houd vingers en andere voorwerpen uit het bassin wanneer de fontein draait.
- * Raak de spiraal niet aan wanneer deze draait.
- * Controleer regelmatig of er geen stukjes fruit e.d. in het bassin zijn gevallen waardoor de chocoladestroom geblokkeerd wordt.
- * Gebruik geen kracht wanneer u fruit in de fontein doopt.
- * Laat de fontein niet aan wanneer u er geen toezicht op kunt houden.
- * Laat kinderen de fontein niet gebruiken zonder toezicht van een volwassene.
- * Zet de fontein uit voordat u onderdelen los haalt van de fontein of afval uit de fontein wilt verwijderen.
- * Let erop dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- * De fontein is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- * Gebruik de fontein niet voor andere doeleinden dan staat vermeld in deze gebruiksaanwijzing.
- * Zet de fontein uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal dan de onderdelen van de fontein om schoon te maken.
- * Plaats de basis niet in water of vaatwasser.
- * Om het risico van struikelen te beperken heeft de fontein een kort snoer. Een verlengsnoer kan altijd gebruikt worden.
- * Het wordt niet aangeraden om andere accessoires te gebruiken dan bijgeleverd bij dit apparaat.
- * Dompel de snoer, stekker of onderdelen van de motor niet onder in water om elektrische schokken te voorkomen.
- * Verplaats de fontein alleen met uitgeschakelde motor.
- * Gebruik een verlengsnoer die voor eenzelfde voltage geschikt is als voor het snoer van de fontein. Gebruik een verlengsnoer met zorg.
- * Gebruik de fontein niet indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd is.
- * Laat schade alleen door gekwalificeerd vakpersoneel herstellen. Probeer nooit zelf reparaties uit te voeren.

Ingebruikname van de fontein

Zet de fontein op een vlakke en stevige ondergrond en zorg voor een stopcontact in de buurt. Om de fontein goed te laten werken is het noodzakelijk dat deze waterpas staat. U kunt dit instellen door aan de pootjes te draaien. Streek de stekker in het stopcontact. Test de motor eerst nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken. Controleer of de spiraal ronddraait en of het verhittingssysteem werkt. Zet daarna de motor weer uit. Zet met de draaiknop de verwarming aan. Laat de fontein in 10 minuten rustig voorverwarmen.

LET OP: Laat de fontein aan voor maximaal 4 uur!

Chocolade voorbereiden

De chocolade dient gesmolten en op de juiste temperatuur te zijn voordat u dit in het bassin giet. De snelste en handigste manier is het gebruik van een magnetron, maar u kunt de chocolade ook Au Bain Marie smelten. Voor het beste effect heeft u minimaal 800 gr. chocolade nodig. Om te beginnen is 900 gr. genoeg. Dit is voldoende voor 6 personen.

Magnetron

Doe de chocolade in een schaal en in de magnetron. Verwarm dit gedurende 1 minuut op gemiddeld vermogen (750W). Roer de chocolade daarna rustig door. Herhaal de verwarming en roer weer door. De chocolade moet geheel gesmolten zijn. Roeren is belangrijker dan vaak verwarmen. Chocolade verbrandt erg snel. Uiteindelijk moet de chocolade de vloeibaarheid van yoghurt hebben. Daarom dient u er smaakloze vegetarische olie (bijv. zonnebloemolie) aan toe te voegen. De hoeveelheid hangt af van het type chocolade. Een kopje per kilo chocolade is meestal voldoende.

Au Bain Marie

Doe de chocolade in een warmtebestendige schaal. Hang deze in een pan met warm water. Roer de chocolade totdat deze helemaal gesmolten is. Laat de chocolade niet verbranden. Het water mag niet warmer dan 60°C zijn. Voeg eventueel wat olie toe.

Let erop dat er geen water in de chocolade komt, want dit zal een proces in werking zetten waardoor de chocolade stroperig wordt.

Chocolade in de fontein doen.

Zet de schakelaar op ON. Zorg dat alle producten om mee te dippen klaar staan en giet de chocolade in het bassin. De spiraal zal de chocolade naar boven brengen en de chocoladestroom over de schotels op gang brengen. U kunt beginnen!

Enkele tips.

Een chocoladefontein is eigenlijk de beste gast voor op uw feestjes. Chocolade is natuurlijk de beste dipsaus, maar u kunt uw fontein ook vullen met andere warme sauzen zoals BBQ-saus of pindasaus.

Dippen met chocolade

Probeer eens:

- * Marshmallows, Turks fruit en toffee
- * Hele vruchten zoals aardbeien en kersen
- * Gesneden fruit zoals kiwi, mango, ananas, meloen, watermeloen, peer etc.
- * Koekjes zoals lange vingers en bitterkoekjes
- * Soesjes, al of niet gevuld met slagroom.



Zorg dat het fruit wel koel is, maar niet te nat. Vocht maakt chocolade op den duur stroperig.

Dippen met andere sauzen

U kunt u fontein ook gebruiken met licht verwarmde sauzen zoals vruchtencouillis, barbecue- of chilsaus. Pindasaus kan ook, als deze niet te dik is. En wat te denken van zoetzure saus met Dim Sum? U mag zelf experimenteren!

Bedenk dat de fontein altijd warm wordt, maar de temperatuur begrensd is tot ongeveer 45°C.

Maak de fontein wel heel goed schoon. Zeker na gebruik met bederfelijk waar zoals vlees, vis en melkproducten.

Gebruik van verschillende merken chocolade

Vrijwel elke smaak chocolade kan in de fontein gebruikt worden. Maar elke smaak is ook in verschillende types verkrijgbaar en veelal niet geschikt. De chocolade moet veel cacaoïet bevatten om vloeibaar te worden. Dit is een dure grondstof en daarom gebruiken fabrikanten ook andere toevoegingen. In het algemeen moet er naast cacaoïet nog wat olie worden toegevoegd. Zonnebloemolie is prima.

Let erop dat er geen koude vloeibare producten zoals water, likeuren in de chocolade komt, want dit zal een proces in werking zetten waardoor de chocolade stroperig wordt.



Schoonmaak en onderhoud van uw fontein.

Uw fontein is ontworpen voor eenvoudig gebruik, maar ook voor eenvoudige schoonmaak. Om lang plezier te hebben van uw fontein, volg de schoonmaak-instructies goed op na ieder gebruik van de fontein. Gebruik geen krassende materialen om de fontein mooi te houden.

Zet na gebruik de fontein uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de chocolade rustig naar beneden zakken. Laat de onderdelen goed afkoelen. Verwijder de kolom en haal de onderdelen van de kolom uit elkaar. Deze onderdelen kunt u met lauwwater afspoelen en vervolgens in een warm sopje schoonmaken. Goed afdrogen.

De chocolade uit het bassin kunt u in een plastic zakje of bakje gieten en daarna in de afvalbak weggooien. Vervolgens met keukenpapier de resterende chocolade wegvegen.

U kunt het bassin en de buitenkant met een sopje en spons schoonmaken.



Let op de volgende zaken:

- * Onderdelen kunnen niet in de vaatwasser!
- * Zorg dat er geen water in de basis komt. Deze bevat elektrische onderdelen en water kan kortsluiting veroorzaken.
- * Giet geen chocolade in het toilet of gootsteen. Dit zal verstoppingen veroorzaken.
- * Gebruik geen schuurmiddelen of schuurponsjes om de fontein schoon te maken.
- * Warm water verwijdert chocolade beter dan heet water!

Probleem / Oplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Chocolade druppelt en vloeit niet mooi, gelijkmatig voer de schotels.	Chocolade is te dik. Voeg wat vegetarische olie toe. Of De fontein staat niet waterpas. Controleer of de tafel vlak staat. Stel de basis bij door aan de pootjes te draaien. Of Te weinig chocolade. Vul het bassin bij met gesmolten chocolade. Er moet minimaal 800 gr. in de fontein zitten.
Chocolade vloeit onregelmatig	Of De chocoladestroom in het bassin wordt geblokkeerd door stukjes fruit e.d. Zet de fontein stil en haal de stukjes uit de chocolade. De basis staat niet waterpas. Controleer of de ondergrond gelijkmatig is en verstel zondig de pootjes. De chocolade zou rondom verdeeld moeten zijn in het bassin.
Chocoladestroom blijft moeizaam op gang of wordt onderbroken.	Stukjes fruit, koekje o.i.d. kunnen in de chocolade gevallen zijn en verhinderen de doorstroom naar de kolom. Zet fontein stil en verwijder voorzichtig de stukjes fruit.
Chocoladestroom is traag en komt niet of nauwelijks naar boven.	Waarschijnlijk zit er lucht opgesloten in de kolom. Zet de fontein een paar minuten uit en laat de chocolade terug stromen in het bassin. U ziet luchtbelletjes ontsnappen uit de basis van de kolom.
Chocolade is stroperig.	De omgevingstemperatuur is te laag of de fontein staat op een koude plaats. Voeg wat extra olie toe en zorg voor meer warmte in de ruimte. Het kan ook zijn dat de chocolade stroperig is geworden van vocht of dat samenstelling niet geschikt is voor de fontein. Gebruik dan nieuwe en/of ander type chocolade.

Technische gegevens

Model: 30.038 – 30.039
Netspanning: 230V – 50Hz
Vermogen: 170 W

Verwijderen

Sorteer en verwijder het verpakkingsafval.



Als u het artikel niet meer wilt hebben, verwijder het dan overeenkomstig de geldende bepalingen. Uw gemeentelijk afvalverwijderingsbedrijf kan u hierover informeren.