



Handleiding Chocoladefontein

KMHMCHOCOLADEF





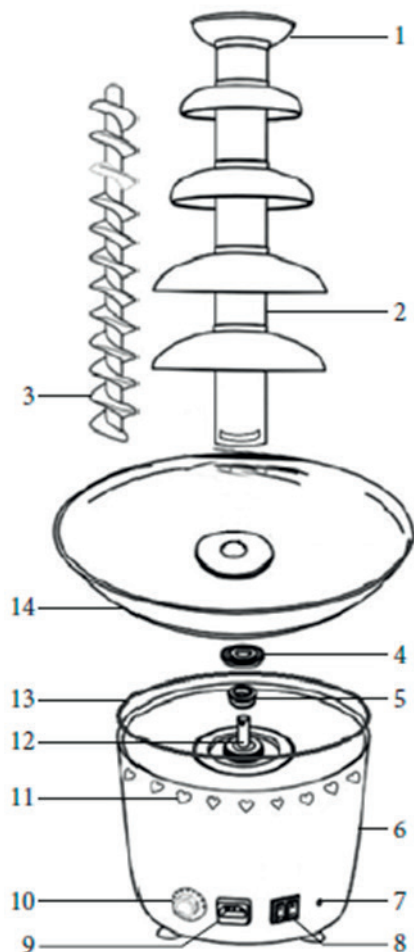
Handleiding Chocoladefontein

KMHMCHOCOLADEF

TECHNISCHE INFO

Elektrisch	220 V / 300 W
Capaciteit	6 kg chocolade
Afmetingen	33 × 33 × 70 cm
Transport	Beschermkist
Gewicht	6 kg

ONDERDELEN



- 1 Pijphouder
- 2 Fonteinpijp
- 3 Boor
- 4 Silicagelring
- 5 Luchtdichte ring
- 6 Basiseenheid
- 7 Behuizing zekering
- 8 Motor/verwarmingsschakelaar
- 9 Voedingsaansluiting
- 10 Temperatuurregelaar
- 11 Openingen voor warmteafvoer
- 12 Motoras
- 13 Dichtingsring
- 14 Chokoladeschaal

DEMONTAGE (VOOR REINIGING)

- Verwijder de stekker uit de contactdoos.
- Verwijder de chocolade direct na gebruik uit het toestel. Laat de chocolade niet stollen in het apparaat. Giet deze zeker niet in de afvoer! De chocolade zal stollen en zo de leidingen doen verstopen.
- Dompel het toestel nooit volledig onder in water of andere vloeistoffen.
- Verwijder de pijphouder (1) op de bovenkant van het toestel.
- Trek de boor (3) uit de fonteinpijp.
- Verwijder de fonteinpijp (2) door deze **in wijzerzin (rechtsom)** te draaien.
- Verwijder de chocoladeschaal (14) door deze **in tegenwijzerzin (linksom)** te draaien.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Gebruik geen scherpe en/of schurende voorwerpen. Reinig steeds met een mild afwasmiddel en een vochtige doek.
- Spoel de onderdelen (1,2,3 en 14) af met warm water, zo verwijdert u het beste de chocoladeresten.

MONTAGE

- Plaats het toestel op een vlakke, stabiele ondergrond. 2 van de 3 voetjes kunnen hoogte versteld worden om het apparaat waterpas te plaatsen.
- Plaats de chocoldefontein niet in de buurt van een airco, open deur of raam. Koele lucht doet de chocolade stollen en kan zo de gelijkmatige stroming verstoren.
- Schroef de chocoladeschaal (14) op de basiseenheid (6) door deze in **wijzerzin (rechtsom)** te draaien.
- Plaats de boor (3) op de motoras (12) van de basiseenheid (6).
- Schuif de fonteinbuis (2) over de boor (3) en schroef deze vast door deze in **tegenwijzerzin (linksom)** te draaien.
- Plaats de pijphouder (1) op de fonteinbuis (2) en lijn het middengat uit met de bovenkant van de boor (3).
- Plaats de stekker in de voedingsaansluiting (9)

GEBRUIK

- Schakelaarpositie: link is voor de verwarming, rechts is voor de motor.
- Zet het verwarmingselement aan en schakel over naar 80°C om de chocoldefontein voor te verwarmen gedurende 3 minuten.
- Bereid **6 kg chocolade** voor
 - * Verwarm de chocolade au bain-marie. Het water mag niet koken.
 - * Roer de chocolade tot deze volledige gesmolten is.
 - * De chocolade moet vloeibaar zijn (zoals yoghurt). Voeg desnoods een beetje smaakloze olie (zonnebloemolie) toe om dit te bereiken.
- Schakel de motor in en giet de chocolade in de chocoladeschaal (14).
- Gebruik alleen vruchten die voldoende gekoeld zijn en een droog oppervlak hebben. De lage temperatuur helpt de chocolade stollen en het droge oppervlak bevordert de hechting van de chocolade aan het fruit. Teveel vocht doet afbreuk aan de consistentie van de chocolade.

PROBLEEM / OPLOSSING

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

OPGELET !

- Luchtbellens in de fonteinpijp kunnen de chocoladestroom verstoren. In dat geval is het noodzakelijk de motor uit te schakelen en te wachten tot alle luchtbellens 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 luchtbellens meer bevat.
- Wees voorzichtig met de temperatuurregelaar. Een te hoge temperatuur doet afbreuk aan de kwaliteit van de chocolade.