



VERHUURBEDRIJF
B. Hangjas

Handleiding Chocoladefontein

Voor het beste resultaat, lees deze handleiding zorgvuldig door.

Geniet
samen
van chocolade!
♡



Perfect voor
feesten &
evenementen



Roestvrij staal
(RVS)



Temperatuur
max. 110°C



Eenvoudig
in gebruik
en te reinigen

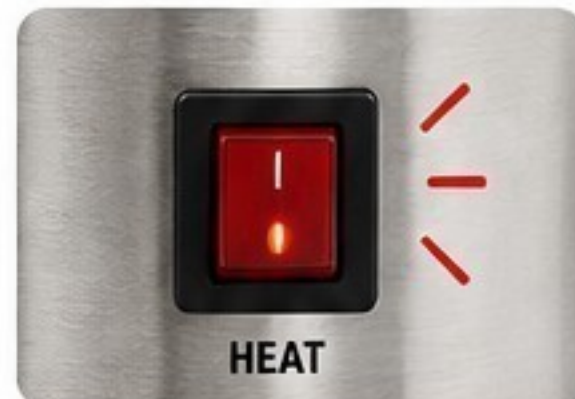


Belangrijke Stappen voor Gebruik

1

Voorverwarmen

Zet het verwarmingselement
3 tot 5 minuten aan voordat
u chocolade toevoegt.



2

Chocolade bereiden

Smelt vooraf ca. 6000 gram
chocolade en voeg eventueel
cacaoboter of zonnebloemolie
toe voor een betere vloeibaarheid.



3

Bediening

Schakel eerst de verwarming
(HEAT) in op de gewenste
temperatuur (max. 110°C) en
zet daarna pas de motor (MOTOR)
aan zodra de bak gevuld is.

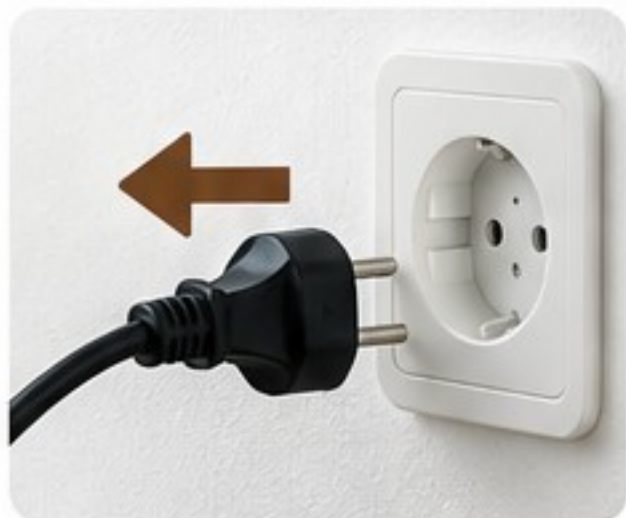


Reiniging & Onderhoud

1

Uitschakelen

Haal de stekker uit het stopcontact
en laat het apparaat goed afkoelen.



Stekker uit het stopcontact



Laat volledig afkoelen

2

Leegmaken

Giet overgebleven vloeibare chocolade
uit de bak. Spoel **nooit** harde chocolade
weg in de gootsteen.



Spoel nooit harde
chocolade weg in
de gootsteen.



Tip: Gebruik alleen smeltchocolade van goede kwaliteit en houd de chocolade op de juiste temperatuur voor een mooie, gelijkmatige chocoladestroom.

Veel plezier! ♡