

GEBRUIKSAANWIJZING CHOCOLADEFONTEIN

A) chocolade smelten via de fontein

- 1) chocoladecallets in de basin gieten
- 2) warmteschakelaar activeren
- 3) tussen de 70 en 110 gr zetten om te smelten
- 4) geregeld roeren met houten lepel om smelten te versnellen (indien gewenst)
- 5) indien gesmolten, temperatuur tussen de 50-80 graden zetten
- 6) motor fontein aanleggen

B) reeds gesmolten chocolade gebruiken

- 1) warmteschakelaar aanzetten
- 2) temperatuur tussen 50-80 graden zetten
- 3) 15 minuten laten opwarmen
- 4) voorgesmolten chocolade in de fontein gieten
- 5) motor fontein aanleggen

OPMERKINGEN

- nooit water toevoegen
- om de smaak van de chocolade goed te houden, de fontein ieder uur eens uit doen en de chocolade laten verzamelen in de basin, dan terug activeren

IEPERSPEL