

Ingebruikname

1. Plaats de fontein op een vlakke, stabiele en droge ondergrond. Zorg dat de fontein waterpas staat. Bij oneffenheid: stel de voeten bij.
2. Zet de machine uit ("OFF"), en steek de stekker in een 230 V stopcontact.
3. Schakel de verwarming aan om voor te verwarmen. Laat de fontein ca. 10 minuten voorverwarmen voordat je chocolade toevoegt.

Vorbereiden van de chocolade

4. Smelt chocolade apart (in een kom au bain-marie of microgolf), tot volledig vloeibaar. Gebruik bij voorkeur chocolade speciaal voor fontein, of voeg — indien nodig — een beetje neutrale plantaardige olie toe om de vloeibaarheid te verbeteren.
5. Giet de gesmolten chocolade langzaam in het reservoir van de fontein. Voeg niet te veel toe — voldoende voor een gelijkmatige waterval over alle etages.

Inschakelen en gebruik

6. Zodra de chocolade in de fontein zit, zet je de motor aan. De interne vijzel zal chocolade omhoog voeren door de toren, en de chocolade zal over de etages naar beneden stromen.
7. Laat de fontein niet onafgebroken draaien — idealiter even uitzetten en de chocolade af en toe (om de 60 minuten) doorroeren om klontering en oververhitting te voorkomen.

Veiligheid & goede praktijk

- Dompel de stekker, snoer of machine **nooit** in water of andere vloeistoffen.
- Raak **nooit** bewegende delen ("vijzel", "toren") aan zolang de motor draait.
- Laat de fontein niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Vooral met kinderen in de buurt: altijd onder toezicht van een volwassene.
- Dek ventilatie-openingen (onderaan de fontein) **niet** af — dat belemmert de luchtcirculatie en kan oververhitting veroorzaken.

Reiniging

1. Schakel de fontein uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat afkoelen.
2. Verwijder de vijzel, toren en etages. Verwijder overtollige chocolade met een plastic spatel of rubberen schraper.
3. Was de losse delen (toren, etages, vijzel) met warm zeepwater — zonder de elektrische basis in contact met water te brengen.
4. Droog alles grondig af vóór je de fontein opnieuw monteert of opbergt.

TIP: gebruik droog fruit of andere droge items om te dippen — waterige of natte dingen kunnen de chocolade verontreinigen.
--

Dip Inspiratie voor de Chocoladefontein



Vers Fruit

(altijd goed afdrogen!)

- Aardbeien
- Banaan (schijffjes)
- Druiven (pitloos)
- Ananas (blokjes)
- Meloen
- Frambozen
- Blauwe bessen
- Appel of Peer.



Gedroogd Fruit

- Gedroogde abrikozen
- Dadel (ontpit)
- Vijgen
- Stukjes appel
- Pruimen
- Gedroogde mango
- Cranberry's
- Papaja.



Koek & Gebak

- Lange vingers
- Mini-wafeltjes
- Speculoos
- Brownie-blokjes
- Slagroomsoesjes
- Cantuccini
- Mini-donuts
- Meringue.



Snoep & Zoet

- Marshmallows (spekjes)
- Fudge
- Noga
- Gummyberen
- Turks fruit
- Zoute stengels
- Zoethout.



Noten

- Walnoten
- Hazelnoten
- Pecannoten
- Cashewnoten
- Amandelen.

Eet smakelijk!



Contactgegevens:

info@funpartyverhuur.be

Tel. +32 (0)4 8434 9628

Overlaar 11
2382 Poppel
België