



## Sjokoladefontene

***Aldri la maskinen bli våt av f.eks. regn eller vasking***

***NB: Maskinen må kun benyttes med beregnet sjokolade for sjokoladefontene.  
Maskinen må stå på rett og stabilt underlag. (Bena kan justeres om nødvendig)***

1. Hell oppi 1,8 - 2,5 kg sjokolade.
2. Skru på varmen på ganske høy (Kan være lurt å røre litt), vent til sjokoladen har smeltet, når den har smeltet, skru ned varmen til 50-60%. (vi anbefaler å sette på maskinen i god tid før man skal bruke den)
3. Deretter kan du starte motoren.
4. Da er det bare å forsyne seg.
5. Skulle sjokoladen være litt tykk eller tynn, skru litt på varmen. Du kan også helle i litt nøytral olje.
6. Blir det lite i maskinen, fyll på mer, da må man stoppe motoren og helle oppi mere.
7. Det er også mulig å smelte ekstra sjokolade i vannbad f.eks. og så helle det opp i maskinen, så slipper man et lengre stopp om man skal etterfylle.
8. Når dere er ferdig, tøm maskinen for sjokolade.

