NOVARENT PARTY AND EVENTS

GEBRUIKSAANWIJZING: Chocoladesmeltpot

⚠️ **BELANGRIJKE HOOFDREGEL:**
Zorg dat er NOOIT water of waterdamp bij de chocolade komt! Zelfs één druppel water kan de chocolade laten klonteren en onbruikbaar maken. Verhit de pot nooit droog.

1. Stapsgewijze installatie & gebruik

1. Zet de smeltpot op een droge, stabiele ondergrond.
2. Indien van toepassing (au-bain-marie model): vul de buitenbak met de voorgeschreven hoeveelheid water.
3. Doe de chocoladedruppels (callets) of fijngehakte chocolade in de rvs-binnenbak.
4. Steek de stekker in het stopcontact (230V) en zet de schakelaar aan.
5. Stel de temperatuur in op max. 45°C (voor melk/wit) of 50°C (voor puur). Chocolade verbrandt snel!
6. Roer de chocolade regelmatig rustig door met een hittebestendige spatel tot deze volledig glad is.

2. Schoonmaak- & Retourvoorschriften

Laat resterende chocolade uitharden en schraap deze voorzichtig weg. Reinig de binnenbak met een vochtige doek en lauw water. Dompel het elektrische basiselement NOOIT onder water.

Let op: Lever het apparaat altijd compleet, leeg en vetvrij in om extra schoonmaakkosten te voorkomen.

3. Eerste hulp bij storingen (Troubleshooting)

Probleem	Mogelijke oorzaak & Oplossing
Chocolade wordt hard/klontert	Er is waarschijnlijk vocht bij gekomen, of de temperatuur staat te hoog. Chocolade is helaas niet meer te redden.
Smelten duurt erg lang	Zet de pot de eerste 10 minuten iets hoger, maar draai direct terug zodra het smelten begint.
Algemene storing	Controleer altijd of de stroomgroep niet overbelast is en of er geen andere zware apparaten op dezelfde verlengkabel zitten. Neem bij acute problemen direct contact op met NovaRent.