

Vejledning til Sephra Elite Fondue

Nedenfor har vi kort noteret henholdsvis forberedelse af maskinen lidt omkring brugen, samt endelig rengøringen.

Forberedelse

For at samle maskinen skal og må der ikke bruges værktøj af nogen art, alene en let hånd. Stil maskinen på et fast underlag (vigtigt at den står lige) følg herefter vejledningen på side 4 i det medfølgende hæfte.

1. Placer 1 rør i skålen (den med 4 huller)
2. Placer rør 2 i rør 1 (er markeret med en lille "tap")
3. Sæt sneglen i røret, i bunden skal den sætte i hak. (ses tydeligt)
4. Før den største paddehat ned over røret til det ikke kan komme længere (skal sidde lige)
5. Herefter den næste som punkt 4
6. Den sidste sættes på plads i toppen med den store åbning opad (se tegning eller billede)

Klar til brug

Sæt stikket i kontakten og **tænd**. Hæld nu 1 pose chokolade ca. 2,5 kg i karret, tryk på panelets on knappe. Tryk herefter på knappen "HEAT" indstil den på den ønskede varme (mørk chokolade =high og lys chokolade = medium).

Maskinen smelter nu chokoladen, der skal påregnes ca. 80 minutter. Rør lidt rundt i karret med en ske e. lign.

Når chokoladen er smeltet fylder man det medfølgende grå bæger op med chokolade. Løber chokoladen pænt igennem bægeret hul er chokoladen klar til brug.

Tryk nu på knappen "START". Sneglen vil nu føre chokoladen til toppen, hvorefter det løber ned over de monterede forhindre og danner et gardin af varm chokolade.

Efter brug

Sluk maskinen og tag stikken ud. Adskil maskines top, **husk ikke vride delene fra hinanden, adskil med let hånd**, skyl alle delene i varm vand. Alle plastikdelene tåler opvaskemaskine, så hvorvidt du vil rengøre delene manuelt eller sende det gennem opvaskemaskinen, er op til dig.

Selve karret afmonteres ved et let mod uret hvorefter det blot skrues af, denne del rengøres manuelt med almindeligt opvaskemiddel.

Pakning til retur

Monter det rene kar igen og sæt det hele tilbage i den kasse du modtog det i.

Vi håber i har haft glæde af maskinen.

Ring 86521147 såfremt du har spørgsmål. Se eventuel www.go-fest.dk