

RENGJØRINGSINSTRUKS FOR MAXI SJOKOLADEMASKIN

- DAGLIG: 1. **BLANDEKAMMERET:** - Sett en kopp e.l. under tuten, og trykk på vaskeknappen (plassert bakom frontpanelet). Hold på knappen til rent vann kommer ut av blandekammeret. Dette er anbefalt ved starten og slutten på dagen, og om dispenseren ikke har vært i bruk på noen timer.
- UKENTLIG: 2. **PISKEBLAD OG AKSLING:** - Fjern sjokoladebeholder og piskekammer. Fjern om mulig oppsamlet og tørr sjokolade fra propell og aksling. Sjekk at pakninger er hele, og vask/densinfiser. Bruk gjerne en børste.
- VED BEHOV: 3. **VANNTANKEN:** - Fjern avleiringer med en myk børste. Metallbørste må ikke benyttes. Skyll grundig. I noen områder av landet, må dispenseren avkalkes jevnlig for å unngå drypp-lekkasje eller andre operasjonsfeil. En eddik-oppløsning er effektivt for å unngå kalkoppbygging. Ellers finnes effektive kalkoppløsende midler i handelen. Ved bruk av avkalkingsmidler, må du være meget grundig med skylling for å unngå rester i sjokoladen etterpå. Dette kan være helsemessig uheldig, og kan også gi dårlig smak på produktet.

RENGJØRING AV SJOKOLADEPUMPEN

VED START / SLUTT PÅ SESONGEN

ADVARSEL!!

Neste operasjon kan resultere i at du brenner fingrene dersom det ikke gjøres riktig. Følg instruksjonene nøye. Ikke berør det bøyde stålrøret! Det vil være brennvarmt, og du kan svi fingrene!!

1. Sjokoladepumpen kan bli skylt ren ved å benytte følgende prosedyre:
2. Frakoble «Bag in Box» fra dispenseren.
3. Ta den tilhørende silikonslangen m/det bøyde rustfrie stålrøret, og heft rørenden på kanten av vanntanken, slik at tuten kommer nedi vannet, og tre slangen inn i sjokoladeinntaket.
4. Press og hold fremmatingsbryteren inne. Nå vil varmt vann fra tanken bli pumpet gjennom sjokoladepumpen og ledningsforbindelser, og komme ut gjennom tuten foran via piskekammeret. Sørg for å ha en romslig kopp/krus under tappetuten. Kjør vann igjennom til rent vann kommer ut av tuten.
5. Fjern slangen fra tankkanten ved å legge en fille e.l. rundt stålrøret, og hold den opp til den er tilnærmet tømt for vann.
6. Slipp så knappen, og fjern slangen.
7. Kople til sjokoladen igjen. Dersom du skal servere sjokolade umiddelbart, trykk inn fremmatingsbryteren til sjokoladen igjen viser seg i piskekammeret. Du er klar til servering.

GENERELLE TIPS

1. Hvis dispenseren er avslått over natten: Slå på maskinen, og gi elementet ca. 20-30 minutter til å varme opp vannet i tanken.
2. Hvis dispenseren ikke har vært i bruk på mere enn 24 timer: Tøm tanken for vann, og fyll opp igjen med friskt vann.
3. Hvis sjokoladekonsentratet har vært lagret kaldt, bring det først inn i romtemperatur noen timer (gjærne dagen før), innen du setter produktet inn i maskinen.
4. Ved skifte av bag, påse at du tar vare på den rustfrie stålovergangen mellom bagtuten og tilkoplingen! Uten denne vil sjokoladetilførselen ikke fungere riktig.

JUSTERING AV SJOKOLADESTYRKE:

Sjokolademengden justeres på en skrue som har tilgang via et plagget hull i ryggen av dispenseren. Fjern plaggen, sett et skrujern inn på skruen gjennom hullet, drei med klokken for mindre sjokolade og mot klokken for å øke mengden. Sett plaggen tilbake over hullet.

JUSTERING AV VANNTEMPERATUR:

Justeringsskruen for termostaten på denne dispenseren er, som for sjokoladejusteringen, plassert på baksiden av dispenseren. Ta bort plaggen som dekker hullet i ryggen, og drei skruen med klokken for å øke temperaturen, og motsatt for å senke temperaturen. Gi vannet tid til å stabilisere seg før endringer i innstillingen. Riktig temperatur skal ligge på ca. 90 °C.

JUSTERING AV VANNMENGDEN:

Vannmengden er kontrollert av en magnetventil inne i dispenseren. Skruen til denne justeringen sitter også bak på maskinen, og er tilgjengelig bak et plagget hull i ryggen. Ta bort plaggen, drei med klokken for mindre vann og mot for å øke vannmengden.

Kombinasjonen vann/sjokolade kan således justeres individuelt og i kombinasjon for å gi den rett styrke i koppen ved forskjellige koppstørrelser.