

Drucken Sie stets spiegelbildlich (Medientyp: T-Shirt- Transferfolie) auf die beschichtete Seite der Folie in der Druckqualität "Hoch".

**Tipps:** Benutzen Sie den vorderen Papiereinzug Ihres Druckers. Falls es zu Problemen beim Übertragen einzelner Farben auf Schokolade kommt, empfehlen wir die Druckeigenschaften „Farbe/Intensität“ sowie „Kontrast“ in Ihrem Druckermenü manuell um ca. 20% zu verringern.

- Legen Sie unmittelbar nach dem Druck die Choco Sheets® einzeln zum Trocknen aus. (möglichst bei einer Raumtemperatur von 20°C und einer Luftfeuchtigkeit von weniger als 50%) Es kommt dabei nicht so sehr auf die Länge der Trocknungszeit an, sondern auf die richtige Raumtemperatur und einer niedrigen Luftfeuchtigkeit. Beachten Sie bitte, dass dunkle Farben eine längere Trocknungszeit benötigen als helle Farben.
- Falls die Luftfeuchtigkeit im Raum höher als 50% beträgt, empfehlen wir, die Raumtemperatur zu erhöhen. Beginnen Sie keinesfalls mit der weiteren Verarbeitung der Folien, solange die Tinte nicht völlig getrocknet ist. Der sogenannte "Fingernageltest" ist ein zuverlässiger Test für restlos getrocknete Tinte.



Aufstreichmatte auf das bedruckte  
Choco Sheet® auflegen



Temperierte weiße Schokolade  
langsam aufgießen



Überschüssige Schokolade abstreichen  
und ca. 20 Minuten bei 8° C im  
Kühlschrank kühlen



Aufstreichmatte umdrehen und  
Folie abziehen



Aufleger vorsichtig von der  
Aufstreichmatte entfernen



Fertig sind Ihre individuellen  
Aufleger

**Fingernageltest:**

Drucken Sie am Rand der Folie ein kleines Viereck mit schwarzer Farbe. Nach dem Trocknen der Folie, kratzen Sie leicht mit dem Fingernagel über das schwarze Viereck. Erst wenn die Beschichtung "bröselt" (s. Bild 2), ist die Tinte vollständig getrocknet und die temperierte Schokolade kann auf das Choco Sheet® aufgetragen werden.

**Bild1**



**Schlechtes Ergebnis  
weiteres Trocknen erforderlich**

**Bild2**



**Gutes Ergebnis  
Schokolade kann aufgetragen werden**

- Verwenden Sie eine Unterlage aus Kunststoff oder Holz (keine Edelstahl- oder Marmorplatte) zur weiteren Verarbeitung der Choco Sheets®
- Weiße Schokolade sollte bei einer Temperatur von 31,5°C auf die Choco Sheets® aufgetragen werden. Lassen Sie die Schokolade sodann bei Temperaturen zwischen 4°C - 8°C anziehen. Erst wenn die Schokolade fest ist, können Sie das Choco Sheet® entfernen und der Druck wurde auf die Schokolade übertragen.