

FICHE D'UTILISATION FONTAINE A CHOCOLAT

Modèle : Giles & Posner fontaine à chocolat CF 1500



Utilisez votre fontaine à chocolat

L'appareil doit être à niveau pour fonctionner correctement (Assurez-vous que le fil est éloigné de toute source d'eau. Si besoin il est possible d'utiliser une rallonge électrique.)

INSTRUCTIONS :

Brancher le cordon noir et le relier à la prise électrique
Positions de l'interrupteur rouge à l'arrière de la machine :
allumer la machine mettre sur I

Laisser l'appareil chauffer pendant au moins 3-5 minutes avant d'ajouter le chocolat fondu. Pendant que la machine est en chauffe ...

PREPAREZ LE CHOCOLAT :

Faire fondre le chocolat au four au micro-ondes ou au bain marie. Pour obtenir une bonne consistance, il est conseillé d'ajouter de l'huile ou autre liquide (crème, lait...). C'est à ce moment que vous pourrez ajouter d'autres ingrédients.

Le chocolat doit être parfaitement fondu et d'une bonne consistance fluide et légère, pour en optimiser le ruissellement dans la fontaine. (Utilisez une cuillère à soupe pour tester la consistance en regardant comment s'écoule le chocolat de la cuillère s'il est trop épais, ajoutez de l'huile)

Une fois le chocolat fondu, mettez en marche le moteur de la fontaine en appuyant sur le bouton ON.

COMMENT CREER UN EFFET FONTAINE A CHOCOLAT :

Versez délicatement le chocolat fondu dans la cuve de la tour. Le chocolat fondu sera alors entraîné sous la tour puis à l'intérieur par la vis. Le chocolat devrait alors commencer à s'écouler du haut de la tour sur la base du dessous, et ainsi de suite.

Les flèches servent à faire monter ou descendre la température.