

Chokolade fontæne – Brugsvejledning

Stil fontænen på en plan og stabil overflade i nærheden af en stikkontakt eller el-tilslutning. Fontænen skal stå fuldstændigt vandret for at fungere ordentligt, så indstil de justerbare ben efter behov.

Tilslut fontænen til strømmen. Tænd for varmen ved at trykke varmeknapen på "Heat". Lad den varme op i 5 min., før du putter noget i beholderen.

Forberedelse af chokoladen

Nu skal chokoladen forberedes. Den skal smeltes i et vandbad.

Det vil sige, at man kommer chokoladen i en varmebestandig skål, stiller skålen i en stor gryde med varmt vand. (skålen skal være betydelig større end gryden, således at der ikke kommer damp eller vand op i chokoladen.)

Gryden sættes på komfuret på svag varme. Rør rundt uafbrudt, indtil chokoladen er helt smeltet

Det er vigtigt ikke at tilsætte vand eller andre vandbaserede væsker, da det vil få chokoladen til at størkne og forhindre den i at flyde.

Hæld chokoladen i fontænen

Hæld den smeltede chokolade midt i fontænebeholderen ved foden af søjlen. Tryk på knappen "Start". Fødesneglen vil trække chokoladen op til toppen og vil få den til at løbe over skålene med dens Uimodståelige duft af smeltet chokolade.

Kakaosmør eller vegetabilsk olie kan tilsættes chokoladen, for at gøre chokoladen mere flydende. ½ dl til 1 dl pr. kg chokolade. Men først efter man har hældt chokoladen i fontænen. Derefter tilsætter man kakaosmør eller vegetabilsk olie.

(det er meget vigtigt at man ikke bruger olie der har smag, det kan smages i chokoladen.)

Husk Hygiejnen!

For at undgå risiko for at chokoladen inficeres og eventuelle bakterier spredes fra en gæst til en anden gæst, skal man overholde hygiejnereglerne:

- Undgå at hænder kommer i direkte kontakt med chokoladen
- Brug nye pinde eller cocktailgaffler til hvert stykke dip.
- Sæt pindene i frugten på forhånd for at undgå at gæsterne rører ved frugten, inden den kommer i kontakt med chokoladen.
- Pinde kasseres straks efter de har været brugt én gang.

Tømning og rengøring af fontænen

1. Sluk maskinen, tag stikket ud af stikkontakten og ud af basen. Lad den køle ned i 15-20 min.
2. Hæld chokoladen fra beholderen i en plasticpose eller en beholder, som kasseres i skraldeposen. Hæld aldrig chokoladen i afløbet eller i toiletkummen, da den kan tilstoppe afløbet, når den størkner.
3. Fjern al resterende chokolade fra beholderen. Brug en dejskraber til hjælp. Tør beholderen af med et stykke køkkenrulle. (Beholderen må ikke kom under vand) Tør evt af med et vådt stykke køkkenrulle for at få den helt ren.
4. Skyl sneglen og søjlen under varmt vand, vask delene i sæbevand så de er helt rene. Skyl GRUNDIGT efter med varmt vand.