



Préparer le chocolat

- Tourner le bouton à l'avant de l'appareil sur la position « CHAUFFE ». Il faudra entre 3 à 5 minutes pour que l'appareil chauffe.
- Pendant que l'appareil chauffe, préparer le chocolat. Pour produire l'effet de cascade chocolatée, vous aurez besoin d'au moins 500 à 600 grammes de chocolat et d'un peu d'huile végétale pour liquéfier légèrement le chocolat.

Préparation du chocolat à la casserole

- Faire chauffer 40 cl d'eau à 50°C.
- Ajouter 500 à 600 grammes de copeaux de chocolat.
- Lisser le chocolat à l'aide d'un fouet. Puis, incorporer 2 à 3 cuillères d'huile végétale. Lisser encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide. Le chocolat est prêt.

Démarrage de la fontaine

- Après le temps de préchauffage, verser lentement et avec précaution le chocolat chaud fondu dans la soucoupe.
- Tourner le bouton à l'avant de l'appareil sur la position « CHAUFFE/MOTEUR ». La vis sans fin commence à tourner.
- La vis sans fin va commencer à remonter le chocolat jusqu'en haut de la tour, produisant l'effet de fontaine en cascade.
- Votre fontaine à chocolat est maintenant prête !

ASTUCES UTILES :

Avec une structure en acier inoxydable elle est facile et rapide à nettoyer. Elle est équipée d'un régulateur de température et de vitesse pour adapter la vitesse d'écoulement aux besoins. A choisir selon la capacité souhaitée

CARACTÉRISTIQUES :

- 1200 ml : 4 niveaux
- Ø 23 cm, hauteur : 45cm
- Tension : 230 V / 50 Hz
- Puissance : 250 W