

Chokolade Fountain - Vejledning

- **Opstart**

Det tager forholdsvis langtid at opstarter en fountain (2-3 timer)
Smelt evt. chokoladen på forhånd.

Vær OBS på at temperaturen i rummet også har betydning. Den kan ikke bruges hvis der er koldt. Chokoladen skal være 30 grader varm for at kunne flyde

Påfyld chokoladen og Kakaosmør. Herefter skal varmen i fountainen være tændt
Start kun motor hvis der er flydende chokolade

- **Drift**

Vent med at tænde for motor/snegl indtil der er flydende chokolade i bunden.

Når først sneglen køre, må den ikke slukkes. Da chokoladen størkner og motoren skades her af. Dog kan der slukkes kort ved en flytning

Går det galt tages tårnet og sneglen af. Rengøres med varmt vand, så kan du genstarte processen

Du kan godt løbende påfylde chokolade undervejs således der hele tiden er nok til dine gæster.

- **Efterbrug**

Rengør straks efter brug. Så er det hurtigt og nemt, imens chokoladen stadig er flyende .

Tårn og snegl afmonteres. Skylls i varmt vand.

Hæld den resterende chokolade ud af fountainen.

Aftør med papir for at fjerne mest muligt chokoladerester.

Rengør med en opvredet klud (God varm)