

**FESTIRENT**  
Chaussée de Boondael 152-154  
1050 Bruxelles  
02/6404140

## **MODE D'EMPLOI DE LA FONTAINE A CHOCOLAT**

### **Avertissement**

Ne jamais utiliser ou laisser la machine à l'extérieur par temps humide, au risque d'électrocution.

### **Mise en service**

- 1) Vérifiez que toutes les parties de la fontaine soient présentes.
- 2) Vous devez avoir une base, une tour centrale en inox et une vis sans fin en plastique.
- 3) Assemblez la fontaine en emboîtant la tour sur la base puis en y insérant la vis. Vérifiez qu'elle soit bien enclenchée.
- 4) Branchez la fontaine et testez là en tournant le bouton interrupteur à droite « HEAT »( le voyant rouge doit s'allumer).Vous êtes maintenant en position de réchauffement..
- 5) Tournez ensuite le bouton interrupteur de gauche vers la droite « MOTOR » pour faire tourner la vis intérieure. Préchauffer pendant 10min.

### **Remplir la fontaine**

- 1) Assurez-vous que la fontaine soit de niveau.
- 2) Versez le chocolat liquide dans le bol de la fontaine.

### **Nettoyage de la fontaine**

- 1) Débranchez la fontaine de l'alimentation électrique.
- 2) Les parties supérieures (tour et vis) peuvent être lavées à la machine, après les avoir passés sous l'eau très chaude.
- 3) Pour la partie inférieure (base), videz le chocolat en penchant la base. Veillez à ne pas la rayer en l'appuyant, sur le bord de l'évier par exemple.
- 4) Lavez la base avec un chiffon ou une éponge humide et du savon vaisselle.

**Ne pas mettre le moteur et les parties électriques en contact avec l'eau.**

Et voilà **la recette qui va bien avec la fontaine à chocolat** : 370g de Nutella, 250g de chocolat noir pâtissier et 40 cl de crème liquide (à 5%, 15% ou 30% de MG).Mélangez tous les ingrédients dans une grande casserole sur feu doux de manière à obtenir une texture onctueuse. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus fluide, vous pouvez ajouter de la crème liquide.

Versez ensuite la crème au chocolat dans l'étage inférieur de la fontaine puis mettez en marche. Vous pouvez recharger la fontaine en cours d'utilisation !