

Čokoládová fontána – návod na použití

I. Složení fontány

- Jednotlivé komponenty vyjmeme z přepravních boxů.
- Do základny zasuneme středovou trubici, na níž pak nasuneme dle velikosti jednotlivé misky, nakonec zasuneme spirálovitý poháněcí mechanismus, zapadne do trubice až do zacvaknutí.
- Ujistíme se, že fontána stojí na vodorovném povrchu, můžeme použít vodováhu. Jestliže čokoláda v kaskádě bude téci nerovnoměrně, upravíme dodatečně pomocí aretovacích koleček ve spodu základny u nožiček.



II. Příprava na rozehrátí čokolády

- Zapněte fontánu do sítě
- Nastavte termostat na nejvyšší stupeň – st.10
- Tlačítko zapněte do polohy „preheat“ (rozehrátí)
- Nechejte alespoň 15 minut rozehrát spodní misku

III. Rozpuštění čokolády

- Nyní nasypete asi poloviční množství obsahu jednoho sáčku - tj. cca 1 – 1,5 kg čokoládových čoček do hlavní misky.
- Za občasného míchání nechejte čokoládu úplně rozpustit.
- Přidejte opět čokoládu – dosypete celý 2,5kg sáček
- Za občasného míchání nechejte opět zcela rozpustit
- Mléčná a bílá čokoláda vyžadují častější promíchání, více se připalují

Čokoláda	Stupeň přehřátí	Přibližný čas na rozpuštění
Tmavá	10	35 minut
Mléčná	7	45 minut
Bílá	7	45 minut

IV. Spuštění fontány

- Ujistěte se, že fontána stojí na pevném povrchu
- V žádném případě nesmí být jakákoliv zahřátá část čímkoliv zakryta
- Tlačítko zapněte do polohy „START“
- Následně dojde ke kaskádovitému protékání čokolády
- Snižte teplotu termostatu na pozici dle tabulky – k udržení tekutého stavu čokolády.

Čokoláda	Stupeň termostatu	Teplota °F
Tmavá	6	115 -125
Mléčná	6	115-125
Bílá	5	105-115

V. Doplnování čokolády

- Jestliže čokoláda začne protékat nespojitě, pouze v pramíncích, je potřeba doplnit čokoládu.
- Čokoláda se přidává po malých částech, vždy 1-2 lžíce čoček se přihodí na vrcholek kaskády, počkáme až dojde k úplnému rozpuštění
- V případě, že potřebujeme doplnit větší množství čokolády, vypneme kaskádovitý systém, opět zapneme PREHEAT, nasypeme čokoládu přímo do hlavní misky a opět ji za občasného promíchání rozpustíme, tento postup je velice rychlý a zabere pár minut.
- V případě uvíznutí kousku potravy při namáčení v čokoládě vypněte systém a pokuste se jej vylovit.

Fontána	Počet lidí	Minimum čokolády	Maximum čokolády
---------	------------	------------------	------------------

Aztec	<100	2,5 kg	5kg
-------	------	--------	-----

VI. Čištění fontány

- Po skončení akce tlačítko umístíme do neutrální polohy, odpojíme fontánu od elektrické sítě. Necháme chvíli zchladnout.
- Stěrkou setřeme přebytek čokolády zvrchu dolů, do hlavní misky
- Vyndáme hlavní šroub, kaskádovité misky a trubici – tyto části lze umýt ručně za použití běžného saponátu, případně lze vložit do myčky. Nepoužíváme v žádném případě abrazivní mycí prostředky.
- po vychladnutí hlavní misky ji otáčením proti směru ručiček uvolníme od mechanické hlavní části. Přebytečnou čokoládu přelijeme do misky (můžeme uchovat v lednici případně i pro další použití), hlavní misku řádně vyčistíme saponátovým prostředkem v teplé vodě, v případě nedostupných částí lze použít kartáček na zuby.
- Po vyčištění a vysušení všech částí uložíme opět fontánu do jejích přepravních boxů.

UPOZORNĚNÍ:

- Nikdy nezakrýváme fontánu při jejím chodu, jednotlivé části jsou horké.
- Před čištěním odpojíme z elektrické sítě.
- Nevyléváme čokoládu přímo ze spodní části s motorem, nejdříve odšroubujeme hlavní misku a poté čokoládu vylejeme
- Termostat nastavujeme dle druhu čokolády – viz tabulka
- V případě opětovného použití fontány i s čokoládou na druhý den nesmíte zapomenout vytáhnout z trubice poháněcí šroub!! Na druhý den, nejdříve pořádně čokoládu rozehřejete a až poté zasunete šroub do trubice k opětovnému uvedení do provozu. Kdyby šroub zůstal ve fontáně při tuhnutí čokolády, došlo by k celkovému zničení celého mechanismu!!