

MONTAJE DE LA FUENTE CF1500/750



I.

Coloque la base del motor encima del centro de la mesa a utilizar en el evento. Ajuste el tazón (sin forzar) en la base.

Nivele correctamente dichos elementos (utilice un nivelador si es necesario) gracias a las patas ajustables.



II.

Tome el sinfín ajústelo correctamente en el centro del tazón de la base.



III.

Tome la columna larga central y colóquela correctamente en el centro del tazón de la base.



IV.

Tome los discos de mayor a menor tamaño y colóquelos boca abajo por ese orden de abajo hacia arriba.



V.

Complete el resto de los discos por el orden de tamaño indicado y coloque el disco superior en la parte superior. Asegúrese que la punta del sinfín encaje en el agujero del centro del disco superior.



CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE

Fundido

El chocolate se necesita fundir previamente antes de vertirlo en la base de la Fuente. El modo más rápido y sencillo es un microondas (aunque al baño maría también es posible) teniendo cuidado que no se queme y quede fluido, para ello deberá comprobarse cada dos minutos y dar vueltas con una paletilla a una temperatura de 900W hasta que adquiera el fluido correcto sin grumos.

Termostato

Una vez ensamblada y conectada la fuente a la toma de corriente, el termostato subirá automática y progresivamente hasta alcanzar los 50°F (F=Fahrenheit). No obstante, para una correcta fluidez deberá manualmente mediante el botón correspondiente subirlo hasta 65°F. Una vez en esa temperatura, el chocolate de cobertura especialmente formulado para fuentes de chocolate: **Chocolate Fondue** (www.chocolafondue.es) fluirá correctamente.

Mezcla (en su caso)

Si utiliza cualquier otro tipo de chocolate de cobertura (imprescindible) deberá añadir por cada 5kg de chocolate, 200ml de aceite de girasol.

Una vez montada correctamente la fuente y el chocolate esté fundido y vertido en el tazón, se procederá a añadir el aceite de girasol. Para ello deberá verterse (200ml por cada 5kg) por la parte de arriba de la columna de la fuente. En breve, unos 10 segundos, dada la menor densidad del aceite aparecerá por encima del chocolate en el tazón. En ese momento pulse el botón ON. Gracias al sistema de drenaje, las primeras tandas de chocolate fluirán de un modo probablemente incorrecto (al mezclarse con el aceite) pero después de 30 segundos adoptará la consistencia y brillo característicos.

