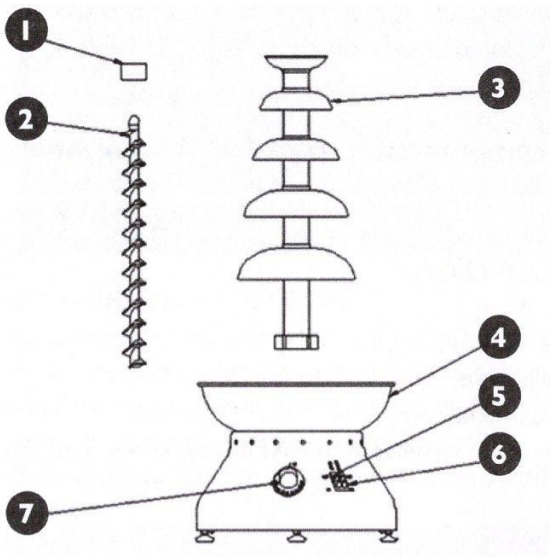
FONTAINE À CHOCOLAT

Contenu :

- 1x Carton avec cales en polystyrène,
- 1x Notice avec description du contenu,
- 1x Bloc moteur avec récipient chauffant,
- 1x Tour à chocolat,
- 1x Vis sans fin,
- 1x Anneau de stabilisation,
- 1x Brosse de nettoyage.



1) **Anneau de Stabilisation,**
2) **Vis sans fin,**
3) **Tour à chocolat,**
4) **Récipient chauffant et bloc moteur,**
5) **Interrupteur « Heat », activité chauffante,**
6) **Interrupteur « Motor », activité vis sans fin,**
7) **Régulateur de température.**

Insérer la vis sans fin puis la tour à chocolat dans leurs ergots situés au centre du récipient chauffant.

ATTENTION, MISE EN GARDE :

- Ne jamais faire tourner la vis sans fin (2) via l'interrupteur « Motor » (6) quand le chocolat n'est pas encore fondu ou pas assez fluide. Cela pourra bloquer la vis sans fin et endommager l'appareil.
- Ne jamais laisser les aliments trempés dans le chocolat tomber dans la fontaine. Cela pourra bloquer la vis sans fin et endommager l'appareil.

Fonctionnement :

- Vérifiez que la machine est éteinte (Interrupteurs « Heat » et « Motor » sur OFF, et régulateur de température doit être réglé sur « 0 »).
- Remplissez le récipient chauffant (4) de chocolat fragmenté ou fondu.
- Allumez l'interrupteur « Heat » (5) et régler la température au max (7).
- Attendez que le chocolat ait complétement fondu.
- Une fois le chocolat fondu, allumez l'interrupteur « Motor » (6) pour activer la vis sans fin.
- Baissez la température de chauffage, mais pas trop afin de garder le chocolat fluide.

Pendant le fonctionnement, il est possible d'ajouter du chocolat, **déjà fondu uniquement**.

Nettoyage :

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Démontez les éléments et nettoyez-les à l'eau et avec un détergent doux.
- Laissez sécher soigneusement tous les éléments avant d'utiliser à nouveau l'appareil, ou de le ranger.