

MANUEL D'UTILISATION

Chocolate Fountain

FONTAINE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE GM60



1 – AVANT UTILISATION

- Assurez-vous que l'emballage ne soit pas endommagé, et manipulez la machine avec précaution. Le moindre impact ou déformation sur la machine peut nuire à son bon fonctionnement.
- Lavez la machine avant la première utilisation et séchez-la.
- Contrôlez que toutes les pièces sont bien stables (colonne et la vis sans fin) et régler les pieds de la fontaine
- Il est interdit d'utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec la fontaine.
- Nous conseillons d'utiliser la fontaine dans un environnement propre avec une température ambiante d'environ 25 C°.

2 – PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Ne jamais bouger la fontaine pendant qu'elle est en fonction
- Ne jamais plonger la base et les parties électriques dans l'eau ou autres liquides.
- Les enfants ne peuvent utiliser la fontaine que sous la surveillance d'un adulte.
- Dans le cas où le cordon électrique est trop court, utilisez une petite rallonge.

3 – INSTRUCTIONS

- Posez la fontaine sur une surface plane, et branchez-la à la prise électrique.
- Ne jamais mettre d'autres ingrédients que du chocolat dans la cuve
- Allumer la résistance pendant 10 minutes avant de mettre le chocolat fondu dans la cuve. Pendant ce temps le moteur de la vis sans fin doit être éteint.
- Faire fondre lentement le chocolat et le fluidifier avec du beurre de cacao ou de l'huile.
- Si le chocolat ne monte pas dans la colonne, vérifier le montage de la vis sans fin et la fluidité du chocolat.
- Il faut noter qu'il ne faut pas faire tomber de fruits, biscuits ou autres denrées alimentaires dans le chocolat cela risquerait de bloquer la fontaine.
- Pour une utilisation longue durée (de 10 à 12 heures maxi...) et afin de garder un chocolat de qualité, couper le moteur de la vis sans fin toutes les heures et mélanger le chocolat quelques instants à la spatule. Faites ensuite repartir le moteur.
- Pour une meilleure longévité de la fontaine, il est conseillé de changer certains joints. Le blanc après environ 60 heures d'utilisation et le rouge après environ 120 heures d'utilisation.

4 – NETTOYAGE

- Après chaque usage il est préférable de retirer l'excédent de chocolat avec une spatule souple et nettoyer à l'aide d'un essuie-tout en papier le reste du chocolat.
- Nettoyez à l'eau chaude à l'aide d'une éponge douce la colonne et la vis sans fin.
- Nettoyez la cuve et la base à l'éponge humide. (attention l'eau ne doit pas s'infiltrer au niveau de la base et ses parties électriques.)
- Essuyez votre fontaine, elle est prête pour une prochaine utilisation.

5 – PARAMETRES TECHNIQUES

Voltage	Fréquence électrique	Puissance	Hauteur	Diamètre	Capacité
230 V	50 – 60 Hz	150 W (chauffe) 80 W (moteur)	60 cm	33 cm	2 à 4 kg

