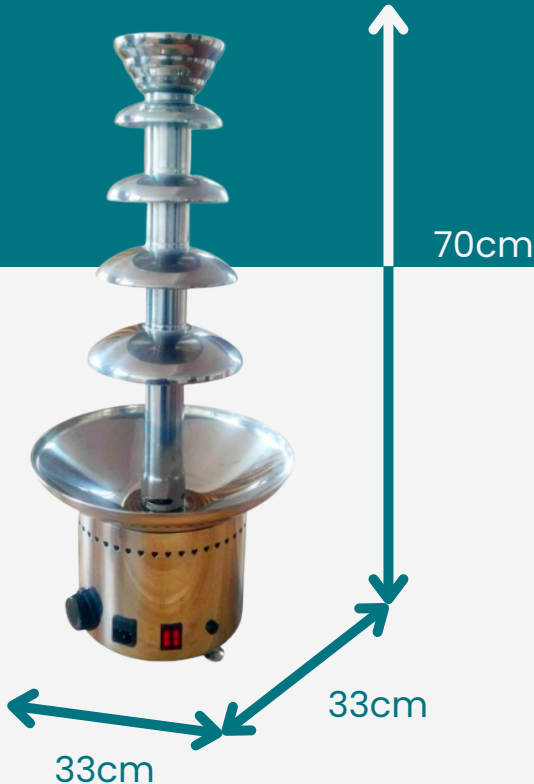




Fontaine à chocolat

La Notice



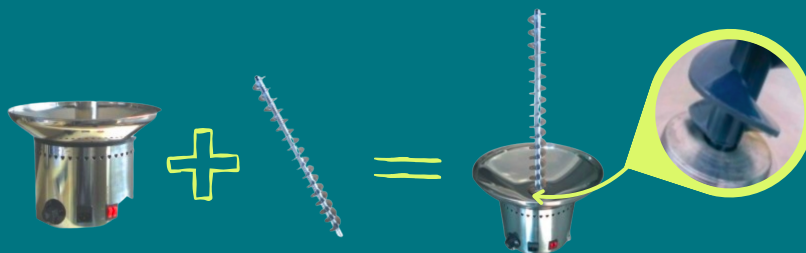
Soyez prudent

Lisez bien les précautions d'usage.

- Capacité maximum de 6Kg de Chocolat.
- Préchauffez la machine 10 min à 80°C et le chocolat entre 60 & 80°C avant utilisation.
- Utilisez du chocolat noir, blanc ou au lait qui à un taux élevé de beurre de cacao ou dit "de couverture".
- N'ajoutez rien à votre chocolat. (Eau, Lait, Crème, Parfums, Colorants, Fruits secs ou à coques, etc.)
- Si vous rencontrez un problème inexplicable, appelez-nous, ou envoyez nous un e-mail, mais n'insistez pas.

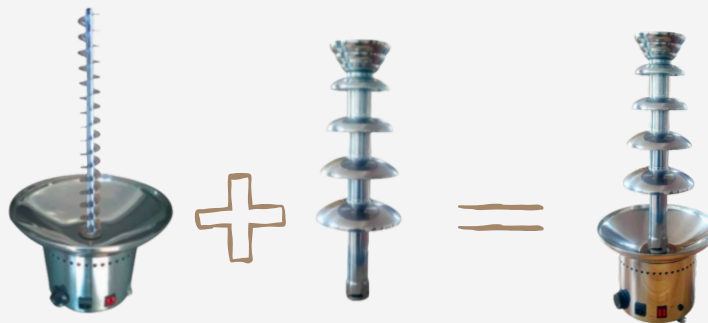
1.

Insérez la tarière dans le corps de la machine et vissez-la (en sens inverse) sur la goupille de la targe. Gardez une distance d'environ 1 mm du bas.



2.

Insérez la tour en inox sur la tarière et fixez-là sur la couverture de la tour.



Précautions d'usage:



1. Manipuler avec soin lors du transport pour éviter toute déformation, assurer l'effet de fontaine et une durée de vie optimale de la machine.
2. Posez la machine verticalement et sur une surface plane et de niveau avant de l'utiliser pour atteindre un effet de fontaine parfait.
3. Ne déplacez pas la machine lorsque vous travaillez.
4. Ne mettez rien autour du pied de la machine pour faciliter la dissipation de la chaleur.
5. Préchauffez en allumant l'interrupteur du moteur environ 10 minutes pour assurer l'efficacité.
6. Versez lentement le chocolat liquide (préchauffé à ~80°C) dans le bassin après que le moteur fonctionne normalement.
7. Ne pas laissez tomber de nourriture dans le bassin durant le fonctionnement pour éviter de bloquer la pompe, dans ce cas, éteindre, la sortir précautionneusement, et rallumer.
8. Le temps de fonctionnement continu est de 10 à 12 heures maximum
9. Le chocolat ne doit pas être mélangé avec de l'eau afin de ne pas le détériorer, et cela endommage l'équipement ou altère son fonctionnement.
10. *En été* : Ajustez la température de fonctionnement à 50~55°C.
En hiver: Ajuster la température de fonctionnement à 55~65°C.
11. Il est dangereux que les enfants utilisent et s'approchent de la machine sans la surveillance d'un adulte.
12. Si l'effet de fontaine n'est pas idéal, vérifiez si le chocolat est suffisant, ajuster le vissage du fond de la tarière ou la bonne verticalité de la machine.