

MODE D'EMPLOI DE LA FONTAINE A CHOCOLAT

1. L'appareil ne doit pas être utilisé en extérieur ou exposé à un courant d'air afin de ne pas faire figer le chocolat et empêcher le fonctionnement de l'appareil.
2. Vérifier que l'appareil est posé sur une surface plane et stable. Vérifier que l'appareil lui-même est bien à plat, si nécessaire régler les pieds afin de le mettre à niveau et d'avoir un bon écoulement du chocolat.
3. Faire chauffer la cuve (interrupteur température) pendant environ 20 minutes, sans mettre en route le moteur. Ne pas mettre le thermostat à fond (65°C doit suffire). Attention la cuve va devenir très chaude.
4. Pendant ce temps faire fondre le chocolat (entre 2,5 et 6 kg) au bain-marie. Le chocolat doit être très fluide, ajouter si besoin un fluidifiant. Capacité maximale de la cuve : 6L de chocolat fondu.
5. Quand la cuve est bien chaude, mettre en route le moteur (interrupteur II mise en route du mécanisme) de la vis sans fin. Verser le chocolat fondu dans la cuve.
6. Le chocolat monte dans le tube inox et ressort par le haut. Si le chocolat ne monte pas dans la colonne, vérifier le montage de la vis sans fin et la fluidité du chocolat.
Attention : en règle générale quand du chocolat blanc ou au lait s'épaissit, il suffit de diminuer la température. A l'inverse, si du chocolat noir durcit il faut augmenter la température.
7. Ne pas faire tomber de fruits, biscuits, ou autre dans le chocolat car cela risquerait de bloquer la fontaine et d'endommager l'appareil.
8. Veiller à laisser la fontaine en marche tout le temps de l'utilisation car si vous l'arrêtez le chocolat va figer. Si vous redémarrez la fontaine avec le chocolat figé cela risque d'endommager l'appareil.
9. Une fois l'utilisation terminée, procédez rapidement au nettoyage.

NETTOYAGE DE LA FONTAINE A CHOCOLAT

1. Eteindre et débrancher l'appareil. N'attendez pas que le chocolat refroidisse et se fige pour nettoyer l'appareil.
2. Retirer l'excédent de chocolat avec une spatule souple et nettoyer à l'aide d'un chiffon humide le reste du chocolat.
3. Nettoyer à l'eau chaude à l'aide d'une éponge douce la colonne et la vis sans fin.
4. Nettoyer la cuve et la base à l'éponge humide (attention l'eau ne doit pas s'infiltrer au niveau de la base et de ses parties électriques).
5. ATTENTION : Les ustensiles en fer, poudres et éponges ou tampons abrasifs sont à proscrire.