

# FONTAINE A CHOCOLAT

## NOTICE D'UTILISATION



### CONSIGNE DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, choc électrique, brûlure, blessures ou autres désagréments.

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent être observées:

- Pendant l'utilisation de la fontaine, veiller à ne pas toucher la coupelle inférieure qui peut être très chaude
- Après l'utilisation de la fontaine veiller à la laisser refroidir avant de la manipuler
  - **Une surveillance étroite** est nécessaire si l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité
  - L'appareil ne doit **jamais être laissé sans surveillance** lors de son utilisation
  - **Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation** que celle pour laquelle il est prévu : faire du chocolat fondu
    - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des accidents
    - **L'appareil doit être raccordé à une prise de terre, si vous utilisez un prolongateur le dérouler entièrement pour éviter la surchauffe du câble, ne pas utiliser de minuterie extérieur ou un système de commande à distance pour sa mise en marche**
      - **Avant de brancher ou débrancher le câble électrique mettre l'appareil sur arrêt**, le réglage de la température au minimum
      - Pour se protéger contre les chocs électriques, **ne pas mettre dans l'eau ou tout autre liquide le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil et ne pas les utiliser avec les mains humides**
- Attention ne pas utiliser l'appareil sous la pluie**
  - Ne pas laisser prendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir
- Veiller à ne jamais obstruer les orifices de ventilation lorsque l'appareil est en marche (ils laissent l'air chaud produit par le moteur et la résistance s'échapper)
- Ne toucher pas les pièces mobiles, comme la vrille du cylindre ou la cheville carrée Ne pas mettre l'appareil près ou sur une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, four...)
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage
- **L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet haute ou basse pression**
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox
- Ne jamais utiliser de spatule en fer, mais uniquement en bois ou en plastique
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud & ne pas toucher les surfaces encore chaudes
- Veiller à ne jamais mettre d'objet, et surtout pas vos doigts à l'intérieur du cylindre centrale lorsque la fontaine est en marche, vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager la fontaine
  - Avant toutes manipulations de l'appareil ou son nettoyage, le laisser refroidir
  - Placer l'appareil sur une surface stable & sèche, légèrement éloigné du bord & à plus de 20cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur

### Fonctionnement & manipulation :

#### 1)Présentation de l'interrupteur

- Interrupteur sur la gauche «PREHEAT»: Préchauffage de la coupelle inférieure (active uniquement la résistance de chauffe)
- Interrupteur sur la droite «START» (Marche) : active à la fois la résistance et le moteur entraînant ainsi la rotation de la vrille et donc l'écoulement du chocolat fondu
- Interrupteur sur la position milieu «OFF» (Arrêt): éteint la résistance et le moteur

## 2)Présentation du thermostat :

Chocolat	Réglage température	Température approximative du chocolat en °C
Noir	6	46-51
Au lait	6	46-51
Blanc	5	40-46

## 3)Préparation du chocolat :

Avant tout, s'assurer que l'interrupteur soit sur la position «Arrêt» («OFF») et que l'appareil soit débranché, nettoyer la machine avec une éponge imbibée d'eau.

Contenance maximum 5Kg (- de 100 personnes). Pour information 200 personnes = 9Kg de chocolat  
Contenance minimum 3,6Kg afin de permettre à la fontaine un bon fonctionnement.

Afin d'avoir un chocolat qui s'écoule normalement, il vous faudra certainement rajouter un fluidifiant :

Les fluidifiants les plus courants sont les huiles végétales. Pour 2,5Kg de chocolat mélanger environ ½ à 1 tasse d'huile. La quantité exacte variera suivant le type et la marque de chocolat utilisé. Pour optimiser les résultats, commencer avec du chocolat de couverture contenant au moins 32% de beurre de cacao. Vous pouvez également utiliser du beurre de cacao comme fluidifiant.

Faites votre chocolat fondu dans un bain-marie pour éviter que le chocolat n'accroche.

**Veiller à ne jamais utiliser ou rajouter de l'eau dans votre préparation, cela durcirait le mélange.**

**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.**

Avant de mettre la fontaine en marche :

1) Vérifier que la fontaine soit placée sur une surface plane et stable

2) La fontaine elle-même doit être bien à plat pour fonctionner correctement. L'appareil dispose de trois pieds réglables afin que ce dernier soit de niveau et favoriser l'écoulement du chocolat.

3) Vérifier que le récipient soit bien serré

4) Assurez-vous que les orifices de ventilation et le bas du boîtier de la fontaine ne soit pas obstrué. Ces éléments permettent l'évacuation de la chaleur que dégagent le moteur et la résistance lors du fonctionnement de la machine.

**Toute obstruction de l'écoulement de l'air risque d'endommager le moteur et les composants électriques interne.**

Mettre l'interrupteur sur «PREHEAT» : Préchauffage, une fois la coupelle bien chaude (5min) mettre votre chocolat fondu encore chaud à l'intérieur puis mettre l'interrupteur sur «START» pour faire chauffer et tourner la vrille & ainsi faire monter le chocolat. Servez-vous et bonne dégustation.

### Attention :

Laisser le bouton sur «START» en marche tout le temps de l'utilisation de la fontaine ou sinon le chocolat figerait et si vous redémarrez la fontaine à froid cela endommagerait l'appareil.

**Rajout de chocolat :** pour rajouter une grande quantité de chocolat, faites-le fondre avant de le mettre dans le récipient. La température du chocolat peut changer lorsque vous rajoutez une certaine quantité de chocolat ou en fonction de facteurs environnementaux (ex : si vous faites marcher la fontaine dans un endroit froid), dans ce cas vous devrez régler la température en conséquence.

### Nettoyage de l'appareil :

Avant tout, éteindre l'interrupteur et débrancher la fontaine.

Il est indispensable de nettoyer l'appareil après chaque prestation.

Ne pas attendre que le chocolat se refroidisse et se fige dans l'appareil.

Nettoyer chaque étage de celle-ci sans utiliser d'ustensile en métal mais uniquement en bois ou plastique pour éviter d'endommager la fontaine.

Les poudres et tampon à récurer abrasifs sont à proscrire pour nettoyer le récipient en acier inoxydable ou autres composants.

Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Attention veiller à ce que l'eau ne s'infilte pas à l'intérieur du moteur, ni par l'entrée de la gaine d'alimentation.

Une infime infiltration d'eau par les aérations de l'appareil peut entraîner des pannes.

*Après nettoyage, penser à ranger l'appareil dans sa caisse de transport.*