

FONTAINE A CHOCOLAT

NOTICE D'UTILISATION

Appareil aux normes CE



Consignes de Sécurité

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

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

- **Pendant l'utilisation** de la fontaine veillez à **ne pas toucher la coupelle inférieure** qui peut être très chaude.
- **Après l'utilisation** de la fontaine veillez à la **faire refroidir pour 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 extérieure 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 et 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 la base de l'appareil & ne pas les utiliser avec des mains humides.**
- **Attention ne pas utiliser l'appareil sous la pluie.** L'utilisation en extérieur n'est pas recommandée.
- Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir
- Veillez 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 touchez 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, brûleur, 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 uniquement en bois ou plastique**
- **Ne pas manipuler l'appareil à chaud & ne pas toucher les surfaces encore chaudes**
- **Veillez à ne jamais mettre d'objet, et surtout pas vos doigts à l'intérieur du cylindre central lorsque la fontaine est en marche, vous risqueriez de vous blesser et/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**

Descriptif Technique

220 V / 510 Watts

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 du 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** est **débranché**, **nettoyer la machine** avec une éponge imbibée d'eau.

Contenance maximum 5Kg (- de 100 personnes pour info 200 personnes = 9Kg de chocolat)

Contenance minimum 3.6Kg afin de permettre à la fontaine un bon fonctionnement

Préparation :

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 2.5 Kg 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.

Veillez à ne jamais utiliser ou de rajouter d'eau dans votre préparation, cela durcirait le chocolat.

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) Vérifiez que la **fontaine** soit placée **sur une surface Plane et Stable**
- 2) La Fontaine elle-même doit être bien à plat pour fonctionner correctement. 3 pieds réglables à desserrer ou à resserrer pour lever ou rabaisser 1 côté afin de la mettre à niveau et d'avoir un bon écoulement du chocolat.
- 3) Vérifiez 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 internes.**

Mettez l'interrupteur sur « PREHEAT » : Préchauffage, une fois la coupelle bien chaude (5min) mettez votre chocolat fondu encore chaud à l'intérieur puis mettez l'interrupteur sur « START » pour faire chauffer + 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 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.

N'attendez pas que le chocolat se refroidisse et se fige dans l'appareil.

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

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

Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Attention veillez à ce que l'eau ne s'infilte pas à l'intérieur ni par l'entrée de la gaine d'alimentation (appareil, prise et cordon électrique, marmite, lampe ..) ni en minuscule quantité ce qui peut entraîner des pannes par les trous d'aération de la base de la machine

Remettez la fontaine dans sa caisse de protection.