

Manuel d'utilisateur fontaine de chocolat

Dispositif de mise en service

- Laissez la fontaine chauffeur +/- 10 minutes avant de la remplir de chocolat
- Réglez toujours la fontaine à 40 degrés
- Testez d'abord la fontaine avant de la remplir de chocolat. Si le moteur ne démarre pas immédiatement, reposez-la et laissez-la chauffer un moment.
- Faire fondre le chocolat au préalable dans une étuve chauffante, au bain marie ou au micro-ondes.
- Très important, le chocolat ne doit jamais entrer en contact direct avec l'eau
- Lord de la fonte au micro-ondes, 10 minutes à 300W ou par 30 secondes de puissance maximale.
- Fondre dans une armoire chauffante, régler la température à 60 degrés, mettez-le au placard 1 jour avant
- Afin d'avoir une belle finition du chocolat, il est très important que la fontaine soit de niveau. Cela peut être ajusté en tournant les pieds. Si au bout de quelques minutes la fontaine coule moins, éteignez la fontaine pendant 5 secondes et redémarrez-la. Cela arrive parfois s'il y a de l'air dans la vis.
- Si après quelques minutes la fontaine fonctionne moins bien, éteignez la fontaine pendant 5 secondes et redémarrez-la. Cela arrive parfois s'il y a de l'air dans la vis.

Chocolade

- Utilisez uniquement du chocolat en fontaine ou un mélange de 4kg de chocolat et 1 litre d'huile de tournesol
- La fontaine peut être utilisée pour le chocolat au lait, blanc et noir.
- Par temps humide, il est possible que le chocolat devienne plus épais et ne coule pas bien, ajoutez alors un peu d'huile de tournesol supplémentaire.

Nettoyez l'appareil

- éteindre la machine
- Placez un seau sous le robinet et ouvrez-le
- Mettez le seau en diagonale contre le robinet et remettez la machine en marche, le chocolat est poussé hors de l'appareil dans le seau avec une haute pression
- Démontez toutes les pièces, nettoyez-les avec de l'eau tiède et du détergent, puis rincez abondamment.
- Lors du nettoyage du bloc moteur, veillez à ce qu'aucune éclaboussure d'eau ne pénètre dans le moteur.



