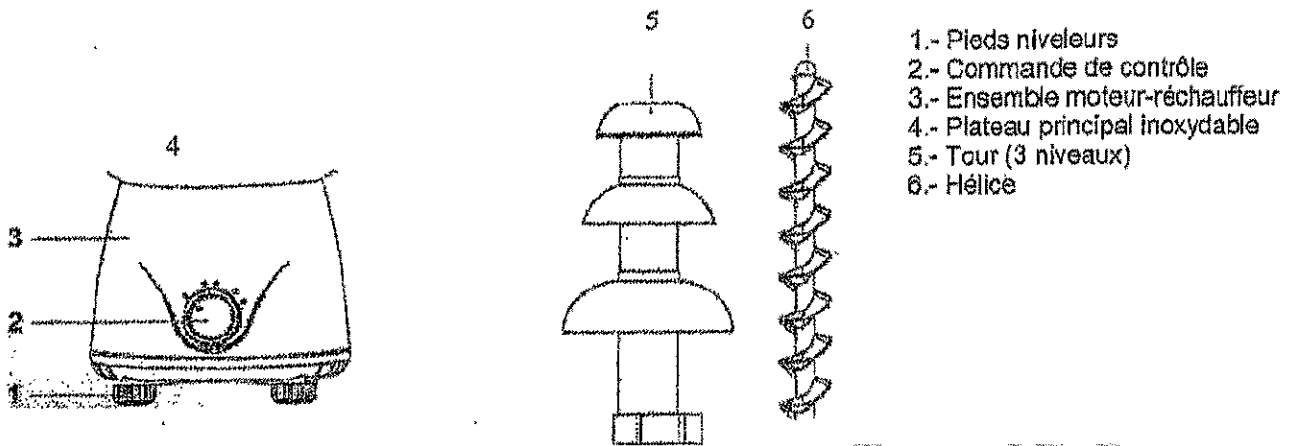


MANUEL D'UTILISATION FONTAINE CHOCOLAT

Description des parties :



Fonctionnement :

1. Placez l'appareil sur un endroit plat.
2. Positionnez la commande en position « heating », le plateau commence à chauffer. Attendez 5 minutes.
3. Tournez la commande en position « FONTAIN » que l'hélice commence à tourner et que le chocolat monte à l'intérieur de la tour.
4. Ajoutez le chocolat fondu sur le plateau inoxydable et ne dépassez pas le poids maximum recommandé. Dans le cas contraire, le chocolat fondu pourrait se répandre en dehors du plateau.
5. Vérifiez que la cascade de chocolat est homogène. Dans le cas contraire, tournez soigneusement les pieds niveleurs jusqu'à obtenir que le chocolat coule de façon uniforme.
6. Pour éteindre la fontaine, tournez le bouton « FONTAIN » et le bouton « HEATING » puis positionnez la commande sur OFF.

Nettoyage :

1. Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché et à température ambiante.
2. Nettoyez les restes de chocolat qui seraient restés collés sur les plateaux de la tour et sur le plateau principal. **NE PEUT PAS ALLER AU LAVE-VASSELE.**
3. Ne versez pas le chocolat fondu dans le lavabo, car en se solidifiant il peut boucher les tuyauteries.
4. Retirez la tour et l'hélice avec soin, il peut y avoir une grande quantité de chocolat à l'intérieur de la tour. Nettoyez avec de l'eau chaude en abondance.
5. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif ou d'éponge métallique qui pourraient endommager les surfaces en inox. Séchez soigneusement tous les éléments avant de les remonter.
6. Souvenez-vous que l'ensemble du moteur ne peut être plongé dans l'eau, nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide puis séchez-le après le nettoyage.
7. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, conservez-le dans un endroit sec, bien aéré et non humide.