

ONTAINE A CHOCOLAT 3 NIVEAUX

PRECAUTION D'EMPLOI

- Ne jamais bouger la fontaine pendant qu'elle est en fonctionnement
- Ne jamais plonger la base et les parties électriques dans l'eau ou autres liquides
- L'utilisation de la fontaine par des enfants est strictement interdite sauf sous surveillance d'un adulte
- La fontaine doit être posée sur une surface plane
- S'assurer que la fontaine soit de niveau grâce aux pieds ajustables, avant utilisation
- Ne jamais mettre d'autres ingrédients que du chocolat dans la cuve

NOTICE D'UTILISATION

- 1 Préchauffer la fontaine en appuyant sur le bouton « **HEAT** », environ 10 minutes avant utilisation. Pendant ce temps le moteur de la vis sans fin doit être éteint.

Température : Hiver : 55-65°C Été : 50-55°C

- 2 Dans un récipient, faire fondre le chocolat avec de l'huile ou du beurre de cacao jusqu'à ce qu'il devienne chaud et entièrement liquide. Mélanger régulièrement afin d'obtenir une consistance homogène et bien surveiller la fonte. La température doit atteindre 45°C.

>> 3Kg de chocolat = 1 tasse à café d'huile de tournesol soit 75ml ou 250g de beurre de cacao

- 3 Verser le chocolat fondu dès l'obtention des 45°C
- 4 Démarrer la fontaine dès la fin de son remplissage en appuyant sur le bouton « **MOTOR** »

A NOTER

- Ne jamais faire tourner la vis sans fin « **MOTOR** » quand le chocolat a durci dans la colonne
- Ne pas faire tomber de fruits, biscuits ou autres aliments dans le chocolat, cela risquerait de bloquer la fontaine
- Pour une utilisation de longue durée (10/12H maxi), couper le moteur de la vis sans fin toutes les heures et mélanger le chocolat à la spatule, faire repartir le moteur par la suite



PARAMETRES TECHNIQUES

