

# 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

120 V / 510 Watts

### Fonctionnement & Manipulation :

#### 1) Présentation de l'Interrupteur :



- **Interrupteur « HEAT » :** Chauffage de la coupelle inférieure Active uniquement le chauffage du chocolat.
- **Interrupteur « MOTOR » :** active le moteur / pompe entraînant ainsi la rotation de la vrille et donc l'écoulement du chocolat fondu.

## 2) Présentation du Thermostat (s'il y a lieu sur certains modèles):



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.

Afin d'avoir un chocolat qui s'écoule normalement il faut parfois rajouter un fluidifiant. Assurément si votre chocolat n'est pas prévu pour usage dans une fontaine. Ce pourquoi nous recommandons fortement d'utiliser du chocolat prévu à cet effet pour éviter d'endommager le moteur de la fontaine.

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 ou suivre les instructions du fabricant pour un réchauffage au microondes..

**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 « HEAT » sur ON/OUVERT: Préchauffage, une fois la coupelle bien chaude (environ 5 min.) mettez votre chocolat fondu encore chaud à l'intérieur. Si votre chocolat est sous forme liquide, vous pouvez utiliser la coupelle pour le réchauffer mais il vous faudra attendre beaucoup plus longtemps.

Une fois le chocolat bien chaud, mettez l'interrupteur « MOTOR » sur ON/OUVERT pour faire tourner la vrille et ainsi faire monter le chocolat. Servez-vous et bonne dégustation!

### **ATTENTION :**

**Laisser le bouton du moteur sur « ON/START » en marche EN TOUT TEMPS lors de l'utilisation de la fontaine sinon le chocolat refroidira dans la vrille et figera. 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 **IMMÉDIATEMENT** après chaque utilisation.

**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 recurer 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 du fil d'alimentation électrique (appareil, prise et cordon électrique, marmite, lampe ..) ni par les trous d'aération de la base de la machine même en très petite quantité.

Remettez la fontaine dans sa caisse de protection ou protégée de la poussière par un sac de plastique.