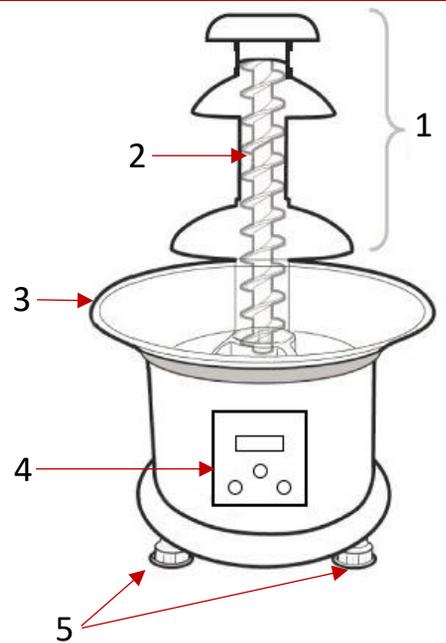




# FONTAINE À CHOCOLAT - GM

Hauteur (cm)	81
Diamètre (cm)	28
Poids	23,5 Kg
capacité	50 – 60 personnes
Chocolat (Min – Max)	3 – 5 Kg
Tension d'alimentation	220 V, 50 Hz
Puissance	200 W
Alimentation	Électrique



1. Tube acier inoxydable + 3 chapeaux
2. Vis sans fin
3. Bol du fond
4. Panneau de commande
5. Pieds ajustables

## PRÉCAUTION D'EMPLOI

- Assurez une surveillance de tous les instants lors de son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Ne pas causer de blocage lors du fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser la force pour napper les aliments.
- Ne pas déplacer la fontaine lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Bien arrêter la fontaine pour la réapprovisionner.
- Ne pas mettre en contact le cordon d'alimentation électrique avec du liquide ou une surface chaude.
- Ne pas exposer l'appareil à l'extérieur sans protection (paravent).

## UTILISATION

### LE MATÉRIEL EST À RENDRE PROPRE POUR ÉVITER UN FORFAIT NETTOYAGE DE 30 €

- Assurez vous que la fontaine soit bien assemblée.
- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche ON/OFF, puis réglez la température avec les boutons -▲▼-.
- Laissez chauffer 10-15 min avant l'utilisation. Il est préférable de bien surveiller la température pour que le chocolat reste toujours bien coulant.
- Au moment de servir, versez le chocolat (ganache prête, pas de pistole) dans le bol du fond, et assurez vous que le niveau soit parfaitement plat, sinon rectifiez en utilisant le pied ajustable à cet effet.
- Assurez vous que rien ne vas obstruer la ventilation du moteur pendant l'utilisation.