

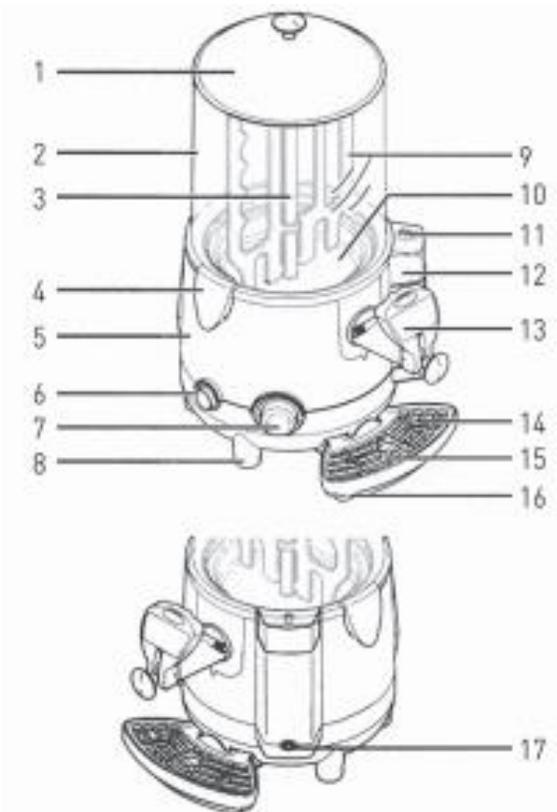


# CHOCOLATIÈRE 10L

Dimensions	410x280x580 mm
Poids (réservoir vide)	7,5 Kg
Puissance	1 Kw
Tension d'exercice	220-240 V / 50 Hz
Température (fonctionnement) min	10 °C
Température (fonctionnement) max	32 °C
Nb de réservoir	1
Réglage de température	65 – 85 °C

## PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Couvercle du réservoir
2. Récipient (5 L)
3. Rotor de mélange
4. Prises du bol x 2
5. Corps de l'appareil
6. Interrupteur principal
7. Régulateur de température (°C)
8. Pieds
9. Agitateur
10. Fond du récipient
11. Couvercle du réservoir de chauffage de l'eau
12. Réservoir de chauffage de l'eau
13. Distributeur (robinet)
14. Indicateur du niveau maximal de l'égouttoir
15. Grille de l'égouttoir
16. Egouttoir
17. Bouchon de vidange du réservoir de chauffage de l'eau



## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Laissez au moins 25 cm d'espace autour et au-dessus de l'appareil afin d'assurer une ventilation adéquate.
- Remplissez le réservoir de chauffage d'eau (12) avec de l'eau potable et fraîche.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- **ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil lorsque vous le déplacez, saisissez le par le fond.**

# TOUT SE LOUE RÉCÉPTION

## CHOCOLATIÈRE 10L

### INFORMATIONS MATÉRIEL:

- Le matériel est à rendre propre pour éviter un **forfait supplémentaire de 30€**
- Le matériel est vérifié au retour
- Le matériel est à remettre dans son conditionnement après chaque utilisation

### UTILISATION

- Avant toute utilisation de l'appareil assurez-vous que l'interrupteur principal (6) est dans la position OFF.
- Enlevez le couvercle du récipient d'eau (1), puis versez de l'eau dans le réservoir (12) en utilisant le récipient avec le marquage du niveau d'eau jusqu'à ce que l'eau atteigne le niveau maximal indiqué sur le récipient - MAX -.
- Soulevez le couvercle (1) et versez le chocolat liquide dans le récipient (2). Après avoir versé le chocolat dans le récipient, mettez de nouveau le couvercle.
- Branchez la fiche à une prise électrique appropriée.
- Appuyez sur l'interrupteur principal (6) pour démarrer l'appareil ; le mélange du chocolat est démarré.
- Le voyant vert allumé signifie que l'appareil est mis en marche. Et quand il est éteint cela signifie que l'appareil est arrêté.
- Réglez la température en utilisant le régulateur (7) pour chauffer le chocolat dans le récipient (2). **Attention ! Le chocolat qui est distribué de l'appareil est très chaud ; il y a un risque de brûlure.**
- Pour obtenir du chocolat chaud utilisez le distributeur sur le robinet (13). Si le débit est trop lent, actionnez le levier pour éliminer le blocage dans le distributeur (tirer et pousser) sans arrêter l'appareil.
- **ATTENTION : veillez à ce que le niveau d'eau dans le réservoir ne descende jamais en-dessous du niveau minimum au risque d'abimer irrémédiablement la résistance et bloquer le fonctionnement de la machine.**

### NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Le nettoyage et l'entretien de la machine doivent être effectués avec l'interrupteur général en position -OFF- et la prise débranchée.
- Avant d'effectuer le nettoyage, laissez la machine se refroidir suffisamment.
- Videz complètement le récipient (2) contenant le chocolat chaud avec l'aide du robinet (13).
- Soulevez le couvercle (1) puis remplissez le récipient avec environ 3L d'eau claire.
- Démarrez l'appareil afin que l'agitateur (9) remue l'eau pendant 15-20 min.
- Videz complètement l'appareil puis le remettre dans son conditionnement.