

## Mode d'emploi



**SLBK4 - SLBK5 - SLBK6 - SLBK7**



# FRANÇAIS

## Traduction

### du mode d'emploi original



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

<b>1. Généralités</b> .....	<b>38</b>
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation .....	38
1.2 Explication des symboles .....	38
1.3 Responsabilité et garantie .....	39
1.4 Protection des droits d'auteur.....	39
1.5 Déclaration de conformité .....	39
<b>2. Sécurité</b> .....	<b>40</b>
2.1 Généralités .....	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil.....	40
2.3 Utilisation conforme.....	41
<b>3. Transport, emballage et stockage</b> .....	<b>42</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	42
3.2 Emballage .....	42
3.3 Stockage .....	42
<b>4. Données techniques</b> .....	<b>43</b>
4.1 Aperçu des composants .....	43
4.2 Indications techniques .....	44
<b>5. Installation et utilisation</b> .....	<b>45</b>
5.1 Consignes de sécurité .....	45
5.2 Montage .....	46
5.3 Positionnement et branchement.....	46
5.4 Mode d'emploi .....	47
5.5 Propositions de présentations .....	50
<b>6. Nettoyage et maintenance</b> .....	<b>51</b>
6.1 Consignes de sécurité .....	51
6.2 Nettoyage .....	51
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance .....	52
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b> .....	<b>53</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b> .....	<b>54</b>

## Equipementpro

11 bis rue de suede

37100 Tours

groupe.unicom@gmail.com

---

# 1. Généralités

## 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

## 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



### **AVERTISSEMENT !**

*Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.*



### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

*Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.*



### **ATTENTION !**

*Ce symbole désigne les consignes dont la non-observation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.*



### **REMARQUE !**

*Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de s'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.*



### **AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!**

*Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!*

---

## 1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



### **REMARQUE !**

***Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !***

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

## 1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



### **REMARQUE !**

***Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.***

## 1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

---

## 2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

### 2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

### 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



#### **ATTENTION !**

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.

- 
- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
  - Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
  - **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
  - Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
  - Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
  - L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

## 2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour les clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation similaires ;
- dans des Bed & Breakfast.

La fontaine à chocolat est destinée à **servir** le chocolat **uniquement fondu**.



### **ATTENTION !**

***Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.***

***Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.***

***L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.***

---

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **REMARQUE !**

***Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.***

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

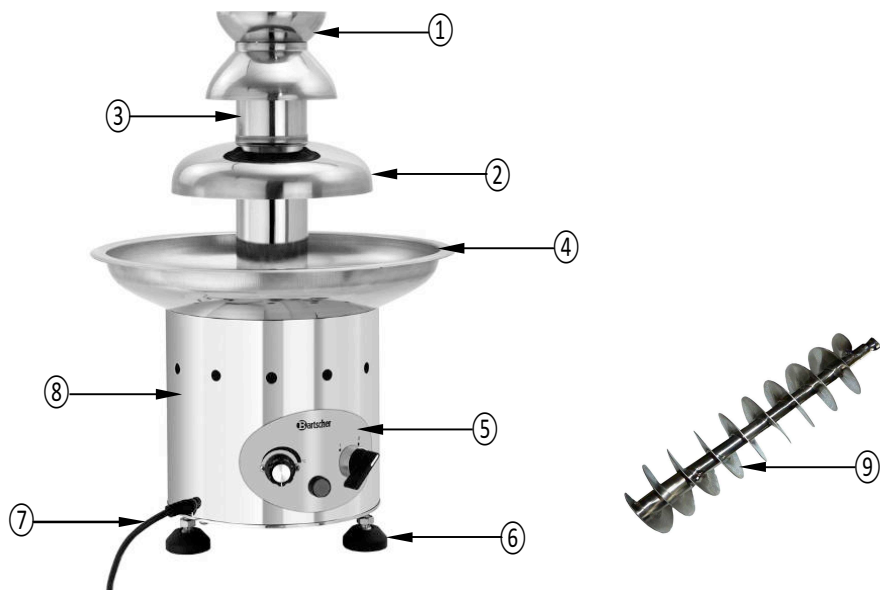
- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.  
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.



---

## 4. Données techniques

### 4.1 Aperçu des composants



- ① Partie métallique supérieure de la cascade avec couronne
- ② Partie métallique intermédiaire de la cascade
- ③ Tour
- ④ Vasque
- ⑤ Panneau de commande
- ⑥ Pieds (3)
- ⑦ Câble d'alimentation
- ⑧ Bloc moteur
- ⑨ Vis d'Archimède

---

## Commandes

- ⑩ Bouton de réglage de la température
- ⑪ Interrupteur
- ⑫ Témoin lumineux

### 4.2 Indications techniques

<b>Nom</b>	<b>Fontaine à chocolat SB 325</b>
Code-No.:	<b>900003</b>
Matériau du corps :	acier inoxydable
Réglage de la température :	continue jusqu'à 60 °C
Capacité :	2,5 kg de chocolat
Valeurs de l'alimentation :	340 W / 230 V 50 Hz
Dimensions :	Ø 330 mm, hauteur. 480 mm
Poids :	7,5 kg

Sous réserve de modifications !

---

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

*L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.*

*Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.*

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- Lors de son utilisation, ne laissez **jamais** cet appareil sans surveillance.



#### **AVERTISSEMENT ! Risques de blessures !**

*Lors du fonctionnement, ne jamais toucher à la vis d'Archimède ni à aucune autre partie mobile.*

*Ne pas déplacer l'appareil si celui-ci contient du chocolat chaud liquide.*



#### **AVERTISSEMENT ! Surface brûlante !**

*Lors de son fonctionnement, certaines parties de l'appareil chauffent fortement. Risque de brûlures !*

*Avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir.*

---

## 5.2 Montage

### Préparation de l'appareil

- Déballer l'appareil et enlever tous les matériaux d'emballage.
- Les parties amovibles de l'appareil (vis d'Archimède, tour, éléments de la cascade) doivent être nettoyées à l'eau chaude avec un détergeant doux. Rincez à l'eau claire, puis séchez soigneusement.
- Nettoyez la vasque à l'eau chaude avec un détergeant doux, rincez à l'eau claire et séchez en essuyant avec un chiffon doux.
- Le bloc moteur et le câble d'alimentation doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, la fiche doit être complètement sèche.

### Assemblage de l'appareil

- Monter la vis d'Archimède sur le bloc moteur.
- Monter ensuite la tour sur la vis d'Archimède et, à l'aide d'une vis, l'assembler dans le logement qui lui est destiné.
- Sur la tour, assembler la partie métallique intermédiaire de la cascade puis la partie supérieure de la cascade avec couronne.

## 5.3 Positionnement et branchement

- Positionner l'appareil sur une surface égale et stable à proximité d'une prise électrique murale.
- A l'aide des écrous sur les pieds (3) **mettre l'appareil à niveau**. en les tournant légèrement dans le sens horaire pour lever les pieds, et dans le sens anti horaire pour baisser les pieds.



- Placer l'appareil dans un endroit sûr, sur une surface suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et résistante à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil au bord d'une table, afin d'éviter le risque de le renverser ou de le faire chuter.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'un four électrique, d'un poêle ou de toutes autres sources de chaleur.



### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

***En cas d'installation électrique non-conforme, l'appareil peut provoquer des blessures! Avant l'installation, veuillez comparer les paramètres du secteur électrique local avec les données techniques de l'appareil (voir la plaque signalétique). Ne brancher l'appareil que si ces paramètres sont entièrement conformes ! Respectez les consignes de sécurité!***

- Le circuit électrique de la prise doit être équipé au minimum d'un disjoncteur de 16A. Connecter directement à une prise murale; il est interdit d'utiliser des répartiteurs ou des multiprises.
- L'appareil doit être placé de manière à garder libre l'accès à la prise d'alimentation afin de pouvoir débrancher la fiche rapidement en cas de besoin.

## **5.4 Mode d'emploi**

### **Quel chocolat utiliser**

- La fontaine à chocolat est adaptée à la plupart des types de chocolats du moment **qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients solides** tels par ex. des morceaux de **noisettes, d'amandes, des mélanges pralinés ou autres** qui pourraient bloquer la vis d'Archimède lors de son fonctionnement.
- Le meilleur type de chocolat est le chocolat pâtissier qui contient davantage de beurre de cacao. Plus la proportion de beurre de cacao est importante, meilleure est la consistance du chocolat fondu.

La teneur en cacao ne doit pas être trop élevée (max. 60%), car plus la teneur en cacao est élevée, moins le chocolat est fluide.

**Avant de faire fondre le chocolat, il convient de le réduire en morceaux.** Plus les morceaux sont petits, plus le chocolat fond rapidement.

- Pour la fondue et pour la fontaine, le meilleur chocolat est celui qui possède la proportion idéale de beurre de cacao et de cacao.
- Afin de remplir l'appareil, il est nécessaire d'utiliser au minimum 2,5 kg de chocolat.

### **Faire fondre le chocolat dans l'appareil**

- Préparez le chocolat et versez-le dans la vasque.
- Branchez l'appareil à une prise simple avec terre. La lampe témoin s'allume.
- Régler le bouton des températures au maximum dans le sens horaire afin d'obtenir la valeur la plus élevée possible et de faire fondre le chocolat placé dans la vasque. Le temps de fonte est d'environ 60 minutes. Si le chocolat n'est pas suffisamment fluide, il convient d'ajouter un peu d'huile alimentaire (par ex. de l'huile de colza ou végétale) et à l'aide d'une cuillère, la mélanger à la masse de chocolat.

---

En principe : pour **1 kg de chocolat** il faut environ **150 ml d'huile alimentaire**.

**Veillez noter que** : La masse de chocolat doit avoir une consistance fluide.



### **ATTENTION !**

***L'utilisation de chocolat sans ajout d'huile alimentaire ou de produit gras peut entraîner un endommagement de l'appareil ainsi que la perte de votre droit de réclamation dans le cadre de la garantie.***

## **Fonte préalable du chocolat**

Afin de hâter le processus de fonte du chocolat dans l'appareil, on peut utiliser un chocolat que vous aurez fait fondre au préalable. Il convient de tenir compte des indications ci-dessous concernant la fonte du chocolat.

### ***Fonte du chocolat dans un four à micro-ondes***

- Emitter le chocolat et le placer dans un récipient qui pourra être placé dans le four à micro-onde. Y ajouter la quantité requise d'huile alimentaire et mélanger. Avant de verser le chocolat fondu dans la vasque, brancher l'appareil à une prise unique avec prise de terre et pendant 5 minutes préchauffer en réglant sur la température maximum.

### ***Fonte du chocolat dans une casserole (avec l'huile alimentaire)***

- Chauffer la quantité requise d'huile alimentaire dans une casserole en émail (ne pas chauffer trop fort !). Ajouter le chocolat émietté et le faire fondre en remuant sans cesse. Une masse uniforme doit apparaître.

Avant de verser le chocolat fondu dans la vasque, brancher l'appareil à une prise unique avec prise de terre et pendant 5 minutes préchauffer en réglant sur la température maximum.

### ***Fonte du chocolat au bain-marie***

- Chauffer de l'eau dans une casserole (sans la faire bouillir!).
- Dans l'eau chauffée, placer un récipient adéquat (bol, casserole plus petite) qui ne touche pas le fond.
- Dans le bol (la petite casserole) placer le chocolat émietté. Dans ce cas, le chocolat ne doit pas être en contact avec l'eau.
- Lorsque le chocolat est complètement fondu, ajouter la quantité requise d'huile alimentaire et mélanger avec une cuillère.

Avant de verser le chocolat fondu dans la vasque, brancher l'appareil à une prise unique avec terre et pendant 5 minutes préchauffer en réglant sur la température maximum.

---

## Mise en route de la vis d'Archimède – effet de fontaine

### REMARQUE !

*L'appareil est prêt à fonctionner lorsqu'il est mis en place, préchauffé, et que le chocolat dans la vasque est complètement fondu,*

- Afin de mettre la vis d'Archimède en route, placer l'interrupteur sur la position „I“.
- Le mélange de chocolat est aspiré à l'intérieur de la tour puis monte vers la partie supérieure à travers la couronne.

### REMARQUE !

*Lorsque le mélange est préparé de manière appropriée, il se produit un flux uniforme et la tour est entièrement recouverte. Lors du fonctionnement, on peut à tout moment rajouter du chocolat.*

### ATTENTION !

*Lors du fonctionnement du moteur, surtout ne pas ajouter du chocolat en morceaux, car ceux-ci peuvent bloquer la vis d'Archimède et ainsi endommager l'appareil.*



## Service de la fontaine à chocolat

- Les morceaux de produits à tremper dans le chocolat doivent être placés sur des baguettes ou des fourchettes à fondue et placés dans le torrent de chocolat fondu.

### REMARQUE !

*Les dysfonctionnements de l'appareil, tels que l'interruption du flux de chocolat peuvent être évités si :*

- les morceaux de fruit ne tombent pas dans le chocolat,
- des liquides tièdes ou froids ne sont pas ajoutés au chocolat.

### ATTENTION !

*Si des morceaux de fruits ou de gâteaux à tremper tombent dans le chocolat, il convient de les retirer à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère.*



---

## Après utilisation

- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, l'interrupteur doit être placé sur la position „0“. La vis d'Archimède s'arrête et le chocolat s'écoule dans la vasque.
- Tourner le régulateur de température à fond dans le sens antihoraire.
- Retirer la fiche d'alimentation de la prise électrique (débrancher l'appareil !) et laisser refroidir.
- Verser le chocolat resté dans la vasque dans un récipient approprié afin de pouvoir le réutiliser ou afin de le jeter dans un conteneur à déchet /un sac poubelle approprié pour les ordures ménagère.



### **ATTENTION !**

***Ne jamais verser le chocolat dans les canalisations. Risque de colmatage !***

## 5.5 Propositions de présentations

- Au chocolat sucré, on sert en général des fruits légèrement acides, tandis qu'au chocolat amer, on préférera les fruits plus sucrés.
- 🍰 Pour le service avec des fruits nous proposons :
  - pommes, abricots, bananes, fraises, cerises, kiwi, noix de coco, mangue, melons, pêches, raisins, etc.
- Différent types de gâteaux se prêtent à merveille à la fontaine de chocolat. Voici quelques propositions de gâteaux :
  - biscuits, pain croustillant, gâteaux cuillères, gaufres, petits beurrés, etc.
- Afin de perfectionner vos mets au chocolat, vous pouvez utiliser différent types d'additifs à verser ou à saupoudrer. Entre autre,
  - du vermicelle coloré,
  - des amandes pilées,
  - des zestes râpés d'orange ou de citron,
  - de la noix de coco râpée,
  - \* praline,
  - amandes effilées, etc.
- La garniture de base de chocolat peut-être enrichie à l'aide d'additifs divers. Les additifs liquides doivent être ajoutés avant de faire fondre le chocolat – **ne jamais** ajouter de liquides froids dans le chocolat chaud.

Quelques exemples d'additifs liquides :

  - les crèmes de liqueur (par ex. Batida de Coco, Baileys, Advocaat ou Kahlúa),
  - les liqueurs (par ex. Amaretto, Crème de Cacao (Bols) ou Grand Marnier),
  - \* les eaux de vie (par ex. framboise, cerise ou grappa aux noix).



- 
- Certains préfèrent les fruits enrobés de chocolat fondant, les autres de chocolat plus dur. Aussi, vos invités peuvent choisir :
    - Afin d'obtenir le durcissement rapide de vos fruits au chocolat, il convient de servir les fruits sur une assiette réfrigérée. Afin que les fruits restent froids plus longtemps, vous pouvez remplir un saladier de glaçons et y déposer l'assiette.
    - Si vous préférez les fruits avec du chocolat encore fondant, le mieux sera de les déguster aussitôt après les avoir trempés dans la fontaine de chocolat.

## 6. Nettoyage et maintenance

### 6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



#### **ATTENTION !**

***L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.***

***Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !***

### 6.2 Nettoyage

- Nettoyez toujours l'appareil après l'avoir utilisé.
- Éteignez le moteur à l'aide de l'interrupteur (le placer en position „0“). Le chocolat descend dans la vasque.
- Afin d'éteindre le chauffage, tourner le bouton de réglage de la température jusqu'au bout dans le sens anti horaire. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !) et avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil.
- À l'aide d'un grattoir en plastique, retirez autant de chocolat que possible des éléments de la cascade.
- Retirer **les éléments métalliques de la cascade**, désinstaller la tour de la vasque en le tournant dans le sens anti horaire puis défaire la vis d'Archimède de l'entraînement moteur.  
Placer un moment les éléments démontés dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux, puis les nettoyer avec une éponge ou une brosse, puis les rincer à l'eau claire et les essuyer avec un chiffon doux.



#### **REMARQUE !**

***Les éléments métalliques de la cascade peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.***

- 
- Verser le reste de chocolat de la vasque dans un récipient adéquate afin de pouvoir le réutiliser ou le jeter dans un conteneur à déchet /un sac poubelle approprié pour les ordures ménagère.
  - Afin de nettoyer la vase, y verser de l'eau chaude (ou chauffer l'eau dans la vasque) et y ajouter un produit détergeant doux. Après l'avoir laissé tremper et avoir retiré les restes de chocolat, nettoyez la vasque avec une éponge ou une brosse. Après l'avoir vidée, la sécher complètement avec un chiffon doux.
  - Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon doux et humide.



### **ATTENTION!**

***Ne jamais immerger le boc moteur dans l'eau, ni le placer dans un lave-vaisselle!***

- Pour le nettoyage, ne **jamais** utiliser de produits de nettoyage **agressifs ou abrasifs** qui pourraient rayer la surface de l'appareil.
- Les éléments nettoyés doivent être séché et polis à l'aide d'un chiffon doux et sec.

## **6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance**

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil!**

## 7. Anomalies de fonctionnement

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>L'appareil ne chauffe pas</b>	La fiche d'alimentation électrique n'est pas branchée à la prise	Brancher la fiche d'alimentation à la prise électrique
	La température n'a pas été réglée	Placer le bouton de réglage des températures dans la position souhaitée
	Le régulateur de température est endommagé	Contacteur le distributeur
	Le thermostat est endommagé	Contacteur le distributeur
<b>Le moteur de l'appareil ne fonctionne pas</b>	L'interrupteur de fonction est placé sur „0”	Placer l'interrupteur de fonction sur „I”
	l'interrupteur de fonction est endommagé	Contacteur le distributeur
<b>L'appareil est branché sur l'alimentation électrique mais la lampe témoin rouge ne s'allume pas</b>	Le câble d'alimentation est endommagé	Vérifier le câble d'alimentation et l'alimentation électrique
	Le disjoncteur a sauté	Vérifier l'alimentation électrique
<b>Le chocolat fuit et coule de manière inégale. Il n'y a pas d'effet de fontaine</b>	Le chocolat est trop épais	Diluer avec de l'huile alimentaire
	Le réglage de la température est trop bas	Régler à une température plus élevée
	L'appareil n'a pas été mis à niveau	Mettre l'appareil à niveau, voir le point 5.3 „ <b>Positionnement et branchement</b> ”
<b>Le flux de chocolat est sans cesse interrompu</b>	Des morceaux de fruit ou gâteau sont tombés dans le chocolat	Enlever les morceaux de fruit du chocolat. Ils se trouvent en général dans la vasque près de la fente d'aspiration de la tour

---

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



#### **AVERTISSEMENT !**

*Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.*



#### **REMARQUE !**



*Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.*