

## Notice d'utilisation

### Fontaine à chocolat avec ou sans support lumineux

#### COMPOSITION

- 1 x fontaine
- 1 x vis sans fin
- 1 x coupelle
- 1 x câble d'alimentation
- 1 x support à LED
- 6 x petits côtés (support lumineux)
- 1 x soucoupe blanche (support lumineux)
- 1 x télécommande LED (support lumineux)
- 1 x câble d'alimentation (support lumineux)

En option :  
chocolat de couverture



#### INSTALLATION ET UTILISATION

1. Positionnez la vis sans fin (2) dans le socle (1) et assurez-vous qu'elle soit bien positionnée
2. Ajoutez la soucoupe (3) sur la vis sans fin
3. Branchez l'appareil et allumez la machine à l'aide des deux boutons

#### POUR LE CHOCOLAT

Préparation à la casserole :

1. Faire chauffer 40 cl d'eau à 50 °C
2. Ajoutez 600 g de chocolat préalablement cassé en morceaux
3. Lissez le chocolat à l'aide d'un fouet
4. Incorporez 10 cl d'huile d'arachide
5. Lissez encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide

Votre chocolat est prêt !

## NETTOYAGE ATTENDU

Procédez à l'entretien lorsque l'appareil est débranché et refroidi.

1. Enlevez le chocolat
  2. Ajoutez de l'eau chaude et savonneuse dans la machine et faite la fonctionner
  3. Rincez à l'aide d'une eau claire en procédant de la même sorte
- Séchez à l'aide d'un chiffon propre

***Surtout, ne pas plonger l'appareil dans l'eau !***

