

MANUAL DE USO

38652 FUENTE DE CHOCOLATE INOX GRANDE

FONTAINE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE INOX

1 – ANTES DE LA UTILIZACIÓN

- Compruebe que el embalaje no esté dañado, y extraer la máquina con precaución. El impacto o deformación en la máquina puede dañar su buen funcionamiento.
- Lavar la máquina antes de la primera utilización.
- Compruebe que todas las partes estén estabilizadas (columna y el tornillo sin fin) y regule los pies de la fuente.
- No utilizar otros accesorios con la fuente.
- Aconsejamos utilizar la fuente en un medio adecuado con una temperatura ambiente de cerca de 25 C°.

2 – PRECAUCIONES de EMPLEO

- Nunca mover la fuente mientras que está en funcionamiento.
- Nunca hundir la base o las partes eléctricas en el agua u otros líquidos.
- En el caso de que el cordón eléctrico sea demasiado corto, utilizar un pequeño prolongador.

3 – INSTRUCCIONES



- Colocar la fuente sobre una superficie plana, y conectar a la toma eléctrica.
- Nunca poner otros ingredientes, solo chocolate en la cuba.
- Encender la resistencia durante 10 minutos antes de poner el chocolate fundido en la cuba. Durante este tiempo el motor del tornillo sin fin debe apagarse.
- Hacer fundir lentamente el chocolate y fluidificar con mantequilla de cacao o aceite.
- Si el chocolate no sube en la columna, comprobar el montaje del tornillo sin fin y la fluidez del chocolate.
- Tener cuidado de no hacer caer de frutas, galletas u otros productos alimenticios en el chocolate, eso correría el riesgo de bloquear la fuente.
- Para una utilización intensa (de 10 a 12 horas máximo...) y para guardar un chocolate de calidad, cortar el motor del tornillo sin fin todas las horas y mezclar el chocolate ocasionalmente con la espátula. Poner en marcha de nuevo el motor.
- Para una mejor longevidad de la fuente, se aconseja cambiar algunas juntas, la blanca después de 60 horas de utilización y la roja después de 120 horas de utilización.

4 – LIMPIEZA

- Después de cada uso es aconsejable retirar el excedente de chocolate con una espátula flexible y limpiar con ayuda de un papel el resto del chocolate
- Limpie al agua caliente con ayuda de una esponja suave la columna y el tornillo sin fin.
- Limpie la cuba y la base con una esponja húmeda. (atención el agua no debe filtrarse en la base y sus partes eléctricas).

5 – PARÁMETROS TÉCNICOS

Voltaje	Frecuencia eléctrica	Potencia	Altura	Diámetro	Capacidad
230 V	50 – 60 hz	150 W (chauffe) 80 W (moteur)	60 cm	33 cm	2 à 4 kgs

GARANTÍA 1 AÑO