

Fontaine à Chocolat Chocolate Fountain

Utilisation de la machine

La fontaine requiert approximativement 18 livres (8 kilo, 2 gallons et demi) de chocolat pour l'utilisation normale. Pour des meilleurs résultats, nous recommandons que vous employiez le chocolat fourni par Bravo. Bravo Location ne sera pas jugé responsable du mal-fonctionnement de la fontaine à chocolat avec l'utilisation d'un autre chocolat autre que celui fourni.

1. Tourner le cadran de température en position basse pendant 5 minutes avant de verser le chocolat liquide.
2. Une fois que le chocolat a été versé, tournez le commutateur "on/off" à "on" pour faire fonctionner la vrille.
3. La fontaine doit absolument être mise de nouveau, les pieds de la fontaine sont réglables pour un ajustement plus précis.
4. Au besoin, du chocolat peut être ajouté au bol de la fontaine pendant l'utilisation, alors que la vrille fonctionne.

Avertissement : Si la vrille est arrêtée pour plus de quelques minutes et que le chocolat dans le tube de la vrille a commencé à durcir, la vrille ne devrait pas être remise en marche jusqu'à ce que le tube de vrille ait été nettoyé. Forcer la vrille pour tourner dans le chocolat durci peu endommager le moteur. La fontaine est équipée d'un briseur de remise, qui est conçu pour arrêter le moteur si une force anormale est mise sur le moteur. Une fois que le moteur s'est refroidi et le tube de la vrille a été dégagé, appuyant sur le bouton de remise (le bouton sous le commutateur "on/off") du moteur.

Use of the machine

The fountain requires approximately 18 pounds (2 buckets) of chocolate for a normal use. For best results, it is strongly recommended that you use the chocolate supplied by Bravo. Bravo rentals will not be held responsible for the malfunction of the chocolate fountain with the use of another quality chocolate other than the one supplied by Bravo.

1. For chocolate in liquid form prior to placing chocolate in the fountain, the heating dial should be placed on low for 5 minutes prior to pouring the chocolate into the fountain.
2. Once chocolate has been poured, turn on/off switch to "on" to start auger.
3. The fountain must be leveled. The feet on the fountain are adjustable to allow you to level the unit.
4. If necessary, pre-melted chocolate can be added to the fountain during use, while the auger is running.

IMPORTANT: If the auger is turned off for more than a few minutes and the chocolate in the auger tube has started to harden, the auger should not be restarted until the auger tube has been cleaned. Forcing the auger to spin in the hardened chocolate could damage the motor. The fountain is equipped with a reset breaker, which is designed to turn off the motor if an undue strain is put on the motor. Once the motor has cooled and the auger tube has been cleared, pressing the reset button (the button under the on/off switch) will reset the motor.