



- Pour faire fondre le chocolat dans la cuve, tourner le régulateur de température sur la valeur la plus élevée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au dé clic.
- Pour produire l'effet cascade chocolatée, vous aurez besoin d'au moins 2kg de chocolat et 1L de lait.
- Dans une casserole, faire chauffer 1L de lait à 50°C. Ajouter ensuite les 2kg de chocolat.
- Lisser le chocolat à l'aide d'un fouet. Puis ajuster l'onctuosité en rajoutant du lait. Lisser encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide.
- Après le temps de préchauffage, verser lentement le chocolat fondu dans la soucoupe.
- Tourner le bouton à l'avant de l'appareil sur la position «I». La vis sans fin va commencer à tourner afin de faire remonter le chocolat jusqu'en haut de la tour.

### ASTUCES UTILES :

- Le régulateur de température et de vitesse permettent d'adapter la vitesse d'écoulement suivant vos besoins.
- Vérifier régulièrement le niveau d'eau dans le bac.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau et ne pas utiliser le flight case comme support.

### CARACTÉRISTIQUES :

- Tension : 230 V / 50Hz
- Puissance : 325 W
- Poids : 8.3kg  
Dimensions : D 33 cm, H 48 cm
- Plage température jusqu'à 68°C