

# FONTAINE À CHOCOLAT CHOCOLATE FOUNTAIN



2055 Hymus, Dorval, QC | H9P 1J8 | Tel: 514-685-8000 | Fax: 514-685-3383 | www.bravoparty.com

## UTILISATION DE LA MACHINE

La fontaine requiert approximativement 13 livres (1 seau) 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. Placer la fontaine sur une surface plane. S'il est nécessaire, les pieds de la fontaine peuvent être ajustés pour un nivelage plus précis. Ceci s'assure qu'une propre feuille de chocolat va cascader par-dessus les étages.

2. Brancher la machine sur son circuit unique de 15 ampères/120 volts. **NE BRANCHER AUCUN AUTRE APPAREIL À CE CIRCUIT. Les rallonges ne sont pas recommandées car elles réduisent le courant électrique alimentant la machine. Ne pas utiliser une rallonge de plus de 50 pieds de long.**

3. Placez l'interrupteur d'alimentation sur «préchauffer», et tourner le cadran de température en position basse (~100°.) Préchauffer la fontaine pendant 5 minutes.

4. Verser le chocolat liquide dans la fontaine.

5. Tourner l'interrupteur d'alimentation à «chaleur + moteur» pour faire fonctionner la vrille. Régler la température sur 125°. Attendre quelques minutes pour que le chocolat s'écoule et ajuster la température selon vos besoins.

### DÉPANNAGE

- Si le chocolat ne s'écoule pas correctement, ou si la machine est bruyante, éteindre le moteur à l'aide de l'interrupteur pendant une seconde et le rallumer pour éliminer les poches d'air. Si le bruit persiste, du chocolat peut être ajouté au bol pendant l'utilisation, alors que la vrille fonctionne.
- Si la vrille est arrêtée pour plusieurs minutes et 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 peut 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") va remettre le moteur.

**SVP, RINCER LA FONTAINE APRÈS UTILISATION. DES FRAIS SUPPLÉMENTAIRES S'APPLIQUERONT SI LA FONTAINE EST REMISE DANS SA BOÎTE AVEC DU CHOCOLAT DEDANS.**



## USE OF THE MACHINE

The fountain requires approximately 13 pounds (1 bucket) 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. Place the fountain on a level surface. If necessary, adjust the fountain's feet in order to level the unit further. This will ensure that a proper sheet of chocolate cascades over the fountain tiers.

2. Connect the machine on its own 15 amp/120 volt circuit. **MAKE SURE THAT NOTHING ELSE IS PLUGGED INTO THIS CIRCUIT. Extension cords are not recommended, as they may reduce the amount of power supplied to the machine. Do not use an extension cord that is longer than 50 feet.**

3. Turn the power switch to "pre-heat," and place the heating dial on low (~100°.) Preheat fountain for 5 minutes.

4. Pour the liquid chocolate into the fountain.

5. Turn the power switch to "heat + motor" to start the auger. Set heat to 125°. Allow a few minutes for the chocolate to stabilize, and adjust the temperature as needed.

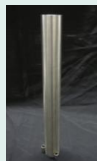
### TROUBLESHOOTING

- If the chocolate does not flow properly or if the machine is noisy, switch motor off for a second and turn it back on to allow the air pockets to settle. If noise continues, pre-melted chocolate can be added to the fountain while the auger is running.
- If the auger is turned off for more than a few minutes and the chocolate 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.

**PLEASE RINSE FOUNTAIN AFTER USE. ADDITIONAL CHARGES WILL BE APPLIED IF FOUNTAIN IS RETURNED TO CASE WITH CHOCOLATE IN IT.**



**IMPORTANT:** SVP, vérifier qu'il ne manque aucune pièce lors du retour de la machine. Des frais supplémentaires s'appliqueront pour toute pièce manquante. / Please verify that all of these pieces are present when returning the machine. Additional charges will be applied for missing parts.



**1 tour**  
1 core



**1 vrille**  
1 auger



**2 coupelles**  
2 tiers



**2 bagues**  
2 rings



**1 couronne**  
1 crown



**1 cordon d'alimentation**  
1 power cord



### ⚠ DANGER

Cette machine doit être correctement mise par terre pour éviter tout choc électrique au personnel. Ne PAS immerger l'appareil dans l'eau. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le régler. - Machine must be properly grounded to prevent electrical shock to personnel. Do NOT immerse the equipment in water. Always unplug the equipment before cleaning or servicing.