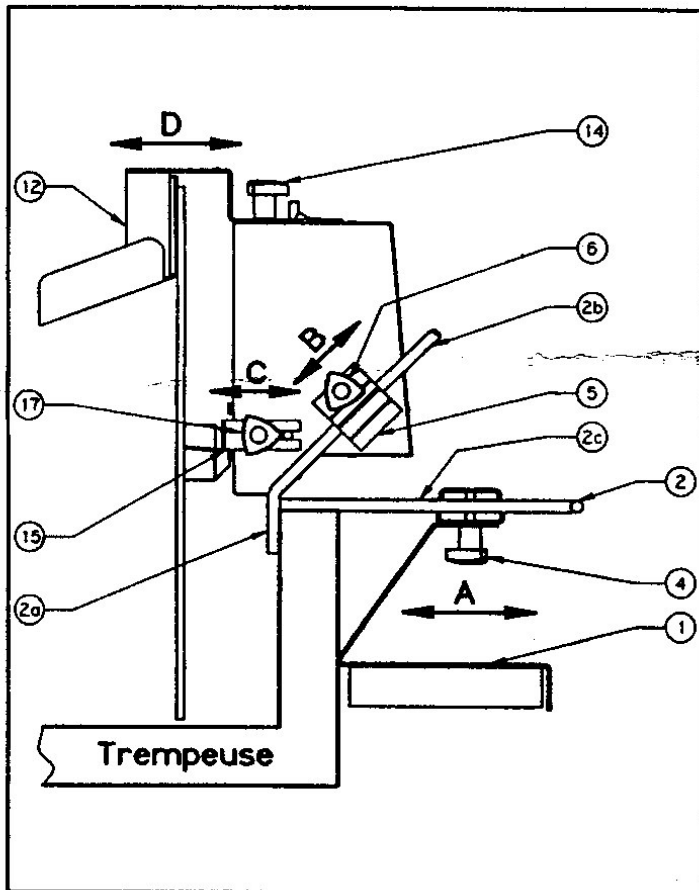


# Distributeur à chocolat

Ne pas plaquer la goulotte sur le disque pour l'instant.

- monter le racleur arrière (15) sur les goujons (16).
- monter le bouton de serrage (17), mais ne pas le bloquer.
- mettre le moteur en fonctionnement à l'aide de l'interrupteur lumineux.
- avancer lentement le racleur arrière (15) jusqu'à ce qu'il soit en contact avec le disque (7).
- serrer le bouton (17).

## RÉGLAGE



### - Mise en place sur la trempeuse.

- s'assurer que le pied support (1) coulisse correctement sur les fils (2c) du support (2). Si nécessaire, desserrer légèrement le bouton ((4)).
- passer les crochets (2a) du support (2) sur le bord de la trempeuse (les crochets doivent être à l'intérieur du bac de la trempeuse).

- faire coulisser le pied support (1) sur les fils (2c) et aller en contact sur le bord extérieur de la trempeuse -mouvement A-.
- continuer à pousser le pied support jusqu'à ce que les bras (2c) soient horizontaux.
- bloquer le bouton (4).
- desserrer légèrement le bouton (6).
- descendre le bloc moteur à l'intérieur du bac -mouvement B-. Le disque ne doit pas être en contact avec le fond du bac de la trempeuse; laisser une distance d'environ 5mm.
- Resserer le bouton (6).

Il est à noter que ce réglage est adapté au type de trempeuse sur lequel il a été effectué. *Vous ne devrez y retoucher que dans le cas où vous changeriez de type de trempeuse.*

### - Réglage des racleurs.

- faire tourner le distributeur dans le chocolat fondu.
- avancer ou reculer le racleur arrière (15) jusqu'à ce que le disque soit tout juste raclé -mouvement C-. Une pression trop importante rayerait le disque et ferait peiner inutilement le moteur.
- régler le débit du chocolat en avançant ou reculant la goulotte (12) -mouvement D-.

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

Cet appareil ne peut servir à brasser du chocolat que si celui-ci est complètement fondu. En effet de gros morceaux de chocolat solide pourraient bloquer la rotation du disque et activer la sécurité thermique. A la longue, des blocages répétés du moteur limiteront la durée de vie de celui-ci.

Les ouvertures pratiquées sur le corps du distributeur à chocolat servent au refroidissement du moteur. Il ne faut donc pas les obstruer.

A cause des ouvertures pratiquées sur le corps, il ne faut pas tremper le distributeur à chocolat dans l'eau ou le faire fonctionner dans un lieu où il pourrait recevoir des projections de liquide.

En fonctionnement continu, le corps du distributeur à chocolat chauffe un peu (environ 40 °C). Ce phénomène est normal et n'est pas un problème de dysfonctionnement.