

MODE D'EMPLOI DE LA CHOCOLATIERE **(Supplément au mode d'emploi de la laitère)**

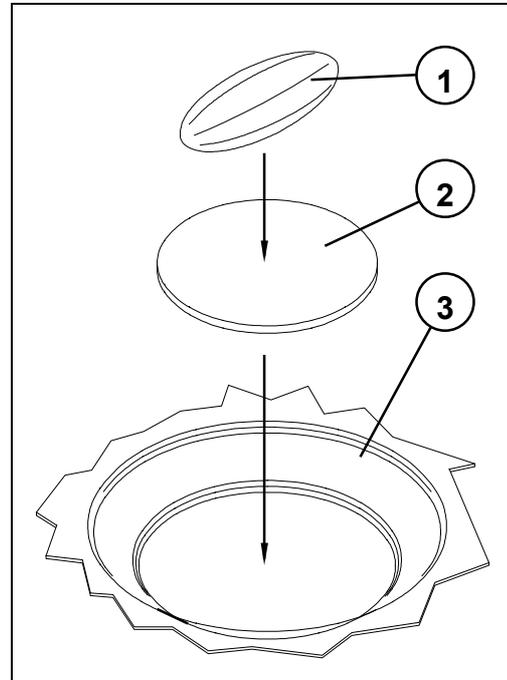
La chocolatière (HCM) est une variante de la laitère (HM). Par conséquent lire en premier lieu le mode d'emploi de la laitère, puis ce supplément.

LES DIFFERENCES PRINCIPALES SONT:

- Le couvercle n'a pas de mélangeur-flotteur.
- Un agitateur en forme de haricot et une plaque de fond de cuve.
- Sur le fond de la cuve intérieure se trouve une cavité dans laquelle la plaque de fond de cuve et l'agitateur s'ajustent.

UTILISATION AVEC L'AGITATEUR

- Placer la plaque de fond de cuve(2) et l'agitateur (1) dans la cavité (3).
- Verser ensuite le chocolat dans la cuve.
- Mettez l'appareil en marche. L'agitateur remue alors automatiquement le chocolat.
- Positionner le bouton de réglage de la température sur la valeur désirée.
- Eteignez l'appareil par l'interrupteur aussitôt vide.



700.403.144 C