

**Schokoladen-Fontäne
(60 cm)**

Art.-Nr. 255320



Wichtiger Hinweis:

Die Schokolade muss immer sehr flüssig sein – gegebenenfalls mit Kakaobutter verdünnen!

Unsere Empfehlung	2
I. Katalog	
I. Produktstrukturierung	3
II. technische Parameter	4
III. Eigenschaften	4
IV. Vorbereitung vor Inbetriebnahme	4
V. Reinigung	4
VI. Fehlersuche	4
VII. Gefahrenhinweise	5
II. Bedienungsanleitung	5
III. Wichtige Sicherheitshinweise	5
IV. Bilder	6 / 7

Aufbauanleitung (Montage und Demontage) sowie Reinigungsempfehlungen für Schokoladen-Fontäne 60 cm (#255320 bereits bei Lieferung fertig montiert)

Montage / Demontage:

- Überprüfen Sie auf Vollständigkeit aller mitgelieferten Teile gemäss beiliegender Bedienungsanleitung.
- Legen Sie den „Schwarzen Grossen“ Dichtungsring passgenau auf dem Motorblock (Basis).
- Die Dichtungen auf der Antriebswelle sind bereits montiert.
- Drehen Sie den Basis Behälter (Schale für Schokolade) durch „Rechts-Drehungen in Uhrzeiger-Richtung“ auf das Gewinde des Motorblocks (Basis).
- Demontage: entfernen des Basis Behälters (Schale für Schokolade) durch „Links-Drehungen gegen die Uhrzeiger-Richtung“.
- Stecken Sie die Schnecke mit der Öffnung auf die Vierkant-Aufnahme der Antriebswelle des Motors.
- Stülpen Sie dann den Turm über die Schnecke und fixieren diesen durch „Links-Drehungen gegen die Uhrzeiger-Richtung“ = Links-Gewinde.
- Demontage des Turms durch „Rechts-Drehungen in Uhrzeiger-Richtung“.

Reinigungsempfehlung:

Entfernen Sie die Schokoladen-Fontäne von der Stromversorgung.

Es wird empfohlen nach Gebrauch der Schoko-Fontäne die noch flüssige Schokolade in eine Schüssel abzufüllen (vorteilhaft wäre ein mikrowellengeeignetes Gefäß, um bei Wiederverwendung die Schokolade vor Gebrauch in der Mikrowelle temperieren zu können).

Entfernen Sie den Turm wie oben beschrieben.

Der oberste Teller des Turmes ist abnehmbar, dies vereinfacht die Reinigung.

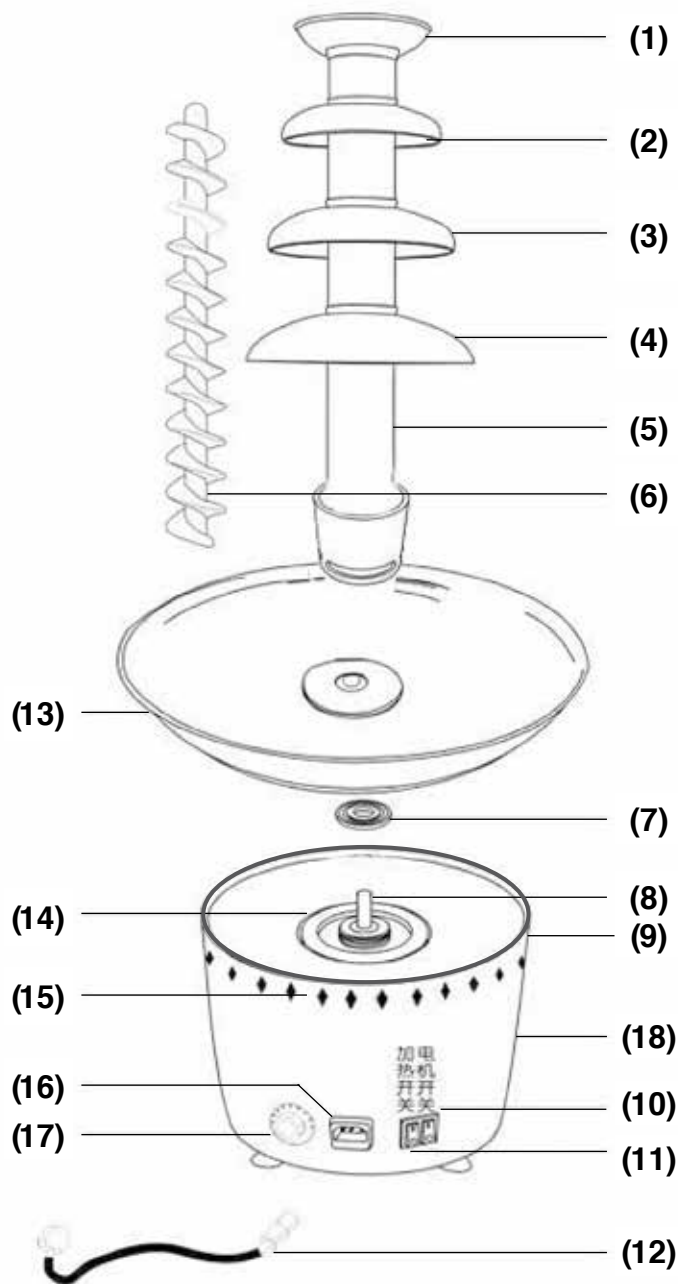
Reinigen Sie alle Teile gründlich.

Überprüfen Sie die Dichtungen auf Beschädigungen und ersetzen diese bei Bedarf. (Ersatzdichtungen sind im Lieferumfang enthalten).

Montieren Sie die Schokoladen-Fontäne nach gründlicher Trocknung, um diese erneut in Betrieb nehmen zu können.

Starten Sie den Motor erst, wenn die Schokolade ausreichend (nahezu in flüssigem Zustand) temperiert ist, um Beschädigungen an Motor und Platine vorzubeugen.

I. Katalog
i. Produktstrukturierung



- | | | |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| (1) Turm Ø 10 cm | (9) Dichtung | (16) elektrischer Anschluss |
| (2) Ø 12 cm | (10) Schalter für Motor | (17) Heizungsregler |
| (3) Ø 14 cm | (11) Schalter für Heizung | (18) Basisgerät + Schale |
| (4) Ø 17 cm | (12) Kabel | |
| (5) Pfosten | (13) Basis Behälter | |
| (6) Schneckenförderer | (14) Zentrale Welle Motor | |
| (7) Dichtungsring (klein) | (15) Kühlblende | |
| (8) Vierkant-Aufnahme | | |

ii. Technische Parameter

Model	Spannung	Frequenz	Strom	Höhe	Durchmesser	Schokoladenkapazität
255320	AC 220V	50~60 HZ	200 W (Heizung)+ 65 W (Motor)	60 cm	33 cm	5 kg

iii. Eigenschaften

1. automatische Temperaturkontrolle, Hitzebeständigkeit, die Bestandteile der Schokolade werden erhalten
2. Einfache und sichere Benutzung
3. Edelstahl, stabil und haltbar
4. sichere Benutzung, kann 12 Stunden täglich ununterbrochen betrieben werden
5. der Brunnen ist Anziehungspunkt für viele Menschen

iv. Vorbereitung vor Inbetriebnahme

1. Die Einheit ist sorgsam und ohne Druck auszuüben, zu behandeln. Gewalteinwirkung kann zu Deformationen der Maschine führen.
2. Die Verpackung sollte aufrecht transportiert werden. Die Verpackung ist klar gekennzeichnet.
3. Aus Garantiegründen darf die äußere Ummantelung nicht unbefugt geöffnet werden.
4. Reinigen und Trocknen Sie die Einheit vor der Benutzung.
5. Überprüfen Sie die Vollständigkeit aller angegebenen Teile.
6. Der Hersteller rät von der Benutzung von anderem Zubehör, als dem Mitgelieferten, ab. Dies kann zu Schäden und Verletzungen führen.
7. Die Einheit muss vor der Benutzung korrekt ausgerichtet werden.
8. Beste Betriebsbedingungen herrschen ab 25° C.

v. Reinigung

Um eine lange Lebensdauer zu sichern, wird eine Reinigung der Maschine, unter Einhaltung der folgenden Schritte empfohlen:

1. Gerät ausschalten, abreiben der Schokolade in den Basis Behälter.
2. Abwaschen der gesamten Produktstrukturierung mit einem weichen Tuch unter warmem Wasser.

vi. Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Heizung zündet nicht	Die Heizung ist nicht eingeschaltet oder das Stromkabel ist nicht korrekt mit der Einheit verbunden	Einschalten der Heizung oder Kabelverbindung prüfen
Das Stromkabel ist angeschlossen aber nachdem der „Power“ Schalter eingeschaltet geschaltet ist läuft der Motor nicht	Kaputte Sicherung oder das Kolloid (Dichtung) wurde nicht korrekt, mittig platziert, so dass die Motorbremse aktiviert ist.	Sicherung oder Motor ersetzen
Schokolade fließt nicht korrekt	Die Einheit ist nicht eben ausgerichtet	Drehen Sie die Stellschraube am Boden des Fußes zur ebenen Ausrichtung der Einheit.
	Zu wenig Schokolade	Schokoladenmenge erhöhen
	Schokolade ist zu dickflüssig	Verdünnen Sie die Schokolade mit lebensmittelechtem Öl
	Temperatur ist zu niedrig	Erwärmen Sie die Schokolade
	Schokolade im Turm enthält Lufteinschlüsse	Abschalten des Brunnens und erneute Inbetriebnahme

vii. Gefahrenhinweise

1. Bewegen Sie die Einheit nicht, während des Betriebs
2. Vermeiden Sie jeden Kontakt des Kabels, Stromanschlusses oder irgend eines Motoren- oder Basisteils mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten
3. Benutzung des Brunnens in der Nähe von – oder durch Kinder nur unter strenger Aufsicht eines Erwachsenen
4. Trennen Sie die Stromkabelverbindung nach Benutzung oder vor der Reinigung von Teilen
5. Stellen Sie Staubschutz und den Schutz vor Wärmeverlust vor der Benutzung des Gerätes im Freien sicher
6. Um das Risiko einer Verwicklung oder des Stolperns zu reduzieren wird ein kurzes Stromkabel mitgeliefert.
7. Gewährleistung: 1 Jahr. Missachtung dieser Anweisungen, Schäden durch unsachgemäßen Ersatz von Teilen, Missbrauch oder fehlerhafte Bedienung führen zum Verlust sämtlicher Gewährleistungsansprüche.
8. Temperatur:
 - 1) Bevor Sie den Motor einschalten, stellen Sie die Heizung auf 80°C ein, um Schokolade zu schmelzen.
 - 2) Im Sommer – Einstellen der Heizung auf 50–55°C.
 - 3) Im Winter – Einstellen der Heizung auf 55–65°C.

(Eine zu hohe Temperatur hat eventuell negative Auswirkungen auf die Schokolade)

II. Bedienungsanleitung

1. Richten Sie die Einheit eben aus. Danach stellen Sie die Stromzufuhr über die Kabelverbindung sicher.
2. Der Basis Behälter darf nie mit anderen, als den angegebenen Zutaten befüllt werden.
3. Im Falle der Benutzung bei weniger als 25°C wird ein Schutz vor Wärmeverlust empfohlen.
4. Vor der Befüllung mit Schokolade, schalten Sie die Heizung ein und wärmen Sie die Einheit vor. Während dieser Zeit darf der Motor nicht eingeschaltet sein.
5. Zur Sicherstellung eines effektiven Betriebes, schmelzen Sie hochwertige Schokolade langsam im Basis Behälter
6. Sollte die Maschine nicht wie gewünscht arbeiten, überprüfen Sie die korrekte Schokoladenmenge, sowie die ebene Ausrichtung der Maschine.
7. Das Einfallen von Fruchtstücken, Speisen oder anderen Gegenständen in den Basis Behälter ist zu vermeiden. Größere Stücke blockieren die Basis des Turms und verhindern einen korrekten Fluss der Schokolade.
8. Um einen konstant guten Schokoladengeschmack sicher zu stellen, stellen Sie bitte alle 60 Minuten den Motor ab und starten Sie diesen erneut, nachdem Sie die Schokolade gerührt haben.
9. Um die Lebensdauer der Maschine zu erhöhen, wird eine Pause (kurzfristiges Abschalten der Maschinen) nach 10–12 Stunden Betriebsdauer empfohlen.
10. Befolgen Sie die Schritte 1–9 bei jedem neuen Start.

III. Wichtige Sicherheitshinweise

Der Austausch von Teilen:

Das Austauschen einiger Teile wird nach langer Laufzeit empfohlen. Nach etwa 60 Betriebsstunden wird der Austausch der weißen Dichtung (Kolloid) empfohlen, nach ca. 120 Betriebsstunden der Austausch der roten Dichtung (Kolloid). Der Austausch verhindert das eventuelle Auslaufen von Schokolade aus dem Basis Behälter und damit von eventuellen Fehlfunktionen.

4–2: Bitte beachten

- A. Beim Austausch der Dichtungen (Kolloid), etwas Schmieröl zuführen
- B. Die Zerstörung der Dichtungen (Kolloid) ist zu vermeiden
- C. Nach dem Abschalten der Einheit ist der Turm vom Basis Behälter zu trennen. Sollte Schokolade geronnen sein, kann die Einheit möglicherweise nicht mehr drehen.

Achtung:

Sollte das Stromkabel defekt sein, ist es zwingend erforderlich, dieses durch ein Spezialkabel des Herstellers oder seines Serviceagenten zu ersetzen.

IV. Bilder Produktstrukturierung

Turm



oberste Aufsatzschale



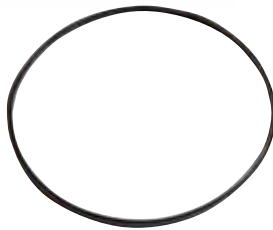
Basis
Behälter



Spindel



Dichtungsring



Zubehör:
Dichtungsringe,
und Sicherungen



zentrale Welle
des Motors

BASIS

Heizung

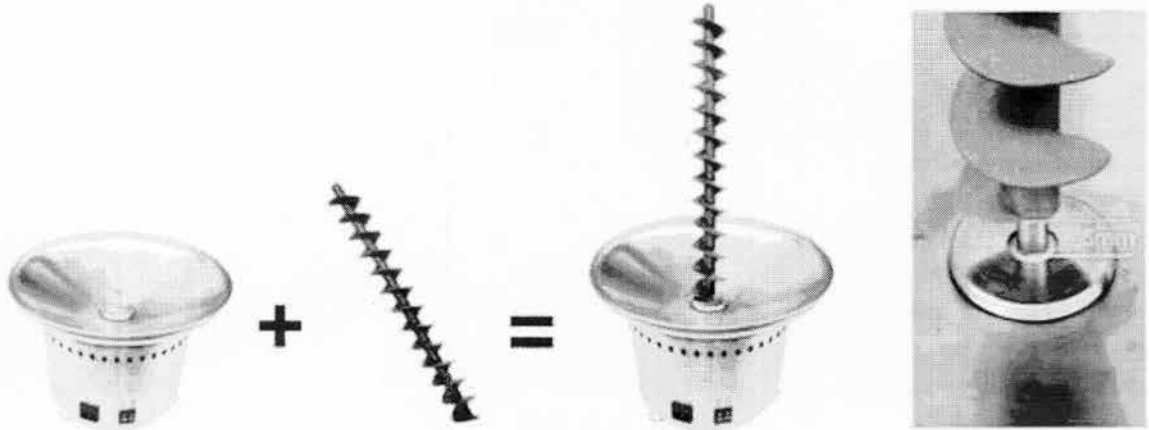


Ansicht: nach aufsetzen
des Behälters

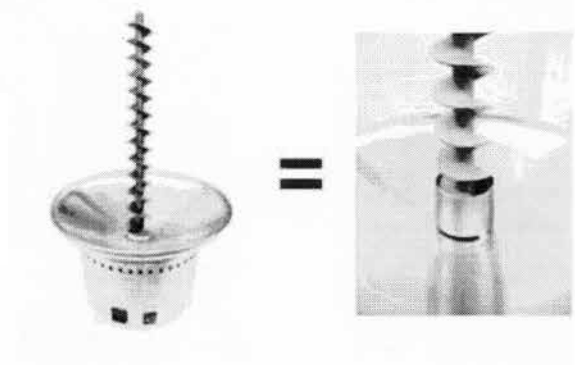
Netzkabel



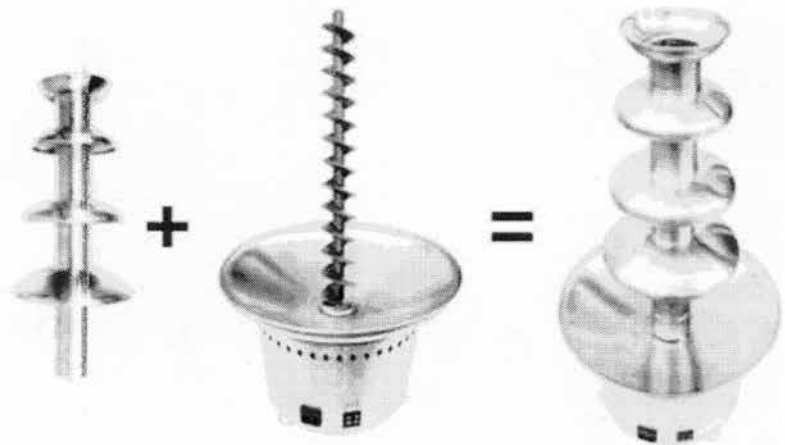
1.



2. Überzug des Stellrings über die Spindel und Drehung des Stellrings im Uhrzeigersinn



3. Anbringen des Turms mit Hilfe des Stellrings auf dem Basis Behälter



**Chocolate Fountain
(60 cm)**

Art.-Nr. 255320



Important:

The chocolate must always
be very liquid – optionally diluted
with cocoa butter!

I.	Catalogue	
I.	Product structure	3
II.	Technical Parameter	4
III.	Machine features	4
IV.	Preparation before Operating	4
V.	Cleaning	4
VI.	Troubleshooting	4
VII.	Notice Proceeding	5
II.	Operate Instruction	5
III.	Important safeguards	5
IV.	Pictures	6 / 7

Installation instructions (assembly and disassembly) as well as cleaning recommendations for chocolate fountains 60 cm (# 255320 already assembled)

Assembly / Disassembly:

- Check the completeness of all supplied parts according to the enclosed operating instructions.
- Place the „Black Large“ sealing ring on the engine block (base).
- The seals on the drive shaft are already installed.
- Turn the base container (bowl for chocolate) to the thread of the engine block (base) by „clockwise“.
Disassembly: remove the base container (bowl for chocolate) by „counter-clockwise rotation“.
- Insert the auger with the opening onto the square mount of the drive shaft of the motor.
- Then place the tower over the screw and fix it by „left turns counterclockwise“ = left thread.
Dismantling of the tower by „clockwise turns“.

Cleaning recommendations:

Remove the chocolate fountain from the power supply.

It is recommended to fill the still liquid chocolate into a bowl after use of the chocolate fountain (we recommend a microwave-suitable container to re-use the chocolate before use in the microwave).

Remove the tower as described above.

The top plate of the tower is removable, which simplifies cleaning.

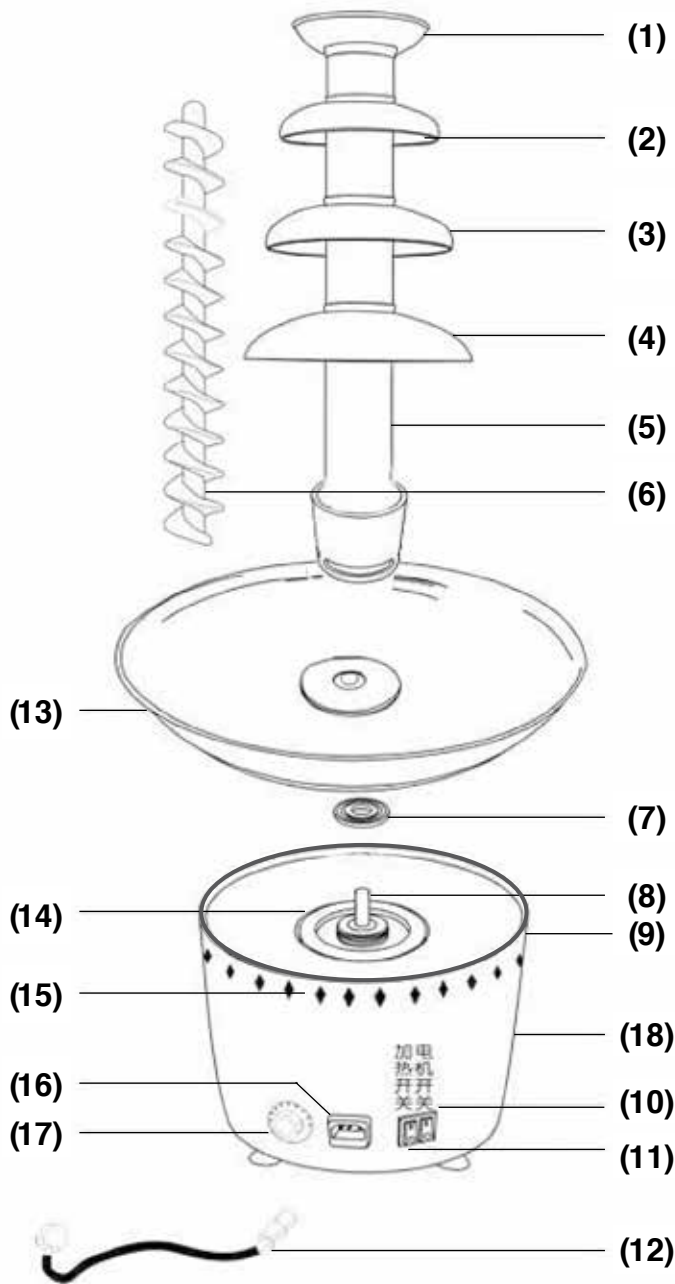
Clean all parts thoroughly.

Check the seals for damage and replace if necessary.
(Replacement gaskets are included).

Install the chocolate fountain after thorough drying in order to put it into operation again.

Do not start the machine until the chocolate is sufficiently (almost in the liquid state) to prevent damage to the motor and circuit board.

I. Catalogue
i. Product structure



- | | | |
|-------------------|--------------------|------------------------|
| (1) tower Ø 10 cm | (9) sealing ring | (16) electrical outlet |
| (2) Ø 12 cm | (10) motor switch | (17) heat control |
| (3) Ø 14 cm | (11) head switch | (18) base |
| (4) Ø 17 cm | (12) cord | |
| (5) tower pole | (13) base bowl | |
| (6) auger | (14) motor center | |
| (7) sealing ring | (15) cool aperture | |
| (8) square drive | | |

ii. Technical Parameter

Model	Voltage	Frequency	Power	Height	Diameter	Chocolate capacity
255320	AC 220V	50-60 HZ	200 W (heating) 65 W (motor)	60 cm	33 cm	5 kg

iii. Machine features

1. Control the temperature automatically, the heat is stable so it does not burn and/ or damage the chocolate.
2. User friendly, easy to use.
3. Using stainless steel 304 material, for stability and durability.
4. Secure to use, can work 12 hours continuously

iv. Preparation before Operating

1. Pay attention to the handling of the chocolate fountain, avoid any pressure. The impact of a collision may cause a deformation of the machine.
2. Packaging and product should be handled with care, as marked on the carton.
3. Keep the outside carton and the guarantee in order to send us back the fountain in case of any issue.
4. Clean and dry the unit before utilization.
5. Check that whether all parts are stable before using. If some parts are moving or not stable please contact us.
6. It is not recommended to use spare part and/ or accessories which are not provided with the chocolate fountain, we would not be taken as responsible if any problem with the machine.
7. For a proper use, the unit must be level. Avoid soft surfaces (such as rug, carpet...).
8. To ensure optimal performance keep the machine under 25 degrees.

v. Cleaning

In order to improve products lifetime and avoid any malfunction, we recommend that after each utilization of this machine, you clean the machine by following the above steps:

1. After using this unit, switch off the machine
2. Wash the structure in the warm water with a soft tissue.

vi. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The machine does not heat the chocolate	Haven't turned the heater on or the cord haven't been connected well to the unit	Turn the heater on or connect the cord to the unit
The chocolate fountain have been connected to power lines and opened after the power switch have been turned on, but the power light doesn't bright.	Insurance tube have been destroyed or haven't replace the colloid punctually which lead to the breakage of the motor	Replace the insurance tube or replace the motor.
Chocolate is not flowing properly.	The unit is not level	Adjust the „screw at the bottom of feet“ to keep the unit level
	The lack of chocolate	Add more chocolate
	Chocolate is too thick	Add vegetable oil to reduce the chocolate density
	The temperature is too low	Keep the chocolate warm
	There is little air mixed with chocolate in the tower	Turn the fountain off, then operate it again

Notice Proceeding

1. Never move the unit when the machine is working.
2. To prevent electrical shock, do not immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids such as chocolate.
3. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
4. Unplug the fountain when not in use and before removing parts for cleaning.
5. Provide the heat preservation, dustproof etc equipment when you use the unit outdoor.
6. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over the cord a short power supply cord is provided.
7. The warranty time is one year. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts or abuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.
8. Temperature
 - 1) Turn the heater to 80 degrees in order to melt chocolate before turning on the motor.
 - 2) Turn the heater to 50~55°C in summer
 - 3) Turn the heater to 55~65°C in winter(You may have some problem if the temperature is too high).

II. Operate Instruction

1. Put this unit in a level place, then connect it to an electrical source.
2. Never place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
3. if the operation circumstance is below 25 degrees, it is suggested to place a heat preservation above this unit.
4. Turn the heater on and let the unit warm up for at least 10 minutes before adding melt chocolate, in this time the motor don't need to be turned on.
5. To be effective operation of motor, good chocolate can be melted slowly into the base bowl.
6. If the fountain machine did not achieve the desired effect, examine if there is enough chocolate or adjust the „screw at the bottom of feet“ to keep the unit level.
7. It should be noted in the use of the process to prevent large chunks of fruit, food or other items falling into the bowl base. Theses will clog the base of the tower, chocolate will not flow properly and may break the tower.
8. To ensure the good flavor of your chocolate, turns off the motor every 60 minutes. Then restart after stirring the chocolate, the chocolate will taste better!
9. For the extension of the life of the machine, we recommend you to stop the machine for few minutes every 10~12 hours.
10. repeated the above steps, when the next use is needed.

III. Important safeguards

REPLACE PARTS:

It's better to replace some parts after using this unit for a long time .It is suggested to replace the white colloid when the work time add up to 60 hours and the red colloid when the work time add up to 120 hours. It can prevent leaking the chocolate from the base bowl and resulting in malfunction.

NOTE:

- A. Cover little lube when replace the colloid.
- B. Be careful to avoid destroying the colloid.
- C. Separate the tower from the base bowl after the unit has been stopped. If the chocolate has curdled, the unit may not rotate.

Notice:

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

IV. Pictures

tower



collet



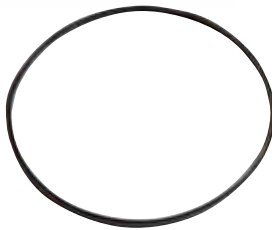
base bowl



auger



sealing ring



equipment



bolt



BASE

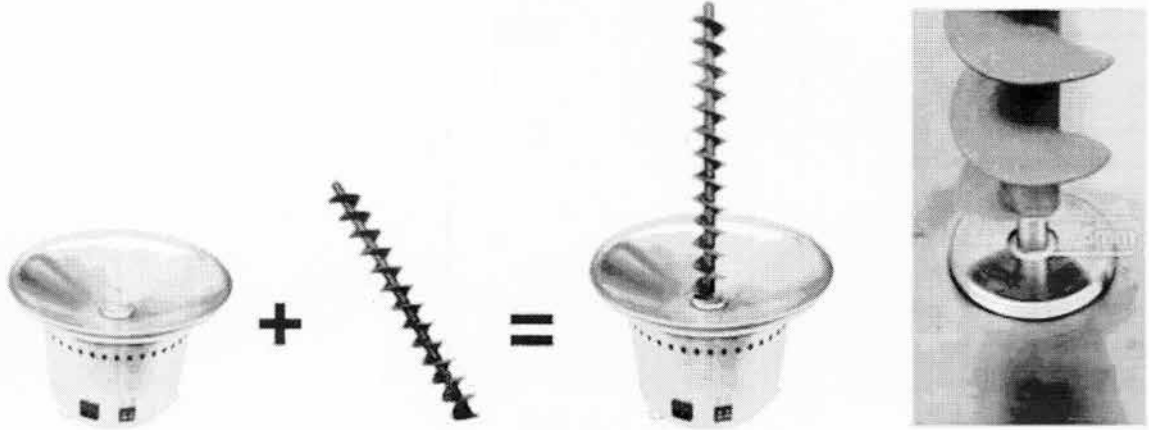
heater



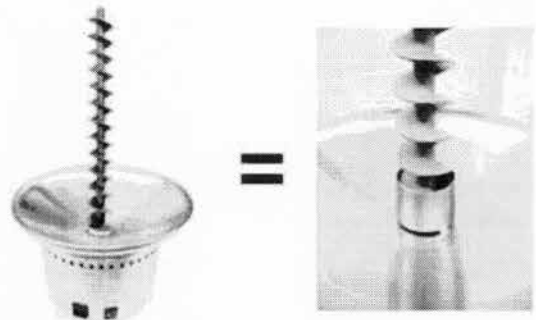
electric wire



1.



2. Insert the stainless steel tower on the auger and fix on tower cover.



3. Fix the auger fix cover on the top of fountain. Pour liquid chocolate and connect power cord.

