

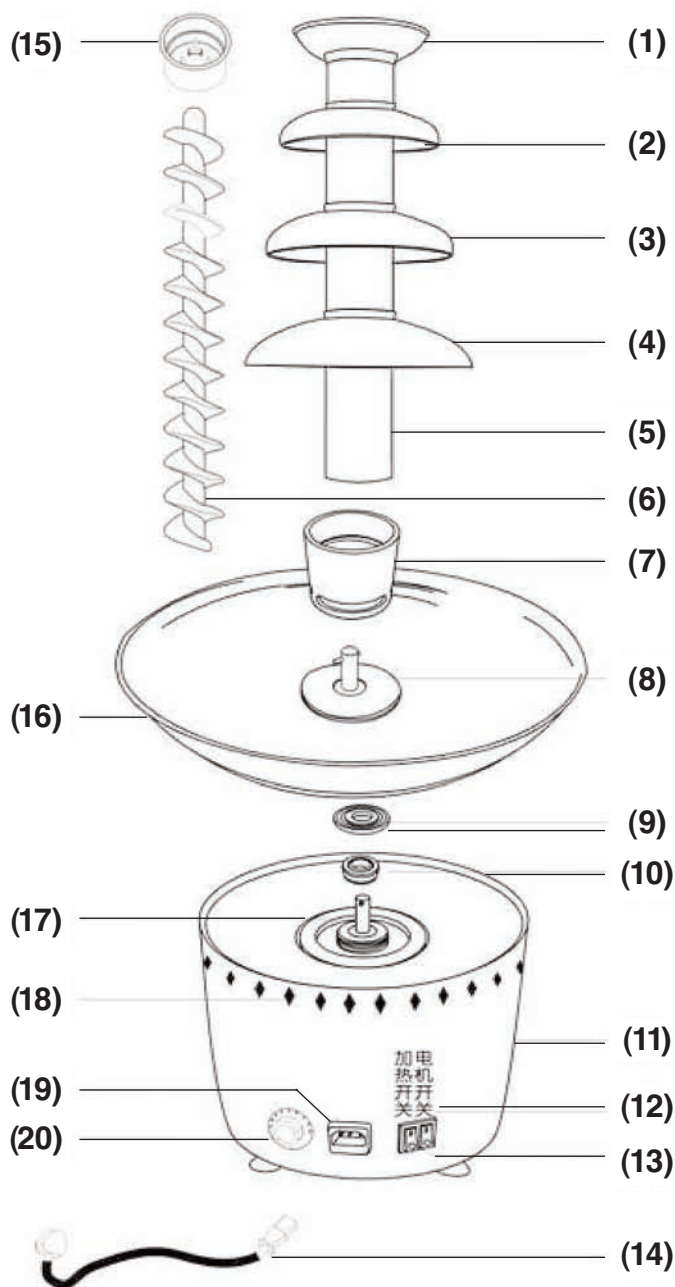
Gebrauchsanleitung

Schokoladen-Fontäne



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

I. Katalog
i. Produktstrukturierung



- | | | | |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------|
| (1) Turm Ø 10 cm | (2) Ø 12 cm | (3) Ø 14 cm | (4) Ø 17 cm |
| (5) Pfosten | (6) Schneckenförderer | (7) Aufsatz | (8) Zapfen |
| (9) weiße Dichtung | (10) rote Dichtung | (11) Basis | (12) Schalter für Motor |
| (13) Schalter für Heizung | (14) Kabel | (15) stabile Aufnahme | (16) Basis Behälter |
| (17) Zentrale Welle Motor | (18) Kühlblende | (19) elektrischer Anschluss | (20) Heizungsregler |

ii. Technische Parameter

Model	Spannung	Frequenz	Strom	Höhe	Durchmesser	Schokoladenkapazität
ANT-8060	AC230V	50-60HZ	150W	60cm	33cm (Heizung +) 80W/DC24V (Motor)	2 – 4 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. Abreiben der Schokolade von den Punkten 1, 2, 3 und 4 (Produktstrukturierung) in den Basis Behälter (16)
2. Abwaschen der Punkte 1, 2, 3, 4, 5 und 6 (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 des 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 mindestens 10 Minuten lang auf. Während dieser Zeit muss 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.

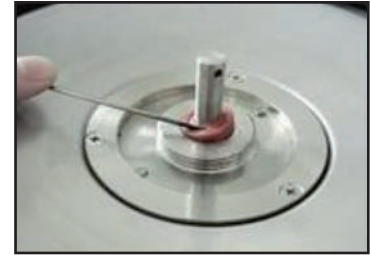
IV. Bilder



1. Zurückdrehen des Basis Behälters



2. Entnahme der weißen Dichtung (Kolloid) von der Zentralwelle des Motors



3. Entnahme der roten Dichtung (Kolloid) mit Hilfe eines kleinen Stabes



4. Entnahme der roten Dichtung (Kolloid) mit der Hand



5. Umdrehen der roten Dichtung (Kolloid)



6. Schmieren der Rückseite der roten Dichtung (Kolloid)



7. Aufsatz der geschmierten roten Dichtung (Kolloid) auf die Zentralwelle des Motors



8. Einsatz der weißen Dichtung (Kolloid) auf die Zentralwelle des Motors



9. Sicherung der korrekten Platzierung der roten – und weißen Dichtung (Kolloid)

Bilder Produktstrukturierung



**Aufsatz
bzw. Stellring**



Turm



Spindel



**Basis
Behälter**

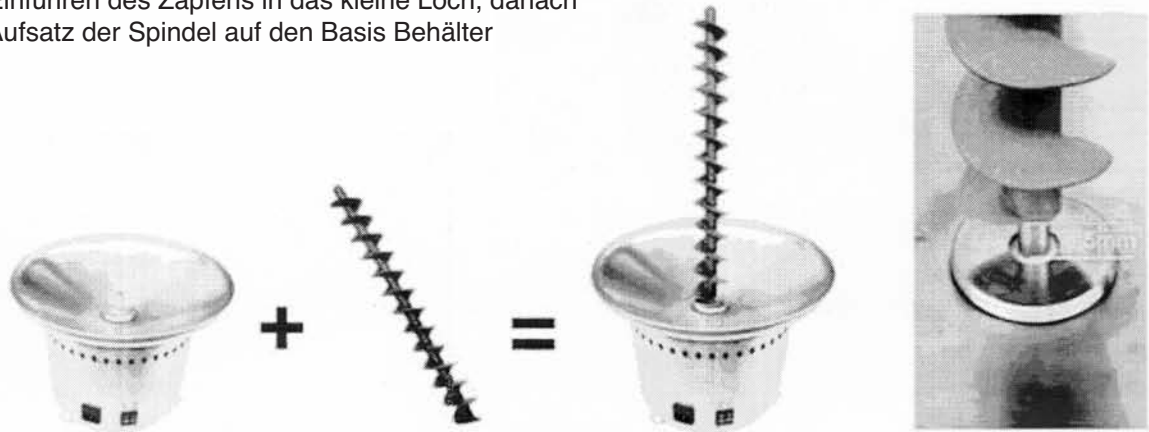


Heizung

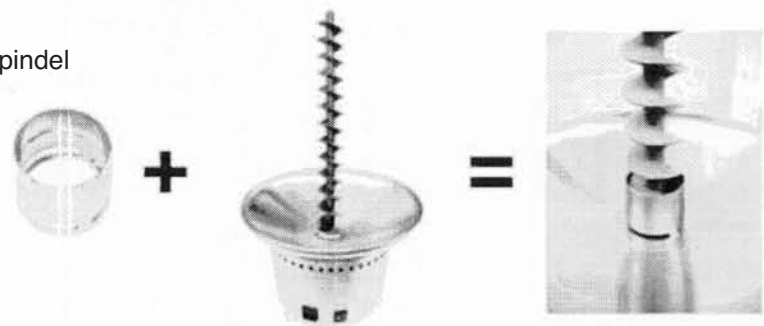
**Zapfen oder zentrale
Welle des Motors**

Basis

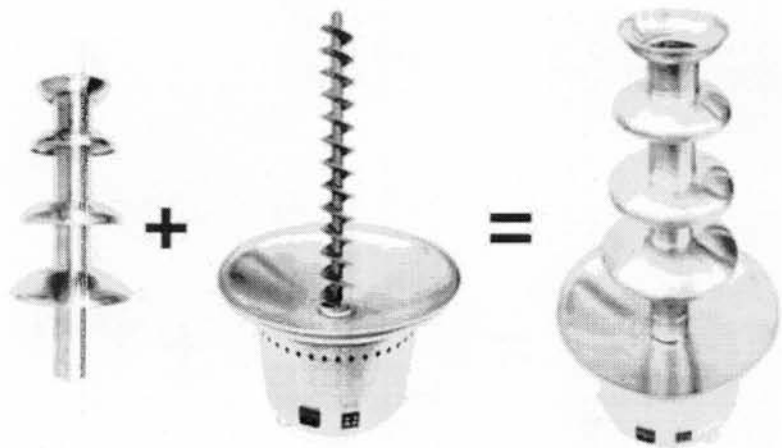
1. Einführen des Zapfens in das kleine Loch, danach Aufsatz der Spindel auf den Basis Behälter



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



4. Anbringen des Aufsatzes am oberen Ende des Turms, Einbringen der geschmolzenen Schokolade in den Basis Behälter und Anschalten der Einheit

