

Gebrauchsanweisung



Inhaltsverzeichnis

Gebrauchsanweisung

Vorbemerkung

- [1.1 Symbole und Bedeutung](#)
- [1.2 Lieferumfang und Lieferzustand](#)
- [1.3 Transport - Verpackung - Auspacken - Prüfen](#)
- [1.4 Auspacken](#)
- [1.5 Richtlinien, Gesetze, Normen](#)
- [1.6 Kennzeichnung und Typenschilder](#)

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

- [2.1 Gefahren-Gesamteinschätzung](#)
- [2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise](#)

3. Vorbereitung

4. Inbetriebnahme

- [4.1 Aufbau](#)
- [4.2 Vorheizen:](#)

5. Schokolade

- [5.1 Schokoladenqualitäten:](#)
- [5.2 Vorschmelzen der Schokolade](#)
- [5.3 Befüllen des Gerätes mit Schokolade](#)

6. Fehler - Ursachen - Abhilfe

7. Reinigen

- [7.1 Reinigung des oberen Zylinderaufsatzes:](#)
- [7.2 Reinigung des Edelstahlbeckens](#)

8. Wartung und Pflege

9. Technische Daten:

Allgemeines:



Für den hier beschriebenen Fontaine à Chocolat ist die Konformität gemäß der EG-Richtlinie 72/23 für Elektrogeräte erklärt

Geräte Nr.:

Diese Gebrauchsanweisung ist Bestandteil des Lieferumfangs.

Sie ist beim Benutzer bereitzuhalten und bleibt auch bei Weiterverkauf des Produktes beim Produkt.

Änderungen durch technische Weiterentwicklungen gegenüber den in dieser Gebrauchsanweisung dargestellten Ausführung behalten wir uns vor.

Nachdruck, Übersetzungen und Vervielfältigungen in jeglicher Form, auch auszugsweise bedürfen der schriftlichen Zustimmung der Firma La Fontaine Deutschland.

Diese Gebrauchsanweisung unterliegt keiner Versionsänderung. Den jeweiligen aktuellen Stand können Sie unter der folgenden Adresse beziehen.



Vorbemerkung

Sehr geehrte Kundin,

sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für ein technisch ausgereiftes und nach dem neuesten Stand der Technik entwickeltes und zuverlässiges Gerät für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entschieden.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung **bevor** Sie den Fontaine à Chocolat montieren und einsetzen.

Diese Gebrauchsanweisung dient allen Anwendern, insbesondere dem Service- und Küchenpersonal als Grundlage für die sichere und zuverlässige Nutzung und Handhabung des Gerätes. Die sorgfältige Handhabung ermöglicht eine lange Lebensdauer des Gerätes.

Diese Anweisung beschreibt die Vorbereitung, Inbetriebnahme, Nutzung, Wartung, Reinigung und Pflege des Gerätes.

Für die effektive Nutzung des Gerätes und die sichere Handhabung, lesen Sie die Gebrauchsanweisung, halten Sie die vorgegebenen Handlungsanweisungen ein und sorgen Sie dafür, dass die Gebrauchsanweisung für das Servicepersonal erreichbar bleibt.

1.1 Symbole und Bedeutung

Achtung!

Sicherheitshinweis! Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Wenn Sie diese nicht vermeiden, können Personenschäden oder Sachschäden die Folge sein.

Wichtig!

Bezeichnet besonders nützliche Informationen im jeweiligen Sachzusammenhang und Hinweise, die befolgt werden müssen.

1.2 Lieferumfang und Lieferzustand

Der Lieferumfang beinhaltet:

- Edelstahlbecken mit Heizelement,
- Fertig montierter Zylinderaufsatz mit Telleraufsätzen,
- Gewindeschraube
- 1 Gebrauchsanweisung
- 2 Metal-Transportbehälter



1.3 Transport - Verpackung - Auspacken - Prüfen

Der Fontaine à Chocolat wird in einem einwandfreien Zustand ausgeliefert.

Vor dem Auspacken die Verpackung überprüfen. Ist die Verpackung beschädigt, kann auch der Inhalt beschädigt sein. Ist der Inhalt erkennbar beschädigt, unverzüglich das Frachtunternehmen verständigen.

Geräteschaden!

Bei Fallenlassen besteht die Gefahr der Beschädigung und Funktionsstörung.

1.4 Auspacken

Der Fontaine à Chocolat ist in zwei Metallbehältern transportsicher verpackt. Nach dem Auspacken den Inhalt auf Vollständigkeit und Vollzähligkeit gem. den Lieferunterlagen überprüfen.

1.5 Richtlinien, Gesetze, Normen



Angewandte Richtlinien, Gesetze, Normen und Regelwerke:

-

-



1.6 Kennzeichnung und Typenschilder

Typen- und Herstellerschild:

Schilder müssen lesbar bleiben. Unlesbare oder fehlende Schilder unverzüglich ersetzen. Das Typenschild ist für die Identifizierung des Gerätes sehr wichtig. Es darf nicht entfernt werden.

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Fontaine à Chocolat ist ausschließlich für Verwendung von Schokolade vorgesehen. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch:

Das Beachten aller Hinweise aus der Gebrauchsanweisung

Das Einhalten der Inspektionsintervalle und Wartungsintervalle

Das Beachten des Typenschildes und Datenblattes

2. Sicherheit

2.1 Gefahren-Gesamteinschätzung

Bei Einhaltung der bestimmungsgemäßen Verwendung geht von der Benutzung des Fontaine à Chocolat keine Gefahr aus.



Die verwendeten Materialien und die eingesetzten Bestandteile entsprechen den Anforderungen aus den EG-Richtlinien.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN

Achtung!

Verletzungsgefahr durch Kippen des Gerätes

Das Gerät sollte auf einem festen, trockenen, ebenen und stabilen Untergrund aufgestellt werden und sollte keinen direkten Witterungseinflüssen ausgesetzt sein. Das gilt auch für Transport und Lagerung.

Bevor Sie das Gerät anschließen, muß kontrolliert werden, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

Das Gerät muß an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Nie den Stecker am Anschlusskabel aus der Steckdose ziehen.

Das Stromkabel nicht mit heißen oder scharfen Gegenständen in Berührung bringen.

Nur geerdete Verlängerungskabel verwenden.

Solange das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, nie unbeaufsichtigt lassen.

Bei Gebrauch niemals die heißen Oberflächen am Gerät berühren.

DAS GERÄT NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN

Den Stecker nie mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel beschädigt ist.

Ist das Stromkabel beschädigt, muß es ausgetauscht werden. Bringen Sie in diesem Fall das Gerät zum Hersteller, zum Kundendienst oder zu einem Fachelektriker.

Nach Beendigung des Einsatzes des Gerätes den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf einer hitzeunempfindlichen Unterlage abkühlen lassen.

Wird einer oder mehrere der o.g. Hinweise nicht beachtet verfällt jede Garantie durch den Hersteller.

Eine jährliche Wartung durch autorisierte Personen der Firma La Fontaine LLC ist anzuraten.

3. Vorbereitung



Abschlußkranz

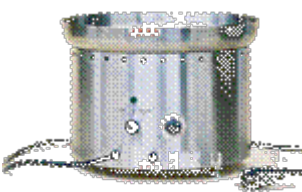

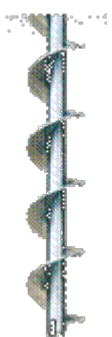
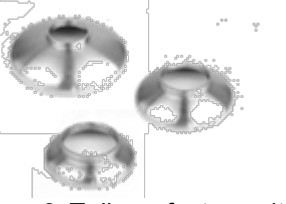
Aufbau der
Telleransätze zu einer
Kaskade

Zylinderaufsatz

Edelstahlbecken

justierbare Stellfüße

Vor Inbetriebnahme das Gerät auf Vollständigkeit überprüfen.

<p>Edelstahlbecken, heizbar</p> 	 <p>Zylinderaufsatz mit Führungshülsen</p>	<p>Gewindeschnecke</p> 	 <p>3 Telleransätze mit Schrauben</p>
---	---	--	--



Abschlusskranz

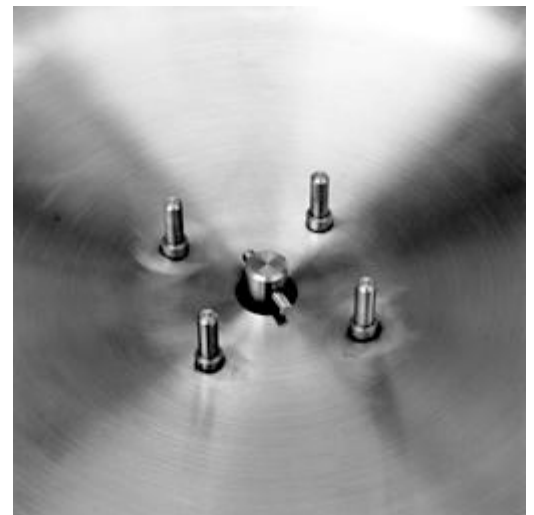
- Inbus-Schlüssel

4. Inbetriebnahme

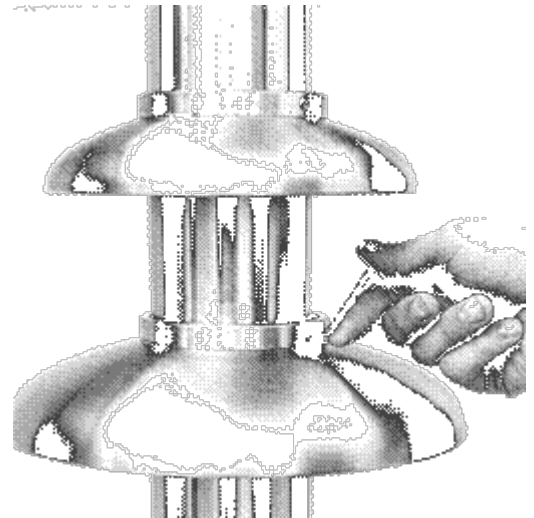
4.1 Aufbau

Vor Inbetriebnahme des Gerätes und Einsetzen des Zylinderaufsatz:

- Gangbarkeit der Mittelachse überprüfen: Drehen Sie die Mittelachse mit der Hand. Sollte sich die Achse nicht drehen lassen, verständigen Sie sofort Ihren Händler und setzen Sie das Gerät nicht weiter ein.
- Vor Inbetriebnahme das Gerät exakt waagrecht ausloten und überprüfen, dass der Schokoladenbrunnen fest und kippsicher steht. Das Gerät muß vor Inbetriebnahme in der Waagerechten stehen, um das Auslaufen der Schokolade bzw. ein einseitiges Ablaufen der Schokolade an den Telleransätzen zu vermeiden. Anhand der justierbaren Stellfüße auf der Unterseite des Edelstahlbeckens kann die Waagerecht des Geräts hergestellt werden.

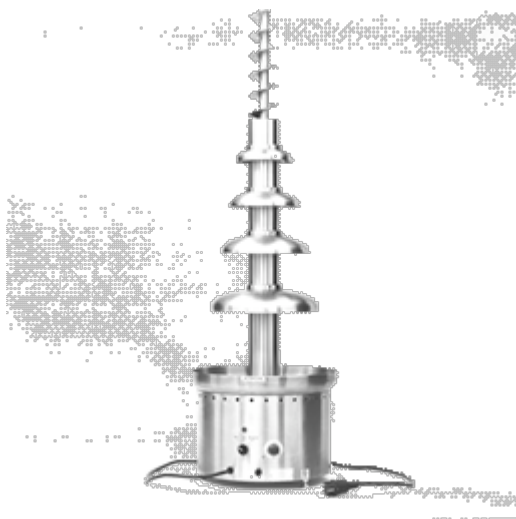


Aufsetzen des Zylinderaufsatzes und den Telleransätzen auf das Edelstahlbecken: Die Führungshülsen des Zylinderaufsatzes auf die Führungsstifte des Metallbeckens aufsetzen. Die Führungshülsen verhindern wirkungsvoll das Kippen des Zylinderaufsatzes.

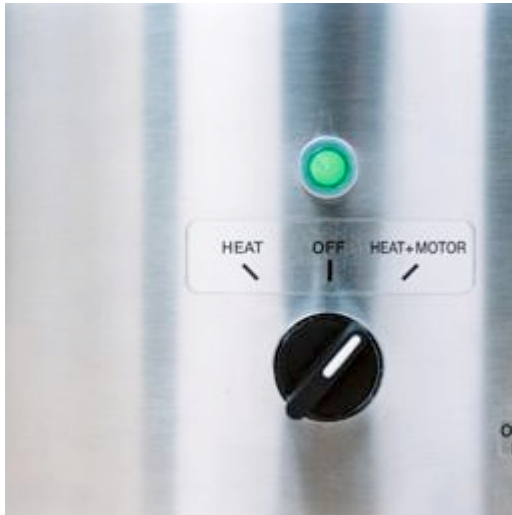


Die einzelnen Telleraufsätze waagrecht ausloten. Die einzelnen Telleraufsätze können mit dem Imbusschlüssel an den Schrauben exakt justiert und austariert werden Abb. .

- Die Gewindeschrauben von oben in den Zylinderaufsatz einführen und um 180° drehen, damit die Gewindeschraube exakt einrastet.



- Abschlusskranz aufsetzen.
- Stromkabel in eine geerdete Steckdose stecken. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild am Gerät entspricht. (110 Volt oder 220 Volt)
- Drehschalter auf die Schalterposition „**Heat/Motor**“ nach rechts drehen. Die Gewindeschraube fängt an sich zu drehen.



4.2 Vorheizen:

Bevor die Schokolade zugeführt wird, das Gerät unbedingt 30-40 Minuten vorheizen.

Stromkabel in eine geerdete Steckdose stecken. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild am Gerät entspricht. (110 Volt bzw. 220 Volt)

- Temperaturregler auf maximale Stellung drehen.
- Drehschalter zum Aufheizen auf die Stellung **“Heat”** drehen. Sobald die Kontrolleuchte aufleuchtet, heizt das Gerät auf. Während des Aufheizens das Gerät nie auf eine hitzeempfindliche Unterlage stellen. Das Gerät sollte je nach Umgebungstemperatur mindestens 30 -40 Minuten vorheizen.



In dieser Stellung heizt das Gerät weiterhin auf. Lassen Sie den Schokoladenbrunnen nie unbeaufsichtigt.

TIP: Die besten Resultate erzielt man, indem man mit der Wärmepistole zusätzlich die einzelnen Teller sowie den Zylinderausatz vorwärmt.

5. Schokolade

5.1 Schokoladenqualitäten:

Die Schokoladenqualität ist entscheidend für den optimalen Gebrauch des Schokoladenbrunnens. Die Anwendung im Schokoladenbrunnen erfordert eine Schokolade mit einer geeigneten Fließfähigkeit und einer hervorragenden



Temperaturbeständigkeit. Für den Gebrauch im Schokoladenbrunnen empfehlen wir die umfangreichen Schokoladenvarianten aus der **La Fontaine-Fontaine-Serie**. Diese Schokoladen-Variationen sind gebrauchsfertig und sind in Hinsicht auf die Fließfähigkeit und Temperaturbeständigkeit speziell für den Einsatz im Schokoladenbrunnen entwickelt.

Minderwertige Schokoladen können, wenn sie zu lange aufgelöst stehen, sich geschmacklich und in der Konsistenz verändern und sind nicht für den Gebrauch für den Schokoladenbrunnen geeignet.

Folgende Schokoladenqualitäten eignen sich für den Einsatz für den Schokoladenbrunnen bei folgender Zubereitungsweise:

- Schokoladenkuvertüre: gehackt oder Callets/Chipform.

Schokoladenkuvertüre ist sehr zähflüssig und kann durch Zugabe von flüssigem geschmacksneutralem Pflanzenfett fließfähig gemacht werden.

Kleiner Schokoladenbrunnen: Zugabe von 300ml geschmacksneutralen pflanzlichen Öls

Mittlerem/großem Schokoladenbrunnen: Zugabe von 500ml geschmacksneutralen pflanzlichen Öls.

- Schokoladenüberzugsmasse: Zugabe von 400 ml geschmacksneutralen pflanzlichen Öls

Wenn Kuvertüre zu lange aufgelöst steht, trennt sich die Kakaobutter und setzt sich oben ab.

Eigenschaften:	Bestandteile:
Dunkle Kuvertüre	mindestens 31 % Kakaobutter mindestens 16 % entölte Kakaotrockenmasse
Milchkuvertüre	mindestens 31 % Gesamtfett davon mindestens 3,5 % Milchfett mindestens 25 % Kakaotrockenmasse höchstens 55 % Zucker
Weißer Kuvertüre	mindestens 23,5 % Gesamtfett davon mindestens 20 % Kakaobutter mindestens 3,5 % Milchfett mindestens 14 % Gesamtmilchtrockenmasse höchstens 55 % Zucker

5.2 Vorschmelzen der Schokolade

Das Temperieren von Schokolade beginnt mit dem Aufschmelzen. Es wird beschleunigt, wenn klein gehackte Kuvertüre oder Kuvertüre in Chipform oder Callets verwendet werden.

Die Aufschmelztemperatur beträgt:

- dunkler Kuvertüre ca 45°C - 50°C,
- bei Milch-Kuvertüre und weißer Kuvertüre ca 40°C - 45°C

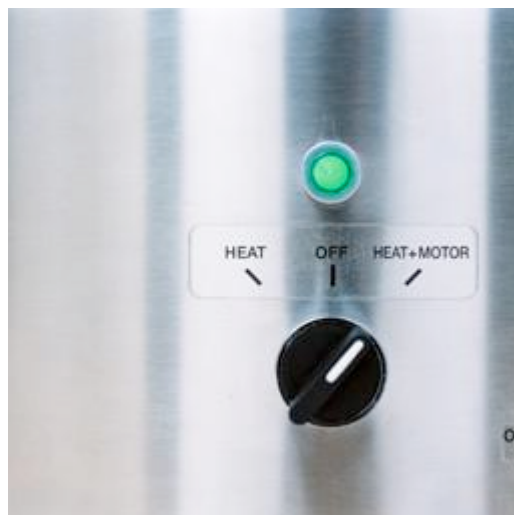
Damit Kuvertüre glänzt, muss sie vorher temperiert werden. Der Grund: Die enthaltene Kakaobutter hat einen Schmelzpunkt von 34°C. Sie soll sich beim Erwärmen gerade auflösen und mit den anderen Bestandteilen der Kuvertüre zu einer homogenen Masse verbinden.



Das Temperieren kann in einem Wasserbad (Bain Marie) oder in einer Mikrowelle bei 650 Watt (jeweils 1 Minute, dann rühren) behutsam erfolgen.

5.3 Befüllen des Gerätes mit Schokolade

Befüllen Sie das Gerät mit der vortemperierten Schokolade, indem Sie die Schokolade in den Edelstahlbehälter laufen lassen.



Sollten Sie keine Möglichkeit haben, die oberen Telleraufsätze mit einer Wärmepistole vorzuwärmen, empfehlen wir Ihnen entweder die Schokolade auf eine Temperatur bis 45° zu erwärmen und einzufüllen, damit auch die Telleraufsätze erwärmt werden, oder den Mittelzylinder in der Spülmaschine zu heiß zu spülen und die heißen Telleraufsätze heiß aus der Spülmaschine

Stellen Sie den Drehschalter unmittelbar nach dem Einfüllen auf die Schalterstellung "Heat/Motor".

6. Fehler - Ursachen - Abhilfe

Fehler	Ursache	Abhilfe
Schokolade bedeckt nicht alle Kaskadenteller	- falsch temperiert - Temperatur unter 38°C - zu dickflüssige Schokolade -zu wenig Schokolade	Temperaturregler hochdrehen. Schokolade muß im Temperaturbereich zwischen 40° und 45° C sein. Schokolade nachfüllen
Schokolade bildet Blasen	-zu dickflüssige Schokolade - Schokolade zu kalt	Temperaturregler hochstellen und daraufachten den Temperaturbereich zwischen 40° und 45° C zu halten
Kein Glanz auf der Schokolade	-falsch temperiert	Nur wenig Öl hinzufügen
Schokolade spritzt	-zu dünnflüssig	Schokolade hinzufügen

7. Reinigen

Nach Beendigung des Einsatzes Stecker aus der Steckdose ziehen und abkühlen lassen

7.1 Reinigung des oberen Zylinderaufsatzes:



Der obere Zylinderaufsatz lässt sich einfach in die einzelnen Komponenten (Zylinderaufsatz, Telleraufsätze, Gewindeschraube, Abschlusskrone) zerlegen und bequem in der Spülmaschine reinigen.

- Abschlusskrone abnehmen
- Gewindeschraube aus dem Zylinderaufsatz ziehen
- Telleraufsätze mit dem beiliegenden Inbusschlüssel nacheinander abschrauben, vom Zylinderaufsatz abziehen und einzeln in die Spülmaschine einlegen
- Zylinderaufsatz aus der Führung ziehen

Nach dem Reinigen wieder zusammenbauen und Telleraufsätze waagrecht ausloten.

7.2 Reinigung des Edelstahlbeckens

EDELSTAHLBECKEN NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN

Verbliebene Schokolade abgiessen.

Außenflächen des Gerätes können mit Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen milden Reinigungsmittel (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden. Vermeiden Sie während der **Reinigung** das Eindringen von Flüssigkeiten in das Innere des Edelstahlbeckens.

Keinesfalls Waschbenzin oder ähnliche aggressive Mittel einsetzen. Aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Essigreiniger führen zu Farbveränderungen. Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes.

8. Wartung und Pflege

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann geöffnet werden. Die Gerätegarantie erlischt mit einem unautorisierten Eingriff in das Gerät. Sämtliche Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden, es dürfen hierzu nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

HAVE A GREAT CHOCOLATE EXPERIENCE!



9. Technische Daten:

Fontaine à chocolat:

	Klein	Medium	Groß
Bestell-Nr.	50555	50655	50755
Maße (cm)	30 cmØ x 63,5 H	41Øx 74 H	41Øx 102H
Kapazität (kg)	3,5-4,5 kg	6,5-8 kg	8-9 kg
Personenanzahl	bis 200	bis 700	bis 1,000
Vorheizzeit	30 Minuten	15 Minuten	15 Minuten
Gewicht:			
-Aufsatz	13kg	18kg	29kg
-Unterbau	8 kg	30kg	30kg
Zubehör	Temperiermaschine	Spritzschutz Temperiermaschine	Spritzschutz Temperiermaschine

- Ausführung: Edelstahl
- Geeignet für Schokolade
- Anschluß 220V/50hz 700 Watt
- Einfacher Auf- und Abbau
- Leichte Bedienbarkeit



-Problemlose Reinigung.
Komplett zerlegbar bis auf das Heizelement im Metallgehäuse
Aufbau ist Geschirrspülmaschinenfest

Angaben zur Verpackung und Versand

Fontaine à Chocolat wird in zwei stabilen Metallbehältern für Transportzwecke geliefert

- Lieferzeit 6 Wochen
- Lieferumfang 2 stabile Transportbehälter aus Metall
- 1 Jahr Garantie ausgenommen Verschleißteile (2 Jahre Garantie optional)