



**8 Kg. V2 / 12 Kg. / 8 Kg.
Çikolata Çeşme Makinesi**


FennecFOX®
www.fennecfox.com.tr

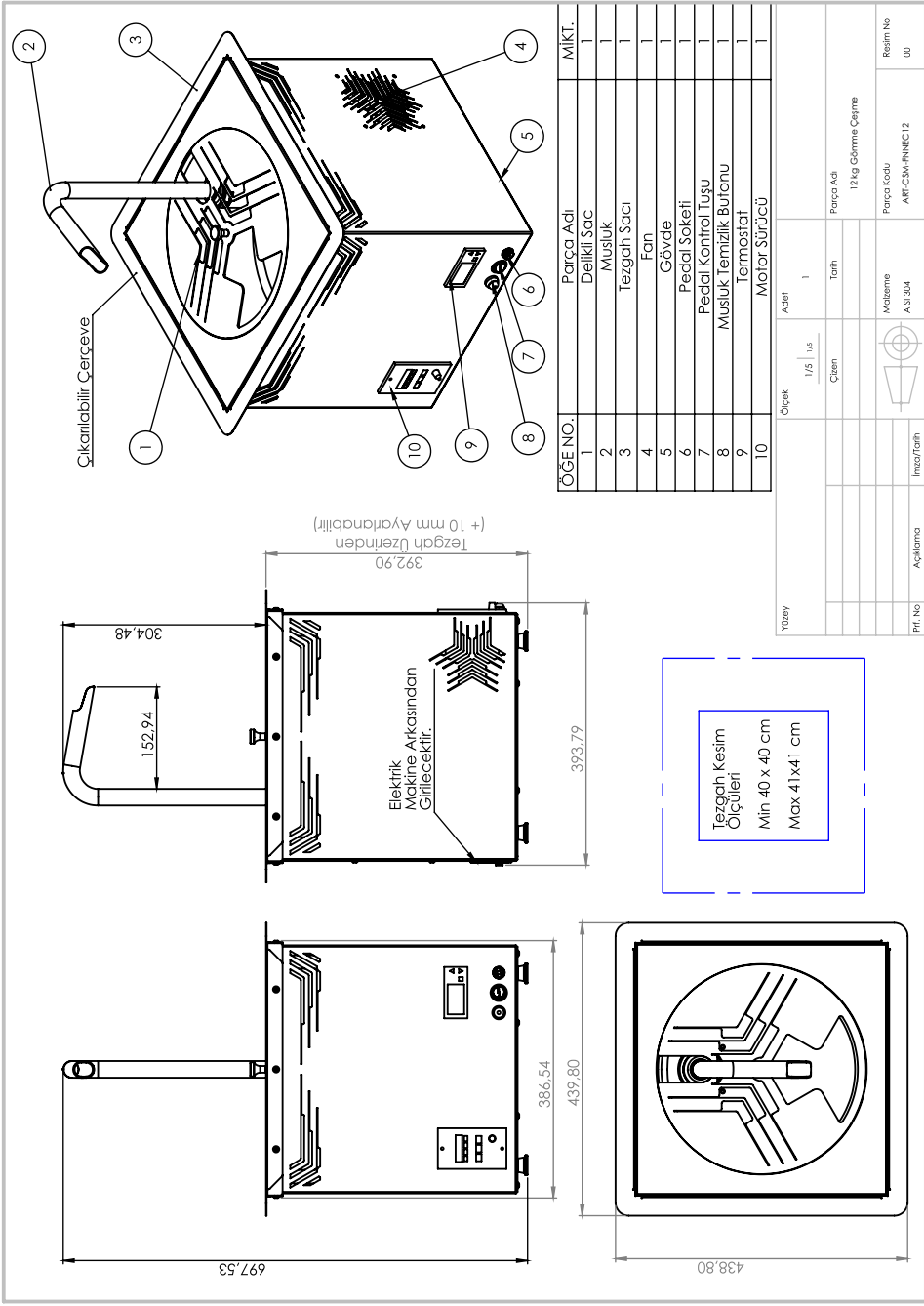


Kullanım Kılavuzu

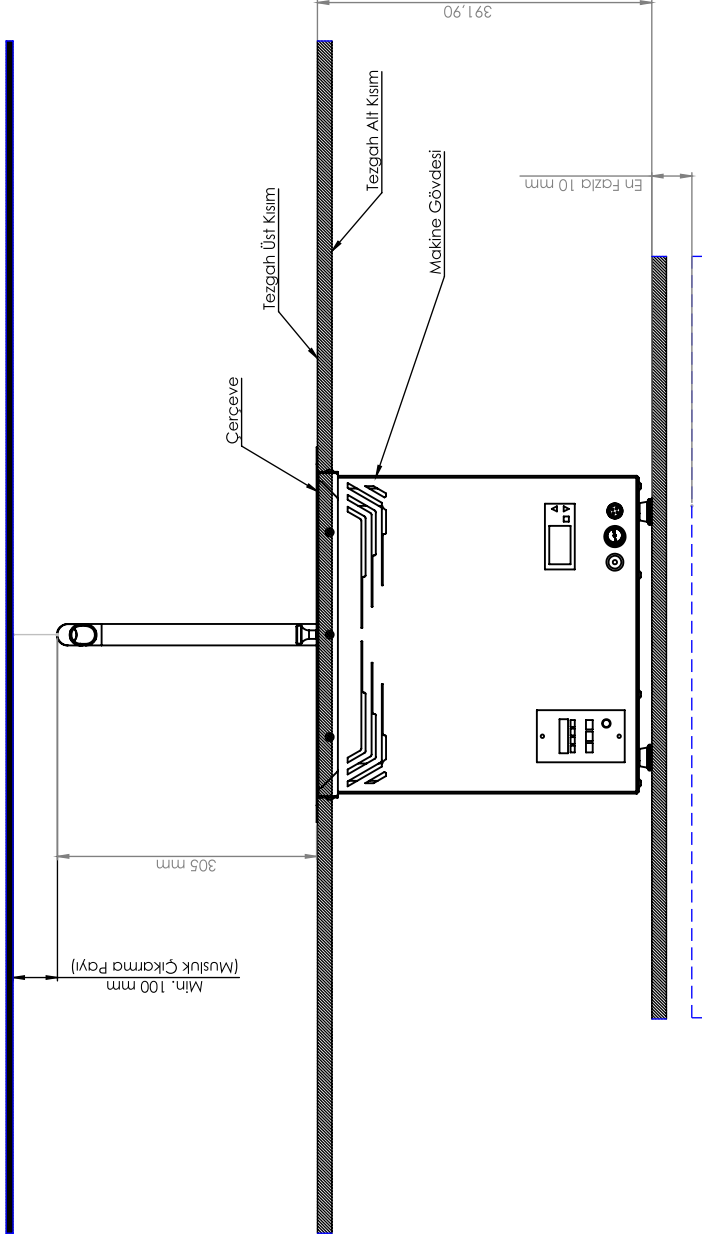
2026

- Güvenlik:** Cihazı **yalnızca** Teknik Özelliklerde belirtilen **220 Volt Monofaze** prize bağlayınız. Farklı bir gerilim kullanmak cihaza kalıcı hasar verebilir veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
 - Yer Seçimi:** Cihazı **düz, sağlam, kuru ve ısıya dayanıklı** bir zemin üzerine yerleştirin. Eğer ankastre montaj yapacaksanız. Montaj talimatlarını inceleyin. Cihazın etrafında yeterli hava sirkülasyonu olmasını sağlayın. Cihazı su sıçraması tehlikesi olan yerlerden uzak tutun.
 - Taşıma:** Cihazın **Toplam Ağırlığı 15-20 kg.** dır. Cihazı taşırken daima **iki kişi** kullanarak ve gövdeden tutarak taşıyın. **Çeşme ünitesini (kuleyi) kesinlikle tutamak olarak kullanmayın.**
 - Ambalaj:** Cihazı kutusundan çıkarırken tüm ambalaj malzemelerini ve taşıma bantlarını çıkardığınızdan emin olun. Bu malzemeleri makine kullanıma başladınız zaman itibariyle 7 gün çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
 - İlk Temizlik:** Cihazı ilk kez kullanmadan önce, **çeşme kulesi, helezon ve ızgara** gibi gıda ile temas eden tüm parçaları ılık sabunlu suda ıslanmış bir bezle silin ve iyice kurulayın.
 - Kapasite Kontrolü:** Cihazın **Hacmi 8/12 kg çikolata kapasitesine** sahiptir. Çikolata miktarının bu kapasiteyi aşmadığından emin olun, aksi takdirde taşma riski oluşur.
 - Tesisat Kontrolü:** Cihazın kullanılacağı elektrik şebekesinde topraklama değerlerinin normal ve sistemde kaçak akım güvenlik sistemlerinin mevcut olduğundan emin olun. Tereddüt halinde bir elektrik teknisyeniyle iletişim kurun.
 - İlk kullanım:** Cihazın kullanımı ile ilgili tereddütlerinizde bu klavuzun son sayfasında yer alan iletişim kanallarına ulaşın. Cihazınızın pompa yada ısıtma sisteminde aksaklık farketmişinizde cihazınızı kapatıp muhakkak teknik sorumlu ile iletişim kurunuz
- Not: Cihazınızın güç girişinde “ana güç düğmesi” olduğunu, pedal takılmadan motor sisteminin çalışmayacağını unutmayın.**

Teknik Bilgiler 12 Kg.

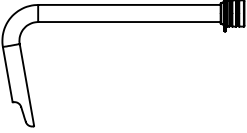


Teknik Bilgiler 12 Kg.

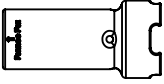


Yüzey		Ölçek	Adet	1	Tarih	Parça Adı	Resim No
Pf. No	Açıklama	İmza/Tarih	Malzeme	ASİ 304		12 kg Gömme Çeşme	00
						Parça Kodu	ARF-CSM-FNNEC 12

Parça Listesi 12 Kg.



Musluk / 1 Parça



Helezon Borusu / 1 Parça



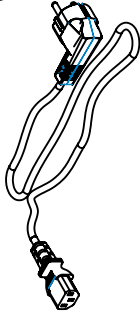
Helezon / 1 Parça



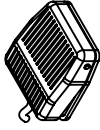
Helezon Borusu O-Ring / 1 Parça



Musluk O-Ring / 2 Parça



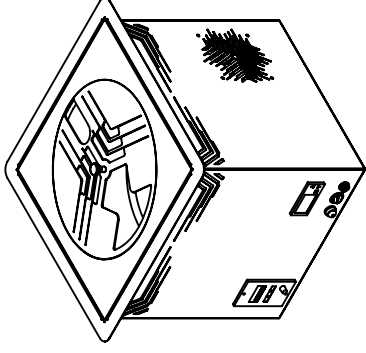
Güç Kablosu / 1 Parça



Ayak Pedali / 1 Parça



3 mm Allen / 1 Parça



Makine Gövdesi / 1 Parça

Teknik Bilgiler 12 Kg.



Tamamı AISI 304 Paslanmaz Gövde
Silikon Çift Keçe İle Tam Sızdırmazlık
Gıda Uyumlu PETG Özel Tasarım Helezon*
Gıda Uyumlu PETG Özel Tasarım Helezon Borusu ve Musluk Bağlantısı**
12 Kg Kapasite (2 kg üründe de çalışabilir.)
Kuru Isırma
Dijital Termostat İle Kolay Sıcaklık Ayarı
Fanı İle Aşırı Isınmaya Karşı Sıcaklık Kontrolü
Motor Kontrol Ünitesi***
Pedal Sistemi İle Dur/Kalk Kontrolü
Pedal Çalıştırma Fonksiyonu Ayanı****
Musluk Temizlik Butonu*****
Toplam Güç Tüketimi 220V 340 W

* Özel Tasarım Helezon sayesinde çikolataya yağ katılmadan da akış sağlanabilir.

** Özel Tasarım Helezon Borusu ve Musluk Bağlantısı İle kolay sökülüp takılabilir montajlama sistemi. Böylece temizlik ve montajlama çok daha kolay.

*** Motor Kontrol Ünitesi ile ;

- Piz ayarı yapılabilir.
 - Pedal basma ve bırakma sırasında oluşan akış hızı ayarlanabilir.
- Böylece hem molata ani yüklenme sırasında oluşabilecek sorunların önüne geçilmiş olur hem de akışın musluğun ağız kısmında gelmesini engelleyebilir.
- Pedal İş Kontrol Ünitesi Arası Kontrol Geçiş Yapılarak elle dur/kalk ve yön kontrolü yapılabilir.

**** 1.0 ? konumlu tuş ile pedalin;

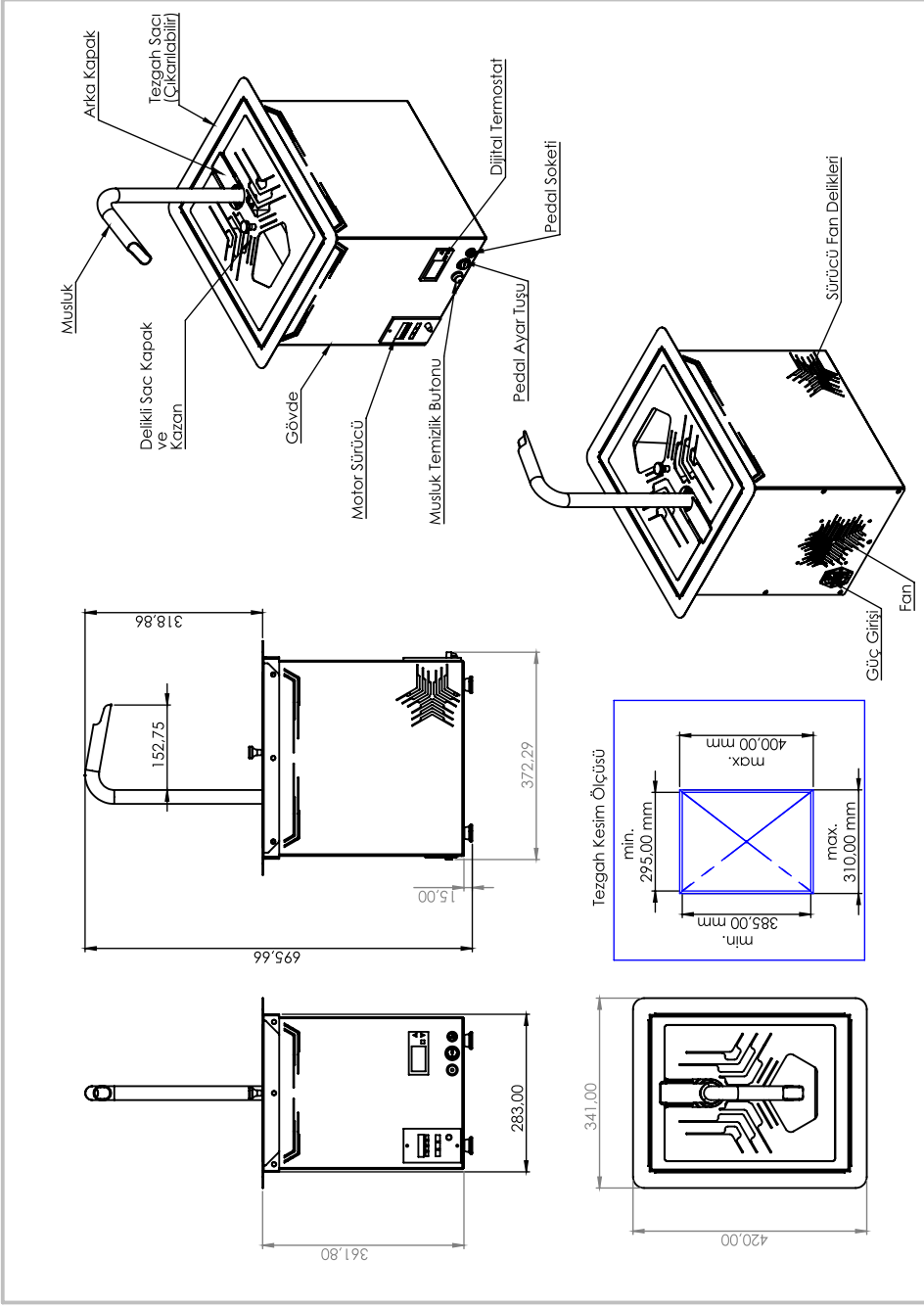
- Sürekli akış için akış durdurma
- Pedal bırakınca otomatik olarak durdurma
- Nötr / motor durdurma ve kilitleme özellikleri kullanılabilir.

***** Musluk Temizlik Butonu ile;

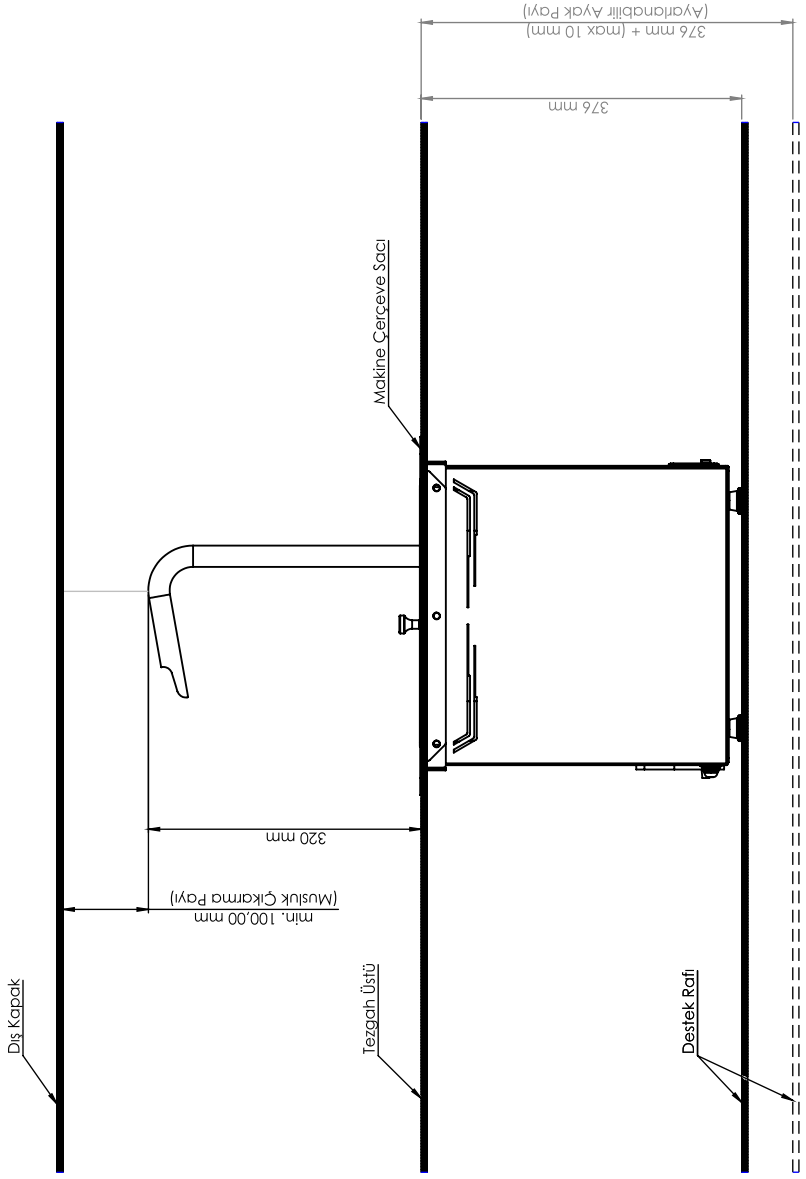
- Çün sonunda muslukta ve helezonda kalan çikolatanın kazana geri aktarılması sağlanır. Böylece sabah tekrardan çalışma anında donma sorunu çözülmüş olacaktır.

Yüzey	Ölçek	Adet	1	Parça Adı	12 kg Gömme Çerçve	Resim No	00
		Çizim	Tarih		Parça Kodu		
					Malzeme		
					AISI 304		
					İmza/Tarih		
Pfi No	Açıklama				AFT-CSI-FN-EC12		

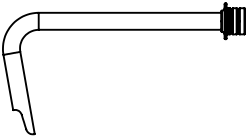
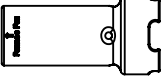



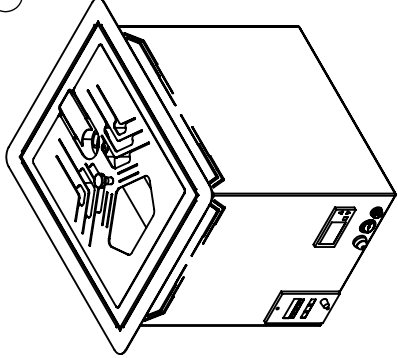
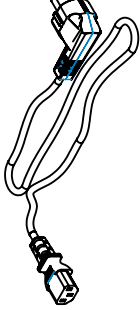




Teknik Bilgiler 8 Kg.



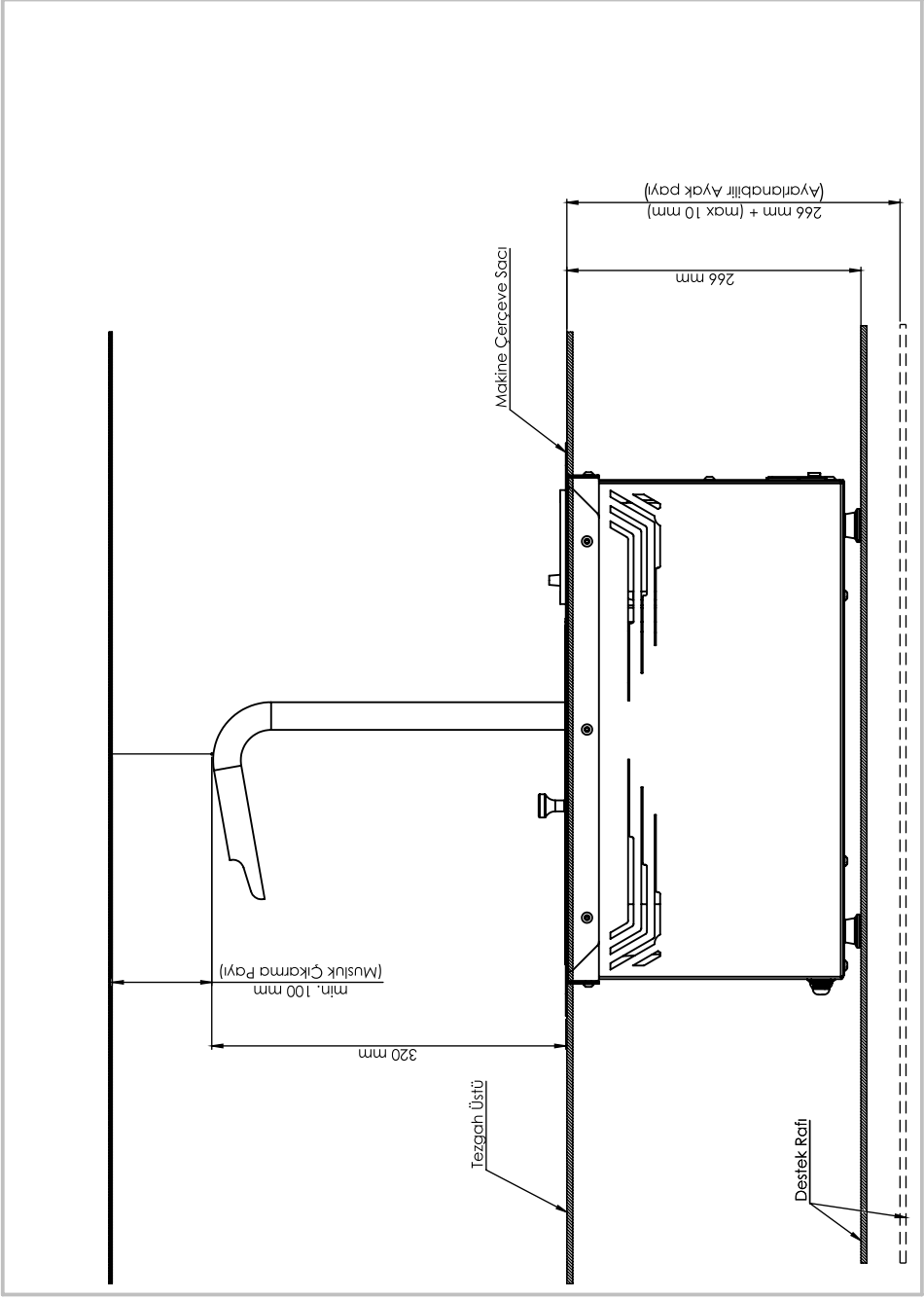
Teknik Bilgiler 8 Kg.



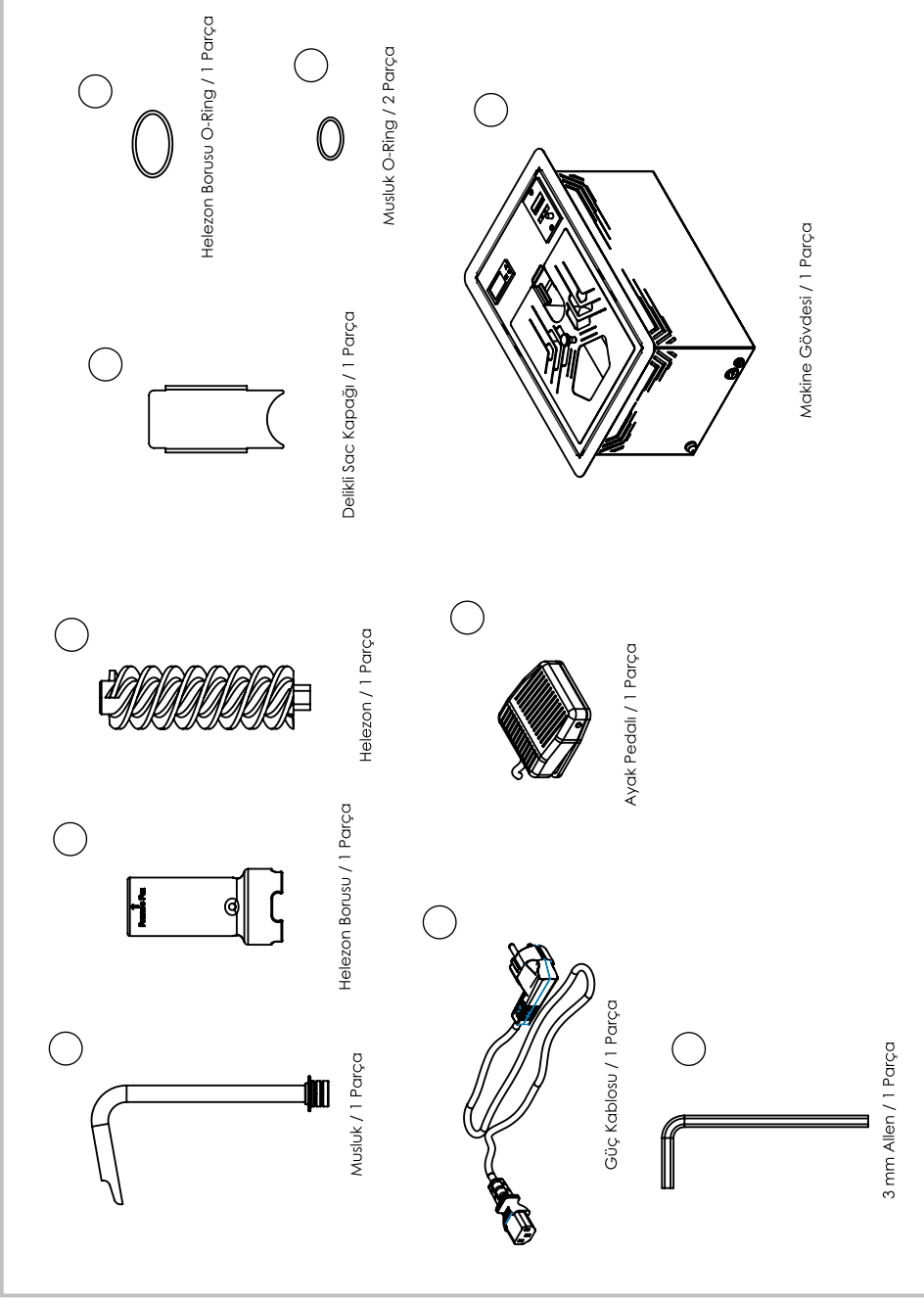
Parça Listesi 8 Kg.

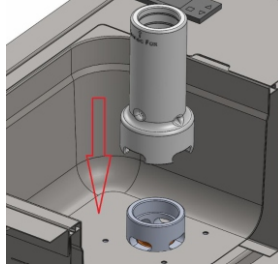
					
Mustluk / 1 Parça	Helezon Borusu / 1 Parça	Helezon / 1 Parça	Delikli Sac Kapağı / 1 Parça	Helezon Borusu O-Ring / 1 Parça	Makine Gövdesi / 1 Parça
					
Güç Kablosu / 1 Parça	Ayak Pedali / 1 Parça	Musluk O-Ring / 2 Parça	Musluk O-Ring / 2 Parça	3 mm Allen / 1 Parça	

Teknik Bilgiler 8 Kg. V2



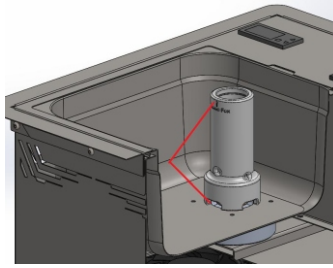
Parça Listesi 8 Kg. V2





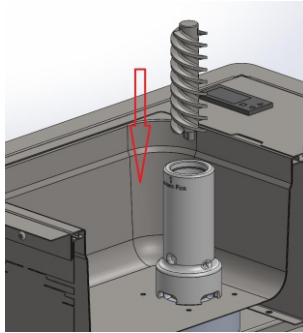
Resim 1. Helezon Borusu Montajı

Helezon borusunu alt yatağına Resim 1. de gösterildiği gibi boru üzerindeki delikler aşağıda olacak şekilde yerleştirin.



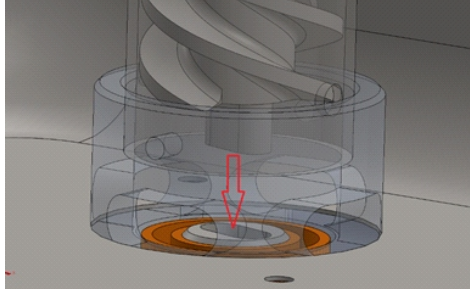
Resim 2. Helezon Borusu Sabitleme

Helezon borusu üzerinde bulunan ok işareti cihaz size dönükken karşınızda olacak şekilde montaj yapılacaktır. Böylece vakum kanalları denk gelecektir. Montajın kolaylaşması için contalara bitkisel sıvı yağ sürülmesi önerilir.



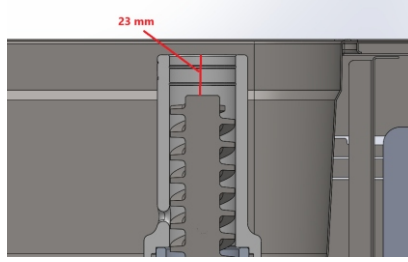
Resim 3. Helezon Montajı

Helezonu ucunda bulunan metal kısmı aşağı gelecek şekilde borunun içerisine yerleştirin.



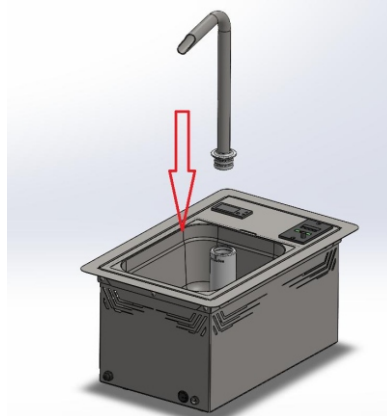
Resim 4. Motor Mili ve Helezon Bağlantısı

Helezonun ucundaki metal kısmın motor miline oturması için helezonu boru içerisinde döndürün. Oturma olunca helezon aşağı doğru düşecektir.



Resim 5. Helezon ve Boru Tepe Noktası Arası Mesafe

Helezon oturduğunda borunun üst kısmı ile arasında 23 mm kadar boşluk olacaktır.



Resim 6. Musluk Montajı

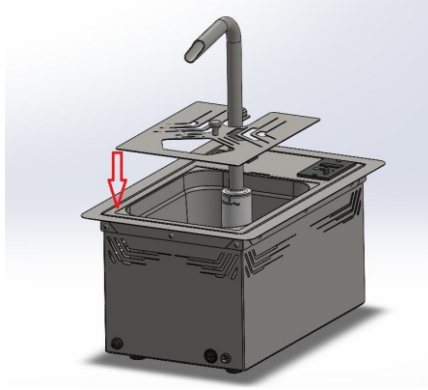
Musluğu Resim 6 da görüldüğü gibi boruya yerleştirin ve oturduğundan emin olun.

Contaların kolay yerleşmesi için bitkisel yağ sürülmesi önerilir.



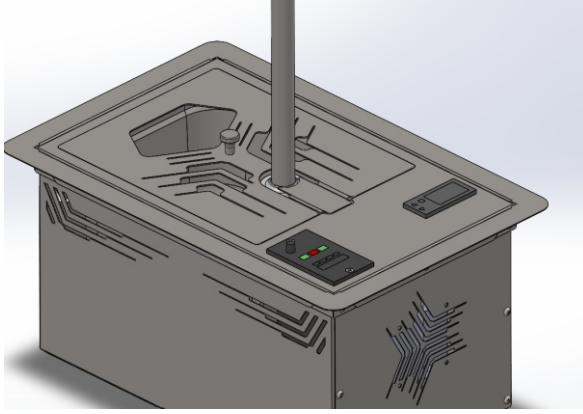
Resim 7. Musluk Sabitleme

Musluğun uç kısmını Resim 7 de görüldüğü gibi makinenin önüne bakacak şekilde ayarlayın.



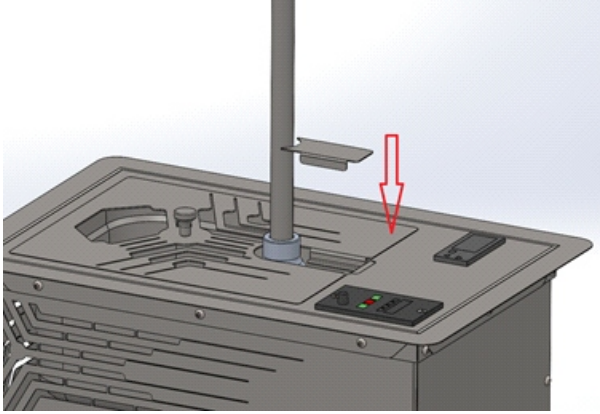
Resim 8. Delikli Sac Montajı

İlk olarak delikli sacın arka kısmında bulunan kısmı musluğa geçirin ve cihaza oturtun.



Resim 9. Delikli Sac Montajı

Delikli sac yüzeye oturduğunda yüzey ile paralel olacaktır.



Resim 10. Arka Kapak Montajı

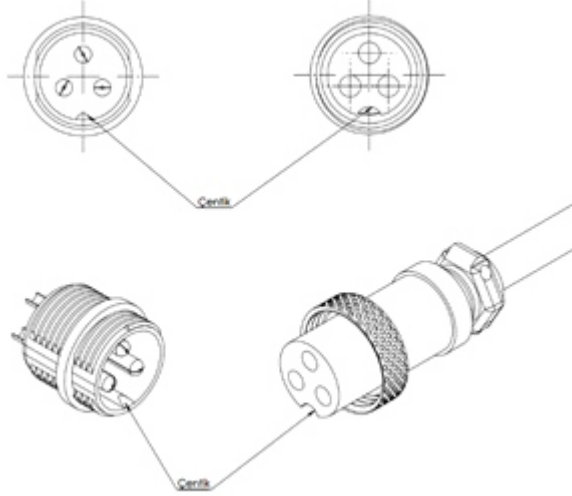
Delikli sacın arka kısmında kalan boşluk için kapağı yerleştirin ve oturduğundan emin olun.

Bu parçayı kullanmak yerine boşluğu çikolatayı karıştırdığımız aparatı sabitlemek içinde kullanabilirsiniz.



Resim 11. Arka Kapak Montajı

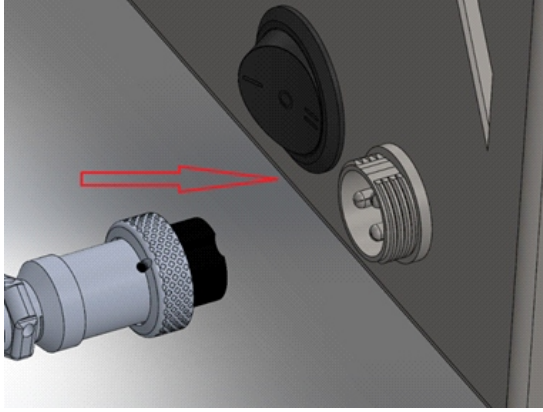
Arka kapak tam oturduğunda delikli sac ve cihaz yüzeyi ile paralel olacaktır.



Resim 12. Mike Konnektör Ayrıntısı

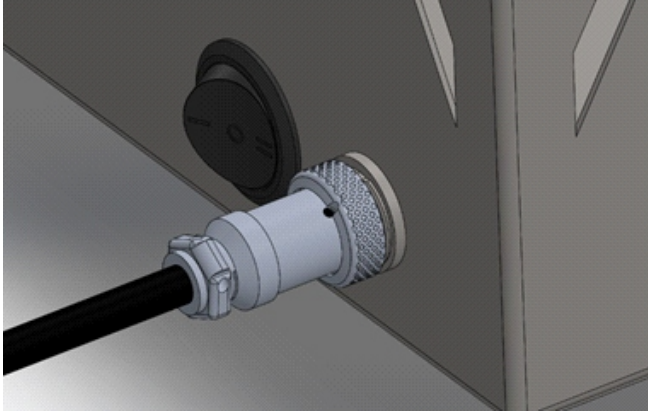
Resim 12. de görünen çentiklerin montaj sırasında birbirini karşıladığından emin olun.

Çentikler karşılamadan yapılmaya çalışılan montajlarda hatalı bağlantı sebebiyle cihazda arızalar oluşacaktır.



Resim 13. Pedal Soketi Bağlantısı

Resim 13. de görüldüğü gibi çentiklerin karşıladığından emin olarak pedal soketini cihaz üzerinde bulunan sokete montajlayın



Resim 14. Pedal Soketi Sabitleme

Pedal socketinin üzerindeki somunu sıkarak montajı tamamlayın.
Somunu sıkmanız halinde pedal soketi yerinden çıkabilir.

1.Çikolata Eritme:

-Cihazı prize takın.

-Güç girişinin altındaki ON/OFF tuşunu ON konumuna getirin.

-**Dijital Termostat** üzerindeki "Set" düğmesine basılı tutarak ısıtıcı ayar bölümüne ulaşın. Rakamlar yanıp sönerken eritme sıcaklığınızı girin.

-Termostatı çikolatanın ideal erime sıcaklığına (genellikle 45-50°C) ayarlayın.

-**Dijital Termostat** üzerindeki "Set" düğmesine 2. Kez basın fan ayar bölümüne ulaşın. Rakamlar yanıp sönerken fan çalışma sıcaklığınızı girin.

-Eritme sıcaklığından 2-4 derece üstünce bir fan değeri giriniz.

-Küvetin içine **erimesi kolay, kaliteli** çikolata damlaları veya önceden benmari usulü eritilmiş çikolata karışımını (maksimum 12 kg) dökün.

Eritilecek çikolatanın tamamını tek seferde küvete ilave etmeniz eritme süresini uzatacaktır, toplam miktarı 4 eşit miktarda eritin, eriyen çikolatanın içine ilaveler yaparak eritmeniz, eritme sürenizde avantaj sağlayacaktır.

-Çikolatanın **tamamen akışkan** hale gelmesini bekleyin.

Gerekirse akışkanlığı artırmak için kakao yağı veya fındık yağı ekleyebilirsiniz (su bazlı sıvı kullanmayın!).

2.Motorun Çalıştırılması:

-Çikolata tam olarak eridikten sonra, motoru çalıştırmak için "Motor" düğmesine basın.

” I “ pedala bastıkca

“ II “ seri olarak çikolata akıtacaktır.

“ 0 ” motoru durduracaktır

-**Motor**, helezonu çevirerek erimiş çikolatayı çeşme kulesinin tepesine taşıyacaktır.

3.Akış Kontrolü:

-Çikolatanın kule üzerinden eşit ve kesintisiz aktığını kontrol edin.

Akışta boşluklar varsa, küvetteki çikolatayı karıştırın ve gerekirse biraz daha fındık yağı ekleyin. Sürücü üzerindeki düğmeyi çevirerek akış hızınızı belirleyin.

4.Kullanım Sonrası Kapatma:

-Kullanım bittikten sonra önce "**Motor**" düğmesini “ 0 “ konumuna, ardından "**Isıtma**" düğmesine basarak her iki fonksiyonu da kapatın.

-Cihazın fişini prizden çekin.

-Kalıntı çikolatayı ısıtıcı küvet sıcakken dikkatlice bir kaba alın.

Çikolata sertleşmeden temizliğe geçin.

Çeşme ve helezyon kısmında çikolata varsa “reverse” tuşuna 1 dk. Basılı tutarakçikolatayı küvete tahliye edin.

Dikkat Edilecek Hususlar (Kullanım ve Bakım)

- Asla Su Kullanmayın:** Çikolatanın içine veya temizlik aşamasında motor/elektrikli parçalara **su veya su bazlı sıvıların** girmesine izin vermeyin. Su, çikolatanın sertleşmesine ve cihazın hasar görmesine neden olur.
- Temizlik:** Temizlikten önce cihazın **kapalı olduğundan ve fişinin çekili olduğundan** emin olun. Çeşme kulesi, helezon ve ızgarayı ılık sabunlu suyla yıkayın.
Gövdeyi (küvet dahil) **nemli bir bezle** silin ve asla su altında tutmayın.
- Sürekli Çalışma:** Cihazı uzun süreli kullanımlarda (örneğin 4 saatten fazla) her 2 saatte bir kısa bir süre (5-10 dakika) dinlendirmek, motorun ömrünü uzatacaktır.
- Yabancı Nesnelere:** Küvetin içine meyve, ekmek veya büyük gıda parçalarının düşmemesine dikkat edin. Bu parçalar helezona sıkışarak motora zarar verebilir.
- Çocuklar:** Cihaz çalışırken veya sıcakken çocukların erişiminden uzak tutun.



CE Declaration of Conformity



Manufacturer: Artizan Mutfak Makineleri ve Ekipmanları San. ve Tic. - Mustafa Akbaş
Brand: FennecFOX®

Address: Oruçreis Mahallesi Tekstilkent Caddesi
G1 Blok Kat:2 No: 242-243 Esenler / İstanbul – Türkiye, P.O.B.: 34235
Phone N.: +905324991857

Mail: info@fennecfox.com.tr
Website: www.fennecfox.com.tr

Product: Chocolate Fountain Machine Models: 8 Kg / 12 Kg

Description: Electric chocolate melting and fountain machine with stainless steel body, auger system, pedal control, digital thermostat, and safety features.

Applicable EU Directives:

- 2006/42/EC – Machinery Directive
- 2014/35/EU – Low Voltage Directive
- 2014/30/EU – Electromagnetic Compatibility Directive
- 1935/2004/EC – Food Contact Materials Regulation

Harmonized Standards (examples based on product type):

- EN 60204-1: Safety of machinery – Electrical equipment of machines
- EN 60335-1: Household and similar electrical appliances – Safety
- EN 60335-2-75: Particular requirements for commercial dispensing appliances
- EN 55014-1/2: Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances

Technical Specifications :

Voltage: 220 V, Single Phase
Power Consumption: 340 W
Capacity: 8 Kg / 12 Kg chocolate
Stainless steel AISI 304 body
Digital thermostat (45–50 °C typical chocolate melting range)
Motor driver with pedal control system
Fan cooling for overheating protection
Faucet cleaning button for hygiene

Are in conformity with provisions of the Machinery Safety Regulation (2006/42/EC) and we declare compliance with the following standards.

Place and Date of Issue:

İstanbul, Türkiye Date: 01 November 2025

Authorized Signatory:

Name : Mustafa Akbaş
Position: Technical Consultant



Artizan Mutfak Makineleri ve Ekipmanları
Mustafa AKBAŞ
Mutfak Makineleri ve Ekipmanları
San. ve Tic. A.Ş.
Genel Müdürlüğü
Kırsal Köy, M.D. 01110/İstanbul



Arıza Durumunda Yapılacaklar

Arıza Durumu	Olası Neden	Yapılacak İşlem
Çihaz Isıtıyor veya Çalışmıyor	Elektrik bağlantısı yok. / Termostat ayarı yanlış. / Sigorta atmış./ Pedal soketi hatalı takılmış.	Fişin takılı olduğundan ve prize elektrik geldiğinden emin olun. Pedal soketinin çeltik kısmı denk gelecek şekilde takılı olduğundan emin olun. Termostat ayarını kontrol edin. Sorun devam ederse teknik servisi arayın.
Çikolata Kuleye Çıkıyor	Çikolata yeterince akışkan değil (katı). / Helezon y uvasına oturmamış. / Çikolata miktarı çok az.	Çikolataya kakao yağı/ fındık yağı ekleyerek akışkanlığını artırın ve karıştırın. Helezonun doğru takıldığından emin olun. Gerekirse çikolata ekleyin (12 kg kapasiteyi aşmayın).
Dengesiz Akış/Sıçrama	Çihaz düz zeminde değil. / Çikolata içinde yabancı madde var.	Çihazın tamamen düz bir zeminde olduğunu , ankastre ise doğru montaj yapıldığından emin olun, kontrol edin ve gerekiyorsa hizalayın. Çikolatayı süzerek yabancı maddelerden arındırın.
Motordan Yüksek Ses Gelmesi	Motor zorlanıyor (katı çikolata). / Mekanik sıkışma var.	Çihazı hemen kapatın. Çikolatanın akışkanlığını kontrol edin. Helezonu söküp motor milinde veya yu vasında sıkışma olup olmadığını kontrol edin. Sorun çözülmezse kullanmayın ve teknik servisle iletişime geçin.

Teknik Danışman
+90 538 728 30 46

Eritme Prosesi Danışman
+90 537 384 05 25

Adres: Oruçreis Mahallesi Tekstilcent Caddesi
G1 Blok Kat:2 No: 242-243
Esenler/İSTANBUL PK: 34235
Mail : info@fennecfox.com.tr
www.fennecfox.com.tr

Garanti Belgesi



Üretici: Artizan Mutfak Makineleri ve Ekipmanları San. ve Tic. - Mustafa Akbaş
Marka: FennecFox®

Adres: Oruçreis Mahallesi Tekstil Kent Caddesi
G1 Blok Kat:2 No: 242-243 Esenler / İstanbul – Türkiye, P.K.: 34235
Telefon N.: +905324991857
Mail: info@fennecfox.com.tr
Website: www.fennecfox.com.tr

Ürün: Çikolata Çeşme Makinesi Model: 8 Kg / 8 Kg V2 / 12 Kg

Açıklama: Elektrikli çikolata eritme ve çeşme makinesi, gıdaya uygun paslanmaz çelik gövde, helezon sistem, pedal kontrol, dijital termostat, sürücü ve güvenlik özelliği.

Tanım:

Model.....
Serî No.....
Üretim Yılı.....
Satış Tarihi.... / / 20....
Fatura No.....

GARANTİ ŞARTLARI

Bu cihaz, kullanma kılavuzunda belirtilen şartlara uygun şekilde kullanılmasını kaydıyla, 1 (Bir) yıl süre ile imalat ve işçilik hatalarına karşı garantilidir. Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar. Ürünün faturası ve cihaz üzerindeki etiket birlikte iş bu belge kapsamında değerlendirilir. Garanti kapsamındaki bir arıza durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Garanti kapsamında yapılacak onarımlar ücretsizdir (parça + işçilik). Onarım süresi, 20 iş gününü geçemez. Ürünün garanti süresi içinde aynı arızayı iki defadan fazla yapması veya toplamda dört defa arızalanması durumunda, ürün ayıplı mal hükümlerine girer.

Cihaz bakım ve tamiri üretim merkezinde yapılır, garanti kapsamı dahilinde tamir nedeniyle oluşan kargo bedelleri üretici tarafından karşılanır.

Kullanıcı, garanti ile ilgili haklarını 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun kapsamında kullanabilir.

GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALAN DURUMLAR

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- Kullanma kılavuzunda belirtilen talimatlara aykırı kullanım
- Yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahale, onarım veya parça değişimi
- Elektrik tesisatından kaynaklı voltaj dalgalanmaları
- Düşme, çarpma, darbe, sıvı teması, yangın, sel vb. harici etkenler
- Hatalı kullanım nedeniyle aşınmaya uğrayan parçalar

ONAY

Bu belge, ürün ile birlikte verilen kullanma kılavuzu hükümleri esas alınarak düzenlenmiştir.

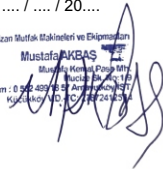
Firma Kaşesi / İmzaTarih: / / 20....

YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ

Yetkili Servis Ünvanı :
Adres :
.....
Telefon :



Artizan Mutfak Makineleri ve Ekipmanları
Mustafa AKBAŞ
Mühürsüz Hermetik Pasajı 11/17
Büyükdere, Kat: 11/17
Geniş: 0 532 499 18 57
Kullanıcı No: C 119 24 18 57





Adres: Oruçreis Mahallesi Tekstilkent Caddesi
G1 Blok Kat:2 No: 242-243
Esenler/İSTANBUL PK: 34235
Mail : info@fennecfox.com.tr