



**15 Kg.
Çikolata Benmari Makinesi
(Kuru Isıtma)**



www.fennecfox.com.tr



Kullanım Klavuzu

2026

Kullanım Talimatlarına Başlamadan Önce Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar



- 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 8-10 kg.** dır. Cihazı taşıırken daima gövdeden tutarak taşıyın.
 - 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, **küvetleri ve küvet kapakları** gibi gıda ile temas eden tüm parçaları ılık sabunlu suda ıslanmış bir bezle silin veya yıkayın ve iyice kurulayın. Ayrıca küvetleri ve kapaklarını bulaşık makinesinde paslanmaz çelik yıkama prosedürü kapsamında yıkayabilirsiniz. Çikolata teması öncesinde küvetlerinizin kuru olduğundan emin olun.
 - Kapasite Kontrolü:** Cihazın küvetleri dizilim ve adet sayısına göre farklı kapasitelere sahip olabilir. Uyumlu küvetler dikkate alındığında **Cihaz Hacmi 12/15 kg çikolata kapasitesine** sahiptir.
- Çikolata miktarının bu kapasiteyi aşmadığından emin olun, aksi takdirde taşma riski oluşur. Cihazın ana gövdesine ısıtıcı alanına çikolatanın taşmaması için özen gösterin.
- 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 ısıtma sisteminde aksaklık farketmişinizde cihazınızı kapatıp muhakkak teknik sorumlu ile iletişim kurunuz

Not: Cihazınızın güç girişinde “ana güç düğmesi” olduğunu unutmayın.



1/1 Gastronom Kvet
100 mm derinlik
1x 15 Kg.



1/2 Gastronom Kvet
100 mm derinlik
2 x 7,5 Kg.



1/3 Gastronom Kvet
100 mm derinlik
2 x 5 Kg.



1/4 Gastronom Kvet
100 mm derinlik
4 x 3 Kg.



Teknik Bilgiler 12 Kg.



Teknik Bilgiler 12 Kg.



Parça Listesi 12 Kg.



Teknik Bilgiler 12 Kg.



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 "HST" eritme sıcaklığınızı girin.
-Termostatı çikolatanın ideal erime sıcaklığına (genellikle 45-50°C) ayarlayın.

-**Dijital Termostat** üzerindeki "Set" düğmesine 2. Kez basın fan ayar bölümüne "AST" ulaşın. Rakamlar yanıp sönerken fan çalışma sıcaklığınızı girin.
-Eritme sıcaklığından 2-4 derece üstünce bir fan değeri giriniz.

*Eritme yaparken ısı değerinize fan değerinizi arasında +4-6 derece

*Soğutma yada temperleme yaparken ısı değerinize fan değerinizi arasında +1 yada +2 derece olmasına dikkat edin.

-Küvetin içine **erimesi kolay, kaliteli** çikolata damlaları veya önceden benmari usulü eritilmiş çikolata karışımını 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 ekleyebilirsiniz.

(su bazlı sıvı yada su bazlı gıda boyası kullanmayın!).

-

2.Akış Kontrolü:

-Çikolatanın spatula üzerinden eşit ve kesintisiz aktığını kontrol edin.

Akışta boşluklar varsa, küvetteki çikolatayı karıştırın ve akışkanlık ihtiyacı varsa gerekirse biraz daha kakao yağı ekleyin.

3.Çikolata Temperleme yada Soğutma:

-Çikolatanızın yeteri kadar akışkan olduğu aşamadan sonra, cihazınızın ısı değerini hedeflediğiniz temper yada soğutma değerine düşürün (Set tuşuna basılı tut “HST” değerini düşür)

Cihazınızın fan ayarını hedeflediğiniz temper derecesinin +1 derece üstüne ayarlayın (Set tuşuna tekrar basarak “AST” değerini ayarla).

Çikolatanızın daha kaliteli kristalize olması ve soğutma süresini kısaltmak için pul yada kırıntı haldeki çikolatalarınızı kontrollü bir şekilde erimiş çikolatanıza ekleyin. Eklediğiniz parçalar erimekte zorlanıyorsa artık çikolata ilave etmeyin.

* Soğutma yada temperleme aşamasında ortam sıcaklığınızın 22-24 derece olması ve nem oranınızın maksimum %60 olması önemlidir.

4.Kullanım Sonrası Kapatma:

-Kullanım bittikten sonra önce ısı değerinizi (HST) “ 0 “ değerine , ardından fan değerinizi (AST) maksimum değere getiriniz. Eğer cihazınızı tamamen kapatmak isterseniz güç düğmenizi “0” konumuna getirin ve elektriğinizi kesin.

-Cihazın fişini prizden çekin.

-Kalıntı çikolatayı küvet sıcakken dikkatlice bir kaba alın.

Çikolata sertleşmeden temizliğe geçin.

Dikkat Edilecek Hususlar (Kullanım ve Bakım)

•**Asla Su Kullanmayın:** ikolatanın içine veya temizlik aşamasında elektrikli parçalara **su veya su bazlı sıvıların** girmesine izin vermeyin. Su, ikolatanın sertleşmesine ve cihazın hasar gormesine neden olur.

Su teması elektrikli cihazlarda iř sağlığı açısından da ciddi sakıncalar içerir.

•**Temizlik:** Temizlikten önce cihazın **kapalı olduğundan ve fişinin çekili olduğundan** emin olun. Kuvvetleri söküp ılık sabunlu suyla yıkayın.

Gövdeyi **nemli bir bezle** silin ve asla su altında tutmayın.

•**Sürekli alışma:** Cihazı uzun süreli kullanımlarda (rneđin 4 saatten fazla) her 2 saatte bir kısa bir süre (5-10 dakika) dinlendirmek, cihazın ömrünü uzatacaktır.

•**Yabancı Nesnelere:** Cihazın içine meyve, ekmek veya büyük gıda parçalarının düşmemesine dikkat edin.

•**ocuklar:** Cihaz çalışırken veya sıcakken çocukların erişiminden uzak tutun.

Arıza Durumunda Yapılacaklar

Arıza Durumu	Olası Neden	Yapılacak İşlem
Cihaz ısıtmıyor veya çalışmıyor	Elektrik bağlantısı yok. / Termostat ayarı yanlış. / Sigorta atmış. /	Fişin takılı olduğundan ve prize elektrik geldiğinden emin olun. Termostat ayarını kontrol edin. Güç düğmesinin yanındaki sigorta kontrolü yapın. Sorun devam ederse teknik servisi arayın.
Dengesiz Akış/Sıçrama	Cihaz düz zeminde değil. / Çikolata içinde yabancı madde var.	Cihazın tamamen düz bir zeminde olduğunu , ankastre ise doğru montaj yapıldığından emin olun, kontrol edin ve gerekiyorsa hizalayın. Çikolatayı süzerek yabancı maddelerden arındırın.
Cihazdan Yüksek Ses Gelmesi	Fan zorlanıyor (cihaz içi yabancı madde). / Mekanik sıkışma var.	Cihazı hemen kapatın. Sorun çözülmezse kullanmayın ve teknik servisle iletişim e 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 Tekstilcent 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 Benmari Makinesi Model: 12-15 Kg

Açıklama: Elektrikli çikolata eritme makinesi, gıdaya uygun paslanmaz çelik gövde, dijital termostat, soğutucu fan ve güvenlik özelliği.

Tanım:

Model.....
 Seri 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
 Mustafa Kemal Paşa Bulvarı
 Beşiktaş / İstanbul / Türkiye
 Geni: 0 532 499 18 57
 Kuruluş No: 2012/241857



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