



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



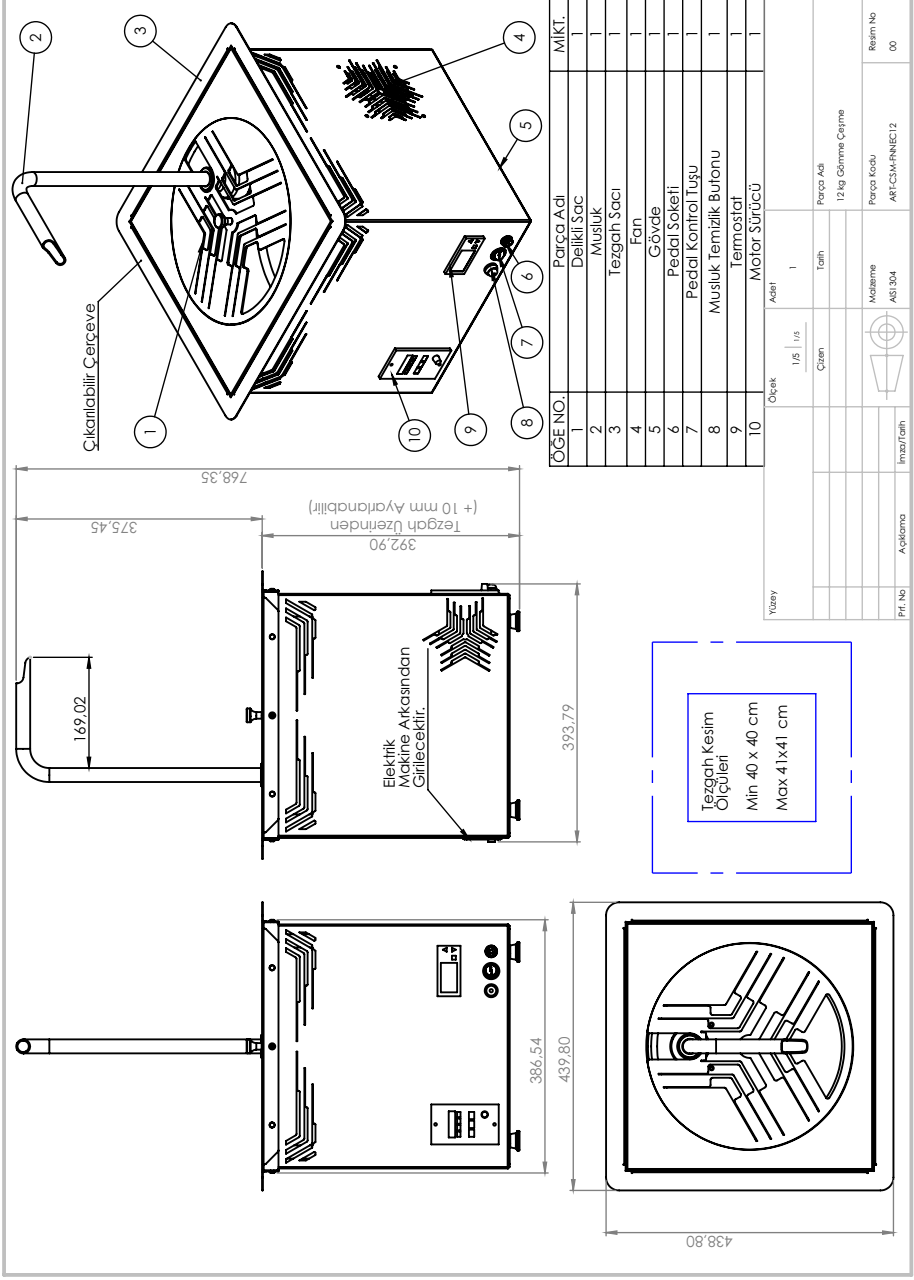
Kullanım Klavuzu

2026

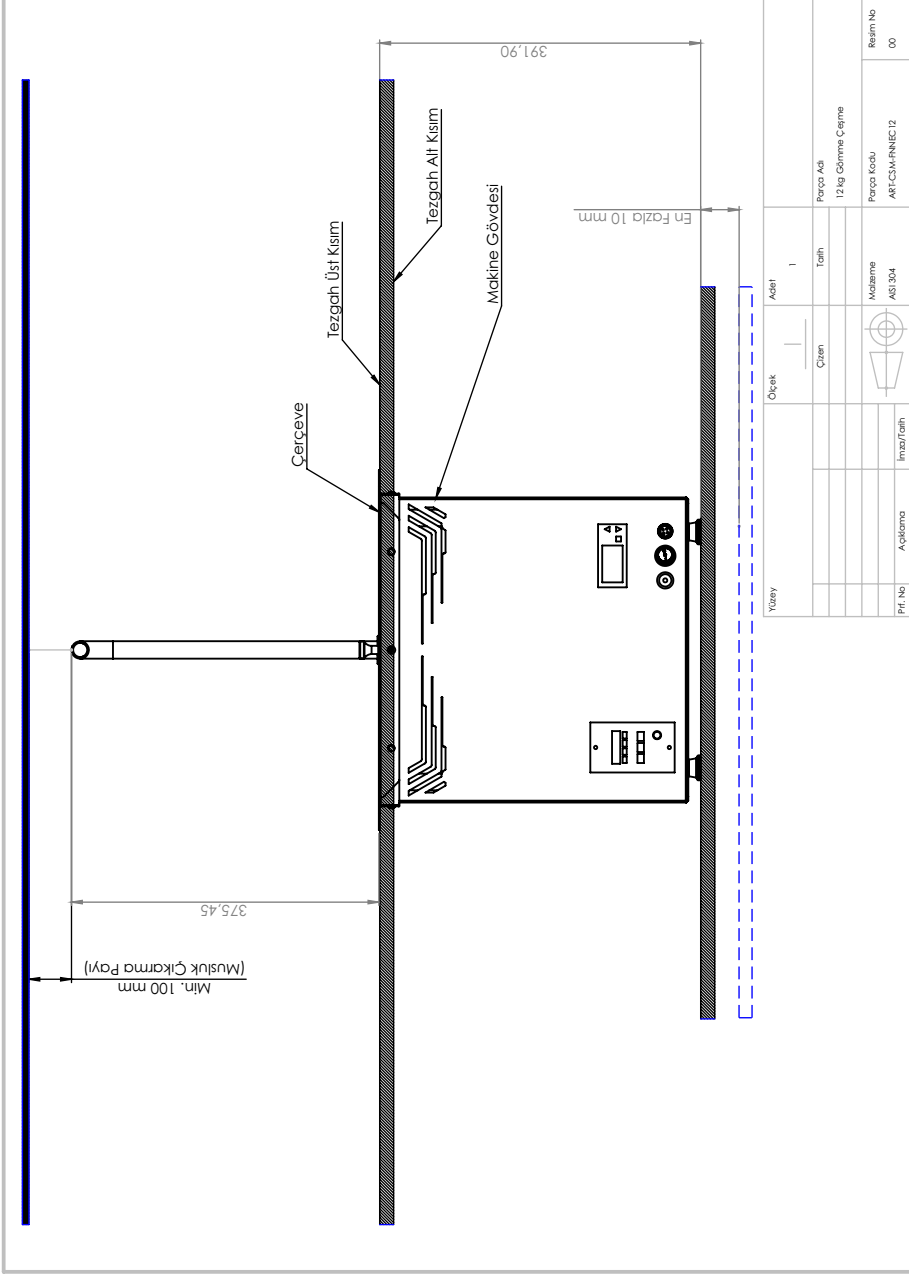
- Güvenlik:** Cihazı **yalnızca** Teknik Özelliklerde belirtilen **220 Volt Monofaze** prize bağlayınız. Farklı bir gerilim kullanmak cihaza kalıcı hasar verebilir veya elektrik çarpmasına yol açabilir.
- Yer Seçimi:** Cihazı **düz, sağlam, kuru ve ısıya dayanıklı** bir zemin üzerine yerleştirin. Eğer 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 farkettiğinizde cihazınızı kapatıp muhakkak teknik sorumlu ile iletişim kurunuz

Not: Cihazınızın güç girişinde “ana güç düğmesi” olduğunu, pedal takılmadan motor sisteminin çalışmayacağını unutmayın.

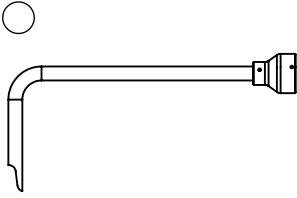
Teknik Bilgiler 12 Kg.



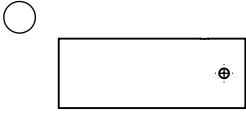
Teknik Bilgiler 12 Kg.



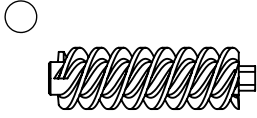
Parça Listesi 12 Kg.



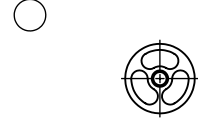
Musluk / 1 Parça



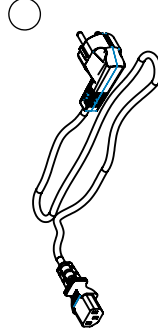
Helezon Borusu / 1 Parça



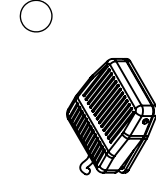
Helezon / 1 Parça



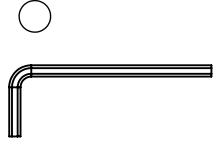
Helezon Üst Burç / 1 Parça



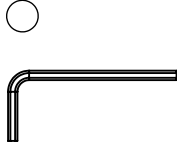
Güç Kablosu / 1 Parça



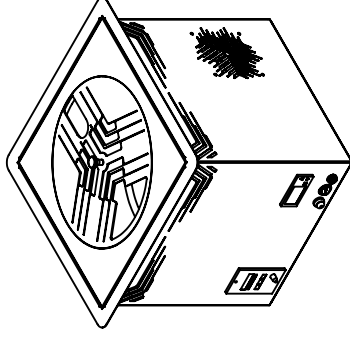
Ayak Pedali / 1 Parça



3 mm Allen / 1 Parça



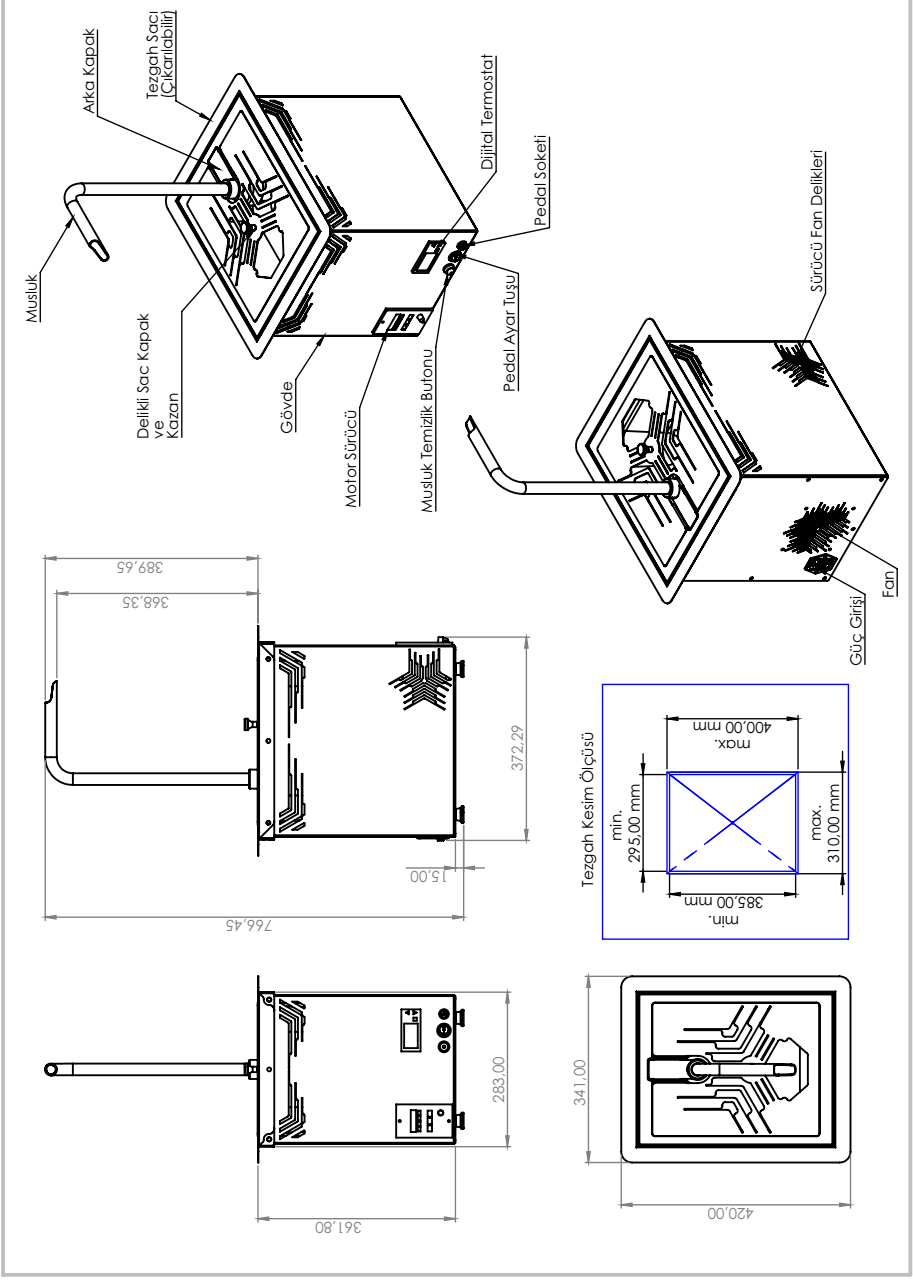
2.5 mm Allen / 1 Parça



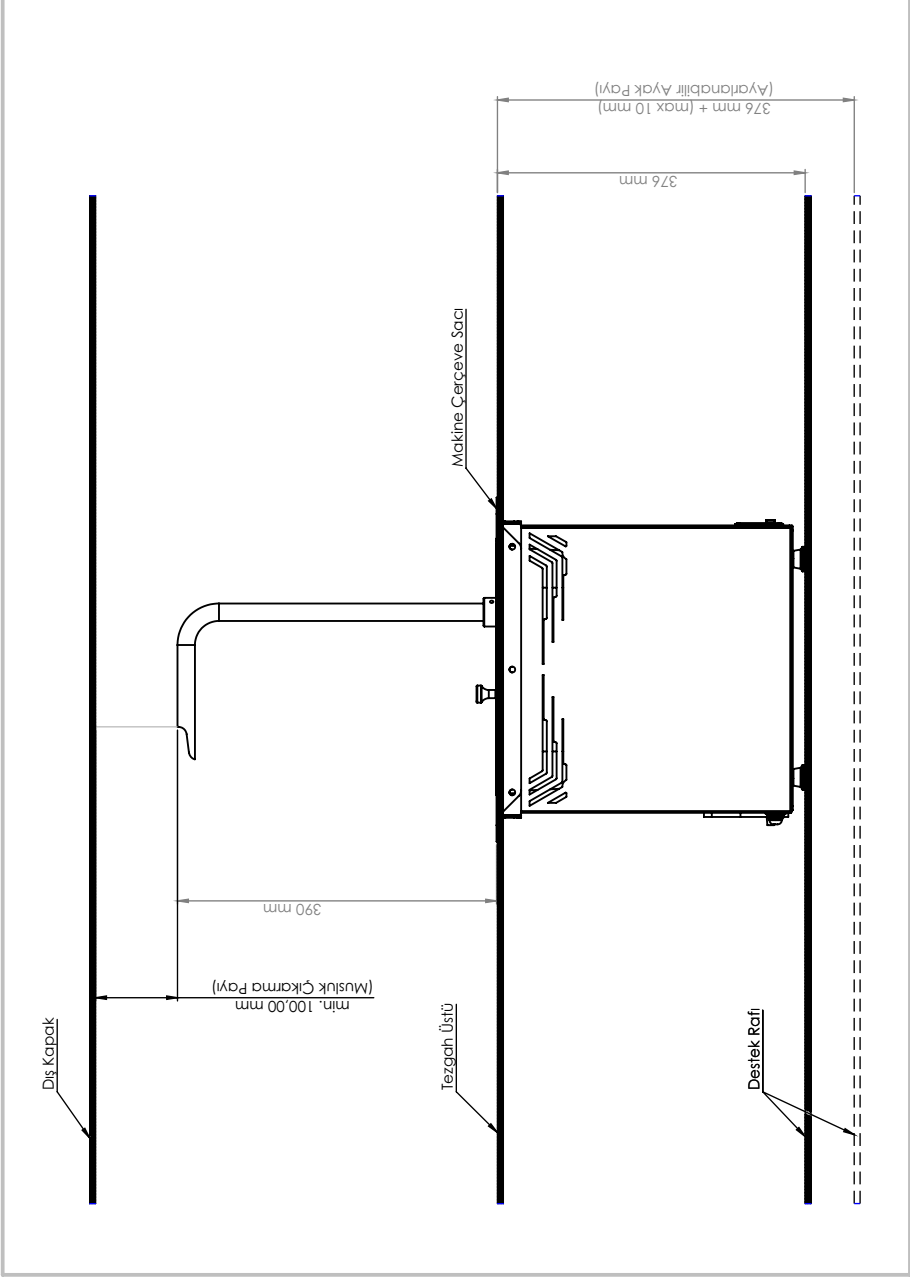
Makine Gövdesi / 1 Parça

Vizyon		Oçmek		Adet	I
			Cizen	Tarih	Pargaz Adı 12 kg Gümme Cigeme
Prl. No	Aşılano	Inmaz/Tarih		Makeme	Pargaz İcudu ARF.CS.M.FINEC.12
Rasm No 00					

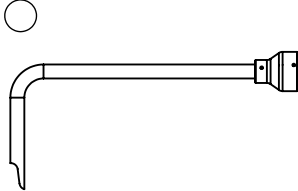
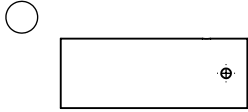
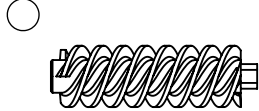
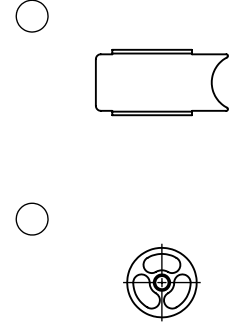
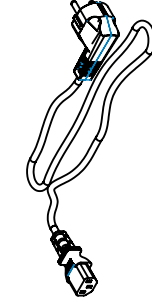
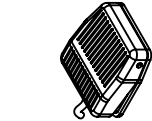
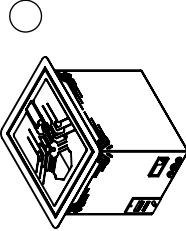
Teknik Bilgiler 8 Kg.



Teknik Bilgiler 8 Kg.



Parça Listesi 8 Kg.

			
Müşluk / 1 Parça	Helezon Borusu / 1 Parça	Helezon / 1 Parça	Makine Gövdesi / 1 Parça
			
Güç Kablosu / 1 Parça	Ayak Pedali / 1 Parça		
			
3 mm Allen / 1 Parça	2.5 mm Allen / 1 Parça		

Teknik Bilgiler 8 Kg.

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

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

** Motor Kontrol Ünitesi ile ;

- Hız ayarı yapılabilir.
- Pedal basma ve bırakma sırasında oluşan akış hızı ayarlanabilir.

Böylece hem motora ani yüklenme sırasında oluşabilecek sorunların önüne geçilmiş olur hem de akışkanın muslukta ani bir şekilde gelmesi engellenir.

- Pedal ve kontrol ünitesi arası kontrol geçişi yapılarak elle dur/kalk ve yön kontrolü yapılabilir.

*** 10.2 konumlu tuş ile pedalın;

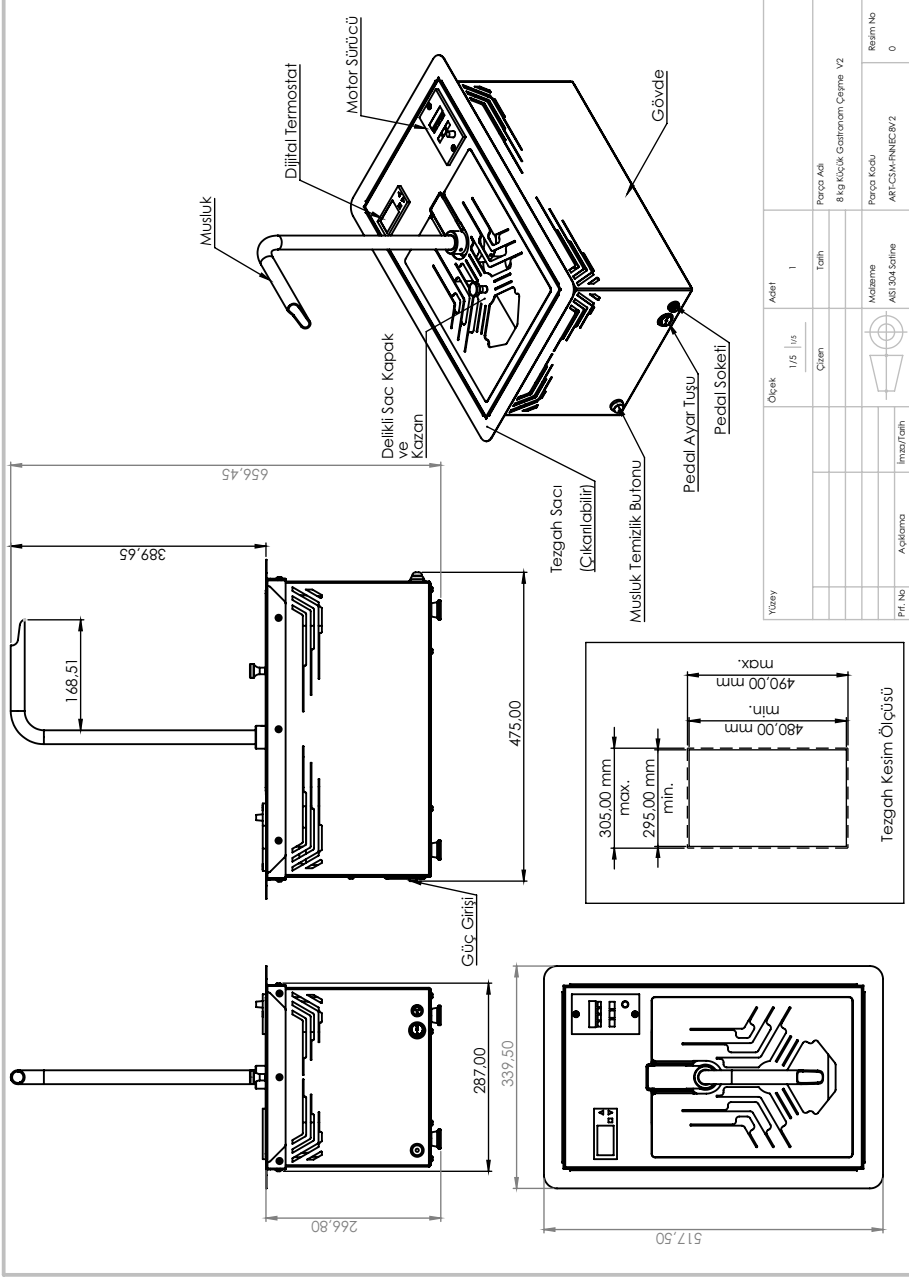
- Sürekli akış halinde akış durdurma
- Pedala basınca akma
- Nötr / motor durdurma ve kilitleme özellikleri kullanılabilir.

**** Musluk Temizlik Butonu ile;

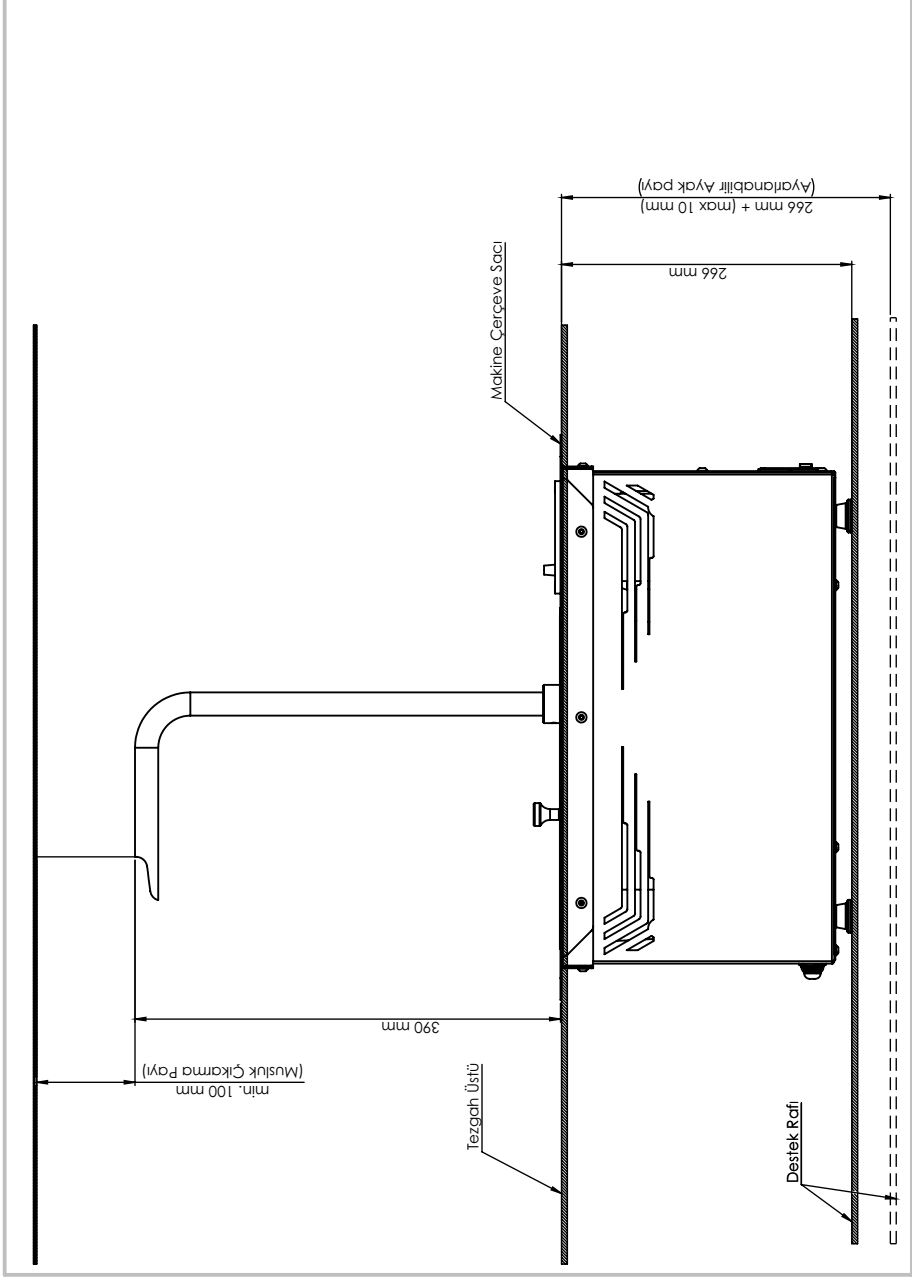
- Gün sonunda muslukta ve helezonda kalan çikolatanın kazanı geri alınması sağlanır. Böylece sabah tekrardan çalıştırma anında donma sorunu çözülmüş olacaktır.

Yüzey	Ölçek	Adet	Parça Adı	Resim No
	Çizim	Tarih	Çikolata Çeşnesi 8 Kg.	
			Parça Kodu	
			APF-CSM-RNEC3	
Pt. No	Açıklama	İmza/Tarih		

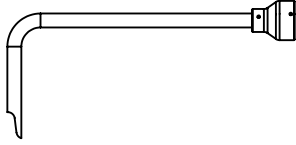
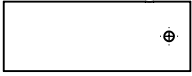
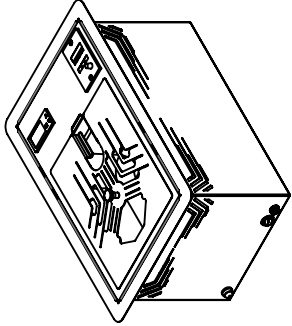
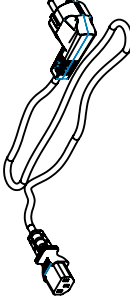
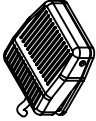
Teknik Bilgiler 8 Kg. V2



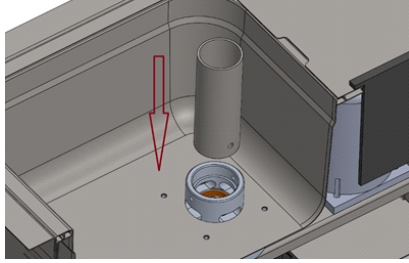
Teknik Bilgiler 8 Kg. V2



Parça Listesi 8 Kg. V2

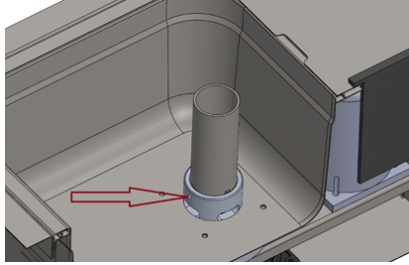
					
Müşluk / 1 Parça	Helezon Borusu / 1 Parça	Helezon / 1 Parça	Helezon Üst Burç / 1 Parça	Delikli Sac Kapağı / 1 Parça	Makine Gövdesi / 1 Parça
					
Güç Kablosu / 1 Parça	Ayak Pedali / 1 Parça	2.5 mm Allen / 1 Parça	3 mm Allen / 1 Parça		

[illegible]



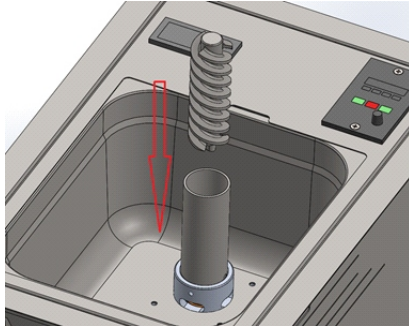
Resim 1. Helezon Borusu Montajı

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



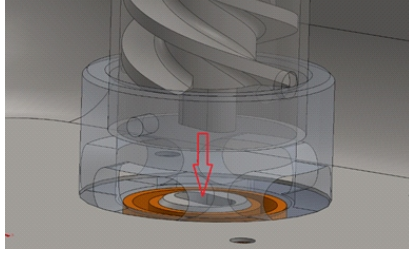
Resim 2. Helezon Borusu Sabitleme

Helezon borusunun alt kısmında bulunan delikler yarım görünür şekle geldiğinde boru yatağa tam olarak oturmuş olacaktır. Şimdi yatak üzerinde bulunan setskurları 2.5 mm allen kullanarak sıkın.



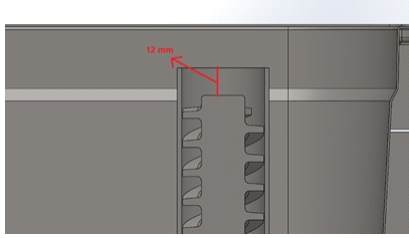
Resim 3. Helezon Montajı

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



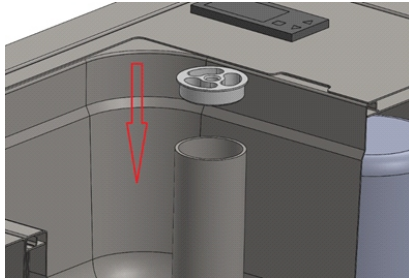
Resim 4. Motor Mili ve Helezon Bağlantısı

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



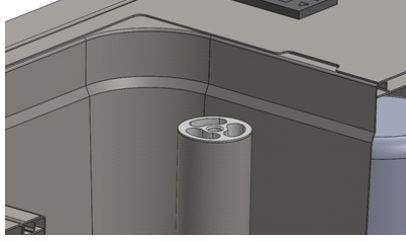
Resim 5. Helezon ve Boru Tepe Noktası Arası Mesafe

Helezon oturduğunda borunun üst kısmı ile arasında 12 mm kadar boşluk olacaktır.



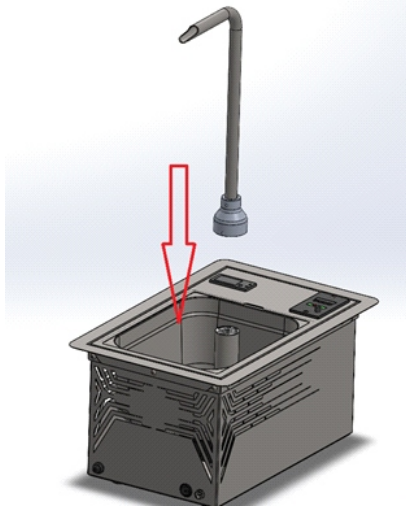
Resim 6. Üst Burç Montajı

Üst burç parçasını borunun üst kısmına tam oturacak şekilde yerleştirin.



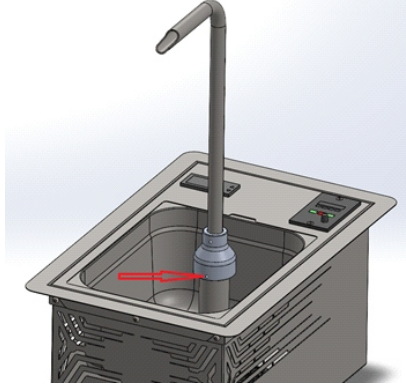
Resim 7. Üst Burç Tam Oturma

Üst burç boruya tam oturduğunda Resim 7. de görüldüğü gibi boru üst yüzeyi ile arasında hiç mesafe kalmamalıdır.



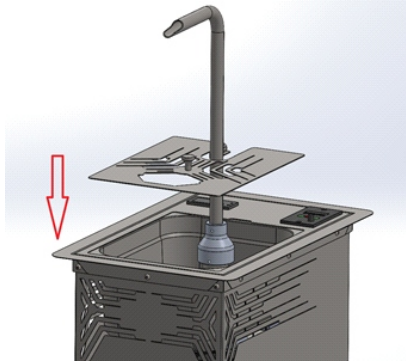
Resim 8. Musluk Montajı

Musluğu Resim 8. de görüldüğü gibi boruya yerleştirin ve oturduğundan emin olun.



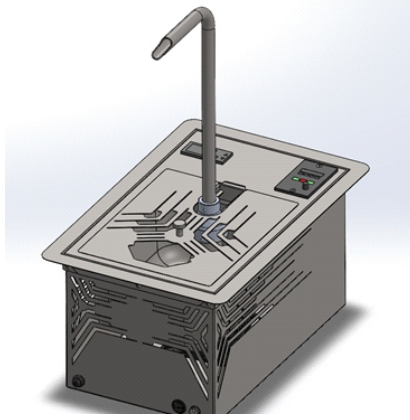
Resim 9. Musluk Sabitleme

Musluğun uç kısmını Resim 9. de görüldüğü gibi makinenin önüne bakacak şekilde ayarladıktan sonra boru tarafında kalan kısmında bulunan setskurları 2.5 mm allen ile sıkın ve musluğu sabitleyin.



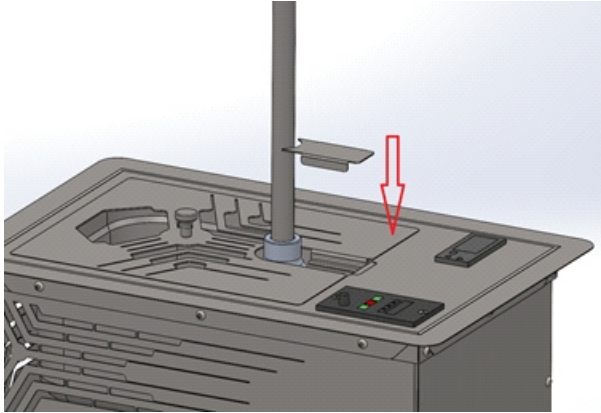
Resim 10. Delikli Sac Montajı

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



Resim 11. Delikli Sac Montajı

Delikli sac yüzeye oturduğunda yüzey ile paralel olacaktır.



Resim 12. Arka Kapak Montajı

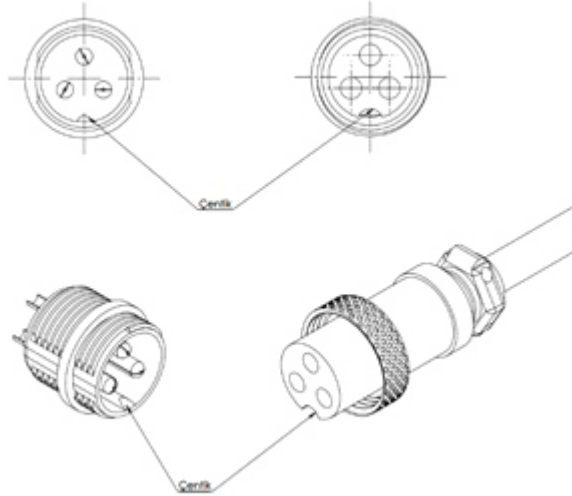
Delikli sacın arka kısmında kalan boşluk için kapağı yerleştirin ve oturduğundan emin olun.

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



Resim 13. Arka Kapak Montajı

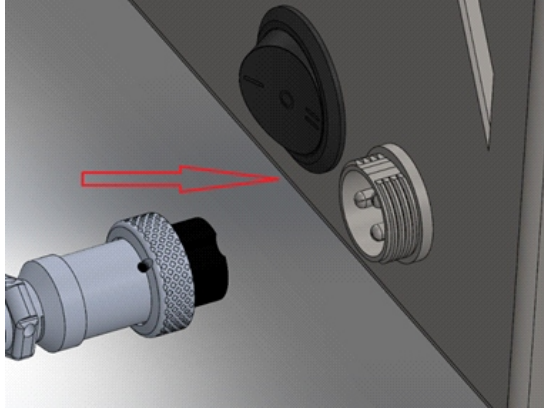
Arka kapak tam oturduğunda delikli sac ve cihaz yüzeyi ile paralel olacaktır.



Resim 14. Mike Konnektör Ayrıntısı

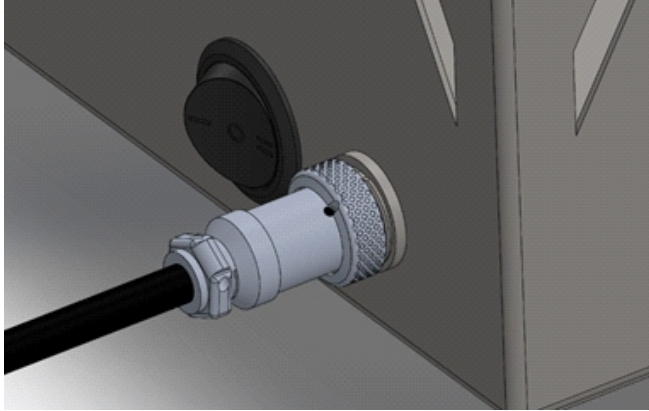
Resim 14. de görünen çentiklerin montaj sırasında birbirini karşıladığından emin olun.

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



Resim 15. Pedal Soketi Bağlantısı

Resim 15. de görüldüğü gibi çentiklerin karşıladığından emin olarak pedal soketini cihaz üzerinde bulunan sokete montajlayın



Resim 16. Pedal Soketi Sabitleme

Pedal soketinin üzerindeki somunu sıkarak montajı tamamlayın.
Somunu sıkmananız 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 bastıkça
- “ 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 Nesneler:** 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®

Adress: 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
Mühür
Mustafa Akbaş
Tic. Sic. No: 271115
Geni. Sic. No: 271115
Kırsal Tic. Sic. No: 271115



Arıza Durumunda Yapılacaklar

Arıza Durumu	Olası Neden	Yapılacak İşlem
Cihaz 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/Sıcırma	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.
Motordan Yüksek Ses Gelmesi	Motor zorlanıyor (katı çikolata). / Mekanik sıkışma var.	Cihazı 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 Tekstilkent 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 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 control, dijital termostat, sürücü ve güvenlik özelliği.

Tanım:

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

GARANTİ ŞARTLARI

Bu cihaz, kullanma kılavuzunda belirtilen şartlara uygun şekilde kullanılması 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 / İmzaTarihi: / ... / 20....

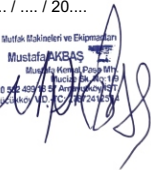
YETKİLİ SERVİS BİLGİLERİ

Yetkili Servis Ünvanı :
Adres :

Telefon :



Artizan Mutfak Makineleri ve Ekipmanları
Mustafa AKBAŞ
 Mutfak Makineleri
 Bosphorus
 Geni : 0 532 499 18 57
 Kuyulucağı NO: 242-243





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