

WARRANTY

This KOOLATRON product is warranted to the retail consumer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED:

- Replacement parts and labor.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED:

- Commercial or industrial use of this product.
- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES:

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION:

Register on-line at www.koolatron.com AND keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE:

If you have a problem with your CHOCOLATE FOUNTAIN, or you require replacement parts, please telephone the following numbers for assistance:

North America **1-800-265-8456**

The Service Advisors will advise you on the best course of action. Koolatron has Master Service Centres at these locations:

Koolatron USA

4330 Commerce Dr.
Batavia, NY
14020-4102
U.S.A.

Koolatron Canada

27 Catharine Ave.
Brantford, ON
N3T 1X5
CANADA

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work. Service after warranty may be obtained at a Master Service Centre or at an authorized service dealer. Purchase Receipt is required to establish warranty eligibility.

TOTAL Chef CHOCOLATE FOUNTAIN



FEATURES

Your Total Chef “Chocolate Fountain” is a mechanical fountain specially designed to provide hours of fondue entertainment and enjoyment. Warmed sauce flows elegantly, providing a waterfall effect for family and friends to dip any food of choice for a special fondue.

Your “Chocolate Fountain” will run most smoothly with a high quality chocolate that contains at least 30% cocoa butter, which will allow the chocolate to have a creamy texture and flow smoothly through the fountain.

The assortment of foods you can use with your new “Chocolate Fountain” is only limited by your taste and imagination. Try using fruits, cheeses, pretzels, cookies, cake, hard candy, etc. However, we recommend that you always use only solid food pieces, as foods that can crumble could fall into the bowl basin during dipping and impede the smooth flow of the sauce through the appliance.

Electrical Specifications: 120V / 60Hz / 170 W

PARTS



SAFETY TIPS

Read all instructions before operating this appliance.

When using any electrical appliance, including your new “Chocolate Fountain”, there are basic safety precautions that should always be followed.

- A. NEVER leave the “Chocolate Fountain” unattended while in use. Adult supervision is always recommended when any appliance is used by, near or around children.
- B. NEVER immerse the “Chocolate Fountain” in water, or put in use where it might come in contact with water.
- C. DO NOT operate any appliance near hot surfaces, where it or its cord could come in contact with the hot surface.
- D. If either the “Chocolate Fountain” cord or plug become damaged, or the appliance malfunctions, DO NOT operate the unit.
- E. Like all appliances NEVER place the “Chocolate Fountain” base that houses the motor in a dishwasher, or submerge it in water to clean.
- F. When cleaning ALWAYS UNPLUG the unit. NEVER use an abrasive sponge, cloth, or scouring pad on the product, as it may damage the finish.
- G. NEVER place anything in the “Chocolate Fountain” other than the intended ingredients.
- H. We do not recommend the use of any accessory attachments other than what is supplied with the “Chocolate Fountain”, or offered by Koolatron as additional accessories for this product.
- I. The “Chocolate Fountain” is intended for indoor use only.
- J. ALWAYS keep hands and foreign objects out of the “Chocolate Fountain” while in operation; check chocolate flow regularly and remove large pieces of fruit or other ingredients from the bowl basin that are impeding the chocolate flow.
- K. For proper operation, always make sure your “Chocolate Fountain” is level on a flat surface.

SET-UP

Setting Up

Your new “Chocolate Fountain” requires very little assembly.

- Remove from box.
- Clean base bowl with a damp cloth and dry.
- Wash Auger and Detached Tower Part in warm, soapy water, rinse and dry.

- Once cleaned and dried, return the auger to the base. Fit the tower on the posts in the base securely.
- Place your assembled “Chocolate Fountain” on a level surface. Adjust feet on bottom to level by rotating clockwise or counter-clockwise as necessary.
- Now you’re ready to plug in your new “Chocolate Fountain”.

Switch Positions: Left – Motor; Right – Heater

Starting your “Chocolate Fountain: Turn the dial on the right (Heater) to start the heater, and allow the unit to warm up for at least 3 - 5 minutes before adding melted chocolate. A light above will illuminate to let you know the heater is on. While the fountain is warming up, you can melt your chocolate of choice in a double boiler or microwave oven – always take care not to burn the chocolate! You can also melt the chocolate directly in the “Chocolate Fountain” bowl basin, but this will take longer and require frequent stirring to prevent burning. Once the chocolate is completely melted, turn the dial on the left to the ON position, so the motor and the heater are running at the same time.

How to Prepare Chocolate for the Fountain

- We suggest using chocolate that contains cocoa butter (min. 30%) to achieve a creamy, flowing texture for your chocolate. Chocolate must be completely melted and of thin consistency to assure proper flow. You can add cooking oil as the chocolate melts to reach the desired consistency.
- Carefully pour the melted chocolate into the bowl basin, and watch as it is drawn up the tower by the auger and begins to flow evenly down the tiered towers. Continue to add melted chocolate until your “Chocolate Fountain” flow is solid and consistent, and full to your desired amount in the basin.
- If more chocolate is needed than you have prepared, do not add cool or cold liquids to the fountain as this could impede the flow. Simply leave your “Chocolate Fountain” running and prepare more melted chocolate as described above.
- Remember your “Chocolate Fountain” must be level for the full flowing fountain effect, so if the desired flow is not achieved carefully adjust the feet on the bottom by turning clockwise or counterclockwise as necessary.

CLEANING

1. Always clean the “Chocolate Tower” immediately after use. Allowing the chocolate to cool and harden in the unit will make clean-up difficult.
2. Unplug before cleaning.
3. Carefully pour out remaining chocolate from the Bowl Basin, and pour in plastic bag for disposal in a garbage bag. Do not pour excess chocolate down a drain.
4. Wash Tower and Auger thoroughly by hand with a sponge or soft cloth and warm, soapy water. Never use anything abrasive to clean parts as it could damage the original finish.

TROUBLESHOOTING

Problem: Chocolate is not flowing smoothly

Possible Cause: Chocolate is too thick; thin with warmed cooking oil

Possible Cause: Unit is not level; level as per instructions.

Possible Cause: Using chocolate that contains less than 30% cocoa butter.

Problem: Chocolate is not “sheeting” as it flows

Possible Cause: Unit is not level; level as per instructions.

Problem: Flow is not consistent

Possible Cause: Blockage in the Basin Bowl by large pieces of chocolate or dropped food parts; remove any solid pieces from the basin bowl.

Problem: Nothing turns on

Possible Cause: Unit is not properly plugged in.

GARANTIE

Ce produit KOOLATRON est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat.

CE QUI EST COUVERT:

- les pièces de rechange et la main d'œuvre
- les frais de transport du produit réparé au domicile du client

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- une utilisation commerciale ou industrielle de ce produit
- les dommages causés par un abus, un accident, un mauvais usage ou une négligence
- le transport de l'appareil ou de l'une de ses pièces du domicile du client à Koolatron

GARANTIES IMPLICITES:

Toutes les garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

S'inscrire en ligne à www.koolatron.com et conserver l'original du reçu de caisse daté ainsi que ce manuel.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez un problème avec votre FONTAINE DE CHOCOLAT ou si vous avez besoin des pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Les conseillers du service après-vente vous indiqueront la meilleure marche à suivre. Koolatron dispose de centres spécialisés de dépannage à ces adresses :

Koolatron USA

4330 Commerce Dr.
Batavia, NY
14020-4102
U.S.A.

Koolatron Canada

27 Catharine Ave.
Brantford, ON
N3T 1X5
CANADA

Les centres spécialisés de dépannage Koolatron doivent effectuer tous les travaux relatifs aux garanties. Les services après garantie peuvent s'obtenir dans l'un des centres spécialisés de dépannage ou chez un concessionnaire agréé. Reçu d'achat exigé afin de définir si la garantie est applicable ou non.

TOTAL Chef FONTAINE DE CHOCOLAT



CARACTÉRISTIQUE

Votre fontaine de chocolat de Total Chef est une fontaine mécanique spécialement conçue pour vous offrir des heures de fondue accompagnées de beaucoup de plaisir. La sauce chaude coule de façon élégante, tout en créant un effet de chute d'eau afin que vos familles et amis puissent tremper des fruits, du fromage ou tout autre aliment préféré, pendant une fondue personnelle et spéciale.

Votre fontaine de chocolat fonctionnera de façon fluide avec un chocolat de haute qualité contenant 30% du beurre de cacao, tout en donnant au chocolat une saveur crémeuse et lui permettant de couler de façon harmonieuse dans la fontaine.

L'assortiment d'aliments que vous pouvez utiliser avec votre nouvelle fontaine de chocolat de Total Chef est limité que par vos goûts et votre imagination. Vous pouvez utiliser des fruits, du fromage, des pretzels, des biscuits, du gâteau, des bonbons, etc. Toutefois, Koolatron recommande d'utiliser des morceaux de nourriture solide, puisque des parcelles d'aliments peuvent tomber dans le bassin lors de la trempette et ainsi nuire à l'écoulement stable du chocolat dans l'appareil.

Spécifications électriques : 120V / 60Hz / 170 W

PIÈCES



1

MESURES DE SÉCURITÉ

Lire toutes les directives avant d'utiliser cet appareil.

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, incluant votre nouvelle fontaine à chocolat, des directives de sécurité de base doivent toujours être suivies.

- A. NE JAMAIS laisser votre appareil sans surveillance lors de son utilisation. La supervision d'un adulte est toujours recommandée lorsque l'appareil est utilisé par un enfant, avec un enfant ou en présence d'un enfant.
- B. NE JAMAIS immerger la fontaine de chocolat dans l'eau, ou utiliser là où il peut entrer en contact avec l'eau.
- C. NE PAS utiliser l'appareil près de surfaces chaudes, où l'appareil ou le cordon d'alimentation de l'appareil pourrait entrer en contact avec la surface chaude.
- D. Si la fiche du cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation devenait défectueux, ou si l'appareil ne fonctionne pas bien, NE PAS utiliser l'appareil.
- E. Comme tout autre appareil de cuisine électrique, ne jamais placer la base de l'appareil contenant le moteur dans un lave-vaisselle, ou submerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- F. Lors du nettoyage, TOUJOURS DÉBRANCHER l'appareil. NE JAMAIS utiliser un tissu abrasif, une éponge abrasive, ou un tampon récurant, puisqu'ils pourraient endommager la surface de l'appareil.
- G. NE JAMAIS placer dans votre fontaine à chocolat toute autre matière que les ingrédients pour lesquels l'appareil a été conçu.
- H. Nous ne recommandons pas l'usage de tout autre accessoire autre que les accessoires fournies avec la fontaine à chocolat, ou offert par Koolatron comme accessoire additionnelle de l'appareil.
- I. La fontaine à chocolat est conçue pour un usage intérieur seulement.
- J. TOUJOURS garder les mains ou tout autre corps étranger hors de l'appareil lors de son utilisation. Vérifiez l'écoulement du chocolat régulièrement et enlevez les gros morceaux de fruits ou d'aliments du bassin qui pourraient nuire à l'écoulement du chocolat.
- K. Pour une utilisation adéquate, toujours s'assurer que la fontaine à chocolat est au niveau et sur une surface plane.

PRÉPARATION

Préparation

Votre nouvelle fontaine à chocolat nécessite très peu d'assemblage.

- Retirez de la boîte.
- Nettoyez le bol de la base avec un linge humide et faire sécher l'appareil.
- Lavez la tarière (pièce vrillée) et la pièce de la tour détachable dans de l'eau tiède savonneuse; rincez et séchez.
- Une fois nettoyée et séchée, remplacez la tarière sur la base, en s'assurant qu'elle est bien en place.

2

- Placez la tour sur les poteaux dans la base, de façon sécuritaire.
- Placez votre fontaine à chocolat assemblée sur une surface plane. Ajustez les pattes au bas de l'appareil en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre si nécessaire.
- Maintenant, vous êtes prêts à brancher votre nouvelle fontaine à chocolat (voir conseils de sécurité!)

Positions de l'interrupteur: gauche – moteur, droite – réchaud
 Démarrage de votre fontaine à chocolat : Placez l'interrupteur sur la droite (réchaud) pour faire démarrer le réchaud, et permettre à l'appareil de se réchauffer environ 3 à 5 minutes avant d'ajoutez le chocolat fondu. Une lumière s'allumera, vous indiquant que le réchaud est en marche. Pendant que la fontaine se réchauffe, vous pouvez faire fondre le chocolat de votre choix dans un bain-marie ou dans un micro-onde (toujours prendre soin de ne pas faire brûler le chocolat!). Vous pouvez aussi faire fondre votre chocolat directement dans le bassin de la fontaine à chocolat, mais cette procédure requiert une période de temps additionnelle, et nécessite de brasser le mélange fréquemment afin de ne pas faire brûler le chocolat. Une fois le chocolat complètement fondu, tournez l'interrupteur vers la gauche à la position « ON » (MARCHE), afin que le moteur et le réchaud fonctionnent en même temps.

Comment préparer le chocolat pour l'utilisation avec la fontaine

- Nous suggères d'utiliser du chocolat contenant du beurre de cacao (minimum 30 %) afin d'obtenir un débit constant et une texture crémeuse idéale de votre chocolat. Le chocolat doit être entièrement fondu et de consistance très mince afin d'assurer un débit adéquat. Vous pouvez ajouter une huile à cuisson, lorsque le chocolat fond, afin d'atteindre la consistance désirée.
- Versez le chocolat fondu prudemment dans le bassin à chocolat, et assurez-vous qu'il soit soulevé vers la tour et vers le haut de l'appareil et qu'il commence à couler doucement sur les formes de la tour. Continuez d'ajouter le chocolat fondu jusqu'à ce que le débit de chocolat soit constant et solide, et qu'il soit rempli selon votre désir.
- Si plus de chocolat est requis (plus que la quantité préparée), ne pas ajouter de liquide froid à la fontaine, puisque ceci pourrait enfreindre à la régularité du débit de chocolat. Laissez simplement fonctionner votre fontaine à chocolat, et préparez un surplus de chocolat, comme décrits ci-dessus.
- Rappelez-vous que votre fontaine à chocolat doit reposer sur une surface plane, et être bien au niveau, pour obtenir un effet de fontaine constant et idéal. Si le débit désiré n'est pas atteint, ajustez les pattes au bas de l'appareil en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre si nécessaire.

NETTOYAGE

1. Toujours nettoyer la tour à chocolat immédiatement après son usage.
2. Débrancher avant de nettoyer l'appareil.
3. Retirer délicatement tout surplus de chocolat après usage, déposer dans un sac de plastique, et jeter à la corbeille. Ne pas verser l'excès de chocolat dans le drain de l'évier.
4. Bien nettoyer à la main la tour et la tarière. Servez-vous d'une éponge ou linge doux et de l'eau tiède savonneuse. Ne jamais utiliser un objet abrasif afin de nettoyer les pièces; ceci pourrait abîmer le fini original.

DÉPANNAGE

Problème: Le chocolat ne coule pas de façon fluide

- Cause possible: Le chocolat est trop épais; allonger le chocolat avec de l'huile à cuisine chaude
 Cause possible: L'appareil n'est pas au niveau. Mettre de niveau tel qu'indiqué

Problème: Le chocolat ne coule pas en feuille

- Cause possible: L'appareil n'est pas au niveau. Mettre de niveau tel qu'indiqué

Problème: Le débit n'est pas constant

- Cause possible: Le passage est bloqué (bassin) par des morceaux d'aliments; retirer tout aliment solide du bassin

Problème: Rien ne se met en marche

- Cause possible: L'appareil n'est pas correctement branché