



WARME CHOCOLADE DISPENSER
HOT CHOCOLATE DISPENSER
Modelnr.: *417.013



Gebruikershandleiding
Operation instructions

**Voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt,
dient u voor uw eigen veiligheid deze instructies goed door te lezen.**

Wij willen u bedanken voor de aanschaf van onze dispenser.

Zoals alle mechanische producten moet ook dit apparaat grondig gereinigd en goed onderhouden worden.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voetstuk:	Roestvaststalen behuizing
Reservoir:	Afneembaar schokbestendig reservoir van polycarbonaat
Inhoud:	3 liter
Afmetingen:	Zie afbeelding 1
Leeggewicht:	3 kg
Volgewicht:	6 kg
Instelbare thermostaten:	Twee
Geluidsniveau:	Minder dan 70 dB
Elektrische specificaties:	Zie het typeplaatje aan de onderzijde van de dispenser.

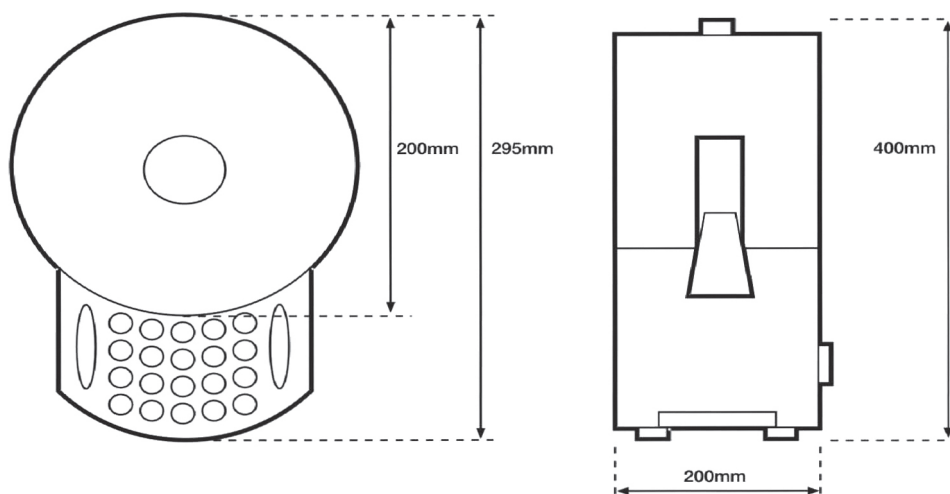


Figure 1

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen.

INSTALLATIE

1. Haal de dispenser uit de verpakking. (De verpakking moet bewaard worden voor het geval de dispenser geretourneerd moet worden.)
2. Controleer of de dispenser tijdens het transport niet beschadigd is.
3. De dispenser is af fabriek niet gereinigd en gedesinfecteerd. Daarom moet het apparaat vóór gebruik uit elkaar gehaald, gereinigd en gedesinfecteerd worden volgens de instructies in paragraaf 5.3 'REINIGING EN DESINFECTIE'.
4. Plaats de dispenser op een aanrechtblad dat zijn gewicht kan dragen, zelfs wanneer het reservoir vol zit.
5. Voordat de dispenser op het elektriciteitsnet aangesloten wordt, moet gecontroleerd worden of de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Sluit het apparaat aan op een geaarde, 1-fasige stroombron.

BEDIENINGSELEMENTEN

De dispenser is voorzien van een aan/uit-knop met twee standen:

Stand 0: dispenser is uitgeschakeld

Stand 1: verwarmingselement en roerder zijn ingeschakeld

De dispenser heeft aan de rechterzijde een primaire thermostaat, waarmee de temperatuur van het product ingesteld kan worden. Wanneer het lampje op de aan/uit-knop brandt, is het verwarmingselement ingeschakeld. Wanneer het lampje uitgaat, heeft het product de gewenste temperatuur bereikt.

Het deksel is uitgerust met aromagaatjes. Als deze gaatjes opengezet worden, kan aroma van de chocolademelk ontsnappen. Wanneer de gaatjes in het deksel geopend blijven, zal het product vanwege de condensatie heel geleidelijk verdikken.



*Aan/uit-schakelaar en
primaire thermostaat*



Opmerking: de dispenser beschikt tevens over een tweede thermostaat aan de onderzijde. Hiermee kan de maximumtemperatuur van de verwarmingsplaat geregeld worden. Deze is af fabriek gekalibreerd en gewoonlijk ingesteld op 120 °C. Hij mag niet veranderd worden zonder voorafgaand contact met uw leverancier. Verandering van deze instelling heeft invloed op de verwarmingstijd van het product.

BEDIENING EN GEBRUIK

1. Reinig en desinfecteer de dispenser vóór gebruik volgens de instructies in paragraaf 5.3 'REINIGING EN DESINFECTIE'. Zet het apparaat daarna weer correct in elkaar.
2. Bevestig de roerder en draai deze voorzichtig linksom en zo ver mogelijk omlaag tot hij correct op de bajonetsluiting zit. Zie afbeelding 2.
3. Schenk de vereiste hoeveelheid room in het reservoir en voeg vervolgens de juiste hoeveelheid chocolade toe op basis van het apart verstrekte recept.
4. Plaats het deksel weer op het reservoir en zorg ervoor dat het correct is bevestigd.
5. Zet de aromagaatjes in de gewenste stand.
6. Stel de primaire thermostaat in op de vereiste temperatuur en schakel het apparaat in.
7. Wacht tot het gehele mengsel consistent en egaal bruin van kleur is en er condens in het reservoir zichtbaar is. Pas dan mag er getapt worden.
8. De dispenser mag uitsluitend gebruikt worden als het deksel bevestigd is. Dit is om mogelijke besmetting van het product te voorkomen.
9. De dispenser moet tijdens het gebruik altijd ingeschakeld blijven. De verwarmingselementen worden via de thermostaat geregeld, brengen het product op de vereiste temperatuur en zorgen ervoor dat het op deze temperatuur blijft. De roerder blijft te allen tijde draaien.
10. Bijvullen Als het mengsel in de loop van de dag oprakt, kunt u het eenvoudig bijvullen zonder dat u niet hoeft te wachten tot het helemaal op is. Bereid gewoon een nieuwe chocolademelk van Fräus: meng de ingrediënten, maak er een consistent mengsel van en schenk dit in het reservoir. Tap vervolgens zoals gewoonlijk.
11. Aan het eind van de dag moet het reservoir omwille van de hygiëne vanzelfsprekend volledig geleegd en gereinigd worden.



Figuur 2

HANDIGE GEBRUIKSTIPS

Chocolademelk 'Seriously Rich' van Fräus bereiden

Neem eerst 200 g chocolademelk 'Seriously Rich' van Fräus en 1 tot 1,2 liter melk.

Stoom de melk in een roestvaststalen kan op via het stoompijpje op uw koffiemachine of verwarm het in een ketel op het fornuis.

Zodra de melk warm is, voegt u de chocolade toe. U blijft de melk en de chocolade samen verwarmen.

Als alle chocolade in de melk is opgelost, schenkt u het mengsel in de dispenser. Dit voorkomt klonten.

Stel de dispenser in op 90 °C en wacht tot de chocolademelk de gewenste consistentie heeft. Verlaag vervolgens de temperatuur naar 70 °C tot 75 °C. Dit is de perfecte serveertemperatuur. Als de chocolademelk in de loop van de dag stroperiger wordt dan u wilt, voegt u gewoon meer melk toe.

Denk eraan dat melk de basis van dit product is en dat het elke dag vers bereid moet worden.

VEILIG GEBRUIK

1. Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik van de dispenser zorgvuldig door.
2. Gebruik de dispenser uitsluitend als hij correct geaard is.
3. Gebruik geen verlengkabel(s) om de dispenser op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
4. Verwijder het reservoir niet als het apparaat in gebruik is.
5. Open de dispenser niet voor reiniging of onderhoud voordat hij losgekoppeld is van het elektriciteitsnet.

BELANGRIJK

1. Doe 2 tot 3 liter water of drank in het reservoir voordat het apparaat ingeschakeld wordt.
2. Draai de temperatuurregelaar langzaam naar een hogere temperatuur, bijvoorbeeld 0-30-45-80 °C.
3. Zorg ervoor dat er geen chocolademelk meer in het reservoir zit als u het apparaat uitschakelt. Of haal de chocoladekleurige roerder uit het reservoir. De chocolademelk gaat namelijk schiften (stollen), vooral 's winters. De keer daarop hoeft u alleen het apparaat en de temperatuurregelaar in te schakelen. Wanneer de chocolade gesmolten is, doet u gewoon de chocoladekleurige roerder in het reservoir en laat u dit ronddraaien.

We hopen dat u met deze tips ons apparaat nog beter kunt gebruiken.

REINIGING EN DESINFECTIE

Reiniging en desinfectie zijn noodzakelijk om besmetting met bacteriën te voorkomen, een perfecte smaak te behouden en een optimale werking van de dispenser te waarborgen. Hieronder volgt een aantal algemene instructies.

Product dat nog in het reservoir zit moet verwijderd worden voordat de dispenser uit elkaar gehaald en gereinigd wordt.

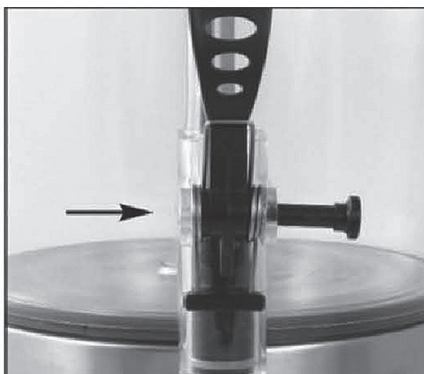
DEMONTAGE

Controleer vóór de demontage van een onderdeel altijd of de dispenser losgekoppeld is van de stroombron.

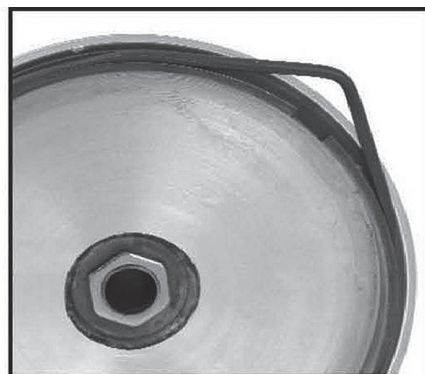
1. Verwijder het deksel. Als het deksel gereinigd moet worden, schroeft u de knop los en verwijdert u de schijf met aromagatjes. Let op dat u de schroef niet kwijtraakt.
2. Verwijder de roerder van de centrale as door hem rechtsom te draaien (zie afbeelding 3).
3. Til het reservoir op van het voetstuk van de dispenser.
4. Demonteer het kraantje door de pen eruit te trekken (zie afbeelding 4).



Figuur 3

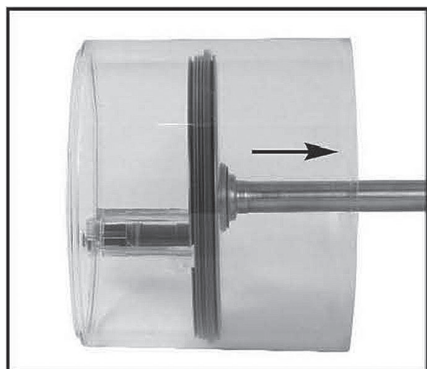


Figuur 4



Figuur 5

5. Verwijder het bodemdeel van het reservoir door de rubberen ring te verwijderen (zie afbeelding 5) en het bodemdeel er in de richting van de pijl uit te trekken (zie afbeelding 6).
6. Verwijder nu eerst het rooster van het lekbakje en daarna het lekbakje zelf (zie afbeelding 7).



Figuur 6



Figuur 7

REINIGING

Koppel de dispenser vóór de reiniging los van de stroombron en haal het apparaat uit elkaar zoals hierboven beschreven is.

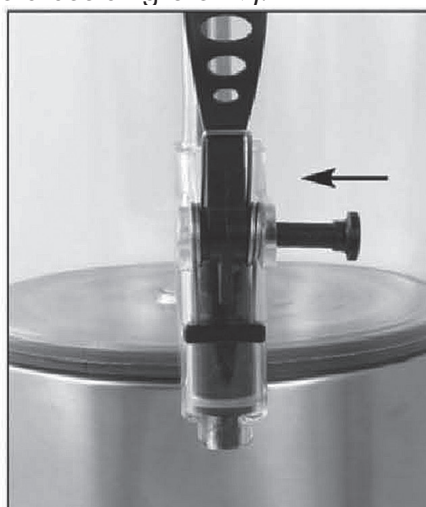
1. Doe het reservoir, de roerder, de schijf met aromagatjes en de onderdelen van het kraantje in de vaatwasser. Zorg dat u geen van de onderdelen kwijtraakt.
2. U kunt de bovengenoemde onderdelen ook zorgvuldig reinigen met een geschikte borstel in een teil of emmer met warm water en een reinigingsmiddel. Vergeet niet de onderdelen na het reinigen grondig af te spoelen.

MONTAGE

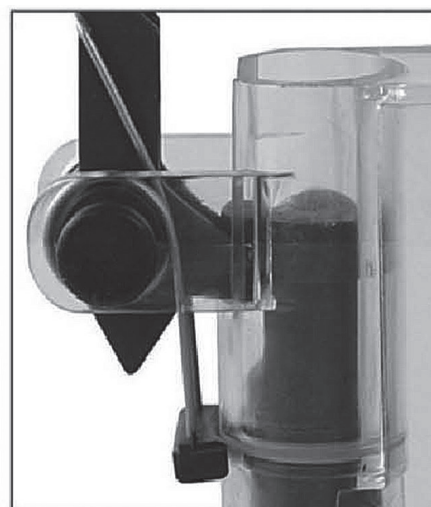
1. Plaats het bodemdeel weer in het reservoir door het er gewoon stevig terug in te duwen. Duw de rubberen ring voorzichtig stukje voor stukje terug op zijn plaats.
2. Zet het kraantje weer in elkaar (zie afbeelding 8 en 9).



Figuur 8



Figuur 9



ONDERHOUD

1. **Dagelijks:** controleer of het kraantje van de dispenser lekt. Zo ja, controleer dan eerst of het kraantje correct in elkaar zit. Als de lekkage aanhoudt, controleer dan de rubberen O-ringen van de zuiger. Vervang een versleten O-ring door een origineel exemplaar.

**Before you use it for the first time, please read this instruction carefully,
as we most concern about your safety**

We would like to thank you for choosing our dispenser,
As with all mechanical products, this unit requires careful cleaning and maintenance.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Base:	Stainless Steel Casing
Bowl:	Food-grade shock-proof polycarbonate removable bowl
Capacity:	3 Litres
Dimensions:	See Figure 1
Weight when Empty:	3 kgs
Weight when Full:	6 kgs
Adjustable thermostats:	Two
Noise Level:	Lower than 70 dB
Electrical Specifications:	Please read the information on the data plate located on the underside of each dispenser.

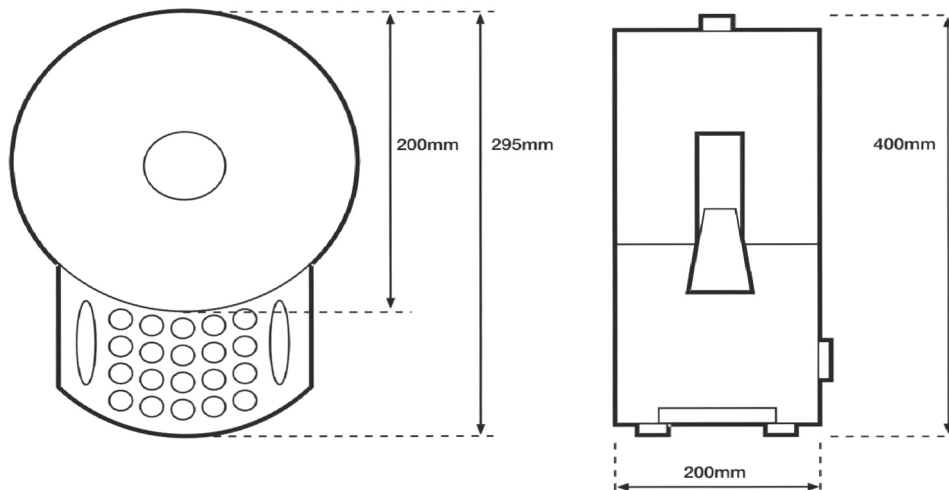


Figure 1

The manufacturer reserves the right to make changes without any prior notification.

INSTALLATION

1. Remove the dispenser from the packaging. (This should be retained in case the dispenser needs to be returned).
2. Check the dispenser has not been damaged during transport.
3. The dispenser does not leave the factory in a sanitized condition. Prior to use it must be disassembled, cleaned and sanitized according to the instructions in chapter 5.3 CLEANING
4. Install the dispenser on a counter top that will support its weight, even with a full bad.
5. Before connecting the dispenser electrically, check that the main voltage is as shown on the data plate. Plug the unit into an earthed, single phase electrical supply.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The dispenser is equipped with a general power switch whose functions are:

Position 0: power is turned off

Position 1: heater and stirrer are turned on

The dispenser is equipped with a primary thermostat, on the right side, to adjust the temperature of the product. When the light on the power switch is illuminated, that means the heater is on. When the light goes off, it means the product has reached the desired temperature.

The lid is fitted with aroma vents. Turning these to the open position will allow some of the aroma from the chocolate to come out. Note that with the lid vents open, the product will thicken very gradually due to evaporation.



Power switch and primary thermostat



Comment: the dispenser is also equipped with a secondary thermostat on the underside to regulate the maximum temperature of the hot plate. This is calibrated in the factory and is normally set to 120°C. It should not be altered without referring to your supplier. Note that changing this setting will affect the heating time for the product.

OPERATING PROCEDURES

1. Prior to use, ensure the dispenser has been cleaned and sanitized following the instructions in section 5.3 CLEANING, and properly reassembled.
2. Fit the stirrer, carefully twisting anti-clockwise until it is properly located on the bayonet fitting as far down as it can go. See Figure 2.
3. Pour the required quantity of cream into the bowl and then add the correct amount of chocolate according to the recipe provided separately.
4. Put the lid back on to the bowl making sure that it is fitted correctly.
5. Adjust the aroma vents as required.
6. Set the primary thermostat as required and then switch on the power.
7. Wait until the entire batch is a consistent smooth brown colour and condensation is visible in the bowl before dispensing.
8. The dispenser should always be operated with the lid in place in order to prevent possible contamination of the product.
9. While in use, the dispenser should always be left switched on; the heaters are thermostatically controlled and will bring the product up to the required temperature and then maintain it at that temperature automatically. The stirrer will continue to operate at all times.
10. Topping Up When your mix is running 10w during the day, you can easily top it up without waiting to run out completely. Simply prepare another mix of Fraus drinking chocolate, bringing it to a thick consistency, and add it to the chocolate machine. Then dispense as normal.
11. At the end of the day, for obvious hygiene reasons, the bowl should be completely emptied and cleaned.

OPERATION, HELPFUL HINTS

How to make Fraus "Seriously Rich" drinking chocolate

Firstly measure 200g of Fraus "Seriously Rich" Hot Chocolate and 1-1.2 litre of milk

Heat the milk in a stainless steel jug on the steam arm of your coffee machine, or in a pot on the stove.

Once the milk is hot, add the chocolate to the milk, and continue to heat the milk and chocolate together. Ensure all chocolate has dissolved into the milk before pouring the mix into the chocolate machine, this will avoid any lumps.

Set the chocolate machine to 90 degrees until the chocolate reaches the desired thickness. Then reduce the temperature to between 70-75 degree's. This is the perfect serving temperature. During the course of the day, if you find that the chocolate has become thicker than you would prefer, simply add more milk. Please keep in mind that this is a milk based product and should be made fresh daily.

FOR SAFE OPERATION

1. Read the instruction booklet before using the dispenser
2. Use the dispenser only if it is earthed correctly.
3. Do not use extension cords to connect the dispenser electrically.
4. Do not remove the bowl when the unit is in operation.
5. Do not open the dispenser for cleaning or maintenance without ensuring it has been disconnected from the electricity

IMPORTANCE

1. please put 2-3 litre water or beverage in the bowl before turning on the switch.
2. please turn the temperature controller slowly to high temperature. for example:O-30-45-80(C)
3. Please make sure the chocolate is running out before turn off the switch if the machine not work or take out the chocolate-color blender in the bowl. Because the chocolate will curdle (concreting).especially in the winter. Next time. you would only turn on the switch and the temperature controller. when the chocolate melted. just put the chocolate-color blender in then turn around.

We hope these skills can help you operate our machine better.

CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES

Cleaning and sanitizing are essential to prevent bacterial contamination and to maintain perfect taste and maximum efficiency from your dispenser. The procedures described below are general.

Any residual product must be taken out of the dispenser before it is disassembled for cleaning.

DISASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before proceeding to disassemble any component, always disconnect the dispenser from the power source by unplugging it.

1. Remove the lid. If the lid requires cleaning, unscrew the handle and remove the aroma vents disc, taking care not to lose the screw.
2. Remove the stirrer from the central shaft by twisting it clockwise (see Figure 3).
3. Lift the bowl off the dispenser base.
4. Dismantle the tap by pulling out the pin (see Figure 4).



Figure 3

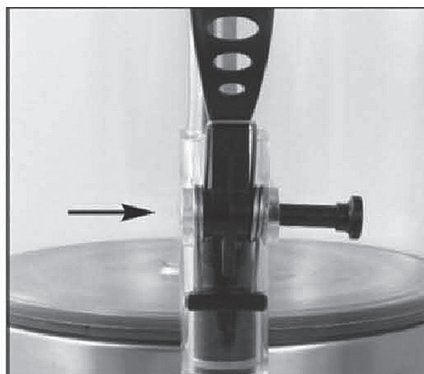


Figure 4

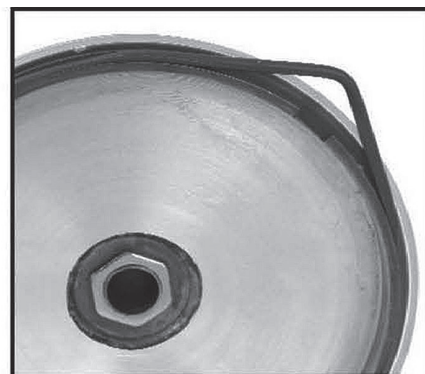


Figure 5

5. Remove the base from the bowl by removing the rubber ring (see Figure 5) and tapping the base out in the direction shown (see Figure 6).
6. Remove the drip-tray plate and then remove the drip tray as shown in Figure 7.

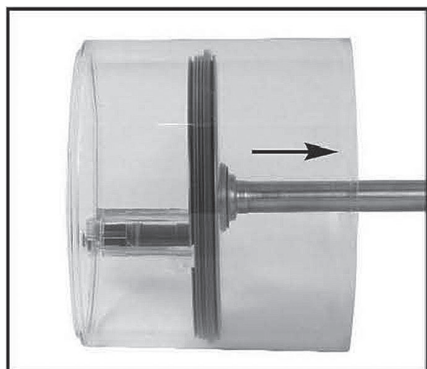


Figure 6



Figure 7

CLEANING INSTRUCTIONS

Before cleaning, disconnect the dispenser from the power source by unplugging it and disassemble the unit as described earlier.

1. Place the bowl, stirrer, aroma vents disc and tap components in a dishwasher, taking care not to lose any of the components, or
2. Use a suitable brush and carefully clean all the above mentioned parts in a bowl containing hot water and a detergent, taking care to thoroughly rinse the parts after washing.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. To refit the base into the bowl, simply push the base firmly back into the bottom of the bowl and carefully push the rubber ring back into place section by section.
2. Reassemble the tap mechanism (see Figure 8 and Figure 9).



Figure 8

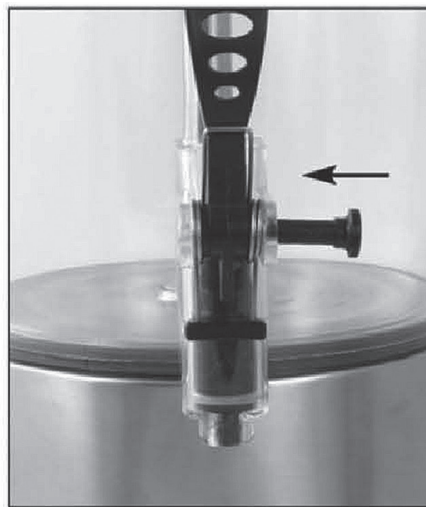
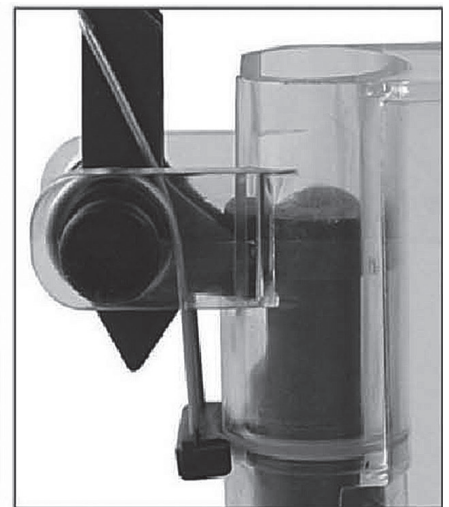


Figure 9



MAINTENANCE

1. **Daily:** check the dispenser for any leaks from the tap. if there are any, first check the tap mechanism is correctly assembled. if the leak continues, check the rubber "O" rings on the piston and if they are worn, they must be replaced with original parts.