

## WARRANTY

Koolatron Corporation warrants that this product will be free from defects in materials or workmanship under normal household use for a period of 1 year from the date of retail purchase. During this time, defective products will be repaired or replaced at the discretion of the retailer and/or Koolatron Corporation.

This warranty covers normal household usage and does not cover damage which occurs in shipment or results from accident, misuse or abuse, unauthorized repair or alteration, improper maintenance, commercial use, or use with a voltage converter or aftermarket accessories. A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.

### WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

Keep your original, dated, sales receipt with this manual. If this product proves to be defective within the warranty period, please contact Koolatron Corporation at 1-800-265-8456 (North America) or email [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com) for assistance.

## GARANTIE

Koolatron Corporation garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat au détail. Pendant ce temps, les produits défectueux seront réparés ou remplacés à la discrétion du détaillant ou de Koolatron Corporation.

La présente garantie couvre l'utilisation domestique normale et ne couvre pas les dommages survenus lors de l'expédition ou résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'un abus, d'une réparation ou d'une modification non autorisée, d'un entretien inapproprié, d'une utilisation commerciale ou d'une utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange. Un centre de service principal Koolatron doit effectuer tous les travaux de garantie.

### GARANTIE ET PROCÉDURE DE SERVICE

Conservez votre reçu de caisse original et daté avec ce guide d'utilisation. Si ce produit s'avère défectueux pendant la période de garantie, veuillez contacter Koolatron Corporation au 1 800 265-8456 (Amérique du Nord) ou envoyer un courriel à [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com) pour obtenir de l'aide.

**TOTAL** Chef

# Stainless Steel Chocolate Fountain Fontaine de chocolat en acier inoxydable



**Koolatron**

[www.koolatron.com](http://www.koolatron.com)  
©2025 Koolatron, Inc. All rights reserved. Tous droits réservés  
All specifications are subject to change without notice.  
Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S048  
12/2025 - v2-Ningbo

**TCCFS-02**  
User Manual

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE!  
S.V.P., LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION!

## SAFETY TIPS

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

- Read all instructions before operating this appliance.
- NEVER leave the Chocolate Fountain unattended while in use. Adult supervision is always recommended when any appliance is used by, near or around children.
- NEVER immerse the motor base in water, or put in use where it might come in contact with water.
- DO NOT operate any appliance near hot surfaces, where it or its cord could come in contact with the hot surface.
- If either the power cord or plug become damaged, or the appliance malfunctions, DO NOT operate the unit.
- Like all appliances NEVER place the unit base that houses the motor in a dishwasher, or submerge it in water to clean.
- When cleaning ALWAYS UNPLUG the unit. NEVER use an abrasive sponge, cloth, or scouring pad on the product, as it may damage the finish.
- NEVER place anything in the Chocolate Fountain other than the intended ingredients.
- 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.
- The Chocolate Fountain is intended for indoor use only.
- 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.
- For proper operation, always make sure the unit is level on a flat surface.
- Do not disconnect power supply by pulling on cord, grasp by plug.
- Do not attempt to repair the unit yourself. Please contact Koolatron Customer Service in the event that you have difficulty with the product, and you will be advised of the appropriate course of action.
- Unintended use or operation may result in personal injury, damage to property or damage to the appliance that will void the warranty.

## PARTS



## MESURES DE SÉCURITÉ

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

- 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.
- NE JAMAIS immerger la fontaine de chocolat dans l'eau, ou utiliser là où il peut entrer en contact avec l'eau.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- NE JAMAIS placer dans votre fontaine à chocolat toute autre matière que les ingrédients pour lesquels l'appareil a été conçu.
- 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.
- La fontaine à chocolat est conçue pour un usage intérieur seulement.
- 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.
- Pour une utilisation adéquate, toujours s'assurer que la fontaine à chocolat est au niveau et sur une surface plane.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation; saisissez la fiche.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle Koolatron si vous rencontrez des difficultés avec le produit et vous serez informé des mesures à prendre.
- Une utilisation non intentionnelle peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou des dommages à l'appareil qui annuleront la garantie.

## PIÈCES



## FEATURES

- The 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.
- The 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

## OPERATION

**Setting Up** - The Chocolate Fountain requires very little assembly.

- Clean base bowl with a damp cloth and dry.
- Wash auger and detached tower 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 the 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.

**Switch Positions** - Left – MOTOR; Right – HEAT

### Starting the Chocolate Fountain

- Turn the Heater dial to the ON position to start the heater. A light above it will illuminate to let you know the heater is on.
- Allow the unit to warm up for at least 3 - 5 minutes before adding melted chocolate.

### Prepare chocolate for the fountain

- Ingredients:
  - While the fountain is warming up, melt 680 g of chocolate (chips or cut into chunks) 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's bowl basin, but this will take longer and require frequent stirring to prevent burning.
  - We suggest using chocolate that contains min. 30% cocoa butter to achieve a creamy, flowing texture. 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.

### Adding chocolate to the fountain

- Once the chocolate is completely melted, turn the MOTOR dial to the ON position, so the motor and the heater are running at the same time.
- 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 the flow is solid and consistent, and full to your desired amount in the basin.
- Let the unit flow for 2 minutes. Then turn the motor OFF for 30 seconds to eliminate any air gaps that could possibly cause the chocolate not to flow smoothly. Turn the motor back on. If the flow is not smooth, add 1/8 (1 oz.) of a cup of vegetable oil to thin the chocolate slightly.

## CARACTÉRISTIQUE

- La 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.
- La 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

## OPERATION

**Mise en place** - La fontaine à chocolat nécessite très peu d'assemblage.

- 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.
- 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.

**Positions de l'interrupteur** - gauche – MOTOR (moteur); droite – HEAT (réchaud)

### Démarrage de la fontaine à chocolat

- Tourner l'interrupteur de réchaud pour faire démarrer le réchaud, une lumière s'allumera, vous indiquant que le réchaud est en marche.
- Permettre à l'appareil de se réchauffer environ 3 à 5 minutes avant d'ajoutez le chocolat fondu.

### Préparer le chocolat pour la fontaine

- Pendant que la fontaine se réchauffe, faites fondre 680 g de chocolat (éclats ou coupé en morceaux) au 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.
- 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.

### Ajouter du chocolat à la fontaine

- Une fois le chocolat complètement fondu, tournez l'interrupteur « MOTOR » (moteur) à la position « ON » (marche), afin que le moteur et le réchaud fonctionnent en même temps.
- 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.
- Laisser couler le chocolat pendant 2 minutes. Ensuite, éteignez le moteur pendant 30 secondes pour éliminer tout espace d'air cela pourrait empêcher le chocolat de couler facilement. Remettez le moteur en marche. Si le débit est pas lisse, ajouter 1/8 de tasse (30 ml) d'huile végétale pour diluer légèrement le chocolat.

## OPERATION

- If more chocolate is needed, do not add chocolate chunks or cold liquids to the fountain as this could impede the flow. Simply leave the Chocolate Fountain running and prepare more melted chocolate as described above.
- Always check to make sure there are no chunks of food in the base as it may clog the flow of chocolate.
- Remember the unit must be level for the full flowing fountain effect. If the desired flow is not achieved carefully adjust the feet on the bottom by turning clockwise or counterclockwise as necessary.

### Adding flavours

You can add certain flavours to your chocolate by mixing it with alcohol. Make sure that prior to mixing, you burn off the alcohol in the liquor by heating it on the stove. Bring the alcohol to the boil, which burns off the alcohol but leaves the flavour behind. Using a measuring cup, add 1/4 cup of liquor additive (more or less, depending on your taste). Next, mix it with your choice of chocolate before adding it to the Chocolate Fountain.

Desired flavour	Use	Desired flavour	Use
Orange Chocolate	Grand Marnier	Mint Chocolate	Crème de Menthe
Chocolate Hazelnut	Frangelico	Chocolate Macaroon	Coconut Mix
Coffee Chocolate	Kahlua	Chocolate Liqueur	Godiva Liqueur

## CLEANING

1. Always clean the unit 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.
- 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.

## OPERATION

- 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 décrit ci-dessus.
- Vérifiez toujours qu'il n'y a pas de morceaux de nourriture dans la base car cela pourrait obstruer le flux de chocolat.
- Rappelez-vous que la 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.

### Ajouter des saveurs

Vous pouvez ajouter certaines saveurs à votre chocolat en le mélangeant avec de l'alcool. Assurez-vous qu'avant en mélangeant, vous brûlez l'alcool de la liqueur en la chauffant sur la cuisinière. Porter l'alcool à ébullition, qui brûle l'alcool mais laisse la saveur derrière. À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1/4 tasse de additif de liqueur (plus ou moins, selon votre goût). Ensuite, mélangez-le avec votre choix de chocolat avant de l'ajouter à la fontaine de chocolat.

Saveur désirée	Utilisez	Saveur désirée	Utilisez
Chocolat Orange	Grand Marnier	Chocolat à la menthe	Crème de Menthe
Chocolat Noisette	Frangelico	Macaron au chocolat	Mélange de noix de coco
Café Chocolat	Kahlua	Liqueur de Chocolat	Liqueur Godiva

## 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 tარიère. 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.