



Bedienungsanleitung Schokoladenbrunnen

Artikel 50501

Inhalt

1. Technische Daten
2. Sicherheitshinweise
3. Einführung
4. Anleitung
5. Benutzung des Schokoladenbrunnen
6. Problembeseitigung
7. Reinigung



1. Technische Daten

Leistung	170 Watt
Spannung	220 –240 Volt, 50 Hz

2. Wichtige Vorsichtsregeln:

- A) Niemals Motorunterteil in Wasser tauchen
- B) Niemals in der Nähe von Wasser benutzen
- C) Niemals kratzende Putzmittel verwenden
- D) Niemals Gerät unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen
- E) Niemals etwas anderes als die gewünschten Zutaten in die Schüssel geben
- F) Stecker aus der Steckdose nehmen, wenn außer Gebrauch und beim Reinigen
- G) Niemals mit beschädigtem Kabel oder Stecker benutzen
- H) Außer Reichweite von Kindern halten.

Wichtige Hinweise

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollen folgende grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden:

1. Vor der Inbetriebnahme Gebrauchsanleitung lesen.
2. Bewegte Teile nicht anfassen.
3. Gerät mit Beschädigung an Kabel oder Stecker nicht benutzen. Vom Fachmann reparieren lassen.
4. Bei Betrieb in der Nähe von oder durch Kinder muss ein Erwachsener anwesend sein.
5. Nicht im Freien benutzen.
6. Geräte und Kabel von heißen Oberflächen fern halten.
7. Um elektrische Schläge zu vermeiden, Kabel und Unterteil nicht in Wasser tauchen.
8. Nur zum angegebenen Verwendungszweck einsetzen.
9. Eingestecktes Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
10. Die Auger-Welle während des Betriebes nicht anfassen.
11. Die Auger-Welle und den Turm nicht bei laufenden Motor montieren. Erst ausschalten, am besten Stecker ziehen.
12. Wenn nicht benutzt und zum Reinigen Stecker ziehen.
13. Um Stolpern zu vermeiden, möglichst kurze Zuleitung benutzen.
14. Das Gerät muss in Waage ausgerichtet sein (verstellbarer Fuß).
15. Ein eventuell benötigtes Verlängerungskabel muss zumindest den gleichen Querschnitt haben wie das Anschlusskabel.
16. Finger und Fremdkörper während des Betriebes nicht in den Brunnen bringen. Regelmäßig die Schüssel auf große Stücke von Früchten etc. überprüfen, die eventuell in die Schüssel gefallen sind. Diese können die Auger-Schraube blockieren, die Schokolade fließt dann ungleichmäßig.



Bedienungsanleitung Schokoladenbrunnen

3. Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Schokoladenbrunnen entschieden haben. Dieser Schokoladenbrunnen ist eine wunderschöne Bereicherung jeder Veranstaltung.

Ihre Freunde und Familie werden den Spaß mit dem Schokoladenbrunnen genießen. Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen.

Sie können eine Vielzahl von Lebensmitteln mit dem Schokoladenbrunnen benutzen: Schokolade, Soßen, Käse etc.

Je nach Geschmack können Sie verwenden

- Milkschokolade, Milchkuvertüre
- Bitterschokolade, Bitterkuvertüre
- Weiße Schokolade, weiße Kuvertüre
- Ganache

Sie können dippen mit Erdbeeren, Schaumzucker, Apfelstücke, Weintrauben, Brezel, Eiskugeln etc. – einfach ausprobieren.

Sie können auch Käse verwenden und Weintrauben, Äpfel, Brot, Shrimps, Brezel dippen – was immer Sie möchten.

Um Käse zu benutzen, müssen Sie den Käse vorbereiten wie beim normalen Käse-Fondue: mit Weißwein und Sahne verdünnen, damit er durch den Turm fließt.

Grillsaucen (darf keine Stückchen z.B. Gurken enthalten) gehen ebenfalls. Nehmen Sie Ihre Lieblingssauce zum Dippen von Fleischstücken, Fritten, Chips etc. Denken Sie daran, dass die Konsistenz leicht flüssig sein muss. Eventuell mit Wein oder anderen Getränken verdünnen.

Der Schokoladenbrunnen erzeugt wunderschöne Effekte bei verschiedenen Gelegenheiten, wie z.B.

- Hochzeiten
- (Kinder-) Geburtstagen
- Partys
- Jede kleine und große Feier.



Bedienungsanleitung Schokoladenbrunnen

4. Anleitung

Der Schokoladenbrunnen ist leicht zu bedienen, beachten Sie nur die folgenden einfachen Hinweise.

Ihr Schokoladenbrunnen benötigt nur geringen Montageaufwand. Basisschüssel mit feuchtem Tuch auswischen und trocknen. Die Auger-Welle und den Turm in warmen Spülwasser spülen, dann abtrocknen.



Nach dem Reinigen die Auger-Welle unter Beachtung der Rillen bei ausgeschaltetem Motor auf die Motorachse stecken, Turm darüber schieben und in die 3 Halterungen einstecken.

5. Benutzung des Schokoladenbrunnen

Auf einen festen, ebenen Untergrund nahe einer Steckdose stellen. In Waage stellen!

Die richtige Schokolade wählen. Das Gerät arbeitet mit jeder Schokolade. Am besten jedoch benutzt man Schokolade mit hohen Kakaobutteranteilen, die speziell für Schokoladen-Fondues hergestellt sind.

Zum Glück kann man aber auch die Schokolade aus Ihrem Schrank oder vom Händler um die Ecke nehmen, z.B. Kuvertüre.

Achtung! Motor erst einschalten, wenn die gesamte Schokolade flüssig ist!

Nun beginnen Sie mit den Vorbereitungen:

1. Gerät in Waage aufstellen, damit später ein gleichmäßiger Schokoladenschleier erzeugt wird.
2. Stecker einstecken und Motor einschalten, um zu prüfen, dass die Auger-Welle und der Turm richtig montiert sind.
3. Motor ausschalten, Heizung (heater) einschalten.
4. Die Schokolade entweder in einem speziellen Schokolade-Schmelz-Gerät verflüssigen oder in kleinen Stücken in die Schüssel geben. Die Schokolade kann zur Not auch kurz in der Mikrowelle verflüssigt werden. Schüssel bis zum Rand auffüllen. Wenn die Kakaobuttergehalte etwas niedrig sind, bleibt der Schüsselinhalt zäh. Hier hilft es, eine kleine Portion Öl zuzugeben, bis die warme Schokolade so flüssig ist, dass sie als geschlossener Vorhang über den Turm läuft. Am besten verwenden Sie Schokolade mit mindestens 60 % Kakao.
5. Nach kurzer Laufzeit (2 Minuten) etwa 1 Minute ausschalten, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Turm entweicht. Motor einschalten.



Bedienungsanleitung Schokoladenbrunnen

Der Schokoladenbrunnen muss nun einen gleichmäßigen dreistufigen Schokoladenschleier erzeugen.

Keine festen Schokoladenstücke bei laufendem Motor zugeben. Niemals kalte Flüssigkeiten zugeben, da erstarrte Schokolade die Auger-Welle blockieren könnte. Feste Stücke vom Dipp-Gut mit einem Löffel entnehmen, damit die Auger-Welle nicht verstopft.

6. Problembeseitigung

Problem	Lösung
Schokolade tropft, fließt nicht	Schokolade ist zu dick: Speiseöl portionsweise zugeben, mehrere Minuten mischen lassen Motor an! Evtl. Speiseölzugabe wiederholen. Gerät steht schief: Gerät in Waage ausrichten
Schokolade fließt ungleichmäßig, keine Schleierbildung Der Fluss ist ungleichmäßig, unterbrochen, nicht schön fließend	Gerät steht schief: in Waage ausrichten. Der Fluss ist ungleichmäßig, Eventuell stückige Bestandteile (Dipp-Gut oder Schokolade) blockiert den Augerzufluss: alle Stücke aus der Schüssel entfernen.
	Keine kalten Flüssigkeiten zugeben!

7. Reinigung

1. Stecker vor dem Demontieren ziehen. Turm und Augerwelle abnehmen und in heißem Spülwasser einweichen.
2. Schüssel durch Auskippen der flüssigen Schokolade möglich entleeren, restliche Schokolade mit Papiertüchern abwischen, dann Schüssel und Gehäuse mit feuchtem Tuch säubern und trocknen.

Schokolade nicht in Abfluss oder Toilette kippen, sondern in Behälter zur weiteren Verwendung oder zum Abfall geben.

Vervollkommen Sie Ihren Schokoladenbrunnen mit „vergeistigter“ Schokolade. Fügen Sie folgende „Geister“ zu:

Gewünschter Geschmack

Orangen-Schokolade
Mandel-Schokolade
Kaffee-Schokolade
Pfefferminz-Schokolade
Kokosnuss-Schokolade

Zugabe von

Grand Marnier
Amaretto
Kaffeelikör oder Pulverkaffee
Creme de Menthe
Kokosmilch