

## BEDIENUNGSANLEITUNG SCHOKOLADENBRUNNEN

- 1. Schritt.** Basisbecken des Schokoladenbrunnens mit den drei Füßen fest und waagrecht auf einen Tisch stellen.
- 2. Schritt.** Das Basisbecken des Schokoladenbrunnens hat in der Mitte vier Stöpsel. Auf diese Stöpsel wird die Röhre mit ihren vier Öffnungen gesetzt.
- 3. Schritt.** In das Innere der Röhre kommt die Spirale. Dabei darauf achten, dass die geschlossene Seite oben ist und sich die geöffnete untere Seite beim Hineinsetzen mit der Schraube verhakt und so fest mit der Spirale verbunden ist.
- 4. Schritt.** Nun werden die drei bzw. vier Schirme und der Hut an die Röhre des Schokoladenbrunnens angebracht. Zuerst den Gummiring über die Säule ziehen, danach den dazugehörigen Schirm. Nach dem ersten Ring den größten Schirm nehmen, danach die weiteren Schirme nach Größe. Zum Schluss setzen Sie den Hut mit der schmaleren Seite nach unten zeigend auf das obere Ende des Schokoladenbrunnens.  
Der Schokoladenbrunnen ist nun aufgebaut und kann gestartet werden.
- 5. Schritt.** Start des Schokoladenbrunnens:  
Stecker in normale 220 Volt-Steckdose stecken.  
Knopf je nach Schokoladenbrunnenmodell entweder nach rechts oder nach unten zum Vorheizen drehen (pre-heat). Den Schokoladenbrunnen bei höchster Temperatur 15- 20 min. vorwärmen.  
Dann die Temperatur auf 50° herunterstellen.  
Nun die flüssige Schokolade (siehe auch Anleitung Wie schmelze ich die Kuvertüre) in das Schokoladenbrunnen-Basisbecken geben. Dabei aufpassen, dass das Becken nicht überläuft. Wenn Sie einen Gastro-Suppentopf (Baine-Marie) genommen haben, die Temperatur am Topf anschließend auf herunter drehen oder ganz ausschalten.

**Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser an die Schokolade kommt.**

Zum Schluss, wenn die Schokolade im Becken ist, den Schalter je nach Schokoladenbrunnenmodell entweder nach links oder nach oben drehen (=heat+motor). Wenn die Spirale anfängt, sich zu bewegen, beginnt die Schokolade zu fließen.

Verwenden Sie nun die diversen Leckerbissen in mundgerechte Stücke geschnitten für den Schokoladenbrunnen. Was die Früchte betrifft, empfehlen wir Erdbeeren, Bananen, Ananas, Mangos, Pfirsiche, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Papayas, Kakis, Trauben, Mandarinen, Orangen, Birnen oder Äpfel. Weiters eignen sich Marschmallows, Baumkuchen, Marzipankartoffel oder Kuchenstücke.

**Falls eine Frucht oder ein anderer Leckerbissen in den Schokoladenbrunnen fällt, bitte sofort mit einer Gabel entfernen, da es sonst zu Verstopfungen kommen kann (dabei den Schokoladenbrunnen kurz ausschalten).**

Weitere Tipps:

**Was tun, wenn die Schokolade dickflüssig ist und nicht mehr richtig fließt?**

1. Öl nachsehen – möglicherweise müssen Sie Pflanzenöl nachfüllen.
2. Temperatur erhöhen – eventuell ist die Temperatur im Schokoladenbrunnen zu niedrig.
3. Mehr flüssige Schokolade hinzufügen – eventuell zu wenig Schokolade im Brunnen.

**Folgende Utensilien immer bereit halten:**

1. Feuchtes Tuch, um Schokospritzer zu beseitigen
2. Servietten und Teller für Fruchtfondue
3. Mülleimer
4. Holzstäbchen zum Aufspießen der Früchte und Leckerbissen
5. Gefäße mit Holzstäbchen
6. Geschirrtücher und Küchenrollen
7. Gabel zur Entfernung von Früchten aus Schokoladenbrunnen

**Kleidung:**

1. Schürze
2. T-Shirt
3. Konditorgewand

**Abbau und Reinigung:**

1. Schalten Sie den Schokoladenbrunnen beim mittigen Knopf aus. Die Schokolade fließt dabei zurück ins Basisbecken.
2. Verwenden Sie einen Plastikschaaber, um den größten Teil der Schokolade von den Schirmen abzukratzen.
3. Entfernen Sie Schirme und Hut, legen Sie die Teile in einen großen Plastiksack.
4. Spirale und Röhre herausziehen und ebenfalls in einen großen Plastiksack legen.
5. Alle Teile (3-4 Schirme + Hut, 1 Röhre, 1 Spirale) eignen sich für den Geschirrspüler. Alle Teile spülen und in ihre Behälter geben.

**Säuberung des Schokoladenbrunnen-Basisbeckens:**

1. Keinesfalls im Geschirrspüler und mit wenig Wasser, da sonst der Motor im Basisbecken beschädigt wird.
2. Mit einem Schöpfer möglichst viel Schokolade aus dem Schokoladenbrunnen-Basisbecken entfernen (kann für später verwendet werden).
3. Basisbecken mit Küchentüchern und einem nassen Schwamm reinigen (dabei darf kein Wasser in das Schokoladenbrunnen-Basisbecken fließen).
4. Basisbecken kann auch zum Schluss mit Babyöltüchern gereinigt werden.
5. Basisbecken nun vorsichtig in die große Schokoladenbrunnenbox zurückgeben.

Gerne stehen wir für weitere Fragen zur Verfügung.

**Klaus Hanauer & Team**