

TIPS FÜR DEN SCHOKOLADENBRUNNEN

Die Bedienungsanleitung durchlesen!

Die Umgebungstemperatur sollte 22 Grad Celsius nicht unterschreiten.

Für eine windgeschützte Aufstellmöglichkeit sorgen.

Niemals Wasser in den Brunnen einfüllen!

Den Schokoladenbrunnen zum Ausrichten am besten auf ein rundes Tablett stellen und mit kleinen Unterlagen ausrichten damit die Schokolade gleichmäßig läuft.

Den Schokoladenbrunnen mindestens 30 Minuten vorwärmen bevor die vorgeschmolzene Schokolade eingefüllt wird. Sonst wird die Schokolade fest und blockiert den Motor (MOTORSCHADEN).

Den oberen Teil des Brunnens am besten mit einem Fön vorwärmen

Verwenden sie Schokolade speziell für Schokoladenbrunnen:

Kuvertüre hat zu wenig Kakaofett und ist zu dickflüssig.

Wenn die Schokolade zu zähflüssig läuft fügen sie Kakaobutter oder ein neutrales Pflanzenöl (Raps...) dazu bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Beim Vorschmelzen der Schokolade beachten:

Kein Wasser in die Schokolade bringen, sonst gerinnt die Schokolade.

Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen:

WASSERBAD UND SCHOKOLADENBRUNNEN NICHT ÜBER 55 GRAD CELSIUS ERHITZEN, SONST KANN DAS ENTHALTENE MILCHEIWEISS GERINNEN!

Funktion des Brunnens (Heizung und Motor) vor dem Einfüllen der Schokolade prüfen.

Wenn der Brunnen beim Starten unregelmäßig laufen sollte ist evtl. noch Luft im Fördersystem: Motor anhalten, etwas warten und wieder starten.

Während des Betriebs hineingefallene Fruchtstücke oder ähnliches aus dem Schokoladenbecken fischen damit der Zulauf nicht verstopft.

Wenn zu wenig Schokolade im Schokoladenbrunnen ist um den Durchfluss zu gewährleisten den Motor ausschalten (MOTORSCHADEN).

Zum Ende der Nutzung:

- Motor und Heizung ausstellen. Gerät vom Stromanschluss trennen.
- Warten bis die Schokolade nach unten in die Schale gelaufen ist und die noch flüssige Schokolade in ein Gefäß oder Müllbeutel ausgießen.
- Grob mit Papiertüchern auswischen, Plastiktüte über den Brunnen stülpen und im Case verpacken: Die Endreinigung erfolgt durch den Vermieter.

Noch Fragen?

Dann 0177-2828223, Stefan Bielefeld, info@funfood-berlin.de

Bedienungsanleitung für Schokoladen-Fontäne



TECHNISCHE DATEN

Modell	Strom	Höhe	Durchmesser	Schokoladenkapazität	Anzahl der Kaskaden
CHOCOLAZI 2,5	230 Volt/ 150 W	60 cm	33 cm	Ca. 2,5 kg	3
CHOCOLAZI 5,0	230 Volt/ 250 W	80 cm	37 cm	Ca. 5,0 kg	4

VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

1. Den Schokoladenbrunnen aufrecht transportieren.
2. Der Schokoladenbrunnen muss trocken sein vor der Benutzung.
3. Überprüfen Sie die Vollständigkeit aller angegebenen Teile und die Funktion von Motor und Heizung vor dem Einfüllen der flüssigen Schokolade.
4. Temperatur:
Einstellen der Heizung auf 50 – 65°C, je nach Umgebungstemperatur und Art der Schokolade.
Eine zu hohe Temperatur hat negative Auswirkungen auf die Schokolade:
Das Milcheiweiß gerinnt und die Schokolade wird zu dick oder brennt an.
5. Vor dem Einfüllen der Schokolade mindestens 30 Minuten vorwärmen.
Am besten mit einem Fön oder Heißluftpistole.
6. Die Einheit muss vor der Benutzung korrekt ausgerichtet werden.
7. Beste Betriebsbedingungen herrschen ab 22° C.
8. Bewegen Sie die Einheit nicht während des Betriebs.
9. Vermeiden Sie jeden Kontakt des Kabels, Stromanschlusses oder irgendeines Motoren- oder Basisteils mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten
10. Benutzung des Brunnens in der Nähe von oder durch Kinder nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
11. Wenn der Schokoladenbrunnen so leer ist das keine Schokolade mehr fließt:
Den Motor ausstellen.
Sonst wird die Schokolade in der Förderschnecke hart und der Motor blockiert.
12. Trennen Sie die Stromkabelverbindung nach Benutzung oder vor der Reinigung von Teilen

REINIGUNG

Nach Betriebsende Motor und Heizung ausstellen und den Schokoladenbrunnen vom Netz trennen.
Etwas warten damit die Schokolade in den Basisschale zurück läuft.
Flüssige Schokolade in ein Gefäß oder Müllbeuten abkippen.
Mit Papiertüchern die Kaskaden und Basisschale grob reinigen.
Endreinigung erfolgt durch den Vermieter.