# Bedienungsanleitung
# „Schokoladenbrunnen – 3Etagen / 5Etagen“

**Schokoladenbrunnen enthält:**

- Schokoladenbrunnen
  - Krone
  - Etagen (3 oder 5)
  - Zylinder + Schnecke
  - Brunnensockel + Schmelzschale

**Vorbereitung:**

1. Stellen Sie den Schokoladenbrunnen auf einen festen, ebenen und trockenen Untergrund.
2. Der Brunnen MUSS nivelliert sein, damit der „Wasserfalleffekt“ der Schokolade richtig funktioniert. Drehen Sie die verstellbaren Nivellierfüße auf oder ab. Stellen Sie an verschiedenen Stellen eine Wasserwaage auf den Schmelztopfrand, um die Ebenheit des Brunnens zu überprüfen
3. Richten Sie den Zylinder so aus, dass er in die Edelstahlmuffe im Schmelztopf passt, und fixieren Sie den Zylinder so in seiner Position. Drücken Sie den Zylinder nach unten, damit er festsitzt.
4. Schieben Sie die größte Etage bis zum Anschlag (Absatz in der Zylinderwand) über den Zylinder. Bringen Sie die übrigen Etagen in derselben Weise an. Bauen Sie die größte Etage zuerst ein und die kleinste zuletzt. Alle Etagen sollten ein Abwärtsgefälle aufweisen →
5. Halten Sie die Förderschnecke am Kopf fest und lassen Sie sie in den Zylinder herabgleiten. Setzen Sie die Förderschnecke auf den viereckigen Stift in der Mitte des Schmelztopfes.
   Drehen Sie die Förderschnecke im Uhrzeigersinn, bis sie sicher befestigt ist. Sie sollten einen Widerstand spüren.
6. Setzen Sie die Krone oben auf den Zylinder. Der breitere Teil der Krone sollte nach oben zeigen.
7. Schließen Sie den Brunnen an eine Steckdose an und setzen Sie den Schalter auf PREHEAT (I).
8. Drehen Sie den Temperaturschalter auf 10 und lassen Sie den Schmelztiegel 10 Minuten lang vorheizen.
9. Befindet sich die Schokolade im Schmelztopf, so warten Sie, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist, bevor Sie die Förderschnecke (II) einschalten.

Nützlicher Tipp:

Lassen Sie niemals Wasser in Berührung mit Schokolade kommen, weil die Schokolade dadurch gerinnt.
Das gilt auch für in Wasser gelöste Geschmacksstoffe und Lebensmittelfarben.
Verwenden Sie stattdessen in Fett gelöste Produkte.

EVENTMEILE.DE
Eventbedarf einfach mieten!

**Zubereitung:**

1. Wir empfehlen Ihnen, den Brunnen nur mit Fondueschokolade oder Kuvertüre zu betreiben. (Kakaobuttergehalt von mindestens 32 %)
2. Schmelzen Sie die Schokolade direkt im Schmelztopf (Dauer ca. 45 Minuten)
3. Geben Sie immer 1kg Schokolade auf einmal in den Schmelztopf.
   Rühren Sie gelegentlich um damit die Kuvertüre sie nicht anbrennt.
   Schalten Sie die Temperatur von der Schmelztemperatur auf die Betriebstemperatur herunter, sobald die Schokolade im Schmelztopf vollständig geschmolzen ist.

| Schokoladenart | Schmelztemperatur | Betriebstemperatur | Schmelzzeit (Min.) |
|---|---|---|---|
| Zartbitter | 10 | 6 | 45 |
| Vollmilch | 7 | 6 | 45-60 |
| Weiße Schokolade | 7 | 5 | 45-60 |

| Mindestmenge -Schokolade- | Mindestmenge -Fondue- | Höchstmenge -Schokolade- | Höchstmenge -Fondue- |
|---|---|---|---|
| 7 kg | 6 Liter | 20 kg | 8,75 Liter |

Allgemein gilt:

Wenn Weiße oder Vollmilchschokolade zu dickflüssig wird, schalten Sie die Temperatur herunter. Wenn Zartbitterschokolade zu dickflüssig wird, erhöhen Sie die Temperatur. Rühren Sie gelegentlich um.
Pro Person rechnet man mit ca. 80g-100g Schokolade.

**Reinigung:**

1. Stellen Sie den Schokobrunnen auf PREHEAT (I)
2. Kratzen Sie die Schokoladenreste mit einem Schaber von der Krone und Etagen ab.
3. Ziehen Sie die Förderschnecke an ihrem Kopf aus dem Zylinder heraus. Danach nehmen Sie die Etagen ab und entfernen ebenfalls den Zylinder.
4. Entfernen Sie die Schokolade und reinigen die Einzelteile in Spülmittellauge
   **ODER**
5. Legen Sie die Lieferbox mit einem großen Plastikbeutel aus und geben Sie die Einzelteile hinein.
6. Drehen Sie den Schmelztopf heraus und gießen Sie die Schokoladenreste in einen mit einem Beutel ausgelegten Behälter, damit Sie alles problemlos entsorgen können.
7. Stellen Sie den Sockel + Schmelztopf zum Transport wieder in Ihre Sockelbox.

**WICHTIG**: Gießen Sie die Schokolade nie direkt in den Abfluss. In den Abfluss gegossene Schokolade kann in den Rohren verhärten und das Abflusssystem blockieren.