

## Aufbau- und Betriebsanleitung für Sephra-Schokoladenbrunnen.

### 1. Aufbauuntergrund

Bitte stellen Sie sicher, dass der Untergrund (z.B. Tisch) auf dem der Brunnen aufgebaut werden soll, eben ist. Überprüfen Sie dies mit einer Wasserwaage.

### 2. Brunnenaufbau

Nehmen Sie nun die Basis (Motor) und stellen sie diese auf den dafür vorgesehenen Untergrund.

Stellen Sie sicher, dass das abnehmbare Becken (Auffangschale für die Kuvertüre) fest mit dem Gehäuse verbunden ist.

Richten Sie nun die Basis mit einer Wasserwaage aus. Hierfür können sie die Füße beliebig nach oben oder unten schrauben. Stellen Sie sicher, dass die Basis waagrecht ausgelotet ist!!



Nehmen Sie nun das Edelstahlrohr des Aufsatzes und stecken es auf die Basis. Das Rohr wird einfach nur aufgesetzt und ist nicht verschraubt!!



Nun können Sie die Kaskaden befestigen. Fangen Sie mit der Größten an und führen Sie diese von oben über das Edelstahlrohr bis nach unten. Sobald die Kaskade an ihrem vorgesehenen Platz ist, können Sie den Vorgang für die übrigen Kaskaden wiederholen. Sie müssen diese nicht befestigen. Sobald die Kaskade nicht mehr weiter nach unten geht ist diese fest.

Führen Sie nun die Schnecke von oben in das Edelstahlrohr ein. Drehen Sie die Schnecke bis diese unten einrastet. Benutzen Sie die runde Plastikführung für die Schnecke am oberen Ende



Zum Schluss setzen Sie noch den Überlauf auf das Edelstahlrohr.

### 3. Brunnen Inbetriebnahme

Sie können die Schokolade (Chipsform, keine Blockschokolade) direkt in der Basis schmelzen. Hierfür schalten Sie bitte den Knopf auf Stufe I „Preheat“ und drehen den Temperaturknopf auf Stufe 10 ( entspricht ca. 74 Grad Celsius). Lassen Sie die Basis bei dieser Temperatur ca.15 Minuten aufheizen. Nun können Sie die Schokolade einfüllen, jedoch nicht mehr als 8 kg!! Rühren Sie während des Schmelzvorganges die Schokolade gelegentlich um. Benutzen Sie hierzu am besten Plastiklöffel oder Silikonschaber, um keine Kratzer im Edelstahl zu verursachen. Temperatureinstellung für dunkle Schokolade: 10, für weiße oder Vollmilchschokolade: 7.

Um die Fließgeschwindigkeit zu erhöhen, wird eine Beimischung von ca. 50 ml. Pflanzenöl pro 1 kg Kuvertüre empfohlen. **VORSICHT: Kuvertüre „Smoothie“, 4 Tropfen, OHNE Beimischung von Öl verwenden!!** Bitte achten Sie darauf, nur Schokolade in Chipsform (keine Blockschokolade) in der Basis zu schmelzen! Blockschokolade sollte vorsichtig im Wasserbad eingeschmolzen werden.

Ist die Schokolade komplett geschmolzen verringern Sie die Temperatur. Die optimale Temperatur für dunkle und Vollmilchschokolade liegt bei ca. 50 Grad Celsius (Stufe 6). Für weiße Schokolade bei 40 – 45 Grad Celsius (Stufe 5). Sollte die Kuvertüre zu flüssig, bzw. zu fest sein, so versuchen Sie dies durch Verringern, bzw. erhöhen der Temperatur um eine Stufe auszugleichen!

Bevor Sie nun den Brunnen starten, heizen Sie die Kaskaden mit einem Heißluftfön leicht auf. Hierdurch wird der Schokoladenfluss verbessert.

Schalten Sie nun den Knopf von „Preheat“ auf „ON“ und starten so den Motor. Jetzt wird die Schokolade über die Transportschnecke nach oben transportiert und die Schokolade beginnt über die Kaskaden nach unten zu laufen.

Beim Start des Brunnens könnte ein Geräusch von der Transportschnecke auftreten, welches aber nach ca. 1 Minute nicht mehr zu hören sein sollte. Ist dies dennoch der Fall, ist die Schokolade vielleicht noch nicht heiß genug. Überprüfen Sie dies und / oder drehen Sie den Temperaturknopf nach oben. Sollte es nicht an der Temperatur der Schokolade liegen, schalten Sie den Motor aus und starten diesen noch einmal neu!!

Wenn Sie während der Veranstaltung Schokolade nachfüllen müssen, können Sie diese direkt in die Basis geben und mit einem Plastiklöffel in die flüssige Schokolade einrühren. Bitte nur kleine Portionen nachfüllen!!

Der Brunnen sollte während der Veranstaltung nicht länger als 8 Std. am Stück eingeschaltet sein. Es könnte sonst passieren dass der Motor überhitzt.

**ACHTUNG !** Die Lüftungsschlitze an der Basis dürfen unter keinen Umständen abgedeckt werden, da es sonst zu einer Überhitzung des Motors kommen kann.

Eine reine Betriebsdauer von 4-5 Stunden darf nicht überschritten werden!

#### 4. Reinigung

Nachdem der Brunnen ausgeschaltet ist, sollten Sie die Kaskaden mit einem Silikonschaber leicht vorreinigen, damit der Großteil der Schokolade vor Abnahme der Kaskaden in die Basis zurückfließt. Entfernen Sie zuerst den Überlauf und ziehen dann vorsichtig die Schnecke aus dem Inneren. Nehmen Sie nun die Kaskaden ab. Alle Teile des Aufsatzes inklusive des Edelstahlrohres sind spülmaschinengeeignet. Die Basis muss per Hand gereinigt werden, verwenden Sie einen Schwamm oder einen Lappen. Bei Modellen mit abnehmbaren Becken (Auffangschüssel), kann dieses entgegen dem Uhrzeigersinn abgedreht werden. Das Becken unbedingt mit der Hand reinigen, um eine Beschädigung der Dichtungen zu vermeiden.

#### 5. Sonstiges

Bitte verpacken Sie den Brunnen nach der Reinigung wieder in die dazugehörigen Transportkoffer.

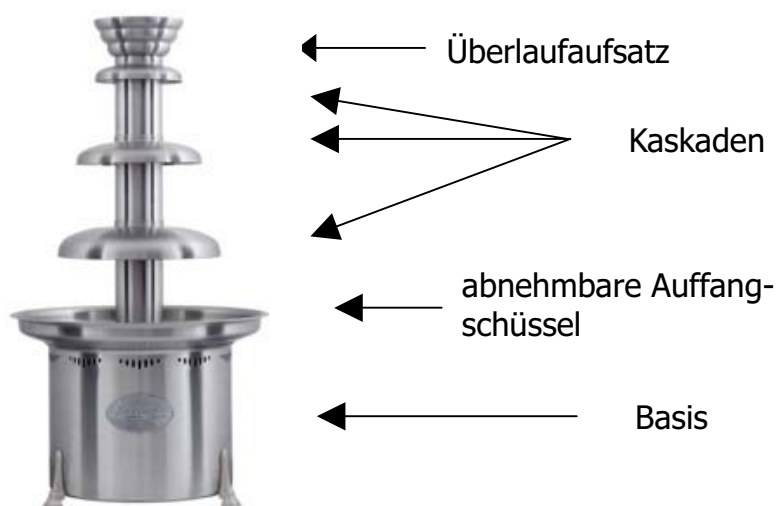
Bei Fragen zum Schokobrunnen helfen wir Ihnen gerne unter folgender Telefonnummer weiter.

**HOTLINE Nr: 04473 6254**

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude auf der Veranstaltung.

#### Bild Schokoladenbrunnen

mittel:



## **Lösungen:**



[www.alles-fuer-party.com](http://www.alles-fuer-party.com)

### **Der Schokoladenbrunnen macht klopfende Geräusche:**

Beim Einschalten des Brunnens (wenn die Förderschnecke die Kuvertüre durch den Zylinder nach oben transportiert) entstehen für gewöhnlich ca. 60 Sekunden lang Klopfgeräusche.

Sollten die Klopfgeräusche nicht aufhören, kann dies folgende Ursachen haben:

- Die verwendete Kuvertüre ist zu dickflüssig. Durch die Zugabe von Pflanzenöl oder Änderung der Temperatur kann die benötigte Viskosität hergestellt werden (s. Betriebsanleitung).
- Die Teile des Aufsatzes (Förderschnecke, Zylinder und Kaskaden) sind zu kalt, wodurch die Kuvertüre erkaltet und fest wird.  
Stoppen Sie den Brunnen, wärmen Sie die Kaskaden mit einem Heißluftfön o.ä. auf, und verlängern Sie den Vorheizvorgang noch einige Zeit bevor Sie den Motor wieder einschalten.

### **Der Schokoladenbrunnen heizt nicht:**

- Überprüfen Sie die korrekte Verbindung zur Steckdose. Wenn der Schalter auf „ON“ gestellt ist, leuchtet die Kontrolllampe. Stellen sie sicher, dass der Temperaturregler aufgedreht ist.

### **Die Schokoladenkaskaden fließen unregelmäßig, sind nicht geschlossen:**

- Schalten Sie den Brunnen für ca. 30 Sekunden aus, bis sich die Kuvertüre in der Basis gesammelt hat und starten Sie den Brunnen neu.
- Es befindet sich zu wenig Kuvertüre im Brunnen. Geben Sie weitere Kuvertüre hinzu.
- Die Kuvertüre ist noch nicht flüssig genug. Durch die Zugabe von Pflanzenöl oder die Temperaturregelung kann die benötigte Viskosität hergestellt werden.

Bilder und Texte wurden zum Teil vom Deutschlandvertrieb für Schokoladenbrunnen übernommen.  
[www.schokoevents.de](http://www.schokoevents.de)