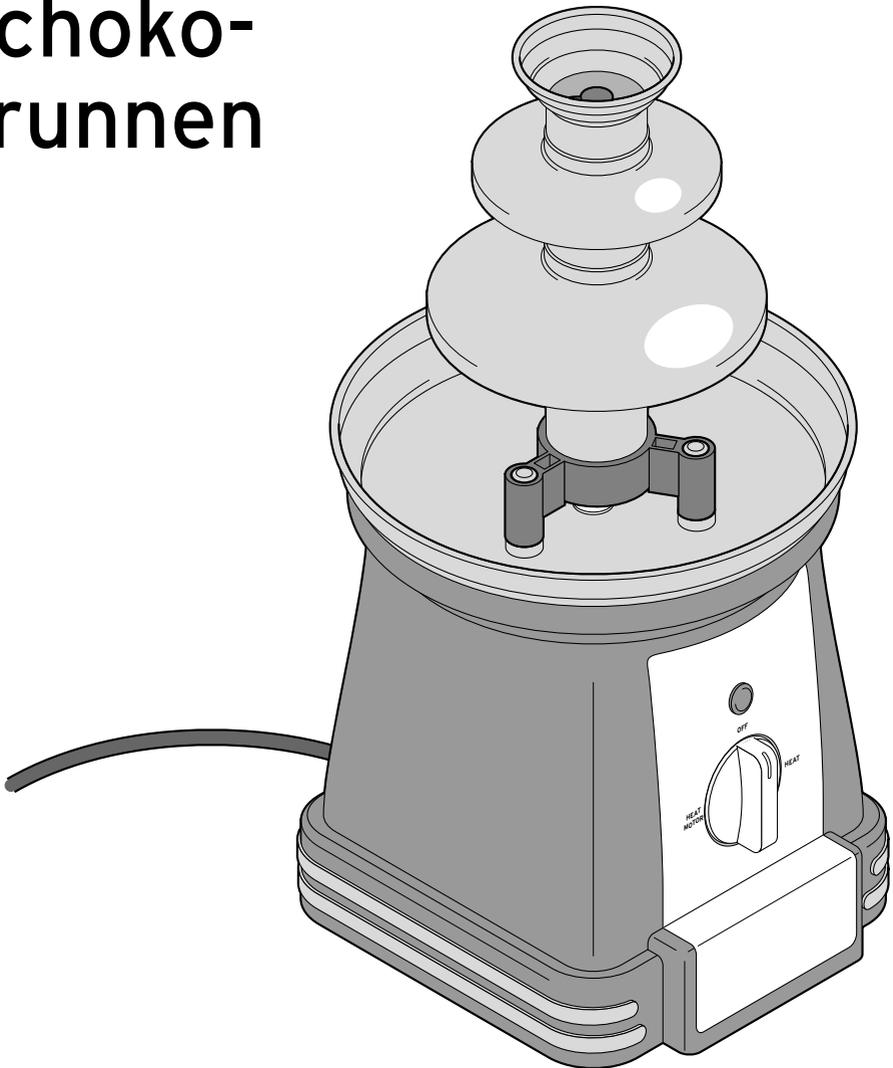


# Schoko- brunnen



## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Holen Sie sich mit Ihrem neuen Schokobrunnen Party-Stimmung ins Haus! Obst und Kekse mit feinem Schokoladen-Überzug sind der ultimative Genuss für jede Naschkatze - und aus dem Schokobrunnen eine spektakuläre Nachspeise für Ihre Gäste!

Das Gerät ist einfach zu bedienen und hält die Schokolade flüssig bei einer konstanten Temperatur von ca. 50 °C. Die Einzelteile lassen sich einfach abnehmen und in der Spülmaschine reinigen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit.

---

### **Inhalt**

|          |   |           |                          |
|----------|---|-----------|--------------------------|
| <b>3</b> | <b>Zu dieser Anleitung</b>                | <b>9</b>  | <b>Gebrauch</b>          |
| <b>3</b> | <b>Sicherheitshinweise</b>                | <b>10</b> | <b>Verwendungstipps</b>  |
| <b>6</b> | <b>Auf einen Blick (Lieferumfang)</b>     | <b>11</b> | <b>Reinigen</b>          |
| <b>7</b> | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>            | <b>12</b> | <b>Technische Daten</b>  |
| <b>7</b> | <b>Tipps zum Schmelzen von Schokolade</b> | <b>12</b> | <b>Störung / Abhilfe</b> |
|          |   | <b>12</b> | <b>Entsorgen</b>         |

---

## Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

---

## Sicherheitshinweise



### Verwendungszweck

• Der Schokobrunnen ist zum dekorativen Präsentieren geschmolzener Schokolade vorgesehen. Verwenden Sie ausschließlich Schokolade, die sich zum Schmelzen eignet (z.B. Blockschokolade, Kuvertüre). Verwenden Sie keine Schokolade mit festen, nicht schmelzenden Bestandteilen wie z.B. Nüssen, Krokant, Trauben o.Ä. Fügen Sie der Schokolade nur die ausgewiesenen Zutaten bei.

• Das Gerät ist für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen konzipiert. Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät nicht geeignet.

### **GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen**

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzkabel fern.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
  - Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.
  - Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- GEFAHR durch Elektrizität**
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.
  - Tauchen Sie das Gerät sowie den Stecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.
  - Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit, wie z.B. Keller oder Garage.
  - Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu benutzen, muss dieses den „Technischen Daten“ entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...  
... wenn während des Betriebs Störungen auftreten,  
... nach dem Gebrauch,  
... bei Gewitter und  
... bevor Sie das Gerät reinigen. Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
  - Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
  - Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
  - Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur in einer Fachwerkstatt durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

## **WARNUNG vor**

### **Brand/Verbrennungen**

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä.
- Decken Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand nicht ab.
- Fassen Sie beim Erwärmen der Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad das Gefäß mit einem Topflappen an. Kommen Sie nicht mit dem Wasser des Wasserbades in Berührung.
- Die Schokolade und die Auffangschale werden während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie direkte Berührungen. Tauchen Sie nicht direkt Ihre Finger in die heiße Schokolade. Fassen Sie die heißen Teile mit Topflappen an.
- Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen Untergrund. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht versehentlich umkippen und die Schokolade auslaufen kann.
- Verschieben Sie das Gerät nie, solange die Schokolade noch heiß ist. Sie könnte überschwappen und Sie oder andere verbrühen.
- Leeren und reinigen Sie das Gerät erst, wenn das Gerät und die Rest-Schokolade handwarm abgekühlt sind.

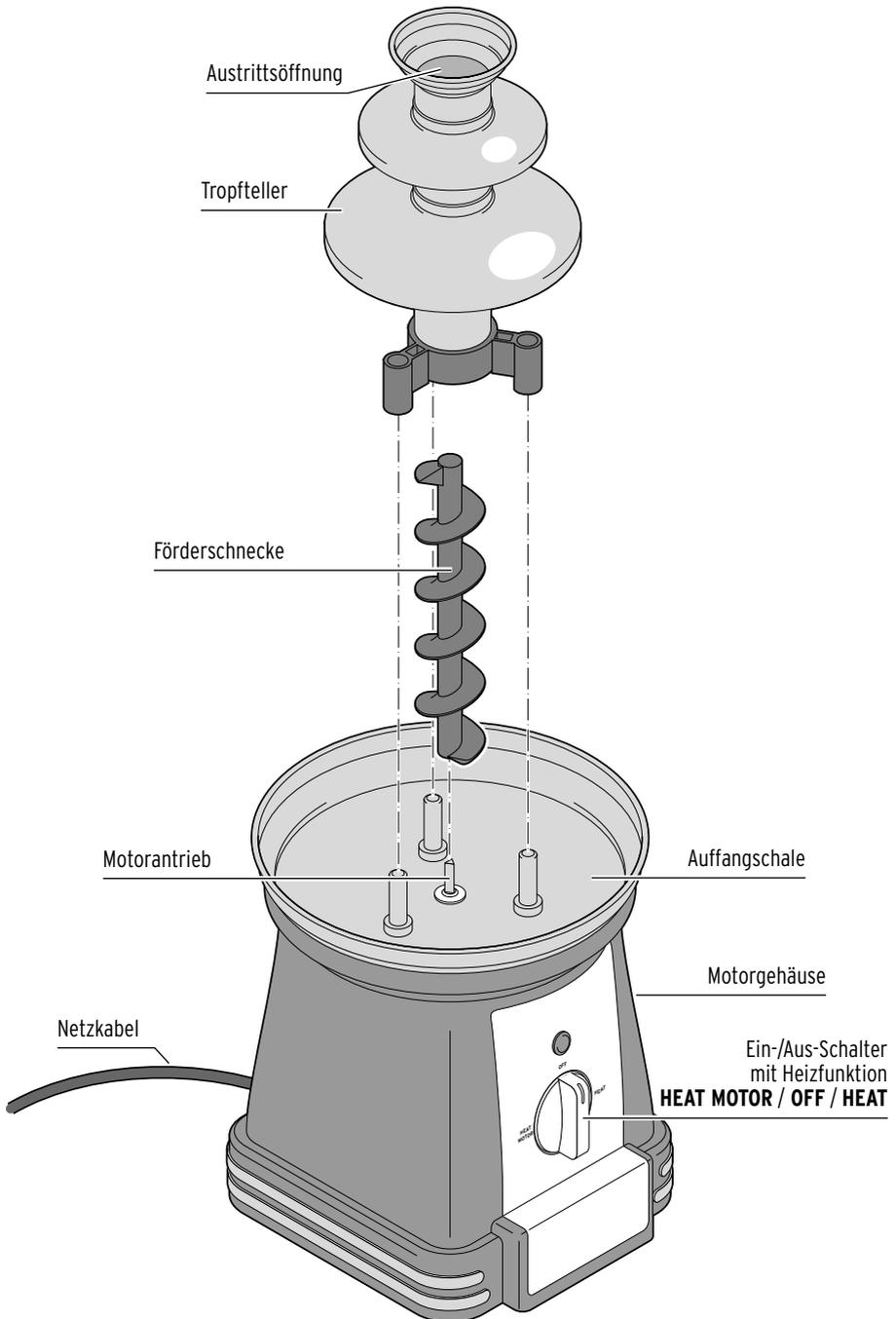
## **WARNUNG vor Gesundheitsschäden**

- Aus hygienischen Gründen sollten Sie Schokoladen-Reste nach Gebrauch des Schokobrunnens wegwerfen und nicht wiederverwenden. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.

### **VORSICHT - Sachschäden**

- Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen und spritzunempfindlichen Untergrund, da Spritzer der Schokolade unvermeidlich sind. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder direkt neben Flächen, die heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Umrühren der Schokolade keine spitzen oder kratzenden Gegenstände (z.B. Messer, Gabeln). Sie könnten die Oberflächen des Gerätes verkratzen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.
- Die Schokolade ist auch als Überzug sehr dünnflüssig und tropft stark. Warnen Sie Ihre Gäste, bei empfindlicher Kleidung besonders vorsichtig zu sein.

## Auf einen Blick (Lieferumfang)



## Vor dem ersten Gebrauch



**GEFAHR für Kinder** - Lebensgefahr durch Erstickten/Verschlucken

Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.  
Entsorgen Sie es sofort.

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile, die im Lieferumfang erwähnt werden, vorhanden sind.

### Reinigen vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die einzelnen Gerätekomponenten vor dem ersten Gebrauch gründlich wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

### Montieren

- ▷ Setzen Sie den Schokobrunnen wie nebenstehend abgebildet zusammen.

---

## Tipps zum Schmelzen von Schokolade

### Welche Schokolade eignet sich?

Verwenden Sie nur Schokolade, die sich zum Schmelzen eignet. Verwenden Sie keine Schokolade mit festen, nicht schmelzenden Bestandteilen wie z.B. Nüsse, Krokant, Kaffeesplitter, Trauben o.Ä.

Schokolade mit einem sehr hohem Kakao-Anteil von z.B. 72% ist optimal für den Schokobrunnen. Sie ist in Kombination mit Früchten und Gebäck nicht zu süß und verteilt sich gut auf den Tropftellern.

Sie können Ihrer Fantasie bei der Schokoladen-Sorte aber auch freien Lauf lassen. Mischen Sie z.B. für eine etwas süßere Schokoladen-Variante etwas Milchschokolade unter die dunkle Schokolade mit hohem Kakao-Anteil. Oder probieren Sie weiße Schokolade aus.

### Schokoladen-Menge

Füllen Sie bis maximal 350 g flüssige Schokolade in den Brunnen.

### Zugabe von Kokosfett, Milch oder Schlagsahne

Je nach Zusammensetzung der Schokolade verflüssigt sich diese mehr oder weniger beim Schmelzen. Wenn die flüssige Schokolade im Schokobrunnen nur sehr langsam bis zur Austrittsöffnung bzw. dem obersten Tropfteller befördert wird, geben Sie etwas Kokosfett, Milch oder Schlagsahne hinzu. Fangen Sie mit

einer geringen Menge an und erhöhen Sie die Menge nach Bedarf bis zu einem Anteil von maximal 10-15% der Schokolade.

Beispiel: Auf 350 g Schokolade geben Sie bis zu 52 g Kokosfett hinzu. Gießen Sie das Kokosfett langsam und unter ständigem Rühren ein. Verrühren Sie Schokolade und Kokosfett gleichmäßig mit einem Holzlöffel.

### **Schokolade schmelzen**

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um die Schokolade zu schmelzen. Wir empfehlen, die Schokolade im Wasserbad zu erhitzen und dann in den Brunnen umzufüllen. Im Wasserbad wird die Schokolade schnell flüssig, und die Gefahr des Anbrennens ist sehr gering.



#### **WARNUNG** vor Verbrennungen

Fassen Sie beim Erwärmen der Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad das Gefäß mit einem Topflappen an. Kommen Sie nicht mit dem Wasser des Wasserbades in Berührung.

### **Im Wasserbad**

Füllen Sie einen Topf mit Wasser und hängen Sie einen kleineren Topf aus Edelstahl hinein, den Sie mit Schokolade befüllen. (Optimal eignet sich auch ein doppelwandiger Milchtopf, in dessen Wandzwischenraum Sie Wasser einfüllen können.) Erhitzen Sie den Topf mit dem Wasser auf dem Herd. Das Wasser sollte nicht kochen! Rühren Sie die Schokolade beim Schmelzen mit einem Holzlöffel um.

Achten Sie bei der Kombination aus zwei Töpfen darauf, dass der Boden des kleineren Topfes nicht mit dem Boden des großen Topfes in Berührung kommt. Sonst kann die Schokolade verbrennen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Schokolade gerät, da diese sonst klumpt.

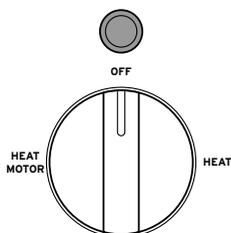
### **In der Mikrowelle**

Wählen Sie eine sehr niedrige Wattleistung und beobachten Sie die Schokolade, da diese leicht verbrennen kann. Nehmen Sie die Schokolade ca. alle 60 Sekunden kurz heraus und rühren Sie sie gut durch.

## Gebrauch

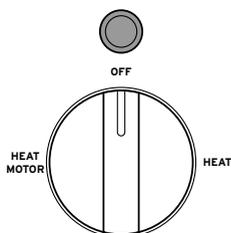
**i** Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1. Stellen Sie das Gerät auf einen glatten, ebenen und stabilen Untergrund.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.



3. Drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter im Uhrzeigersinn auf **HEAT**. Das Gerät muss nun 15 bis 20 Minuten aufheizen, damit es die optimale Betriebstemperatur erreicht hat.

4. Zerkleinern Sie in der Zeit max. 350 g Schokolade in kleine Stücke und schmelzen Sie sie im Wasserbad oder in der Mikrowelle, wie im Kapitel „Tipps zum Schmelzen von Schokolade“ beschrieben.
5. Wenn das Gerät nach 15 bis 20 Minuten aufgeheizt ist, gießen Sie die heiße, flüssige Schokolade vorsichtig in die Auffangschale.



6. Drehen Sie nun den Ein-/Aus-Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf **HEAT MOTOR**. Die flüssige Schokolade wird über die Förderschnecke nach oben transportiert, um dann über die Tropfteller wieder zurück in die Auffangschale zu fließen.

**i** Idealerweise sollte sich ein durchgehender Schirm aus Schokolade an jeder Plattform bilden. Wenn dies nicht der Fall ist, ...

... prüfen Sie, ob das Gerät waagrecht steht und die Tropfteller korrekt aufgesetzt sind.

... ist die Schokolade zu dickflüssig. Geben Sie etwas Kokosfett, Milch oder Schlagsahne zu der Schokolade und verrühren Sie die Schokolade vorsichtig mit einem Holzlöffel.

## Nach dem Gebrauch

1. Drehen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf **OFF** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn die Schokolade aufgebraucht ist oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es danach gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).

---

## Verwendungstipps



### **WARNUNG** vor Verbrennungen

Die Schokolade und die Auffangschale werden während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie direkte Berührungen. Tauchen Sie nicht direkt Ihre Finger in die heiße Schokolade. Fassen Sie die heißen Teile mit Topflappen an.

Es gibt vielerlei Speisen, die mit Schokoladenüberzug fantastisch schmecken. Folgen Sie einfach Ihrer Fantasie und Ihrem Geschmack. Hier einige Tipps:

### **Früchte**

Hervorragend geeignet sind Erdbeeren, Weintrauben, Brombeeren, Himbeeren, Mandarinen oder in mundgerechte Stücke geschnittene Bananen, Ananas, Mangos, Pfirsiche, Birnen und Äpfel.

Spießen Sie die einzelnen Stücke auf einen Holzspieß oder eine Fonduegabel und halten Sie sie in die herabfließende Schokolade.

Verwenden Sie eher feste Früchte. Zu weiche Stücke rutschen leicht vom Spieß oder der Gabel und können so den Schokoladen-Brunnen verstopfen.

### **Gebäck**

Kekse, Löffelbiskuit und anderes hartes Gebäck halten Sie am besten direkt mit der Hand unter den Schokoladen-Strahl. Kleine Pfannkuchen oder Ähnliches spießen Sie auf ein Holzstäbchen oder eine Gabel. Achten Sie darauf, dass keine größeren Krümel oder Gebäckteile in die Auffangschale fallen, da diese die Förderschnecke verstopfen können.

### **Zur Verzierung**

Stellen Sie ein paar Schalen mit Krokant, Mandelsplittern oder Kokosraspeln bereit. Darin kann man dann die mit Schokolade überzogenen Früchte oder Gebäckstücke wälzen.

### **Für Mutige**

Würzen Sie die Schokolade mit ein wenig Chili. Das gibt dem Genuss eine feurige Note!

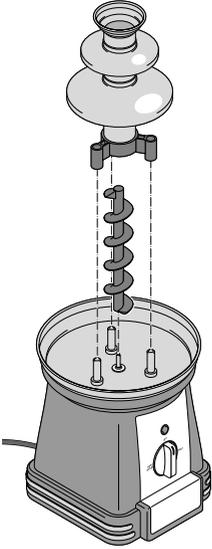
## Reinigen



### **GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät sowie den Stecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

▷ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen handwarm abkühlen.



1. Ziehen Sie die Tropfteller und die Förderschnecke nach oben ab. Waschen Sie sie in warmem Wasser mit etwas Spüllmittel ab. Die Tropfteller und die Förderschnecke sind auch zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
2. Schöpfen Sie Schokoladenreste mit einer kleinen Kelle aus der Auffangschale.
3. Wischen Sie die Auffangschale mit einem feuchten Schwamm gründlich aus.  
Bei hartnäckigen Verkrustungen füllen Sie vorsichtig mit einem Gefäß warmes Wasser in die Auffangschale. Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser!
4. Lassen Sie das Innere der Auffangschale ca. 1 Stunde in Wasser einweichen. Die Schokoladenreste lassen sich danach leicht mit einer Bürste entfernen.
5. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem leicht angefeuchteten Schwamm vorsichtig ab.

## Technische Daten

|                      |  |
|----------------------|--|
| Modell:              | 381 541 (Deutschland/Österreich)<br>388 251 (Schweiz)            |
| Netzspannung:        | 220-240 V ~ 50/60 Hz   |
| Leistung:            | 90 Watt  |
| Umgebungstemperatur: | +10 bis +40 °C   |
| Hergestellt von:     | Trebs BV<br>Thermiekstraat 1a<br>6367 HB Nuth<br>The Netherlands |



Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

---

## Störung / Abhilfe

|  |  |
|--|--|
| Keine Funktion                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stecker in der Steckdose und Gerät mit Ein-/Aus-Schalter eingeschaltet?</li></ul>  |
| Schokolade wird nicht oder nur langsam gefördert | <ul style="list-style-type: none"><li>• Förderschnecke eingeschaltet?</li><li>• Schokolade zu dickflüssig?</li><li>• Ungeeignete Schokolade verwendet?</li><li>• Förderschnecke verstopft?</li><li>• Aufbau schief? Neu ausrichten: Dazu oben anfassen und leicht bewegen.</li></ul> |

---

## Entsorgen



**Geräte**, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de).