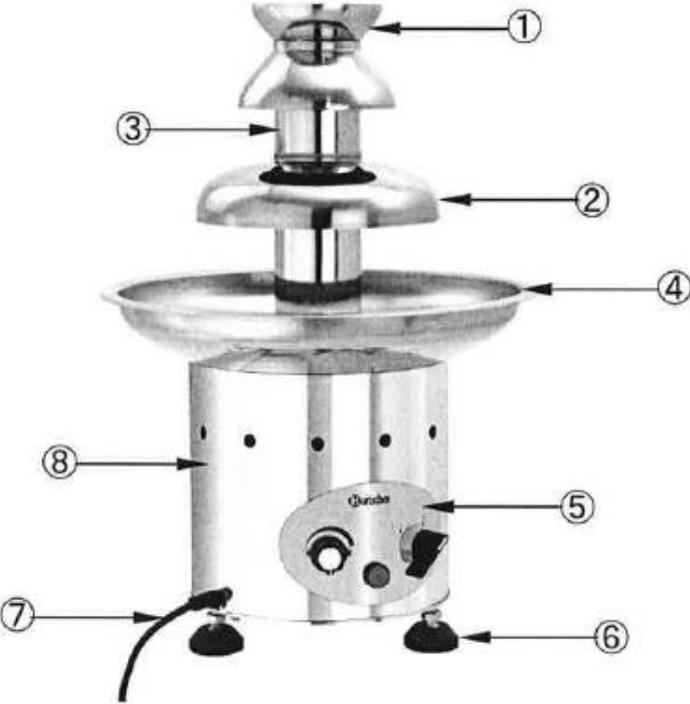
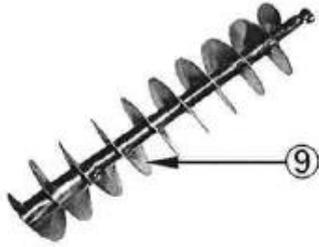
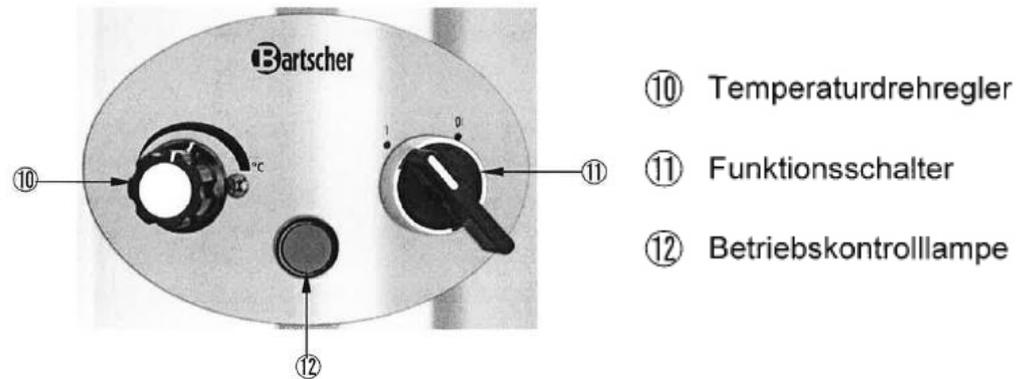


6124 – Schokoladenbrunnen

	<p>Allgemeine Informationen</p> <p>Stufenlose Temperaturregelung bis 60 Grad Celcius. Fassungsvermögen ca 3kg Schokolade</p> <p>Damit der Brunnen funktioniert benötigt es mind. 2kg Schokolade.</p> <p>Schokolade separat erhältlich (Art. 7796)</p>
	<p>Reinigung</p> <p>Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.</p>
	<p>Anschluss</p> <p>T13</p>
	<p>Bedienung</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> ① Oberes Kaskadenblech mit Krone ② Mittleres Kaskadenblech ③ Turm ④ Schale ⑤ Bedienblende ⑥ Stellfüße (3) ⑦ Netzanschlussleitung ⑧ Motorblock ⑨ Förderschnecke </div> </div> 



Schokolade im Gerät schmelzen:

Füllen Sie die Schokolade in die Schale. Schliessen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.

Drehen Sie den Temperaturdrehregler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die höchstmögliche Einstellung.

Die Schmelzdauer beträgt ca 60 Minuten.

Sollte die Schokolade nicht flüssig genug sein, geben Sie etwas Speiseöl zu und rühren es mit einem Löffel unter die Schokoladenmasse. Als Faustregel gilt: pro 1 kg Schokolade ca 150ml Speiseöl zufügen.

Um die Schmelzdauer zu verkürzen kann vorgeschmolzene Schokolade verwendet werden.

Förderschnecke starten:

Um die Förderschnecke zu starten den Funktionsschalter auf die Position «I» drehen. Die Schokoladenmischung wird unter dem Turm eingesaugt und tritt am oberen Ende des Turms über die Krone wieder aus.

Während des Betriebs kann jederzeit **flüssige** warme Schokolade nachgefüllt werden (Mikrowelle, Wasserbad oder vom Topf). Geben Sie keine festen Schokoladenstücke bei laufendem Motor zu!

Arbeit beenden

Drehen Sie den Funktionsschalter auf die Position «O». Drehen Sie den Temperaturdrehregler gegen den Uhrzeigersinn um die Heizung auszuschalten.

Servierempfehlungen

Früchte: Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Mango, Pfirsiche, Trauben etc.

Gebäck: Biskuits, Knäckebrot, Löffelbiskuits, Waffeln, Zwieback

Verfeinern nach dem Dippen: bunte Streusel, gehakte Pistazien, geriebene Orangen- und Zitronenschalen, Kokosflocken, Krokant, Mandelblättchen etc.

Grundmasse verfeinern (niemals kalte Flüssigkeiten hinzugeben):

Cremeliköre wie Baileys, Eierliköre, Batida de Coco oder Kahlua.

Liköre wie Amaretto, Creme de Cacao, Gran Marnier, Brände wie Himbeergeist, Kirschwasser, oder Nussgrappa.