

SB 325



900003

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit	4
2.1 Allgemeines	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten	7
4.1 Baugruppenübersicht	7
4.2 Technische Angaben	8
5. Installation und Bedienung	9
5.1 Sicherheitshinweise	9
5.2 Zusammenbau	10
5.3 Aufstellen und Anschließen	10
5.4 Bedienung	11
5.5 Servierempfehlungen	14
6. Reinigung und Wartung	15
6.1 Sicherheitshinweise	15
6.2 Reinigung	15
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	16
7. Mögliche Funktionsstörungen	17
8. Entsorgung	18

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam.

Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Der Schokoladenbrunnen ist ausschließlich zur Förderung von geschmolzener Schokolade bestimmt.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

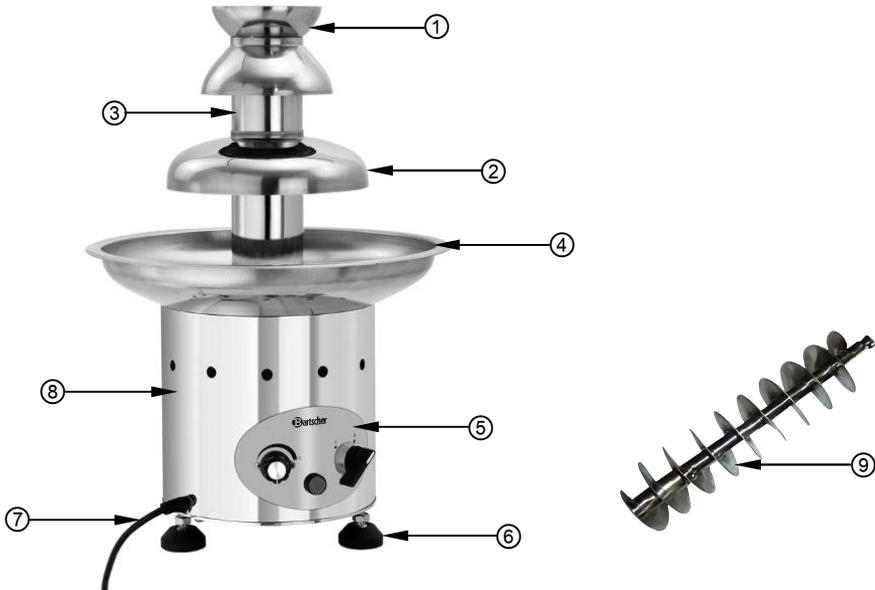
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



- ① Oberes Kaskadenblech mit Krone
- ② Mittleres Kaskadenblech
- ③ Turm
- ④ Schale
- ⑤ Bedienblende
- ⑥ Stellfüße (3)
- ⑦ Netzanschlussleitung
- ⑧ Motorblock
- ⑨ Förderschnecke

Bedienelemente



- ⑩ Temperaturdrehregler
- ⑪ Funktionsschalter
- ⑫ Betriebskontrolllampe

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Schokoladenbrunnen SB 325
Art.-Nr.:	900003
Material Gehäuse:	Edelstahl
Temperaturregelung:	stufenlos, bis 60 °C
Kapazität:	2,5 kg Schokolade
Anschlusswert:	340 W / 230 V 50 Hz
Abmessungen:	Ø 330 mm, H 480 mm
Gewicht:	7,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht kippen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Während des Betriebes niemals die Förderschnecke oder andere bewegliche Teile berühren.

Versetzen Sie das Gerät nicht, wenn sich heiße und flüssige Schokolade darin befindet.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebes werden einige Geräteteile heiß. Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung oder Versetzen des Gerätes Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen!

5.2 Zusammenbau

Gerät vorbereiten

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile des Gerätes (Förderschnecke, Turm, Kaskadenbleche) in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach und trocknen alle Teile gründlich ab.
- Reinigen Sie die Schale mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese mit einem weichen Tuch ab.
- Wischen Sie den Motorblock und die Netzanschlussleitung mit einem weichen feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker vollständig trocken ist, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.

Gerät zusammenbauen

- Montieren Sie die Förderschnecke am Motorantrieb.
- Setzen Sie dann den Turm auf die Förderschnecke und schrauben diesen an der vorgesehenen Aufnahme fest.
- Befestigen Sie das mittlere Kaskadenblech und anschließend das obere Kaskadenblech mit der Krone auf dem Turm.

5.3 Aufstellen und Anschließen

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und **ebenen** Fläche in der Nähe einer Wandsteckdose auf.
- Richten Sie mit Hilfe der Muttern und den Stellfüßen (3) das Gerät **waagrecht** aus, indem Sie die Kontermuttern leicht im Uhrzeigersinn drehen, um die Stellfüße höher zu stellen und gegen den Uhrzeigersinn um tiefer zu stellen.



- Stellen Sie das Gerät auf einen sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und hitzebeständig ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunter fallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.4 Bedienung

Geeignete Schokolade

- Für den Schokoladenbrunnen können alle handelsübliche Schokoladensorten verwendet werden, die **keine festen Bestandteile**, wie z. B. Nüsse, Mandeln oder Krokant, enthalten und die Schraubenschnecke während des Betriebes blockieren können.
- Besonders geeignet ist Kuvertüre, da sie mehr Kakaobutter enthält. Je höher der Anteil an Kakaobutter, desto besser sind die Fließeigenschaften der Schokolade. Der Kakao-Anteil sollte nicht zu hoch sein (max. 60 %), denn je höher dieser ist, desto schlechter sind die Fließeigenschaften der Schokolade.
Die Schokolade muss vor dem Schmelzen zerkleinert werden. Je kleiner die Schokoladenstücke, desto schneller verläuft der Schmelzvorgang.
- Am besten geeignet ist die spezielle Schokolade für Fondue und Schokoladenbrunnen, diese enthält die idealen Anteile an Kakaobutter und Kakao.
- Für das Gerät werden mindestens **2,5 kg** Schokolade benötigt.

Schokolade im Gerät schmelzen

- Bereiten Sie die Schokolade vor und füllen diese in die Schale.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturrehregler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die höchstmögliche Einstellung, um die Schokolade in der Schale zu schmelzen. Die Schmelzdauer beträgt ca. 60 Minuten. Sollte die Schokolade nicht flüssig genug sein, geben Sie etwas Speiseöl zu (z. B. Rapsöl oder Pflanzenöl) und rühren es mit einem Löffel unter die Schokoladenmasse.

Als Faustregel gilt: pro **1 kg Schokolade** ca. **150 ml Speiseöl** zufügen.

Beachten Sie: die Schokoladenmasse muss von flüssiger Konsistenz sein.



ACHTUNG!

Die Verwendung von Schokolade ohne Zusatz von Speiseöl bzw. Fett kann Beschädigungen des Gerätes verursachen und somit zum Erlöschen der Gewährleistung führen.

Schokolade vorschmelzen

Um die Schmelzdauer zu verkürzen kann vorgeschmolzene Schokolade verwendet werden. Beachten Sie die folgenden Hinweise zum Schmelzen von Schokolade.

Schmelzen in der Mikrowelle

- Die Schokolade zerkleinern und in einem mikrowellengeeigneten Gefäß schmelzen. Anschließend die entsprechende Menge Speiseöl hinzugeben und verrühren. Vor dem Einfüllen vorgeschmolzener Schokolade in die Schale das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen und auf höchster Temperatureinstellung ca. 5 Minuten lang aufheizen.

Schmelzen im Topf (direkt mit Speiseöl)

- Die entsprechende Menge Speiseöl auf kleiner Stufe in einem beschichteten Topf erwärmen (nicht stark erhitzen!). Die zerkleinerte Schokolade hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Es muss sich eine glatte Masse ergeben. Vor dem Einfüllen vorgeschmolzener Schokolade in die Schale das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen und auf höchster Temperatureinstellung ca. 5 Minuten lang aufheizen.

Schmelzen im Wasserbad

- Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!).
- In das erhitzte Wasser eine entsprechend große Schale (Topf) legen, die nicht den Boden berührt.
- Die zerkleinerte Schokolade in die Schale (Topf) geben. Hierbei darf die Schokolade keinesfalls mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, die gewünschte Menge Speiseöl hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren. Vor dem Einfüllen vorgeschmolzener Schokolade in die Schale das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen und auf höchster Temperatureinstellung ca. 5 Minuten lang aufheizen.

Förderschnecke starten - Fontäneneffekt erzeugen



HINWEIS!

Die Betriebsbereitschaft ist gegeben, wenn das Gerät aufgestellt und aufgeheizt wurde und die Schokolade in der Schale vollständig geschmolzen ist.

- 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.



HINWEIS!

Bei richtig vorbereiteter Mischung entsteht ein ständiger Fontänenfluss und der Turm ist völlig bedeckt. Es kann jederzeit während des Betriebes flüssige warme Schokolade nachgefüllt werden.



ACHTUNG!

Geben Sie keine festen Schokoladenstücke bei laufendem Motor zu, diese können die Förderschnecke blockieren und zu Beschädigungen des Gerätes führen.



Schokolade auftragen

- Die gewünschten Dippgut-Stücke auf einen Holzspieß oder einer Fonduegabel aufspießen und in die fließende Schokolade halten.



HINWEIS!

Betriebsstörungen bzw. ein Stoppen des Fontänenflusses werden vermieden, indem Sie:

- keine Dippgut-Stücke in die Schokolade fallen lassen,
- keine kühlen oder kalten Flüssigkeiten der Schokolade zugeben.



ACHTUNG!

Eventuell hereingefallene Dippgut-Stücke umgehend mit einer Gabel oder einem Löffel herausnehmen.



Arbeit beenden

- Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, den Funktionsschalter auf Position „0“ drehen. Die Förderschnecke wird abgeschaltet und die Schokolade fließt in die Schale.
- Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Heizung auszuschalten.
- Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Die Schokolade aus der Schale in einen geeigneten Behälter für weitere Verwendung umfüllen oder in Wegwerfbehältern/Plastiktüten über den Hausmüll entsorgen.



ACHTUNG!

**Die Schokolade niemals in den Abfluss oder die Toilette gießen.
Verstopfungsgefahr!**

5.5 Servierempfehlungen

- Leicht säuerliche Früchte zu süßer Schokolade und eher süße Früchte zu herber Schokolade servieren.
- Unsere Servierempfehlungen mit Früchten umfassen:
 - Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Mango, Melone, Pfirsiche, Trauben etc.
- Zum Überziehen mit Schokolade eignen sich phantastisch auch diverse Gebäcksorten. Unsere Servierempfehlungen mit Gebäck umfassen:
 - Biskuits, Knäckebrot, Löffelbiskuit, Waffeln, Zwieback, etc..
- Um die Schokohappen zu verfeinern können Sie verschiedene Zutaten zum Dippen oder Bestreuen anbieten. Hierfür eignen sich:
 - bunte Streusel,
 - gehackte Pistazien,
 - geriebene Orangen- oder Zitronenschalen,
 - Kokosflocken,
 - Krokant,
 - Mandelblättchen, etc.
- Sie können Ihre Schokoladen-Grundmassen mit verschiedenen Zutaten veredeln. Flüssige Zutaten vor dem Schmelzen zur Schokolade geben - **niemals** kalte Flüssigkeiten in die warme Schokoladenmasse geben.
Als flüssige Zutaten sind geeignet:
 - Cremeliköre (z. B. Batida de Coco, Baileys, Eierlikör oder Kahula),
 - Liköre (z. B. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) oder Gran Marnier),
 - Brände (z. B. Himbeergeist, Kirschwasser oder Nussgrappa).

- Der eine mag Früchte lieber umhüllt mit weicher Schokolade, der andere lieber fest. Damit Ihre Gäste die Wahl haben:
 - Für schnell anziehende Schokoladenhappen die Fruchtstücke auf vorgekühlten Tellern servieren. Damit die Früchte danach noch lange besonders kalt bleiben, können Sie eine Schale mit Eiswürfeln füllen und die Teller darauf abstellen.
 - Um die Schokolade weich mit Frucht zu genießen, einfach direkt aus dem Schokoladenbrunnen in den Mund.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie den Motor über den Funktionsschalter ab (auf Position „O“ drehen). Die Schokolade fließt in die Schale.
- Drehen Sie den Temperaturrehregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um die Heizung abzuschalten. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Versuchen Sie mit einem Plastikschaber so viel wie möglich Schokolade von den Kaskadenblechen abzutragen.
- Nehmen Sie die **Kaskadenbleche** vom Turm, den **Turm** durch Drehen im Uhrzeigersinn von der Schale und danach die Förderschnecke vom Motorantrieb ab. Legen Sie die abgenommenen Teile für kurze Zeit in warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel und reinigen diese mit einem Schwamm oder Spülbürste, spülen anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen sie mit einem weichen Tuch ab.



HINWEIS!

Die Kaskadenbleche sind spülmaschinengeeignet.

- Die Schokolade aus der Schale in einen geeigneten Behälter für weitere Verwendung umfüllen oder in Wegwerfbehältern/Plastiktüten über den Hausmüll entsorgen.
- Um die **Schale** zu reinigen, geben Sie warmes Wasser (oder Wasser in der Schale aufwärmen) und ein Paar Spritzer milden Reinigungsmittels in die Schale, lassen dieses einige Zeit einwirken und lösen dann die Schokoladenreste mit einem Schwamm oder einer Spülbürste. Entleeren Sie die Schale und wischen diese mit einem weichen Tuch aus. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach, um Reinigungsmittelrückstände restlos zu entfernen. Reiben Sie die Schale mit einem weichen Tuch trocken.
- Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, feuchten Tuch ab.



ACHTUNG!

Niemals den Motorblock in Wasser tauchen oder in die Geschirrspülmaschine geben!

- Benutzen Sie zur Reinigung **niemals grobe oder scheuernde** Reinigungsmittel, welche das Gerät zerkratzen könnten.
- Setzen Sie zum Trocknen und Polieren der gereinigten Teile ein weiches, trockenes Tuch ein.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Gerät heizt nicht auf	Netzstecker nicht an eine Steckdose angeschlossen	Netzstecker an eine Steckdose anschließen
	Temperatur nicht eingestellt	Temperaturdrehregler auf gewünschte Position drehen
	Temperaturdrehregler defekt	Händler kontaktieren
	Thermostat defekt	Händler kontaktieren
Motor des Gerätes läuft nicht an	Funktionsschalter steht auf „O“	Funktionsschalter auf Position „I“ stellen
	Funktionsschalter defekt	Händler kontaktieren
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, aber die rote Betriebskontrolllampe leuchtet nicht auf	Netzanschlussleitung defekt	Netzanschlussleitung und Stromversorgung prüfen
	Sicherung des Stromkreises hat ausgelöst	Stromversorgung prüfen
Die Schokolade tropft und fließt ungleichmäßig, bildet keinen „Fontäneneffekt“	Die Schokolade ist zu dickflüssig	Mit Speiseöl verdünnen
	Temperatureinstellung zu niedrig	Höhere Temperatureinstellung wählen
	Das Gerät steht nicht waagrecht	Gerät ausrichten, s. Kapitel 5.3 „Aufstellen und Anschließen“
Der Schokoladenfluss wird ständig unterbrochen	Dippgut-Stücke sind in die Schokolade gefallen	Dippgut-Stücke aus der Schokolade entfernen. In der Regel liegen sie in der Schale am Ansaugspalt des Turms
Nach Zugabe von Schokolade/Zutaten wird der Schokoladenfluss unterbrochen	Schokolade oder Zutaten sind zu kalt	Nur warme Schokolade oder Zutaten zugeben

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Service-Hotline: 0180 5 971 197

Fax: +49 (0) 5258 971-120

(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)