

# ANLEITUNG ZUR BENUTZUNG DER SCHOKOLADENFONTÄNE

für Typen: MFCE27 + MFCE35 + MFCE40



Das Basisbecken mit den drei Füßen fest und waagrecht auf einen Tisch stellen.



Das Basisbecken hat in der Mitte vier kleine Erhebungen (Stöpsel). Auf diese kleinen Stöpsel wird die Röhre mit ihren vier Öffnungen gesetzt.



In das Innere der Röhre kommt die Spirale. Dabei darauf achten, dass die geschlossene Seite oben ist und sich die geöffnete untere Seite beim Hineinsetzen mit der Schraube verhakt und so fest mit der Spirale verbunden ist.

Nun werden die drei/ bzw. vier Schirme und der Hut an die Röhre der Fontäne angebracht. Folgendermaßen sollten Sie vorgehen:

Es wird immer zuerst der Gummiring über die Säule gezogen und dann der dazugehörige Schirm. Nach dem ersten Ring nehmen Sie den größten Schirm. Danach folgen die anderen

Schirme (erst zweitgrößter, dann drittgrößter Schirm). Zum Schluss setzen Sie den Hut mit der schmalen Seite nach unten zeigend auf das obere Ende der Fontäne.

Die Fontäne ist nun aufgebaut und kann gestartet werden.



### Vorgehensweise zum Start der Fontäne:

Stecker in eine normale 220 Volt Steckdose stecken.

Knopf je nach Fontänenmodell entweder nach rechts oder nach unten drehen (=pre-heat/Vorheizen)! **Die Fontäne bei höchster Temperatur 15- 20 min. vorwärmen. Dann die Temperatur auf 150° herunterstellen.**

Nun die flüssige Schokolade (siehe auch Anleitung *Wie schmelze ich die Kuvertüre*) in das Basisbecken geben. Dabei aufpassen, dass das Becken nicht überläuft. Wenn Sie einen Gastro-Suppentopf (Baine-Marie) genommen haben, die Temperatur am Topf anschließend auf herunter drehen oder ganz ausschalten.

**Wichtig: Immer darauf achten, dass kein Wasser an die Schokolade kommt!!!**

Zum Schluss, wenn die Schokolade im Becken ist, den Schalter je nach Fontänenmodell entweder nach links oder nach oben drehen (=heat+motor). Die Spirale fängt an, sich zu bewegen und die Schokolade fängt an zu fließen.

### Das Schoko-Frucht-Spektakel kann beginnen!

**Wichtig: Falls eine Frucht in die Fontäne fallen sollte, muss diese Frucht sofort mit einer Gabel herausgefischt werden, damit es zu keiner Verstopfung kommt.**

Falls die Frucht nicht mit einer Gabel herausgeholt werden kann, dann die Fontäne kurz ausschalten, um so die Frucht herauszufischen.

Empfehlenswerte Früchte sind: **Erdbeeren, Ananas, Banane**, Birne, Melone, Mango, Pfirsich, Mandarine, etc.

Ansonsten: Marshmallows, Marzipankartoffeln

Die Früchte sollten in mundgerechte Stücke geschnitten werden, aber nicht zu klein.

### **Tipps zur Vorgehensweise wenn folgende Problematik auftritt:**

**Wenn die Schokolade nicht mehr richtig fließt, d.h. dickflüssig wird oder sich große Luftlöcher im Schokofluss ergeben, kann das folgende Gründe haben:**

- Zu wenig Öl. Füllen Sie etwas Pflanzenöl nach.
- Die Temperatur ist zu niedrig. Erhöhen Sie die Temperatur ein wenig.
- Es befindet sich zu wenig Schokolade im Brunnen. Fügen Sie mehr flüssige Schokolade hinzu. Folgender Test ist behilflich, um heraus zu finden, wie viel Schokolade nachgefüllt werden sollte: Machen Sie den Brunnen aus, fügen Sie soviel flüssige Schokolade hinzu, dass bis zum oberen Beckenrand ca. 1 ½ cm Platz sind.  
**Vorsicht: Nicht überlaufen lassen!**

### **Empfehlenswerte Utensilien während des Einsatzes:**

- Nasser Lappen, um eventuelle Schokospritzer an der Fontäne zu beseitigen
- Genügend Servietten oder Teller für das Fruchtfondue
- Mülleimer für die Gäste für Reste nach dem Verzehr
- Holzsticks zum Aufspießen der Früchte
- 1 -6 Gefäße für die Holzsticks
- Evtl. Geschirrhandtücher oder Küchenrolle
- Gabel, um evtl. Früchte aus dem Becken zu fischen

### **Empfehlenswerte Bekleidung:**

- Schürze
- kurzärmeliges Shirt

### **Unsere Tipps für Abbau und Reinigung:**

- Schalten Sie die Fontäne aus (Knopf in die Mitte). Erschrecken Sie nicht, die Schokolade fließt zurück ins Basisbecken.
- Versuchen Sie mit einem Plastikschaaber soviel wie möglich Schokolade von den Schirmen abzukratzen.
- Entfernen Sie die Schirme und den Hut und legen Sie die Teile vorsichtig in einen großen Plastikmüllsack



- Ziehen Sie die Spirale und die Röhre heraus, und legen Sie sie in einen weiteren großen Plastikmüllsack.
- Die einzelnen Teile (3-4 Schirme + Hut, 1 Röhre, 1 Spirale) sind Spülmaschinenfest.

Spülen Sie nun alle Teile und legen Sie sie vorsichtig in ihren Behälter.

- Nun zum Basisbecken:

**WICHTIG: Säubern Sie auf keinen Fall das Basisbecken in der Spülmaschine oder anderswie mit viel Wasser, da sich der Motor im Basisbecken befindet**

Schöpfen Sie mit einer Kelle soviel wie möglich Schokolade aus dem Basisbecken.

(Die Schokolade können Sie gegebenenfalls weiter verwenden)

- Machen Sie das Basisbecken mit Küchentüchern und einem nassen Schwamm sauber. **(Kein Wasser in das Basisbecken fließen lassen!)**
- Wenn das Basisbecken und die Ränder der Fontäne relativ sauber sind, können Sie für den Feinschliff Babyöltücher benutzen, um das Basisbecken auszuwischen.
- Setzen Sie nun das Basisbecken vorsichtig zurück in die große Fontänenbox.

**Viel Spaß und Vergnügen mit der köstlichen Schokoladenfontäne wünscht  
Ihnen,**

**Ihr Schokofontänen Zentrale Team!**

P.S. Sie können uns jederzeit anrufen, wenn Sie Fragen zu der Schokoladenfontäne haben.  
Wir geben Ihnen gerne Ratschläge und weitere Tipps zu unseren Schokofontänen.

Schokofontänen Zentrale  
Original Schokoladenfontänen Deutschland  
Hotline: 01803- 724-656                      Zentrale ++ 49 (040) 65 790 760  
[www.schokofontaene.de](http://www.schokofontaene.de)   [info@schokofontaene.de](mailto:info@schokofontaene.de)

