

**SCHOKOLADE VORBEREITEN:**

Es ist der schnellste Weg die Schokolade für die Fontäne vorzubereiten, wenn man sie zuvor in der Mikrowelle oder im Topf schmilzt. Vermischen Sie 3 Becher (ca. 600 g) geraspelte Schokolade mit 3/4 bis zu 1 Becher Öl.

Um den richtigen Fluss zu ermöglichen, muss die Schokolade komplett geschmolzen und von dünner Konsistenz sein. Wenn notwendig, fügen Sie mehr Öl hinzu. Verwenden Sie einen großen Löffel um die Konsistenz zu testen und lassen Sie die Schokolade zur Probe vom Löffel fließen – zu zäh, dann geben sie noch etwas mehr Öl hinzu.

**HINWEIS:** Geben Sie nie kühle oder kalte Flüssigkeiten in die Fontäne, bzw. zu der geschmolzenen Schokolade hinzu, da diese den Fluss stoppen würden.

Wenn die Schokolade eine zu dünne Konsistenz hat, kann die Wendelschnecke die Schokolade nicht mehr nach oben befördern.

Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, drehen Sie den Schalter für den Motor der Schokoladen Fondue Fontäne auf die ON (Ein) Position, so dass der Motor und die Heizung zur gleichen Zeit in Betrieb sind.

Für den Likörgeschmack in der Schokolade...

Mischen Sie einfach den Likör mit der gewünschten Schokoladensorte, bevor sie es zu der Schokoladen Fondue Fontäne hinzufügen.

**GEWÜNSCHTER GESCHMACK:**

- Orangenschokolade
- Haselnusschokolade
- Kaffeeschokolade
- Pfefferminzschokolade
- Makronenschokolade
- Likörschokolade
- Gran Marnier
- Frangelico
- Kahlua
- Crème de Menthe
- Kokusnuss Mix
- Godiva Likör

Verwenden Sie einen Messbecher und fügen Sie 1/4 Becher Likör zusätzlich hinzu (mehr oder weniger, von Ihrem Geschmack abhängig). Falls die Konsistenz zu dünnflüssig ist, brauchen Sie kein Öl mehr dazugeben.

**HINWEIS:** Für die besten Ergebnisse sollte Ihre Schokolade zu 60% aus Kakao bestehen. Jede höhere Prozentzahl erfordert mehr Pflanzenöl um das Gemisch zu verdünnen.

**DEN SCHOKOLADEN FONDUE FONTÄNE EFFEKT KREIEREN:**

Giessen Sie die geschmolzene Schokolade vorsichtig in die Schüssel des Turmbodens. Die geschmolzene Schokolade wird durch die Wendelschnecke über den Turm nach oben befördert. Die Schokolade fließt vom oberen Teil über die einzelnen Stufenteller bis nach unten.

**HINWEIS:** Die Schokoladen Fondue Fontäne muss waagrecht stehen, um den richtigen Fluss der Schokolade zu ermöglichen. Vermeiden Sie das Verstopfen des Behälters, indem Sie prüfen ob Essensstückchen in die Schokolade gefallen ist.

**ANWENDUNG:** Halten Sie die Lebensmittel unter die einzelnen Stufenteller, um Sie mit der Schokolade usw. zu benetzen.

**STÖRUNGSBEHEBUNG:**

Die Schokolade tröpfelt aber fließt nicht.

- Die Schokolade ist zu dick-/ dünnflüssig, verdünnen Sie es mit Pflanzenöl oder geben Sie mehr Schokolade dazu.
- Das Gerät steht nicht waagrecht. Sorgen Sie für ebenen Untergrund.

Die Schokolade fließt ungleichmäßig, und nicht in Strömen.

- Das Gerät steht nicht waagrecht. Richten Sie es waagrecht aus.

Der Fluss ist unterbrochen, gestört oder fließt nicht richtig

- Gehen Sie sicher, dass keine Lebensmittelreste im Behälter sind, die eventuell den Fluss der Schokolade behindern könnten. Entfernen Sie diese gegebenenfalls.

Durch die Einhaltung dieser simplen Anleitungen wird die Schokoladen Fondue Fontäne ein Spaß für Freunde, Familie und Kinder jeden Alters ... Sie kreieren einen wunderschönen Effekt der appetitlichen Schokolade, in die jeder seine Lieblingsnacks dippen kann.

**REINIGUNG:**

Um das Leben Ihrer Schokoladen Fondue Fontäne zu verlängern, stellen Sie sicher, dass Sie nach jeder Benutzung diese Reinigungsanweisungen befolgen.

1. Gehen Sie sicher, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde, bevor Sie das Gerät reinigen. Lassen Sie die Teile so lange abkühlen, bis Sie diese gut anfassen können. Der Turm, die Wendelschnecke sowie der Behälter können sehr heiß werden.
2. Reinigen Sie den Turm und die Wendelschnecke vor der ersten Benutzung und nach jeder weiteren gründlich. Die einzelnen Teile sind nicht spülmaschinengeeignet!
3. Um die Reinigung der Schokoladen Fondue Fontäne einfacher zu gestalten, entfernen Sie den Turm sowie die Wendelschnecke (nachdem sie abgekühlt sind) und wischen die restliche Schokolade mit Papiertüchern weg.

**HINWEIS:** Schütten Sie die überschüssige oder zurückgebliebene Schokolade nicht in den Abfluss oder in die Toilette. Geben Sie es in einen Plastiksack oder einen Einwegbehälter, bevor Sie es dann in den Müll schmeißen.

4. Schütten Sie so viel übriggebliebene Schokolade aus dem Behälter wie möglich. Verwenden Sie einen feuchten warmen Schwamm um die Reste zu entfernen und reinigen Sie die Außenseite des Gerätes. Wischen Sie es mit einem sanften Handtuch trocken.

**HINWEIS:** Prüfen Sie nach jeder Reinigung alle Teile auf Schokoladenrückstände. Um den ursprünglichen Oberflächenzustand zu erhalten, verwenden Sie nie aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

Tauchen Sie den Behälter nicht ins Wasser, da dieser alle technischen Einrichtungen beinhaltet.

**ENTSORGUNG:**

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich und führen Sie diese der Wertstoffsammlung zu.

Sollten Sie sich von dem Gerät eines Tages trennen wollen, entsorgen Sie dieses bitte umweltfreundlich, da das Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Am besten informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Müllabfuhr oder einer Sperrmüllannahmestelle (Recycling-Hof). Dort erfahren Sie alles weitere.

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

**Importeur:**

ds-produkte GmbH, D-19258 Gallin  
Alle Rechte vorbehalten.