ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы продлить жизнь вашему ФОНТАНУ ДЛЯ ШОКОЛАДА обязательно следуйте инструкции по очистке после каждого использования и следите за тем, чтобы башня была полностью очищена во время мытья устройства для предотвращения образования шоколадного налета. Никогда не используйте абразивные средства при уходе за основанием прибора для сохранения первоначальной отделки.

ЧИСТКА

1. Убедитесь, что блок отключен от сети перед очисткой. Снимите и замочите шнек и башню.

2. Перед первым использованием и после каждого последующего использования, обязательно тщательно мыть башню и шнек. Башню и шнек лучше всего замачивать, а также мыть в посудомоечной машине.

3. Для упрощения очистки ФОНТАНА ДЛЯ ШОКОЛАДА, осторожно удалите башню и шнек (после охлаждения), сотрите оставшийся шоколад бумажным полотенцем. Промойте в теплой мыльной воде, прополощите и высушите.

НЕ ВЫЛИВАЙТЕ ИЗБЫТКИ ИЛИ ОСТАТОК ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ В УНИТАЗ. ПОМЕСТИТЕ ИХ В ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЙ ПАКЕТ ИЛИ ОДНОРАЗОВЫЙ КОНТЕЙНЕР И ВЫБРОСИТЕ В МУСОРНУЮ КОРЗИНУ.

4. Осторожно вылейте оставшийся шоколад из основной чаши, насколько возможно. Используйте влажную губку или ткань для удаления остатков и очистки поверхности вокруг прибора, протрите насухо неабразивным полотенцем.

ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ ОСНОВАНИЕ ПРИБОРА, ОНО СОДЕРЖИТ ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭЛЕМЕНТЫ.

ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА состоит из основания, башни и шнека.
(см. рисунок ниже)



Для придания шоколаду дополнительного вкуса и аромата, его можно смешать с ликером. Перед смешиванием ликера с шоколадной массой, вы можете удалить спирт из напитка, который вы выбрали для приготовления, доведя его до кипения на плите; при этом алкоголь испаряется, остается только аромат. Смешайте это с вашим шоколадом прежде, чем добавлять в шоколадный фондю фонтан.

Желаемый аромат	Используйте ликеры
Апельсиновый шоколад	Gran Marnier
Шоколадный фундук	Frangelico
Кофейный шоколад	Kahlua
Мятный шоколад	Crème de Menthe
Миндальное печенье с шоколадом	Coconut mix
Шоколадный ликер	Godiva Liqueur

Используя мерный стакан, добавить ¼ стакана ликерной добавки (больше или меньше, в зависимости от вашего вкуса).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для достижения наилучшего результата, ваш шоколад должен содержать 60% какао, любой другой шоколад с более высоким процентным содержанием какао, потребует добавления растительного масла для разжижения смеси. НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ХОЛОДНУЮ ЖИДКОСТЬ В ФОНТАН ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ. Это приведет к загустению смеси и ее неправильному поступлению.