



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
FUENTE DE CHOCOLATE
ED-4177CH**



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM

PREMIER

	PRECAUCIÓN RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO ABRA	
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.		
	Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.	
	Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.	

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	2
INTRODUCCIÓN	2
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	3
DESCRIPCIÓN	3
UTILIZANDO LA FUENTE DE CHOCOLATE	4
SUGERENCIAS	5
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	5
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	6
DIAGRAMA DE CIRCUITOS	7

⚠️ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Al utilizar unidades eléctricas se deben seguir las instrucciones de seguridad.
- No toque las superficies calientes con las manos. Utilice las manijas y las perillas.
- Con el fin de evitar el riesgo de electrocución, no introduzca el cable de poder ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Se requiere supervisión si la unidad será utilizada por o cerca de niños.
- Desconecte el cable de poder del tomacorriente antes de limpiar la unidad. Permita que se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder está dañado, o si la unidad se ha golpeado de alguna forma o muestra signos de operación incorrecta. Solicite atención de personal de servicio técnico autorizado.
- No se deben utilizar accesorios eléctricos no recomendados por el fabricante.
- La unidad no está diseñada para uso en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde del mostrador o que toque superficies calientes.
- Se debe tener precaución con la unidad estando caliente vaya a ser movida de un lugar a otro.
- Para desconectar, hale del enchufe mas no del cable.
- No utilice la unidad para algo diferente a lo que fue diseñada.
- La unidad no debe ser operada con algún tipo de temporizador o control remoto separado.
- La unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas o mentales reducidas.
- No introduzca la base del motor en agua, ni utilice la unidad cerca del agua.
- No utilice elementos abrasivos para limpiar la unidad.
- No deje la unidad sin atención cuando esté en operación.
- No coloque nada diferente a los ingredientes en el recipiente.

INTRODUCCIÓN

Esta Fuente de Chocolate tiene un maravilloso efecto de chocolate que fluye la cual dará un toque especial a cualquier ocasión, donde sus amigos y familiares disfrutarán.

Usted puede utilizar diferentes tipos de alimentos, chocolates y salsas con esta fuente para crear los sabores y combinaciones que desee:

- Chocolate con leche
- Chocolate negro semi-dulce
- Chocolate blanco
- Caramelo de azúcar con mantequilla

Puede sumergir fresas, marmelos, trozos de manzana, galletas, helado, bolitas de mantequilla de maní, y todo lo que pueda imaginar. También puede agregar sofisticados licores. Queso, uvas, manzanas, pan, comida marina y galletas saladas. En cuanto al queso, sólo necesita prepararlo como lo haría para un olla de fondue tradicional, diluyéndolo con vino blanco o crema para mantenerlo líquido, permitiendo así que fluya por la torre. Sin embargo, el queso en polvo también funciona bien.

Las salsas de barbacoa también se pueden utilizar y funciona de maravilla. Utilice sus salsas favoritas y prepare cubitos de pollo, carne o cerdo. Recuerde que la consistencia debe ser delgada. Utilice vino u otros licores para diluir la salsa.

La Fuente de Chocolate crea un efecto muy agradable para una presentación diferente y en ocasiones como:

- Matrimonios
- Cumpleaños
- Fiestas de Graduación
- Reuniones de Negocio
- Fiestas
- Reuniones Familiares

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

La Fuente de Chocolate es muy fácil de utilizar. Sólo debe seguir estas instrucciones.

La unidad necesita ser ensamblada. Limpie la base del recipiente con una prenda húmeda suave y seque. Lave la pieza sinfín y la torre con agua tibia jabonosa, enjuague y seque.

Después de limpiar, coloque de nuevo la pieza sinfín a la base asegurándose de que quede bien asegurada alineando la abertura en la base de la pieza sinfín al pin de la base del motor. Asegúrese de que quede segura y en posición. No intente retirar o colocar la pieza sinfín o la torre en la base mientras el motor está encendido. Asegúrese de que la torre está fija en posición correctamente.

DESCRIPCIÓN

- Base del Motor
- Torre
- 2 ejes sinfín



UTILIZANDO LA FUENTE DE CHOCOLATE

La unidad funcionará con cualquier chocolate. Sin embargo, el mejor chocolate que puede usar es el Chocolate Belga, rico en manteca de cacao, especialmente formulado para fuentes de chocolate. Este chocolate no necesita aceite para funcionar. Puede comprar este tipo de chocolate en internet en un sitio web que distribuya fuentes de chocolate.

Sin embargo, no es necesario ir tan lejos para utilizar su nueva Fuente de Chocolate. Sencillamente busque en su alacena o vaya a una tienda local para adquirir chispas de chocolate. Estas bolsas vienen por lo general en tamaños de 10 a 12 onzas y en los siguientes sabores:

- Chocolate semi-dulce
- Chocolate de leche
- Chocolate blanco (caramelo, mantequilla de maní, etc.)

Estas chispas de chocolate son bajas en manteca de cacao y por lo tanto necesitan un poco de aceite para que fluyan adecuadamente. Los tipos de aceite que puede utilizar son:

- Aceite de Canola
- Aceite Vegetal

Una vez que haya elegido el chocolate, siga estas instrucciones para comenzar:

1. Encuentre un lugar estable y cercano a un tomacorriente. Asegúrese de que la unidad está nivelada. Es importante que la unidad esté nivelada para crear el efecto deseado.
2. Después de conectar la unidad, asegúrese de que está funcionando probando el motor para observar que la pieza sinfín gire y que el calentador funciona. Una vez se haga esto, apague ambos.
3. Ahora que está listo para comenzar, gire la perilla a la posición de encendido.

En el recipiente de microondas agregue 3 tazas de las chispas de chocolate (24 onzas) y taza de aceite (a menos que esté utilizando chocolate belga). Esto llenará un lado del recipiente. Coloque en el horno microondas por 3 minutos. Luego gire hasta que la textura esté suave, sin chispas sin derretir. Si es necesario, ponga al microondas por 1 o 2 minutos más. Repita el mismo procedimiento para el otro lado del recipiente.

4. Agregue el chocolate derretido en un lado del recipiente en la base de la unidad. Llene justo hasta antes del borde. Después de derretir el chocolate de nuevo, agréguelo en el otro lado del recipiente. Ambos lados deben estar llenos.
5. Una vez que el chocolate esté en ambos lados del recipiente, encienda el motor. Observe cómo el chocolate es halado y sale por los niveles de la fuente. Asegúrese de que la unidad está nivelada, equilibrando las patas en la parte inferior.
6. Permita que la unidad fluya por 2 minutos. Luego apague el motor por 30 segundos, para eliminar cualquier espacio posible de aire que puede hacer que el chocolate no fluya bien. Luego encienda el motor de nuevo. Si el flujo no es bueno, agregue 1/8 de taza de aceite para adelgazar el chocolate ligeramente. También verifique que la unidad está nivelada.

Importante

- No agregue chispas duras de chocolate a la fuente mientras el motor está en movimiento. Agregue únicamente chocolate suave y derretido.
- No agregue líquidos fríos al chocolate, ya que puede causar que el flujo se detenga. Solamente utilice líquidos calientes.
- Verifique siempre que no haya trozos de comida en la base ya que puede que se atore el flujo de chocolate. Retire estos trozos con una cuchara perforada.

SUGERENCIAS

Realce su presentación con Chocolates con Sabor a Licor. Antes de mezclar el licor con el chocolate, puede quemar el alcohol del licor, si lo desea, cocinándolo en una estufa hasta que hierva, dejando así únicamente el sabor. Mezcle con el chocolate de su preferencia antes de colocarlo en la fuente.

Sabor Deseado	Qué utilizar
Chocolate de Naranja	Gran Marnier
Chocolate Hazelnut	Frangelico
Chocolate de Café	Kahlua
Chocolate de Menta	Crème de Menthe
Chocolate Macaroon	Coconut Mix
Chocolate de Licor	Licor Godiva

Usando una taza medidora, agregue ¼ de taza aditivo de licor (aproximadamente, según su gusto).

NOTA: Para mejores resultados, el chocolate que utilice debe ser 60% cacao, y si tiene un porcentaje superior, requerirá más aceite vegetal para adelgazar la mezcla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la unidad antes de comenzar la limpieza. Retire la pieza sinfín y la torre y lave.
- Las piezas pueden ser lavadas en el lavaplatos.
- Para hacer más sencilla la limpieza de la Fuente de Chocolate, retire con precaución la torre y la pieza sinfín (después de que enfríe), y retire el chocolate restante con toallas de papel. Lave con agua caliente y jabonosa por 5 minutos. Lave, enjuague y seque.
- No bote el exceso de chocolate en el drenaje o en el baño. Bótelo en una bolsa plástica o contenedor adecuado y luego colóquelo en la basura.
- Cuidadosamente retire tanto chocolate como sea posible del recipiente. Utilice una esponja húmeda o prenda para limpiar el restante y limpiar la parte exterior de la unidad. Seque con una prenda suave.
- No introduzca la unidad en el agua ya que contiene componentes eléctricos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

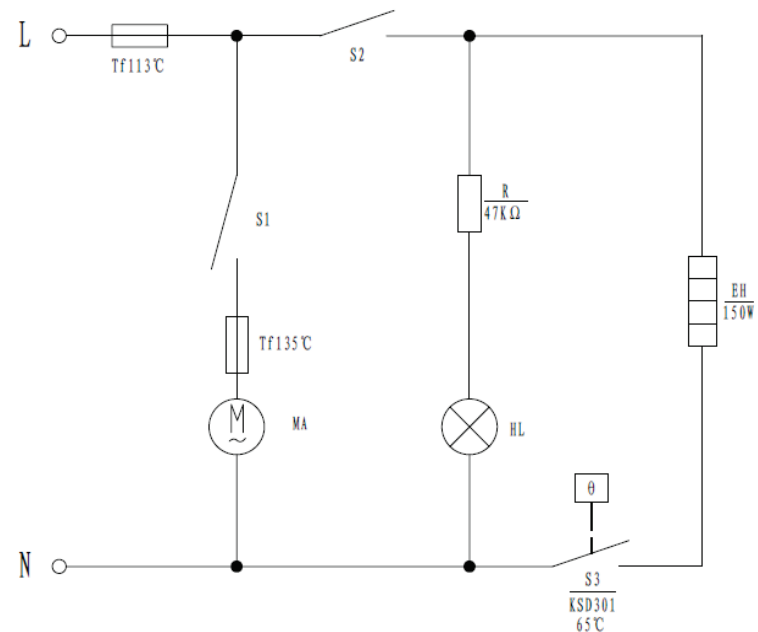
Esta lista es para ayudarle a resolver problemas simples que pueden presentarse en el uso del producto. Por favor léala y verifique estos puntos antes de solicitar ayuda de personal de servicio técnico autorizado.

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCIÓN
El chocolate no está fluyendo	El chocolate es muy grueso con muy poco aceite vegetal. La unidad no está nivelada; adelgace el aceite y nivele la unidad.
El chocolate fluye de manera irregular	La unidad no está nivelada; nivele adecuadamente
El flujo es intermitente e interrumpido	Verifique si hay trozos de comida que puedan estar atorando el flujo del chocolate; en este caso, retire esos trozos.

Al seguir estas sencillas instrucciones puede obtener el máximo provecho de su Fuente de Chocolate y disfrutarla en las diferentes ocasiones.

Con el fin de prolongar la vida útil de la unidad, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza después de cada uso para evitar que el chocolate se pegue. No utilice ningún material u objeto abrasivo para limpiar.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS



POTENCIA: 170V
VOLTAJE: AC110V/60HZ



INSTRUCTION MANUAL

CHOCOLATE FOUNTAIN

ED-4177CH



DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM



	CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN	
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.		
	This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.	
	This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.	

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

HOW TO USE THE CHOCOLATE MAKER

- Make sure the pieces are properly set.
- Clean only with soap and water.
- Avoid using industrial chemicals that may be harmful to health.
- Dry the pieces of the machine before use, because chocolate can lose its original texture in contact with water.
- When connecting the unit, turn on the button Head. One minute before pouring the chocolate into the machine.
- After you have poured the chocolate into the machine turn on the motor to start running.

PREPARE CHOCOLATE

- Choose your favorite chocolate, as long as it is in bars.
- Chocolate bars must be melted for 2 minutes in the microwave in intervals of 30 seconds. (It is essential to do so at intervals to avoid burning the chocolate).
- You cannot use liquid chocolate or syrup because will not have the same effect.
- Chocolate can not have, almonds, candy, etc.. Or any additional ingredients that may obstruct the flow of chocolate at the source.

Important Precautions to Remember:

- A. NEVER immerse motor base in water.
- B. NEVER use near water.
- C. NEVER use an abrasive sponge or cloth on unit.
- D. NEVER use a scouring pad on the unit.
- E. NEVER leave unit unattended while in use.
- F. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
- G. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- H. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- I. DO NOT place motor base in dishwasher.
- J. Keep out of reach of children.
- K. This appliance is NOT A TOY.
- L. This appliance is not intended for use by young children or infirmed persons without supervision.
- M. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Any appliance with a damaged cord or plug or damaged in any manner should not be operated. The appliance should be returned or taken to the nearest repair shop for examination or repair or send back to company as stated in this booklet in the warranty.
4. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. This may cause injuries.
5. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
6. Not recommended for outdoor use.
7. Keep appliance and cord away from any hot surfaces.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

13. To prevent electrical shock, DO NOT immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids.
14. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
15. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
16. DO NOT HANDLE THE AUGERS WHEN IN MOTION.
17. DO NOT assemble the augers or tower while motor is running. Turn unit OFF first. It is preferable to be unplugged while assembling pieces.
18. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
19. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord a short power supply cord is provided.
20. **UNIT MUST BE LEVEL TO OPERATE PROPERLY.**
21. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
22. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
23. Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating. Check regularly for large chunks of fruit, etc. falling into the base bowl. These will clog the base of the tower. Chocolate will not flow properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. This chocolate fountain has a beautiful effect of flowing chocolate that will add mouth-watering fun to any occasion.

Your friends and family will enjoy the fun of the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Please take care of your machine by following these simple instructions and precautions.

You can use a variety of foods, chocolates or sauces with your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN to create the flavor you desire. *Depending on what you choose, you can use;*

- Milk Chocolate
- Dark Semi Sweet Chocolate
- White Chocolate
- Butterscotch

To dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls, create mini S'mores, – *use your imagination!* Add liqueurs for sophisticated flavors.

You can use CHEESE! Dip grapes, apples, breads, shrimp/seafood, crackers, and pretzels – use your imagination! In order to use cheese, you just need to prepare the cheese as you would for a regular fondue pot by diluting it with white wine or cream to keep it liquid, enabling it to flow through the tower - though powdered cheese can work well too.

Bar-B-Q Sauces work well too! Use your favorite Sauce and have prepared chicken cubes, beef/steak cubes, pork cubes to dip – you choose! Keep in mind the consistency need to be thin. Use wine, liquor or other liquids to dilute the sauce.

The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN creates a beautiful effect for a different presentation to any occasion, such as;

- **Weddings**
- **Birthdays**
- **Graduation Parties**
- **Business Gatherings**
- **Holidays**
- **Casual get togethers with friends and family**

INSTRUCTIONS

The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN is easy to use, just follow these simple instructions.

Your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN requires little assembly. Wipe out **base bowl** with a damp cloth and dry. Wash **Augers** and **Tower** in warm soapy water, rinse then dry.

(See Diagram on Page 7 for parts)

After cleaning, return augers to base making sure it is securely in place by aligning the opening on the bottom of the augers to the motor base pin. Make sure it is secured and locked into position. **Do not attempt to place augers or tower on base or remove from base while motor is on.** Make sure tower is fitted on the posts in the base properly.

Using your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN

Using the correct chocolate

Your unit will work with any chocolate. However, the best chocolate to use is pure Belgian Chocolate, high in cocoa butter, that is formulated for chocolate fondue fountains. This chocolate requires no oil to function and is rich and decadent. You can purchase this type of chocolate online at any website that sells commercial chocolate fondue fountains.

Fortunately you do not need to go far to use your new fondue fountain. Simply go into your cupboard or local market and purchase chocolate chips used for baking in your baking aisle of the local store. These bags come in 10 ounce and 12 ounce sizes and in flavors such as;

*Semi Sweet Chocolate

*Milk Chocolate

*White Chocolate

- butterscotch
- peanut butter
- and more

Since these chips are low in cocoa butter, they need oil to make it flow correctly. The types of oil you can use are;

- Canola oil
- Vegetable oil

Now that you have your selected chocolate, follow these instructions to begin:

- 1) Find a stable surface near an electrical outlet before starting. Then make sure the unit is level. It is important for the unit to be level to create the desired flowing effect.
- 2) After plugging in the unit, make sure your unit works by testing the motor function to see that the augers turn and that the heater works. Once this is done. Turn both off.
- 3) Now that you are ready to begin, turn the heater knob to the ON position.

In a microwaveable bowl add 3 cups of your chips (24 ounces) and 1 cup of oil - **UNLESS YOU ARE USING BELGIAN CHOCOLATE**. This will fill **ONE SIDE** of the Base Bowl. Place in the microwave for 3 minutes. Then stir until it is a rich smooth texture with no unmelted chips. If need, microwave for 1 to 2 minutes more.

Repeat above to fill the **OTHER SIDE OF BASE BOWL**.

- 4) Pour melted chocolate into one side of bowl at the base of the unit. Fill just before the rim. After repeating melting chocolate, pour into other side of bowl. Both sides should be full.
- 5) Once chocolate is in both sides of bowl, turn the motor to the ON position. Watch the chocolate get pulled up and then come down the fountain tiers. **MAKE SURE UNIT IS LEVEL**, by using balancing feet on bottom.
- 6) Let the unit flow for 2 minutes. Then turn the motor OFF for 30 seconds, to eliminate any air gap possibly causing the chocolate not to flow well. Then turn the motor back ON. If the flow is not good, add 1/8 of a cup of oil to thin the chocolate slightly. Also, then check to make sure the unit is level.

NEVER ADD HARD CHIPS TO A FOUNTAIN WHILE THE MOTOR IS RUNNING. ONLY ADD MELTED, SMOOTH CHOCOLATE.

NEVER ADD COLD LIQUID TO CHOCOLATE, AS IT MAY CAUSE THE FLOW TO STOP. ONLY ADD WARMED FLUIDS.

ALWAYS CHECK TO MAKE SURE NO CHUNKS OF FOOD ARE IN THE BASE AS IT MAY CLOG THE FLOW OF CHOCOLATE. REMOVE WITH A SLOTTED SPOON.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE/REMEDY
Chocolate is dripping, not flowing	Chocolate is too thick, thin with vegetable oil. Unit is not LEVEL. Level unit.
Chocolate is flowing unevenly, but not Sheeting	Unit is not LEVEL, level unit so that chocolate is evenly distributed around the tower to ensure proper sheeting.
Flow is intermittent, interrupted, not flowing properly	Check for chunks of food in base that may be clogging the chocolate flow to base of tower, remove any chunks found.
DO NOT ADD COOL OR COLD LIQUID - THIS WILL STOP THE FLOW OF THE FOUNTAIN.	

By following these simple instructions, your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN will be fun for friends, family, and kids of all ages...by creating a beautiful effect of mouth-watering chocolate for dipping everyone's favorite snacks.

NOTE: To prolong the life of your CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow the cleaning instructions after every use and make sure the tower is flushed while washing the unit to prevent chocolate build up. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

CLEANING

1. Make sure unit is unplugged before cleaning. Remove augers and tower and soak.
2. Before first use and continuing after each use, be sure to wash the tower and augers thoroughly. Tower and augers are best to soak but are dishwasher safe as well.
3. To make cleaning of the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN easier, carefully remove the tower and augers (after cooling), wipe off remaining chocolate with paper towels. Soak in hot, soapy water for 5 minutes. Wash, rinse and dry.

DO NOT POUR OUT EXCESS OR LEFTOVER CHOCOLATE DOWN DRAIN OR IN TOILET. POUR IN PLASTIC BAG OR DISPOSABLE CONTAINER THEN INTO THE GARBAGE.

4. Carefully pour out as much remaining chocolate from the base bowl as possible. Use damp sponge or cloth to wipe clean the remainder and to clean the outside of the unit, wipe with a non-abrasive towel to dry. **NOTE: DO NOT IMMERSE BASE IN WATER, THIS HOLDS ALL OF THE ELECTRICAL COMPONENTS.**

The CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN breaks down to – motor base, tower, and 2 augers.
See below.



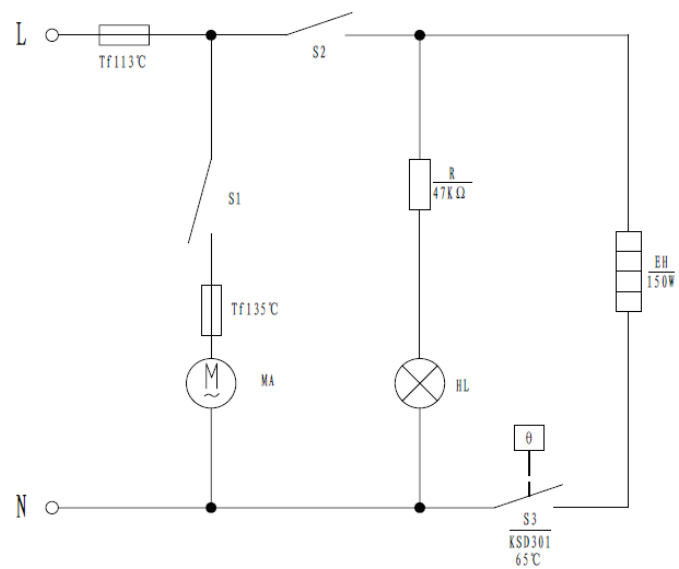
For Liquor Flavored Chocolate...

Enhance your presentation with "Liquor Flavored Chocolates"-
Prior to mixing the liquor with the chocolate, you can burn off the alcohol of the liquor, if you choose, by cooking it on the stove top, bring to a boil – the alcohol burns off, leaving only the flavor. Mix this with your choice of chocolate before adding to the CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN.

Desired Flavor	Use
Orange Chocolate	Gran Marnier
Chocolate Hazelnut	Frangelico
Coffee Chocolate	Kahlua
Mint Chocolate	Crème de Menthe
Chocolate Macaroon	Coconut Mix
Chocolate Liqueur	Godiva Liqueur

Using a measuring cup, add ¼ cup of liquor additive (more or less, depending on your taste).

NOTE: For best results your chocolate needs to be 60% cocoa, any higher percentage will require you add more vegetable oil to thin the mixture. **DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION.** This will cause your mixture to thicken and not flow properly.



POWER : 170W
VOLTAGE: AC110V/60HZ