



EN

1. Use chocolate with a high proportion of cocoa butter (%45).
2. Only use chocolate that does not contain hard ingredients such as nuts or rice.
3. Preheat the chocolate fountain for 5-3 minutes.
4. First melt the chocolate in a microwave or au bain-marie.
5. It may be necessary to add a little vegetable oil (e.g. olive oil or sunflower oil) so that the chocolate is sufficiently liquid.
6. Stir the mixture ensuring that all chocolate has melted.
7. Pour it slowly into the preheated bowl of the fountain.
8. Enjoy your chocolate fondue party!

NL

1. Gebruik chocolade met een hoog cacaobotergehalte (%45).
2. Gebruik alleen chocolade zonder harde ingrediënten zoals noten of rijst.
3. Verwarm de chocolade 5-3 minuten voor.
4. Smelt de chocolade eerst in een magnetron of au bain-marie.
5. Mogelijk moet u wat plantaardige olie (zoals olijfolie of zonnebloemolie) toevoegen om de chocolade voldoende vloeibaar te maken.
6. Roer het mengsel door. Controleer of alle chocolade is gesmolten.
7. Giet de gesmolten chocolade langzaam in de voorverwarmde kom van de fontein.
8. Geniet van uw chocoladefondue!

FR

1. Utilisez du chocolat à forte teneur en beurre de cacao (45 %).
2. N'utilisez que du chocolat qui ne contient pas d'ingrédients durs tels que des noix ou du riz.
3. Préchauffez la fontaine de chocolat pendant 3 à 5 minutes.
4. Faites d'abord fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
5. Il peut être nécessaire d'ajouter un peu d'huile végétale (par exemple, de l'huile d'olive ou de tournesol) pour que le chocolat soit suffisamment liquide.
6. Mélangez-le afin de vous assurer qu'il a entièrement fondu.
7. Versez-le lentement dans le bol préchauffé de la fontaine.
8. Profitez bien de votre fondue au chocolat !

DE

1. Nehmen Sie Schokolade mit einem höheren Kakaobutteranteil (45 %).
2. Nehmen Sie nur Schokolade, die keine harten Inhaltsstoffe wie Nüsse oder Reis enthält.
3. Heizen Sie den Schokoladenbrunnen 5-3 Minuten vor.
4. Schmelzen Sie die Schokolade zunächst in einer Mikrowelle oder auf dem Wasserbad.
5. Unter Umständen müssen Sie etwas Pflanzenöl (z. B. Olivenöl oder Sonnenblumenöl) hinzugeben, damit die Schokolade flüssig genug ist.
6. Rühren Sie die Mischung solange, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.
7. Gießen Sie die Schokolade vorsichtig in die vorgeheizte Schüssel des Brunnens.
8. Genießen Sie Ihre Schokoladenbrunnenparty.

ES

1. Utilice chocolate con un alto porcentaje de manteca de cacao (45 %).
2. Utilice solo chocolate que no contenga ingredientes duros como nueces o arroz.
3. Precaliente la fuente de chocolate entre 3 y 5 minutos.
4. Derrita el chocolate en el microondas o al baño maría.
5. Es posible que deba añadir un poco de aceite vegetal (por ejemplo, aceite de oliva o girasol) para que el chocolate quede lo suficientemente líquido.
6. Remueva la mezcla asegurándose de que se haya fundido todo el chocolate.
7. Viértalo lentamente en el recipiente precalentado de la fuente.
8. Disfrute de la fiesta de la fondue de chocolate.