



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2017 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/16/17 NW)



CWF48RR

Chocolate Waterfall Cascada de Chocolate

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas

Make every day a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
DISPOSAL	7
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz

180 Watts



IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER use a scouring pad on the unit.
2. NEVER leave unit unattended while in use.
3. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
4. NEVER use near water.
5. NEVER touch tower with fingers while machine is on, nor while it is still hot.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT put Base in dishwasher.
9. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
10. This appliance is NOT A TOY.
11. Children shall not play with the appliance.
12. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of the Base in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let the cord touch hot surfaces.
10. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. This unit must be on a level surface to operate properly.
13. DO NOT use this appliance for other than its intended use.

14. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
15. DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
16. DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the towers may occur.
17. Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
19. Extension cord can be used if care is exercised in use.
20. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
21. Keep hands and foreign objects out of the fountain while it is running. Regularly check the Bowl to make sure that it is clear of chunks of fruit, etc. as they will clog the base of the Tower and the chocolate will not flow properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Create a wall of sweetness that delivers a touch of fun and elegance to any occasion with the CHOCOLATE WATERFALL! The auger delivers the chocolate to the top of the waterfall, then flows down, ready to be paired with fruit pieces, breads, pretzels, and more.

Try the following:

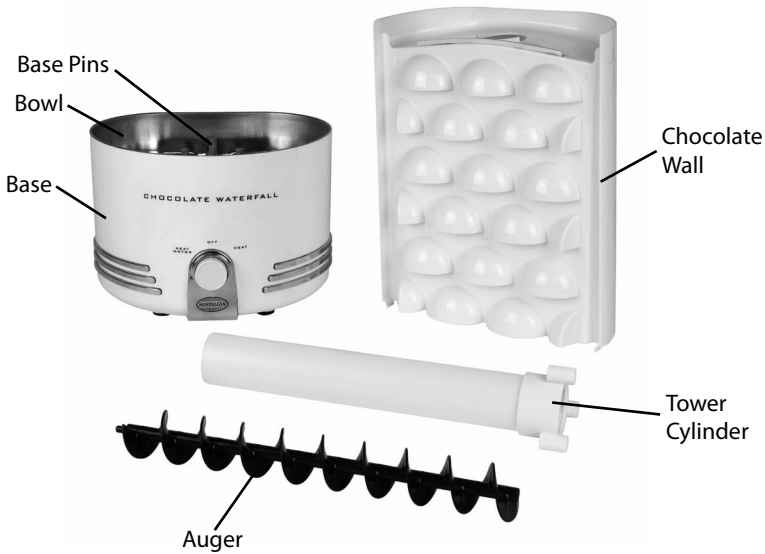
- 3 pound capacity
- Auger delivers chocolate to the top of the waterfall
- Turn-dial controls for motor and heat
- Heated base keeps chocolate flowing
- Chrome accents
- Use with chocolate, barbecue sauces, cheese, and liqueurs
- Perfect for dipping fruit pieces, breads, pretzels, marshmallows, and more!
- BPA free

PARTS & ASSEMBLY

Your CHOCOLATE WATERFALL requires little assembly. Prior to use, wipe out Bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger, Chocolate Wall, and Tower Cylinder in warm soapy water, rinse, then dry.

After cleaning, return the Auger to the Base Pin. Place the Tower Cylinder over the Auger and secure to the Base by aligning with the pins. Then align the hole of the Chocolate Wall with the Tower Cylinder and place on the base.

Do not attempt to place Auger, Chocolate Wall, or Tower Cylinders on Base or remove from Base while the motor is running. Make sure the Tower Cylinders are fitted on the pins in the Base properly.



SWITCH POSITIONS

Left: Heat Motor / Top: OFF / Right: Heat



HOW TO OPERATE

1. First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Unit must be level to operate properly and to create the desired flowing effect. Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.
2. Turn the switch on the right to start the heater on the CHOCOLATE WATERFALL. Let the unit warm up for at least 3 – 5 minutes before adding melted chocolate.
3. While the machine is warming up, get a microwaveable bowl. Fill bowl with three pounds of chocolate chips (48 ounces) and 1 ½ cups of oil. You may need to add more oil to ensure proper flow.
4. Place in microwave for 2½ minutes. When done, stir chocolate. If necessary, continue to warm chocolate in microwave until melting is complete (another 2 to 2½ minutes). **DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the wall may occur.**
5. Never add cool or cold liquids to the melted chocolate in the fountain as this will stop the flow.
6. Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow. Use a large spoon to test the consistency of the chocolate. If the chocolate drips too thickly from the spoon, add more oil to the mixture.
7. Once the chocolate is completely melted and of proper consistency, turn the motor switch on the CHOCOLATE WATERFALL to the HEAT MOTOR position, so the motor and the heater are running at the same time.
8. Carefully pour the melted chocolate into the Bowl at the base of the Chocolate Wall. The melted chocolate should be drawn under the Tower Cylinder and carried up the Tower by the Auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the Tower and cascade evenly down the Chocolate Wall.
9. The CHOCOLATE WATERFALL must be level to ensure proper sheeting of the chocolate. Be careful not to drop pieces of food into the Bowl which clogs the flow of chocolate.
10. **IMPORTANT!** To achieve an even and consistent flow of chocolate, use the leveling feet beneath the base of the unit to slightly tilt the chocolate waterfall forward, backward, left or right. By carefully adjusting the leveling feet, it will allow the chocolate to flow uniformly over the waterfall.
NOTE: As the amount of chocolate lessens, you may need to readjust the leveling feet to adjust for an even flow of chocolate.

HELPFUL TIPS

- **IMPORTANT!** To achieve an even and consistent flow, use the leveling feet beneath the base of the unit to slightly tilt the chocolate waterfall back. This will allow the chocolate to flow uniformly over the waterfall.
- If chocolate begins to drip instead of flow down the Tower, the chocolate is too thick. Thin the chocolate by adding vegetable oil. Also, make sure that the unit is level.
- If the chocolate is flowing unevenly, the unit is not level. Make sure that the unit is on a level surface so that the chocolate is evenly distributed.
- If the flow is intermittent, interrupted or not flowing properly, check to see if there are chunks of food in the Bowl of the Base that may be clogging the chocolate flow.
- Never add cool or cold liquid to the CHOCOLATE WATERFALL as this will stop the flow of the fountain.
- **DO NOT heat chocolate over 110° F as warping of the Chocolate Wall may occur.**
- **IMPORTANT!** To achieve an even and consistent flow of chocolate, use the leveling feet beneath the base of the unit to slightly tilt the chocolate waterfall forward, backward, left or right. By carefully adjusting the leveling feet, it will allow the chocolate to flow uniformly over the waterfall.
NOTE: As the amount of chocolate lessens, you may need to readjust the leveling feet to adjust for an even flow of chocolate.
- To experience the full effect of the CHOCOALTE WATERFALL, we do not recommend operating the unit using less than 2 pounds of chocolate. Replace unit with more chocolate as the chocolate level drops.

Adding Oil

- As a general rule, add 4 oz. of oil for every 1 pound of chocolate. Some kinds of chocolate may require more oil, depending on the butter fat content of the chocolate. If needed, slowly add more oil to the chocolate until a good consistency is achieved. The higher the butter fat content of the chocolate, the less oil that will be required for a smooth flow of chocolate.

DISPOSAL



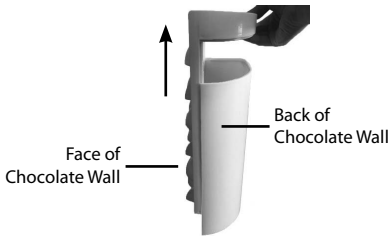
When the time comes to eliminate this product, please consider the environmental impact and take it to a recognised recycling facility instead of disposing it with general household waste. Take the equipment to a waste disposal site.

Plastic and metal parts that are used in the construction of this appliance can be separated into pure grade which allow recycling. Ask your service centre for details. Everyone of us can participate in environmental protection.

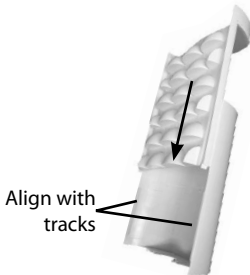
CLEANING & MAINTENANCE

To prolong the life of your CHOCOLATE WATERFALL be sure to follow cleaning instructions after every use. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

1. Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow parts to COOL to the touch. Tower, Auger, and Base can get VERY HOT!
2. Before first use and continuing after each use, be sure to wash the Chocolate Wall and Auger thoroughly. AVOID washing parts in the dishwasher.
3. To disassemble the Chocolate Wall, separate the face of the Chocolate Wall from the back of the wall by sliding the face upward from the top of the unit.



4. To reassemble the Chocolate Wall, simply slide the face of the wall onto the back of the wall. Align the sides of the face of the wall with the tracks on the inside of the back wall to properly reassemble the Chocolate Wall.



5. To make cleaning of the CHOCOLATE WATERFALL easier, carefully remove the Chocolate Wall and Auger (after cooling) and wipe off remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.
6. Carefully pour out as much remaining chocolate from the Bowl as possible. Use non-abrasive, damp sponge or cloth to wipe clean the rest of the unit. Then, wipe with a non-abrasive towel to dry.

DO NOT POUR OUT EXCESS OR LEFTOVER CHOCOLATE DOWN ANY DRAIN. POUR INTO A PLASTIC BAG OR DISPOSABLE CONTAINER THEN PUT INTO THE GARBAGE.

RECIPES

For best results, chocolate should contain 60% cocoa. Any higher percentage of cocoa will require the addition of vegetable oil to thin out the mixture. DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.

Enhance the flavor of your chocolate using liqueurs.
Try these delectable chocolate creations:

Orange Chocolate:

Orange Liqueur or Orange Concentrate

Chocolate Hazelnut:

Hazelnut Liqueur

Coffee Chocolate:

Amaretto

Mint Chocolate:

Crème de Menthe

Chocolate Macaroon:

Crème de Coconut

Chocolate Liqueur:

Any Brand of Chocolate Liqueur

To burn the alcohol off of the liqueur:

- Prior to mixing the liqueur with the chocolate, measure $\frac{1}{4}$ cup of liqueur (more or less depending on taste) and pour into a small cooking pot.
- Cook the liqueur on the stove top and bringing to a boil.
- Mix the liqueur with choice of chocolate before adding to the CHOCOLATE WATERFALL.

You can also melt cheese to create a cheese fondue fountain. Dip grapes, apples, breads, shrimp, crackers, and pretzels – use your imagination! In order to use cheese, just 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. Powdered cheese may be used as well.

Barbeque sauces may also be used. Try your favorite barbeque sauce and dip cooked chicken cubes, beef/steak cubes, pork cubes or shrimp. Just keep in mind the consistency of the sauce needs to be thin! Use wine, liquor or other liquids to thin the sauce.

¡Convierta todos los días en una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	10
PRECAUCIONES IMPORTANTES	11
IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD	11
INTRODUCCIÓN	12
PARTES Y MONTAJE	13
FUNCIONAMIENTO	14
CONSEJOS ÚTILES	15
RECICLAJE	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
RECETAS	17

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido numerosos avisos de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Lea y cumpla siempre todos los avisos de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le avisa de posibles peligros que podrían poner en riesgo su vida o su integridad física, o la de otras personas.

Todos los mensajes de seguridad aparecen junto al símbolo de advertencia de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 V, 60 Hz
180 W



PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NO utilice ningún estropajo con este aparato.
2. NUNCA deje el aparato sin vigilar cuando esté en funcionamiento.
3. NO ponga en el recipiente nada que no sean los ingredientes previstos.
4. NO lo utilice cerca del agua.
5. NO toque la torre con los dedos mientras la máquina esté encendida o esté todavía caliente.
6. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo use o cuando vaya a limpiarlo.
7. NO utilice el aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que se haya producido alguna avería.
8. NO lo lave en el lavavajillas.
9. Este aparato pueden utilizarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están supervisados por un adulto o si se les ha proporcionado las instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
10. Este aparato NO es un JUGUETE.
11. Los niños no deben jugar con el aparato.
12. La limpieza y el mantenimiento no deben realizarlo los niños sin supervisión.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir las medidas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**
2. NO TOQUE las piezas móviles.
3. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de la base en agua u otros líquidos.
4. Preste especial atención cuando el aparato lo utilicen los niños o esté cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo y antes de quitar piezas para limpiarlo.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o si ha sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico más cercano para su revisión o reparación.
7. El fabricante recomienda que no se utilicen accesorios distintos de lo que se proporcionan. El uso de otros accesorios puede causar lesiones.
8. NO lo use al aire libre.
9. EVITE que el cable toque las superficies calientes.
10. NO coloque el aparato cerca de fuentes de calor o placas eléctricas, ni en un horno caliente.
11. Extreme las precauciones cuando mueva el aparato.
12. El aparato debe estar sobre una superficie plana para que funcione correctamente.
13. NO utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.

14. NO deje el aparato sin vigilar cuando esté en funcionamiento o enchufado.
15. NO monte la barrena o la torre mientras el motor esté funcionando. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de montarla.
16. NO caliente el chocolate a más de 43,3 oC (110 oF) para evitar que la torre se deforme.
17. La resistencia se calienta. Evite el contacto hasta que se haya enfriado completamente.
18. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos.
19. Puede usar un alargador si lo utiliza adecuadamente.
20. El voltaje marcado en el alargador debe ser al menos del mismo tamaño que la potencia eléctrica del aparato.
21. Mantenga las manos y los objetos extraños lejos de la fuente mientras esté en uso. Revise regularmente el recipiente para asegurarse de que no haya trozos de fruta, pulpa, etc., ya que podrían atascar la fuente y el chocolate no fluiría adecuadamente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Cree una pared dulce y proporcione un toque de diversión y elegancia a cualquier ocasión con la CASCADA DE CHOCOLATE! La barrena transporta el chocolate a la parte superior de la cascada y luego fluye hacia abajo. ¡Moje trozos de fruta, pan, galletas saladas (tipo pretzel) y otros alimentos en el chocolate.

Pruebe lo siguiente:

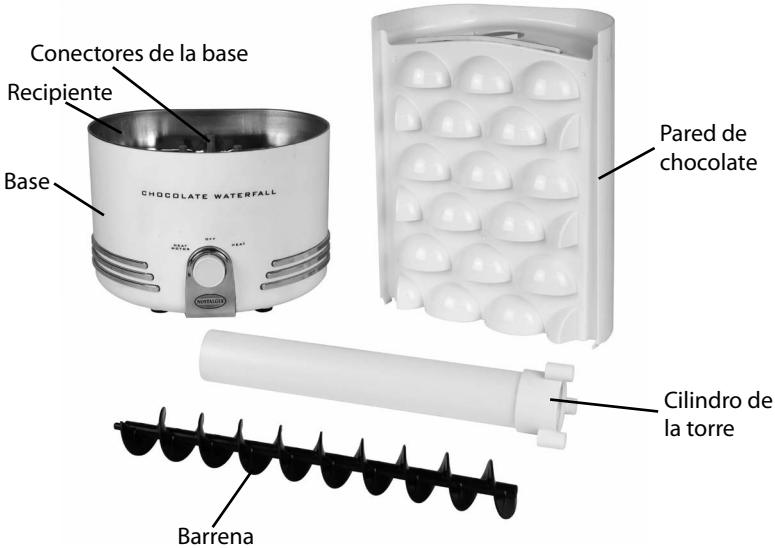
- 1,36 kg de capacidad
- La barrena transporta el chocolate a la parte superior de la cascada
- Gire el selector de control a motor térmico
- La base se calienta y hace que fluya el chocolate
- Relieve cromado
- Úsela con chocolate, salsas barbacoa, queso y licores
- ¡Perfecto para mojar trozos de fruta, pan, galletas saladas (tipo pretzel), nubes y más!
- No contiene BPA

PARTES Y MONTAJE

La CASCADA DE CHOCOLATE requiere poco montaje. Antes de utilizarla, limpie la parte exterior de la base con un trapo húmedo y luego, séquela. Lave la barrena, la pared de chocolate y el cilindro de la torre con agua tibia y jabón, enjuague las piezas y, luego, séquelas.

Después de limpiarlas, enganche la barrena en el conector de la base. Coloque el cilindro de la torre sobre la barrena y fíjelo a la base alineándolo con los conectores. Luego introduzca el cilindro de la torre por el orificio de la pared de chocolate y colóquela en la base.

No intente colocar la barrena, la pared de chocolate o el cilindro de la torre en la base o retirarlos de la base mientras el motor esté funcionando. Asegúrese de que el cilindro de la torre coincide correctamente con los conectores de la base.



POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: Motor térmico / Arriba: APAGADO / Derecha: Calor



FUNCIONAMIENTO

1. Primero, encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente antes de empezar. La unidad debe estar nivelada para que funcione correctamente y para que cree el efecto de fluidez deseado. Asegúrese de que el cable esté lejos de cualquier fuente de agua. Puede utilizar un alargador si lo necesita.
2. Gire el interruptor a la derecha para que la CASCADA DE CHOCOLATE comience a calentarse. Deje que la unidad se caliente durante al menos 3 o 5 minutos antes de agregar el chocolate derretido.
3. Mientras que la máquina se está calentando, busque un recipiente para microondas. Llene el recipiente con 1,36 kg de chocolate en trozos (1360 g) y 1 taza y media de aceite. Puede que necesite añadir más aceite para asegurarse de que el flujo es el adecuado.
4. Métalo en el microondas durante dos minutos y medio. Cuando termine, mueva el chocolate. Si es necesario, continúe calentando el chocolate en el microondas hasta que esté completamente derretido (entre 2 minutos y 2 minutos y medio). **NO caliente el chocolate a más de 43,3oC (110 oF) para evitar que la pared se deforme.**
5. No añada líquidos fríos al chocolate derretido en la fuente, ya que esto detendría el flujo.
6. El chocolate tiene que estar totalmente derretido y tener una textura fina para que el flujo sea adecuado. Utilice una cuchara grande para probar la consistencia del chocolate. Si al gotear el chocolate de la cuchara es demasiado espeso, añada más aceite a la mezcla.
7. Una vez que el chocolate se haya derretido y tenga la consistencia adecuada, gire el interruptor a la posición MOTOR TÉRMICO en la CASCADA DE CHOCOLATE, de esa forma, el motor y el calentador funcionan al mismo tiempo.
8. Con cuidado, vierta el chocolate derretido en el recipiente de la base de la pared de chocolate. La barrena subirá el chocolate derretido por el cilindro de la torre hasta la parte superior. Entonces, el chocolate empezará a fluir desde la parte superior de la torre uniformemente, en forma de cascada, por la pared de chocolate.
9. La CASCADA DE CHOCOLATE debe mantenerse nivelada para que el chocolate fluya adecuadamente. Tenga cuidado de que no caigan trozos de comida en el recipiente, ya que podría obstruir el flujo de chocolate.
10. **¡IMPORTANTE!** Para lograr un flujo de chocolate uniforme y consistente, use las patas niveladoras que hay debajo de la base para inclinar la cascada de chocolate ligeramente hacia adelante, atrás, izquierda o derecha. Al ajustar con cuidado las patas niveladoras, permitirá que el chocolate fluya uniformemente por la cascada.
NOTA: Cuando disminuya la cantidad de chocolate, puede que necesite volver a ajustar las patas niveladoras para obtener un flujo de chocolate uniforme.

CONSEJOS ÚTILES

- ¡IMPORTANTE! Para lograr un flujo uniforme y consistente, use las patas niveladoras que hay debajo de la base para inclinar la cascada de chocolate ligeramente hacia atrás. Esto permitirá que el chocolate fluya uniformemente por la cascada.
- Si el chocolate comienza a gotear en vez de fluir por la torre, es porque el chocolate está demasiado espeso. Diluya el chocolate añadiendo aceite vegetal. También, asegúrese de que la unidad esté nivelada.
- Si el chocolate fluye de forma irregular, la unidad no está nivelada. Asegúrese de que la unidad está sobre una superficie plana para que el chocolate se distribuya uniformemente.
- Si el flujo es intermitente, interrumpido o no fluye adecuadamente, compruebe que no haya trozos de comida en el recipiente de la base que puedan estar obstruyendo el flujo de chocolate.
- No agregue líquidos fríos a la CASCADA DE CHOCOLATE, ya que esto detendrá el flujo de la fuente.
- **NO caliente el chocolate a más de 43,3oC (110 oF) para evitar que la pared de chocolate se deforme.**
- ¡IMPORTANTE! Para lograr un flujo de chocolate uniforme y consistente, use las patas niveladoras que hay debajo de la base para inclinar la cascada de chocolate ligeramente hacia adelante, atrás, izquierda o derecha. Al ajustar con cuidado las patas niveladoras, permitirá que el chocolate fluya uniformemente por la cascada. **NOTA:** Cuando disminuya la cantidad de chocolate, puede que necesite volver a ajustar las patas niveladoras para obtener un flujo de chocolate uniforme.
- Para disfrutar plenamente de la CASCADA DE CHOCOLATE, le recomendamos que no utilice la unidad con menos de 900 g de chocolate. Añada más chocolate a la máquina cuando descienda el nivel de chocolate.

Añada aceite

- Como regla general, agregue 120 ml de aceite por cada 450 g de chocolate. Algunos tipos de chocolate pueden requerir más aceite, según el contenido de grasa de mantequilla del chocolate. Si es necesario, añada poco a poco más aceite al chocolate hasta lograr la consistencia adecuada. Cuanto mayor sea el contenido de grasa de mantequilla del chocolate, menos aceite necesitará para obtener un flujo de chocolate uniforme.

RECICLAJE

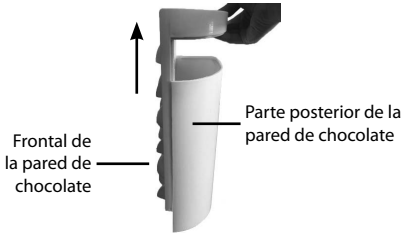


Al final de la vida útil del producto, por favor, tenga en cuenta el impacto ambiental. No lo tire junto con los demás residuos domésticos, llévelo a un centro de recogida para su reciclaje. Las piezas de plástico y de metal que se utilizan en la fabricación de este aparato se pueden separar para su reciclaje. Infórmese en un centro de servicios. Todos podemos colaborar en la protección del medio ambiente.

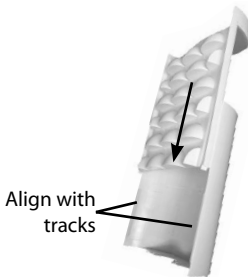
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para prolongar la vida de su CASCADA DE CHOCOLATE, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza después de cada uso. No utilice ningún producto abrasivo para limpiar la base, de esa forma mantendrá el acabado original.

1. Asegúrese de que la unidad está desenchufada antes de limpiarla. Deje que se ENFRÍE antes de tocarla. ¡La torre, la barrena y la base pueden estar MUY CALIENTES!
2. Antes de utilizar la máquina por primera vez y después de cada uso, asegúrese de lavar bien la pared de chocolate y la barrena. NO lave ninguna pieza en el lavavajillas.
3. Para desmontar la pared de chocolate, separe el frontal de la pared de chocolate de la parte posterior deslizándolo hacia arriba.



4. Para volver a montar la pared de chocolate, simplemente deslice el frontal por la parte posterior de la pared. Alinee los lados del frontal con las ranuras interiores de la pared posterior para volver a montar correctamente la pared de chocolate.



5. Para facilitar la limpieza de la CASCADA DE CHOCOLATE, quite con cuidado la pared de chocolate y la barrena (después de enfriarse) y limpie el chocolate restante con servilletas de papel. Lave las piezas con agua tibia, enjuáguelas y séquelas.
6. Con cuidado, retire del recipiente todo el chocolate que sea posible. Utilice una esponja o paño no abrasivo húmedo para limpiar el resto de la unidad. Luego, séquela con un paño no abrasivo.

NO DESECHE EL CHOCOLATE SOBRANTE POR NINGÚN DESAGÜE. VIÉRTALO EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO O EN UN ENVASE DESECHABLE Y LUEGO DEPOSITÉLO EN LA BASURA.

RECETAS

Para obtener mejores resultados, el chocolate debe contener un 60% de cacao. Un porcentaje de cacao mayor necesitará más aceite vegetal para diluir la mezcla. **NO AÑADA LÍQUIDOS FRÍOS A LA FUENTE MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.** Esto haría que la mezcla se espesara y no fluyera correctamente.

Realce el sabor del chocolate con licores. Pruebe estas deliciosas creaciones:

Chocolate de naranja:

Licor de naranja o concentrado de naranja

Chocolate de avellana:

Licor de avellana

Chocolate de café:

Amaretto

Chocolate de menta:

Crema de menta

Macaron de chocolate:

Crema de coco

Licor de chocolate:

Cualquier marca de licor de chocolate

Para quemar el alcohol del licor:

- Antes de mezclar el licor con el chocolate, mida 1/4 de taza de licor (más o menos, dependiendo del gusto) y viértalo en una olla pequeña.
- Ponga el licor al fuego y déjelo que hierva.
- Mezcle el licor con el chocolate antes de ponerlo en la CASCADA DE CHOCOLATE.

También puede derretir queso para crear una fuente de fondue de queso. Moje uvas, manzanas, pan, gambas, galletas saladas (tipo cracker y pretzel). ¡Use su imaginación! Para poder utilizar queso, solo tiene que preparar el queso como lo haría para una fondue habitual; dilúyalo con vino blanco o nata para mantenerlo líquido y que pueda fluir por la torre. También puede usar queso en polvo.

Otro ingrediente que puede utilizar es salsa barbacoa. Pruebe la cascada con su salsa barbacoa favorita y sumerja los dados, ya cocinados, de diferentes tipos de carne: pollo, ternera, cerdo; o incluso gambas. ¡Solo debe tener en cuenta que la consistencia de la salsa tiene que ser fina! Utilice vino, licores u otros líquidos para diluir la salsa.

