

Saveurs sucrées et salées

La Chocolatière®

Mode d'emploi avec recettes

Gebbruiksaanwijzing met recepten

Betriebsanleitung und rezepte

Istruzioni per l'uso con ricettario

Modo de empleo con recetas

Instruction book with recipes

LAGRANGE

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -



Caractéristiques techniques

Modèle : La Chocolatière réf. : 379 001

- Corps en thermoplastique.
- Caquelon en aluminium avec poignée et bec verseur.
- 9 moules : chiffres ; lettres ; sujets de Noël...
- 2 spatules
- 4 pics à fondue et support fourchettes
- Interrupteur 3 positions : arrêt (0), maintien au chaud (1) et chauffe (2)
- Voyant lumineux de mise sous tension.
- Puissance 50 Watts.

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.

Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger.

Le cordon utilisé est un HO3 VV F 2 x 0,75 mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et le règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.



Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Ne placez jamais votre appareil sur des supports souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois verni, etc....).
- Déroulez toujours le cordon en totalité.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30MA.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé de fils de section égale ou supérieure à 0,75mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil lorsque le caquelon est vide. Ne mettez l'appareil en marche que lorsque tous les ingrédients se trouvent dans le caquelon et que ce dernier est dans l'appareil. Eteignez l'appareil avant de retirer le caquelon.
- Lors du remplissage, veillez à ne jamais dépasser le niveau maximum.
- Avant de faire fondre le chocolat, tenez compte de la quantité de tous les ingrédients que vous allez ajouter afin d'éviter que le caquelon déborde.
- Si le caquelon déborde, débranchez immédiatement l'appareil, laissez refroidir, nettoyez l'appareil et recommencez si besoin.
- N'utilisez pas cet appareil pour faire chauffer de l'eau, du lait ou d'autres liquides.
- Ne touchez pas les parties métalliques en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé

Mise en service et utilisation _____

1- Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage du caquelon avant la première utilisation.

2- Mise en route

- Placez votre appareil sur une surface plane.
- Déroulez complètement le cordon.
- Préparez les différents ingrédients à utiliser. Mettez-les dans le caquelon sans dépasser le niveau max. Positionnez-le caquelon dans l'appareil.

Conseil : avant de faire fondre le chocolat, tenez compte de la quantité de tous les ingrédients que vous allez ajouter afin d'éviter que le caquelon ne déborde.

- Branchez votre appareil, tournez le bouton sur la position 2. Le voyant rouge s'allume.
- Lorsque la préparation est prête à déguster, vous pouvez basculer l'interrupteur sur la position 1 (maintien au chaud), si elle est trop chaude.

Entretien _____

Débranchez toujours votre appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

* **Caquelon** : utilisez une éponge non abrasive et nettoyez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez le faire tremper dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle pour faciliter ensuite le nettoyage. Puis bien le rincer et le faire sécher.

* **Appareil** : nettoyez-le avec un chiffon doux et humide ou avec une éponge non abrasive légèrement humide. Bien le sécher avant une nouvelle utilisation.

* **Accessoires et moules** : utilisez une éponge non abrasive et nettoyez-les avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez également les faire tremper dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle pour faciliter ensuite le nettoyage. Bien les rincer et les faire sécher avant l'utilisation suivante.

IMPORTANT : NE PAS METTRE LES MOULES DANS LE LAVE-VAISSELLE.

Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques. Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau (seulement les accessoires).

Conditions générales de garantie _____

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr)

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE.

L'origine du chocolat _____

Il y a 4000 ans, les Egyptiens ont laissé des traces sur les papyrus décrivant la confection du chocolat.

Depuis, le chocolat n'est pas apparu sur la scène jusqu'à ce que les **anciennes cultures Aztèque et Maya** découvrent la valeur de la plante du cacao dans **les années 600** en établissant dans le nord de l'Amérique du Sud la première plantation connue de cacao.

La valeur nutritive du chocolat _____

Le chocolat est riche en magnésium, en potassium et en phosphore (surtout lorsqu'il renferme beaucoup de cacao).

Il contient aussi de la théobromine et de la caféine (deux stimulants du système nerveux).

Le chocolat contiendrait aussi quelques composés antidépresseurs. Chaque français consomme 6,3 kg de chocolat par an. Ce sont les Suisses qui détiennent le record mondial avec plus de 12 kg.

Recettes _____

Plaques de chocolat

Avec 200 grammes de chocolat vous atteignez le niveau maximum du caquelon.

Cassez 100 grammes de chocolat en morceaux et mettez-les dans le caquelon. Placez l'interrupteur sur la position 2 et attendez que le chocolat soit totalement fondu. Vous pouvez accélérer la fonte en remuant le chocolat régulièrement. Cassez les 100 grammes de chocolat restants en petits morceaux. Ajoutez-les progressivement au chocolat déjà fondu. Remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.

Retirez le caquelon de l'appareil et remplissez les moules de chocolat fondu. Etalez le chocolat à l'aide de la spatule et secouez les moules doucement pour éliminer les bulles d'air. Arrêtez la chauffe et remettez le caquelon dans l'appareil.

Mettez les moules sur une assiette et placez celle-ci dans le réfrigérateur.

Des que le chocolat a refroidi, sortez les moules du réfrigérateur et retirez les plaques de chocolat en appuyant légèrement sur la partie bombée des moules.

Chocolats fourrés

Faites fondre le chocolat tel qu'indiqué ci-dessus et versez-le dans les moules. Notez que les moules les plus profonds sont les plus appropriés pour faire des chocolats fourrés.

Ne mettez pas les moules dans le réfrigérateur après les avoir remplis de chocolat fondu.

Retournez les moules et versez le chocolat fondu épais sur du papier de cuisine. (Ce chocolat pourra être refondu et réutilisé plus tard).

Il reste alors une fine coquille de chocolat dans les moules. Mettez-les dans le réfrigérateur afin que les coquilles durcissent. Ensuite vous pouvez fourrer les coquilles. Pour les farces légèrement liquides, nous vous conseillons d'utiliser une poche à douille de pâtissier. Vous devez laisser un espace d'au moins 2 mm entre le bord de la coquille et la farce pour que le fond du chocolat fourré soit suffisamment solide.

Ajoutez ensuite du chocolat dans les moules. Secouez légèrement les moules par un mouvement de va-et-vient pour éliminer les bulles d'air et égalisez à l'aide de la spatule.

Replacez le tout dans le réfrigérateur jusqu'à ce que les chocolats fourrés soient bien fermes.

Voici quelques exemples de farce : yaourt, confiture, liqueurs, fruits confits (ex : orangettes), Smarties, noix, noisettes, raisins secs...

Gâteau au chocolat (pour 4 personnes)

2 œufs – 100 g de beurre – 100 g de sucre – 150 g de chocolat noir – 40 g de farine.

Dans un saladier, mélangez le sucre avec les jaunes d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte blanche. Ajoutez la farine. Faites fondre le chocolat (coupé en petits morceaux) progressivement avec le beurre dans la Chocolatière Position 2. Rajoutez-le à la préparation. A part, montez les blancs en neige ferme, puis ajoutez-les à la préparation et mélangez délicatement. Mettez dans un moule à manqué. Faites-les cuire au four thermostat 7 (210°) pendant 10 minutes.

Mousse au chocolat (pour 4 personnes)

*3 œufs – 200 g de chocolat noir – 1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de lait.*

Dans un récipient à part, battre les blancs en neige très ferme. Faites fondre le chocolat (coupé en petits morceaux) progressivement avec les 2 cuillères à soupe de lait dans la Chocolatière Position 2, laissez légèrement refroidir. Dans un autre récipient versez le sucre et ajoutez le chocolat fondu, ajoutez alors les jaunes d'œufs en remuant rapidement. Laissez reposer 5 minutes et mélangez le tout avec les blancs d'œufs battus en neige. Puis mettre au réfrigérateur.

Fondue au chocolat (pour 4 personnes)

200 g de chocolat noir – 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse – 20 gr de beurre – 1/2 ananas frais – 1 orange ou une clémentine – 1 pomme – 1 barquette de fraise – 1 banane – 1 kiwi.

Lavez et essuyez les fruits. Taillez les fruits en petits cubes ou en rondelles. Répartissez les fruits dans les assiettes. Faites fondre 200 gr de chocolat (coupé en petits morceaux) progressivement, rajoutez le beurre puis la crème fraîche dans la Chocolatière Position 2. Une fois le chocolat fondu, ramenez éventuellement l'interrupteur en position 1. Piquez les morceaux de fruits sur une fourchette ou un pic à fondue et plongez-les dans le chocolat, puis retirez-les. Faites tourner le pic à fondue pour que le surplus de chocolat coule dans le caquelon et que le chocolat durcisse.

N.B. : vous pouvez parfumer votre chocolat en ajoutant vanille, rhum
Astuce : vous pouvez utiliser et varier les accompagnements (biscuits..)

Poire Belle Hélène

80 g d'amandes effilées – Crème Chantilly sucrée – Glace à la vanille – 4 poires – 150 g de sucre en poudre – 100 g de chocolat pâtissier noir.

Lavez et pelez les poires. Dans une casserole, portez à ébullition 1 litre d'eau avec 150 g de sucre. Faites pocher 10 minutes les poires dans ce sirop. Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez prendre des poires entières au sirop en conserve. Parallèlement, faites fondre le chocolat (coupé en petits morceaux) progressivement dans la Chocolatière Position 2. Dans une poêle, faites griller les amandes effilées. Faites égoutter les poires sur du papier absorbant.

Dans une assiette ou une coupe, dressez une poire. Entourez-la glace à la vanille. Nappez les poires de chocolat fondu. Décorez avec les amandes grillées et la crème chantilly.

Crêpes au chocolat... gaufres au chocolat...

Vous pouvez utiliser la Chocolatière pour napper vos crêpes ou vos gaufres de chocolat fondu.

LAGRANGE vous propose également :

- Des gaufriers, des gaufretiers, des croque-monsieur
- Des crêpières
- Des appareils à pop-corn
- Des pierres à cuire
- Des grills
- Des barbecues électriques
- Des appareils à hot-dog
- Des cuiseurs-vapeur
- Des bouilloires
- Des chauffe-plats, chauffe-assiettes, panetières
- Etc ...

N'hésitez pas à consulter notre site Internet : www.lagrange.fr

Ou demandez-nous de la documentation :

LAGRANGE
Service Consommateurs
17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - 69390 VOURLES - France
www.lagrange.fr

IMPORTANT SAFEGUARDS _____

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if it shows any signs of damage. All repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never put it in the dishwasher.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never use scratching or abrasive cloths and products to clean the appliance. Clean the appliance with a damp cloth.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- All repairs should be made by a qualified electrician (*).
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.

- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance.
- Caution! The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Do not touch these surfaces.
- Never heat up the appliance when the bowl is empty. Only switch on the appliance after you have put all the ingredients in the bowl of the appliance. Switch off the appliance when you want to remove the pan.
- Make sure not to scratch the coating of the bowl.
- Before starting to melt the chocolate, pay attention to the quantity of all the ingredients that will be added. This way, you will avoid overfilling the bowl.
- Only use the appliance for the purpose described. Do not use it to heat up water, milk or other liquids.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

UK STYLE PLUG WIRING INSTRUCTIONS (IN THE UK ONLY)

This product must only be used from a 13-amp power socket. If a BS1363 approved 13-amp plug is used, it should be fitted with a 13-amp fuse. The wires on the power cord are colour coded:

blue = neutral, brown = live, green or green & yellow = earth.

The blue wire must be connected to the terminal marked N or coloured in black.

The brown wire must be connected to the terminal marked L or coloured in red.

The green (& yellow) wire must be connected to the terminal marked E or coloured in green (& yellow).

USE _____

With the chocolate maker you can make your own chocolates in the shape of chocolate slabs or filled pralines. Moreover it is suitable for chocolate fondue or to make chocolate coating for cakes, pies and cookies. To make chocolate slabs and filled pralines, you will find a wide range of moulds with several motives. To switch on the appliance, put the switch in off position (0) and insert the plug in the power socket. Then put the switch to the desired position. The pilot light will come on, indicating that the appliance is in use.

HOW TO PREPARE CHOCOLATE SLABS AND PRALINES

Chocolate slabs

With 250 grams (0.5 lb) you will reach the max. capacity of the bowl.

Break 150 grams (0.3 lb) of chocolate into pieces and put them in the bowl. Set the switch to its first position and wait until the chocolate is completely melted. To improve the melting process, stir regularly.

Then break the remaining 100 grams (0.2 lb) into small pieces. Set the switch to its second position and wait a couple of minutes. Add the chocolate pieces to the melted chocolate. Stir until everything is melted.

Remove the bowl and pour the melted chocolate in the moulds. Spread the chocolate with the spatula and move the moulds gently to eliminate the air bubbles. This way the chocolate can be spread properly.

Replace the bowl in the appliance.

Put the moulds on a plate and put this plate in the fridge so that they can cool down.

After they have cooled down, you can take the moulds out of the fridge and remove the chocolate slabs by pressing gently on the convex part of the mould.

Filled pralines

Melt the chocolate as described here above and pour it in the moulds. Note that the deeper moulds are the most suitable ones for making filled pralines.

Do not put the moulds in the fridge after you have filled them with melted chocolate.

Instead, turn the moulds upside down after having poured chocolate in them and let the viscous chocolate run on baking paper. This chocolate can be melted again and reused afterwards.

In each mould there is a thin chocolate shell. Put this shell in the fridge till it becomes hard. When it is hard, you can fill it. For slightly liquid fillings we advise you to use a piping bag. The filling should stop at least 2 mm before the edge of the shell, so that the bottom of the praline is not too unsteady.

Pour some more chocolate in the moulds. Gently move the moulds to and fro to remove the air bubbles and spread the chocolate with the spatula.

Put the whole in the fridge till the pralines are hard enough.

Some examples of fillings: pudding, yoghurt, marzipan, eggnog or cocktail fruit, Smarties, nuts or raisins.

The use of dark or white chocolate will determine the colour of your pralines.

Chocolate fondue

Set the temperature knob to position 1 and melt the chocolate. You can improve the flavour of the chocolate by adding whipped cream, vanilla or rum flavour.

Cut fruit such as apples, pears, bananas, pineapples, mandarins into pieces and immerse them in the chocolate making use of the fondue forks.

Of course you can also use cherries or gums.

You can remove the fruit pieces immediately after having immersed them into the chocolate. Turn the fondue fork several times to allow the superfluous chocolate to drop in the bowl and the rest to become harder around the fruit. You might wish to add some chocolate confetti or grinded nuts to improve the "snack" even more.

MAINTENANCE _____

- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.
- Clean the appliance with a soft damp cloth. The bowl can be cleaned with some water.
- Make sure no liquid penetrates into the appliance.
- Never clean the appliance and its accessories with sharp or abrasive objects. Never use abrasive products.
- Never immerse the appliance into water!

CONSEJOS DE SEGURIDAD _____

- Lea detenidamente el modo de empleo antes de la utilización de su aparato.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha. No lo deje ni al alcance de los niños ni al de personas no responsables.
- Compruebe de vez en cuando que el cable no esté dañado. No utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado(*).
- Utilice el aparato solamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- Deje enfriar el aparato antes de un nuevo rellenado o de su limpieza.
- No limpiar el aparato con objetos que puedan arañarlo o con detergentes agresivos. Limpiar el aparato con un trapo húmedo.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado(*).
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.

- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede entrañar un riesgo para el usuario y puede dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o soporte estable para evitar su caída.
- ¡Cuidado! La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato funciona. No tocar esas superficies.
- Nunca calentar el aparato cuando el recipiente está vacío. Encender el aparato sólo cuando todos los ingredientes están en el recipiente y este en el aparato. Apagar el aparato antes de quitar el recipiente.
- Evitar que se arañe el revestimiento del recipiente.
- Durante la operación de llenado, no superar nunca el nivel máximo.
- Antes de fundir el chocolate, tener en cuenta la cantidad de todos los ingredientes que se añadirán para evitar que el recipiente desborde.
- Utilizar el aparato únicamente para el uso anteriormente descrito. No utilizarlo para calentar agua, leche u otros líquidos.

(*) Servicio técnico cualificado. Servicio técnico del fabricante o importador o de una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

UTILIZACIÓN

Con el aparato para fondue de chocolate, ustedes pueden preparar sus dulces en forma de placa de chocolate o de pralinas. Este aparato, además, se puede utilizar para hacer la fondue de chocolate o cremas para cubrir tartas, dulces y bizcochos. Para hacer placas de chocolate o trufas, existe un gran surtido de moldes de motivos diferentes.

Para poner en marcha su aparato, pongan el interruptor en la posición “apagado” (0), conectar el enchufe del cable de alimentación a la red eléctrica, después seleccionar la posición deseada. La luz de aviso se encenderá, entonces, indicando que el aparato se está calentando.

COMO HACER PLACAS DE CHOCOLATE Y PRALINAS

Placas de chocolate

Con 250 gramos de chocolate se alcanza el nivel máximo del recipiente.

Picar 150 gramos de chocolate en trozos y verterlos en el recipiente. Poner el interruptor en la primera posición y esperar que el chocolate esté completamente fundido. Se puede acelerar la licuación mezclando el chocolate con un ritmo regular.

Trocear finamente los 100 gramos de chocolate que quedan. Poner el interruptor en la posición 2 y esperar unos minutos. Añadir los trocitos al chocolate ya fundido. Remover la mezcla hasta que esté bien fundida.

Sacar el recipiente del aparato y rellenar los moldes con el chocolate fundido. Extender el chocolate por medio de una espátula y sacudir suavemente los moldes para eliminar eventuales burbujas.

Volver a colocar el recipiente en el aparato.

Poner los moldes en un plato y pasar este a la nevera.

En cuanto el chocolate esté frío, quitar los moldes de la nevera y sacar las placas de chocolate apoyando ligeramente sobre la parte abombada de los moldes.

Pralinas rellenas

Fundir el chocolate como indicado arriba y verterlo en los moldes. Es importante saber que los moldes más profundos son los más apropiados para preparar pralinas.

No hay que poner los moldes en la nevera después de haberlos rellenado con el chocolate fundido.

Es mejor, en cambio, dar la vuelta a los moldes y verter el chocolate fundido espeso en papel de cocina antiadherente. Este chocolate podrá volver a ser fundido y reutilizado más tarde.

En los moldes quedará, entonces, una capa fina de chocolate. Ponerlos en la nevera para que las capas se endurezcan. Luego, se pueden rellenar estos moldecitos de chocolate. Para los rellenos ligeramente líquidos, aconsejamos la utilización de una manga de pastelería. Hay que dejar un espacio de 2 mm por lo menos entre el borde del moldecito y el relleno, para que el fondo de la pralina sea estable.

Luego, añadir chocolate en los moldes. Sacudir suavemente los moldes con un movimiento de vaivén para eliminar las burbujas de aire e igualar por medio de la espátula.

Volver a poner el conjunto en la nevera hasta que las pralinas estén bien duras.

Algunos ejemplos de rellenos: pudding, yogur, mazapán, licor de huevos, frutas, Smarties, nueces o pasas.

El color de las pralinas dependerá del tipo de chocolate (blanco o sin leche) que se utilice.

Fondue de chocolate

Poner el selector de temperatura en la posición 1 y fundir el chocolate. Se puede mejorar el sabor del chocolate añadiéndole nata, vainilla o aroma de ron.

Cortar en daditos frutas como manzanas, peras, plátanos, piñas o mandarinas y bañarlas en el chocolate utilizando los pinchos para fondue en dotación.

Naturalmente se pueden también utilizar cerezas o gominolas.

Una vez mojadas las frutas, se pueden sacar. Girar el pincho varias veces de manera que el exceso de chocolate gotee en el recipiente y que el chocolate alrededor de la fruta se endurezca un poco. También se puede mejorar la « golosina » añadiéndole chocolate granulado o nueces trituradas.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN _____

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel gebruikt.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer het te gebruiken.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen of van ontoerekeningsvatbare personen.
- Controleer regelmatig of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen. Herstellingen dienen te worden uitgevoerd door een bekwame gekwalificeerde dienst(*). Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een vaatwasmachine.
- Laat het toestel volledig afkoelen vooraleer u het reinigt of opbergt.
- Reinig het toestel nooit met schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen. Reinig het toestel met een vochtige doek.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt. Drek hiervoor aan de stekker en niet aan het snoer.
- Herstellingen dienen te worden uitgevoerd door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op een droge plaats op.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een stabiel oppervlak zodat het niet kan vallen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Opgelet! Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen niet aan.
- Warm het toestel nooit op al de kuip leeg is. Schakel het toestel pas aan als alle ingrediënten zich in de kuip bevinden en wanneer de kuip in het toestel geplaatst is. Schakel het toestel uit wanneer u de kuip eruit haalt.
- Zorg ervoor dat u geen krassen maakt in de antiaanbaklaag van de kuip.
- Vul de kuip slechts tot de max.-aanduiding.
- Vooraleer u de chocolade doet smelten is het aan te raden rekening te houden met de hoeveelheid van alle ingrediënten die u gaat toevoegen. Op die manier kunt u voorkomen dat de kuip overloopt.

- Gebruik het toestel enkel voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Gebruik het nooit om water, melk of andere vloeistoffen op te warmen.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

GEBRUIK _____

Met de pralinemaker kunt u eigen bonbons in de vorm van tabletjes chocolade of gevulde pralines maken. Bovendien is dit toestel ook geschikt voor chocoladefondue en ook voor het maken van chocoladeglazuur voor cakes, taarten en koekjes.

Voor het maken van tabletjes chocolade en gevulde pralines vindt u een ruim assortiment van vormen met diverse motieven.

Om het toestel aan te schakelen, moet u eerst de schakelaar in "UIT"-stand (0) plaatsen, en vervolgens de stekker in het stopcontact steken. Plaats dan de schakelaar op de gewenste stand. Het controlelampje zal branden om aan te duiden dat het toestel in werking is getreden.

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR HET MAKEN VAN TABLETJES CHOCOLADE EN PRALINES _____

Tabletjes chocolade

Met 250 gram chocolade bereikt u het maximale niveau van de kuip.

Breek 150 gram chocolade in stukken en zet ze in kuip. Plaats de schakelaar op de eerste stand en wacht tot de chocolade volledig gesmolten is.

U kunt het smeltproces versnellen door regelmatig te roeren.

Breek de overblijvende 100 gram chocolade in kleine stukjes. Plaats de schakelaar op stand 2 en wacht enkele minuten. Voeg de chocoladestukjes bij de reeds gesmolten chocolade toe. Roer het mengsel tot het volledig gesmolten is.

Haal de kuip uit het toestel en vul de vormen met de gesmolten chocolade. Spreid de chocolade uit met de spatel en schud de vormen zachtjes om de luchtballen te verwijderen. Zo kan de chocolade zich goed over de vormen verspreiden.

Plaats de kuip weer in het toestel.

Leg de vormen op een bord en plaats het bord in de koelkast.

Wanneer de chocolade goed afgekoeld is, kunt u hem uit de vormen verwijderen door lichtjes op de bolle kant van de vormen te drukken.

Gevulde pralines

Smelt de chocolade zoals hierboven beschreven en giet hem in de vormen. Let erop dat voor het maken van pralines de diepere vormen het meest geschikt zijn.

Zet de vormen na het gieten van de gesmolten chocolade niet in de koelkast.

In plaats daarvan, draai de vormen om en giet de dikvloeibare chocolade op bakpapier. Deze chocolade kan daarna weer gesmolten en opnieuw gebruikt worden.

In elke vorm blijft nu een chocoladeomhulsel over. Plaats deze in de koelkast totdat ze hard zijn. Daarna kunt u de omhulsels vullen. Voor licht vloeibare vullingen raden wij u aan een spuitzakje te gebruiken. Er moet steeds een afstand van minimum 2 mm overblijven tussen de vulling en de bovenrand van het omhulsel zodat de bodem van de praline stabiel is.

Giet nu nog wat chocolade in de vormen. Schud de vormen lichtjes om de luchtballen te verwijderen en spreid de chocolade aan de hand van de spatel uit.

Plaats het geheel in de koelkast tot de pralines goed hard zijn. Hier zijn enkele voorbeelden van vulling: pudding, yoghurt, marsepein, advocaat of cocktailfruit, smarties, nootjes of ook rozijntjes.

De kleur van de chocolade die u gebruikt bepaalt de kleur van uw pralines.

Chocoladefondue

Plaats de temperatuurschakelaar op stand 1 en smelt de chocolade. U kunt de smaak van de gesmolten chocolade nog verfijnen door slagroom, vanille of rum-aroma toe te voegen. Snijd fruit zoals appels, peren, bananen, ananas of mandarijnen in blokjes en dompel ze aan de hand van de fonduevorkjes in de chocolade.

Uiteraard zijn ook kersen of gomboortjes geschikt.

Nadat u de fruitstukjes in de chocolade hebt ondergedompeld kunt u ze er meteen weer uithalen. Draai uw fonduevorkje enkele keren zodat de overvloedige chocolade in de kuip kan druppelen terwijl de rest van de chocolade op de fruitstukjes harder wordt. U kunt de smaak van deze "hapjes" nog verfijnen door gekleurde hagelslag of geraspte nootjes toe te voegen.

ONDERHOUD _____

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.
- Reinig het toestel enkel met een vochtige zachte doek. U kunt de kuip met water reinigen.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het toestel binnendringt.
- Reinig het toestel en de accessoires nooit met scherpe voorwerpen. Gebruik nooit schuurmiddelen of bijtende detergents.
- Dompel het toestel nooit onder in water!

MANTENIMIENTO

- Desenchufar el aparato y dejar que se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpiar el aparato exclusivamente con un trapo suave y húmedo. Se puede lavar el recipiente con agua.
- Evitar cuidadosamente que cualquier líquido penetre en el aparato.
- Nunca limpiar el aparato y sus accesorios con objetos duros o que puedan arañarlo. No utilizar productos abrasivos.
- ¡ Nunca sumergir el aparato en agua !

AVVERTENZE

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso dell'apparecchio e conservarle per successive consultazioni.
 - Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio.
 - Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione. Non lasciarlo alla portata di bambini o persone irresponsabili.
 - Verificare periodicamente le condizioni del Vs. apparecchio. Se il cavo o l'apparecchio stesso mostrassero qualsiasi danno, non utilizzarlo, ma farlo controllare da un servizio assistenza qualificato(*).
 - Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico non professionale e nel modo indicato in queste istruzioni.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione. Non metterlo mai in lavastoviglie.
 - Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
 - Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo o riporlo.
 - Staccare la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
 - Non usare prodotti abrasivi per pulire l'apparecchio, ma utilizzare un panno morbido.
 - Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*).
 - Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(*).
 - Togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
 - Non usare l'apparecchio all'aperto. Dopo l'uso riporlo in un posto asciutto.
 - Non utilizzare accessori non consigliati dal fabbricante: può essere pericoloso per l'utente e danneggiare l'apparecchio.
 - Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non si impigli per evitare una caduta dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non attorcigliarlo.
 - Posizionare l'apparecchio su un tavolo o una superficie piana e stabile affinché non cada.
 - Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

- Fare attenzione alle parti accessibili che possono raggiungere temperature molto elevate quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare queste superfici.
- Non scaldare l'apparecchio quando la ciotola è vuota. Accendere la macchina solo quando tutti gli ingredienti sono stati messi nella ciotola. Spegnerne l'apparecchio quando si vuole togliere la teglia.
- Non graffiare il rivestimento della ciotola.
- Prima di cominciare a sciogliere il cioccolato, fare attenzione alla quantità degli altri ingredienti, per evitare che l'insieme fuoriesca dalla ciotola.
- Se il contenuto della ciotola dovesse fuoriuscire, staccare immediatamente la spina e contattare il servizio assistenza(*).
- Questo apparecchio è destinato al solo uso indicato in queste istruzioni. Non utilizzarlo per riscaldare latte, acqua o altri liquidi.

(*) Servizio qualificato : Servizio Assistenza del fabbricante o dell'importatore o persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni.

UTILIZZO

Con questo apparecchio potrete preparare i Vostri cioccolatini nella forma che più Vi piace. In più è adatto alla preparazione di cioccolate calde o a creme per farcire o ricoprire torte e biscotti. Per dare forme ai Vostri cioccolatini, troverete un'ampia varietà di stampi.

PREPARAZIONE DI STECCHE DI CIOCCOLATO E CIOCCOLATINI

Stecche di cioccolato

Con 250 grammi si colmerà la ciotola.

Rompere 150 grammi di cioccolato in piccoli pezzi e metterli nella ciotola. Posizionare l'interruttore sulla prima posizione e attendere che il cioccolato si sia completamente sciolto. Per migliorare il processo, mescolare regolarmente.

Poi rompere i restanti 150 grammi in piccoli pezzi. Posizionare l'interruttore sulla seconda posizione e attendere un paio di minuti. Aggiungere i pezzi di cioccolato a quello fuso. Mescolare fino a che il tutto è fuso.

Togliere la ciotola e versare il cioccolato fuso negli stampi. Spalmare il cioccolato con una spatola e muovere lo stampo per eliminare le bolle di aria. In questo modo il cioccolato si distribuisce regolarmente.

Rimettere la ciotola nell'apparecchio.

Mettere la ciotola su un piatto e riporre il piatto in frigorifero.

Quando si sarà raffreddato, si potrà togliere la stecca di cioccolato e staccarla premendo leggermente sulla parte convessa dello stampo.

Cioccolatini

Sciogliere il cioccolato come descritto nel paragrafo precedente e metterlo nello stampo.

Non mettere lo stampo nel frigorifero dopo averlo riempito.

Capovolgere lo stampo dopo avervi versato il cioccolato e lasciarlo cadere su un foglio di ceara da forno. Questo cioccolato può essere riutilizzato.

In ogni stampo c'è un piccolo guscio: metterlo nel frigorifero finché diventa duro, dopodiché sarà possibile riempirlo. Evitare di riempirlo fino all'orlo ma rimanere a circa due (2) millimetri dal bordo. Spalmarlo con una spatola e muovere lo stampo per eliminare eventuali bolle d'aria.

Mettere gli stampi nel frigorifero fino a quando i cioccolatini saranno sufficientemente duri. E' possibile usare cioccolato bianco o nero.

Crema di cioccolato

Selezionare la temperatura 1 e sciogliere il cioccolato. E' possibile aggiungere vaniglia, rum o altri aromi.

Tagliare frutti come mele, pere, banane, in piccoli pezzi e immergerli nella crema.

Potete estrarre i pezzi di frutta dopo averli immersi nella cioccolata. Togliere il cioccolato superfluo e versarlo nella ciotola per ulteriori utilizzi.

MANUTENZIONE

- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido. La ciotola può essere pulita con dell'acqua.
- Assicurarsi che nessun liquido penetri nella macchina.
- Non usare accessori o prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.



WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN _____

- Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung ehe Sie Ihr Gerät benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt ehe Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder oder hilfsbedürftige Personen fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand Ihres Gerätes und bei irgendwelcher Beschädigung wenden Sie sich an einen Fachmann (*). Bei Beschädigung der Anschlussleitung das Gerät nicht benutzen. Eine beschädigte Anschlussleitung sollte von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, ehe Sie es reinigen oder wegräumen.
- Trennen Sie das Gerät immer erst vom Netz bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie dazu am Stecker, und nicht an der Anschlussleitung.
- Nehmen Sie zum Reinigen keine kratzenden Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen. Ziehen Sie dabei immer am Stecker und nicht am Kabel.
- Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass nicht zufälligerweise die Anschlussleitung irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen.
- Achtung! Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht.
- Heizen Sie das Gerät nie auf, wenn der Tiegel leer ist. Schalten Sie das Gerät erst an, wenn alle Zutaten im Tiegel sind und sich der Tiegel im Gerät befindet. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie den Tiegel entnehmen
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Tiegels nicht zerkratzt wird.
- Füllen Sie den Topf nur bis zur Max.-markierung

- Bevor Sie mit dem Schmelzen von Schokolade beginnen, berücksichtigen Sie die Menge aller Zutaten, die mit eingefüllt werden. Damit vermeiden Sie ein Überfüllen des Tiegels.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck. Benutzen Sie es nicht, um Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten zu erwärmen.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

BEDIENUNGSHINWEISE _____

Mit der Schokoladen-Confiserie können Sie ihr eigenes Konfekt in Form von Schokotäfelchen oder gefüllten Pralinen herstellen. Außerdem ist es geeignet für ein Schokofondue, aber auch ganz einfach für die Schokoglasur zum Überziehen von Kuchen, Torten und Plätzchen.

Für die Herstellung der Schokotäfelchen und gefüllten Pralinen finden Sie eine umfangreiche Auswahl von Formen mit den verschiedensten Motiven.

Um das Gerät anzuschalten, stellen Sie den Schalter in "AUS" Stellung (0), stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Schalter in die gewünschte Stellung. Die Kontrollleuchte geht an um anzudeuten, dass das Gerät in Betrieb ist.

ANLEITUNG ZUR HERSTELLUNG VON SCHOKOLADENTÄFELCHEN UND PRALINEN _____

Schokotäfelchen

Die max. Füllmenge erreichen Sie mit 250 Gramm Schokolade. Brechen Sie 150 Gramm Schokolade in Stücken und geben sie in den Tiegel. Stellen Sie den Schalter auf die erste Stufe und warten, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Den Schmelzvorgang können Sie durch gelegentliches Umrühren unterstützen.

Brechen Sie weitere 100 Gramm Schokolade in kleine Stückchen. Stellen Sie den Schalter nun auf Stufe 2 und warten einige Minuten. Nun geben Sie die Schokoladenstückchen zur bereits geschmolzenen Schokolade hinzu. Verrühren Sie die Mixtur bis sie komplett geschmolzen ist.

Nun entnehmen Sie den Tiegel und befüllen die Formen mit der geschmolzenen Schokolade.

Streichen Sie mit dem Spatel über die Schokolade und bewegen Sie die Formen leicht, um die eingeschlossenen Luftbläschen entweichen zu lassen. So kann sich die Schokolade gut ausbreiten. Geben Sie den Tiegel zurück in das Gerät.

Nun legen Sie die Formen auf eine Platte und stellen Sie diese zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Nach dem Abkühlen entnehmen Sie die Formen und entfernen die Schokoladentäfelchen durch leichtes Drücken auf die ausgewölbte Seite der Form.

Gefüllte Pralinen

Bringen Sie die Schokolade wie oben beschrieben zum Schmelzen und gießen Sie sie in die Formen. Beachten Sie bitte, dass sich für die Herstellung der Pralinen die tiefen Formen gut eignen.

Stellen Sie die Formen nach dem Eingießen der geschmolzenen Schokolade nicht in den Kühlschrank.

Stattdessen drehen Sie die Formen nach dem Eingießen der Schokolade um und lassen die noch weiche dickflüssige Schokolade auf ein Backpapier, Pergamentpapier laufen. Diese Schokolade kann später wieder geschmolzen und weiterverarbeitet werden.

In jeder Form bleibt jetzt eine dünne Schokoladenhülle zurück. Diese geben Sie nun bis zum völligen Festwerden in den Kühlschrank. Danach können Sie die Schokoladenhülle befüllen. Für leicht flüssige Füllungen eignen sich am besten eine Tortenspritze oder ein Spritzbeutel. Die Füllung sollte bis max. 2 mm unter dem oberen Rand aufhören, damit der Boden der Praline nicht zu instabil ist.

Nun gießen Sie weitere Schokolade in die Formen ein. Bewegen Sie die Formen leicht hin und her, damit die Luftbläschen entweichen können und streichen mit dem Spatel die Schokolade glatt.

Nun kommt das Ganze in den Kühlschrank bis die Pralinen gut ausgehärtet sind.

Als Füllung eignen sich: Pudding, Joghurt, Marzipan, Eierlikör oder Cocktail- Früchte, Smarties, Nüsse oder auch Rosinen.

Durch die Verwendung von weißer oder dunkler Schokolade bestimmen Sie die Farbe der Pralinen.

Schoko- Fondue

Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf die Position 1 und schmelzen Sie die Schokolade.

Die geschmolzene Schokolade können Sie nun noch geschmacklich durch die Zugabe von Schlagsahne, Vanille oder Rumaroma verfeinern.

Nun schneiden Sie Früchte wie Äpfel, Birnen, Banane, Ananas, Mandarinen in Stückchen, die mit den beiliegenden Fonduegabeln in die Schokolade eingetaucht werden können.

Natürlich eignen sich auch Kirschen oder Gummitiere.

Die mit Schokolade überzogenen Früchte können unmittelbar nach dem Eintauchen auch wieder herausgenommen werden. Durch leichte Auf- und Abbewegung unterstützt man das Abtropfen überschüssiger Schokolade und das Festwerden des Überzugs. Mit bunten Schokostreuseln oder geriebenen Nüssen kann man das „Häppchen“ geschmacklich noch verfeinern.

PFLEGEHINWEISE _____

- Vor der Reinigung trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen es abkühlen.
- Das Gerät reinigen Sie bitte nur mit einem feuchten und weichen Tuch. Den Tiegel können Sie im Spülwasser reinigen.
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nie mit harten, kratzenden oder spitzen Gegenständen. Verwenden Sie keine Schleif- oder Scheuermittel.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen!

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr

LAGRANGE