

LA *Chocolatière*

**GEBRUIKSAANWIJZING - MANUEL D'INSTRUCTION
BEDIENUNGSANLEITUNG - INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES - BRUKSANVISNING**



NERDELANDS (P.3)

FRANÇAIS (P. 11)

DEUTSCH (P. 19)

ENGLISH (P.27)

ESPAÑOL (P.35)

SVENKA (P.43)

DANSK (P.51)

NORSK BOKMÅL (P.59)

GEBRUIKSAANWIJZING



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Gefeliciteerd met uw aankoop van deze chocolatière. Wij wensen u veel plezier met het maken van verrassende chocolaatjes. Om ervoor te zorgen dat het toestel zo lang mogelijk meegaat, nodigen wij u uit deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Het mechanische- en elektrische ontwerp van het toestel is onafhankelijk van het type of de kleur.

DIT TOESTEL IS ENKEL GESCHIKT VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AAN DE SLAG

- Ga eerst en vooral na dat het toestel niet op de netstroom aangesloten is.
- Maak het deksel en de kom schoon met water en zeep, spoel en droog goed af. Deze onderdelen kunnen in contact komen met voedingsmiddelen en moeten bijgevolg schoon zijn.
- De behuizing van het toestel kan worden schoongemaakt met een **droge doek**. Het gaatje dat u onder de kom ziet, laat geen water door. Er komt dus geen vocht in het toestel.
- De behuizing van het toestel en de aansluitkabel **mogen in geen geval in water** worden ondergedompeld.
- Plaats de kom terug in het toestel.
- Ontrol de kabel en verzeker u ervan dat hij niet in contact komt met nabije- hittebronnen.
- **Controleer** of het voltage van de netspanning overeenstemt met het voltage dat vanachter op het toestel vermeld staat.

GEBRUIK

- Schakel de chocolatière in door de stekker in het stopcontact te steken.
- **Controleer** of het stopcontact \rightarrow geaard is.
- Wanneer het toestel op 45°C ingesteld staat, brandt het controlelampje.
- Stop chocolade in de kom. Wij raden u aan stukjes van ongeveer 1 cm doorsnede te gebruiken.
- Plaats het deksel op de kom met de chocolade om het smelten vlotter te doen verlopen en de benodigde tijd te verkorten.
- Vul de kom **maximaal** voor 50 %. Er moet later meer chocolade worden toegevoegd.

Na gebruik

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Draai de temperatuurknop terug naar de 0 - OFF positie.
- Berg het toestel op.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

BELANGRIJKE VOORZOGSMAARTREGELLEN

LEES ALLE INSTRUCTIES

- Raak geen hete oppervlaktes aan. Gebruik de hendels en knoppen.
- Om u te beschermen tegen elektrische schokken: dompel het snoer, de stekkers of (noem hier specifieke onderdelen of de onderdelen in kwestie op) nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met het voltage dat vanachter op het toestel vermeld staat vooraleer u het toestel aansluit.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet die worden vervangen door de producent, hun dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is en houd kinderen uit de buurt van het toestel als ze niet onder het toezicht van een volwassene staan.
- Zorg ervoor dat de kom volledig schoon en droog is vooraleer hem te vullen met chocolade. Chocolade en water mixen namelijk niet. Als de kom nat is, kan dit het voorkomen van de chocolade beïnvloeden.
- Haal de stekker steeds uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is. Ga ook altijd na of de onderdelen afgekoeld zijn vooraleer ze te demonteren of voor u het deksel weer op de kom plaatst.
- Gebruik het toestel niet als er zich problemen voordoen, maar laat het controleren door een gecertificeerde dienst na verkoop.

- Als de kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een competente en bevoegde persoon.

- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen.

- **Schade of breuk veroorzaakt door het nalaten van het opvolgen van deze procedures wordt niet gedekt door de garantie.**

- **Deze chocolatière is bestemd voor huishoudelijk gebruik. De garantie heeft geen betrekking op professioneel gebruik.**

- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- Richt nooit warmeluchtventilatoren op de plastic behuizing. Plaats het toestel nooit in de oven.

- Stel het toestel nooit bloot aan extreme temperaturen.

- Schroef het toestel nooit los en probeer het nooit te ontmantelen, voor welke reden dan ook.

- Gebruik het toestel uitsluitend binnen en op vlakke oppervlaktes.

Onze chocolatière werd speciaal ontworpen voor gebruik met chocolade en is niet geschikt voor het smelten van of werken met andere producten/materialen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

VOORBEREIDEN VAN CHOCOLADE

Smelten

Stop de chocolade in de kom (vul die maximaal tot 50 %) en draai de bedieningsknop naar 45°C (113 ° Fahrenheit). Het is de ideale temperatuur voor verschillende soorten chocolade.

AANBEVOLEN:

- Aangezien de zijkanten van de kom ook opwarmen, kunt u het smelten vlotter laten verlopen door een putje te maken in het midden zodat de chocolade langs de kanten van de kom naar boven loopt.
- Weeg de chocolade in de kom om het temperen te vergemakkelijken.

De benodigde tijd voor het smeltproces hangt af van de soort en de hoeveelheid chocolade die gebruikt werd. Ook roeren beïnvloedt de duur van het proces. Het is niet nodig voortdurend te roeren. Het proces zou tussen de 20 en 30 minuten moeten duren. Het volstaat tweemaal te roeren.

Wanneer de chocolade VOLLEDIG gesmolten en vloeibaar is, is het smeltproces voltooid. Er zouden geen kleine korreltjes ongesmolten chocolade meer in de kom mogen zitten.

Tempereren

Haal na het smeltproces de kom uit het toestel en plaats hem op een vlak werkblad.

OPGELET: De kom is heet. Bescherm de oppervlakte waar u hem op plaatst om schade te voorkomen.

Stel het toestel in op de tempereerstand om de temperatuur te verlagen, zodat de chocolade voor deze fase op een temperatuur van 30 °C blijft. Vergeet niet dat de chocolade bewerkt gaat worden. Als het toestel de chocolade niet op de juiste temperatuur houdt, zal het onmogelijk zijn verschillende chocolaatjes te maken.

Voeg vervolgens 25 % van het reeds aanwezige gewicht aan chocolade in de kom toe, en meng.

Plaats de thermometer in het daarvoor voorziene accessoire en meng de chocolade tot het geheel een temperatuur van 30 °C bereikt.

Plaats vervolgens DE KOM TERUG IN HET TOESTEL zodat uw chocolade op bewerkingstemperatuur blijft.

U kunt de chocolade nu gebruiken.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GARANTIE

U heeft drie jaar garantie, geldig vanaf de datum van aankoop. Tijdens deze periode worden alle productie- en materiaalfouten hersteld, of wordt uw toestel vervangen.

De garantie is enkel geldig als het defect niet veroorzaakt werd door verkeerd gebruik of door normale gebruiksslijtage.

Stuur uw volledige toestel samen met het aankoopbewijs naar onze partner die u het product verkocht om tijdens de garantieperiode van onze diensten gebruik te maken.

ONDERHOUD

Herstellingen en andere onderhoudsdiensten mogen enkel worden uitgevoerd door bevoegd personeel van Dalcq USA inc.

CONTACT

Het is verplicht eerst uw verdeler te contacteren. Als u echter problemen heeft, kunt u hier terecht:

Voor Europa:

Dalcq nv

Rue du Hainaut 86

6180 Courcelles, België

info@dalcq.com

MANUEL D'INSTRUCTIONS



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Nous vous félicitons de l'achat de La Chocolatière et nous vous souhaitons beau-coup de plaisir à réaliser de délicieux chocolats. Afin que La Chocolatière soit fonctionnelle le plus longtemps possible, nous vous invitons à lire attentivement les directives de ce mode d'emploi.

Quel que soit le type ou quelle que soit la couleur, la conception mécanique et électrique de La Chocolatière est identique.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

- Avant toute chose, vérifiez que l'appareil n'est pas connecté.
- Nettoyez à l'eau savonneuse le couvercle et la cuve, rincez-les et séchez-les bien. Ces pièces peuvent entrer en contact avec les aliments et doivent donc être propres
- Le corps de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un **chiffon sec**.
- **En aucun cas le corps de l'appareil et le câble de rac-cordement ne peuvent être immergés dans l'eau.**
- Ré-assemblez la cuve dans l'appareil.
- Déroulez le câble et assurez-vous qu'il ne sera pas en contact avec une source de cha-leur environnante.
- Contrôlez si la tension de votre alimentation électrique correspond à celle mentionnée à l'arrière du boîtier de commande.

MISE EN SERVICE

- Mettez La Chocolatière sous tension en raccordant la prise. Veillez à ce que celle-ci soit raccordée à la terre.
- La lampe témoin s'allume en réglant l'appareil sur la position 45°C.
- Verser le chocolat dans la cuve. Nous vous conseillons de mettre des galets de chocolat d'environ 1 cm de diamètre.
- Laisser le couvercle sur La Chocolatière afin de faciliter et diminuer le temps de fonte.
- Ne dépassez pas 50% de la cuve avec du chocolat car du chocolat devra encore être ajouté ultérieurement.

Après usage

- Déconnectez le câble de raccordement.
- Remettez le bouton de réglage de température à la position 0 - OFF.
- Rangez l'appareil.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES CES INSTRUCTIONS

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des maniques.
- Pour se protéger de chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise ou la base dans de l'eau ou un autre liquide.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Surveillez attentivement l'appareil pendant son fonctionnement et tenez toujours les enfants à l'écart s'ils ne sont pas surveillés par un adulte.
- Veillez à ce que la cuve soit bien sèche et propre lorsque vous la remplissez de chocolat, le chocolat n'aime pas l'eau car cela risque de modifier l'aspect des pralines
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est plus employé, de même, veillez à ce que les éléments soient refroidis avant de la démonter ou de remettre son couvercle.

- En cas de panne, ne jamais utiliser l'appareil mais faites-le examiner auprès d'un service après-vente agréé.
- Si le cordon est endommagé, faites-le remplacer par une personne compétente et autorisée.
- Conservez ce mode d'emploi, il pourra vous être utile.
- Toutes pannes et/ou endommagements causés par le non-respect de ces prescriptions ne sont pas couverts par la garantie.
- La Chocolatière est conçue pour un usage domestique. En cas d'usage professionnel, la garantie ne sera pas applicable
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne placez jamais un ventilateur à air chaud sur le logement en plastique. Ne mettez jamais l'appareil dans un four.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes.
- Ne dévissez pas l'appareil et n'essayez pas de le démonter. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et placez-le toujours sur une surface plane.

La Chocolatière est spécialement conçue pour travailler le chocolat et n'est pas appropriées pour faire fondre ou travailler d'autres produits/matériaux.

GARDER CES INSTRUCTIONS

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

PRÉPARATION DU CHOCOLAT

La fonte

Après avoir mis le chocolat dans la cuve (max 50% du volume), tourné l'appareil sur la position 45° (113° Fahrenheit) la température idéale pour les différents types de chocolat.

RECOMMANDATION :

- les parois de la cuve chauffent également donc la meilleure configuration pour mettre le chocolat et faciliter la fonte est de faire un cratère au milieu avec le chocolat qui remonte sur les bords de la cuve
- pesez le chocolat mis dans la cuve afin de faciliter le tempérage

Le temps nécessaire au processus de fonte dépend non seulement de la nature du chocolat et de la quantité mise dans la cuve mais également que vous mélangiez ou non à quelques reprises durant la fonte. Il n'est pas nécessaire de mélanger en permanence, le processus doit prendre plus ou moins 30 minutes et mélanger à deux reprises est suffisant.

Le processus de fonte se termine quand le chocolat est **TOTALEMENT** fondu et bien liquide. Il ne doit plus subsister de petits grains non fondu.

Le tempérage

Lorsque la fonte est terminée, vous devez retirer la cuve de l'appareil et la poser sur une surface de travail plane.

ATTENTION : La cuve est chaude et vous devez veillez à protéger la surface sur laquelle vous la posez pour ne pas l'endommager

Vous devez régler l'appareil sur la position tempérage afin de faire diminuer la température dans l'appareil et permettre par la suite que le

chocolat conserve une température de travail

- 32° C (89° F) pour le chocolat noir
- 30° C (86° F) pour le chocolat au lait
- 28° C (83° F) pour le chocolat blanc.

N'oubliez pas que le chocolat va être manipulé et que sans l'appareil le maintenant à la bonne température, vous ne pourrez pas réaliser de nombreux chocolats.

Rajouter 25% du poids mis dans la cuve de chocolat et mélanger.

Placez le thermomètre dans l'accessoire fourni et mélanger le chocolat jusque.

- 32° C (89° F) pour le chocolat noir
- 30° C (86° F) pour le chocolat au lait
- 28° C (83° F) pour le chocolat blanc.

REPLACEZ LA CUVE DANS L'APPAREIL sur la position

- 32° C (89° F) pour le chocolat noir
- 30° C (86° F) pou le chocolat au lait.
- 28° C (83° F) pour le chocolat blanc.

Afin que votre chocolat conserve la température de travail.

Vous pouvez maintenant utiliser le chocolat.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GARANTIE

Vous disposez d'une garantie de trois ans, valable à compter de la date d'achat. Durant cette période, les défauts de fabrication et/ou de matériel éventuels seront réparés, ou votre appareil sera échangé. Cette garantie n'est valable que si le défaut n'est pas survenu suite à un mauvais usage ou une usure normale.

Pour faire usage de notre service durant cette période de garantie, vous devez faire parvenir l'appareil complet accompagné de la preuve d'achat à notre partenaire qui vous a vendu le produit.

MAINTENANCE

La réparation ainsi que tout acte de maintenance de cet appareil doit absolument être exécuté par une personne habilitée et autorisée par Dalcq USA inc.

CONTACT

Vous devez impérativement d'abord contacter votre revendeur. Cependant, si vous rencontrez une difficulté :

Pour l'EUROPE:

Dalcq s.a.
86, rue du Hainaut
6180 Courcelles – Belgium
info@dalcq.com

Pour les USA/Canada:

Dalcq USA inc.
Support
support@croquade.us
Tel: 1 (888) 506 9580
Open: 8:30 AM to 5:00 PM EST

Address

Farnsworth Hill Company
Attn: Dalcq USA Inc.
23645 Mercantile Road, Suite B,
Beachwood, OH 44122

BEDIENUNGSANLEITUNG



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf einer Chocolatière; wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Herstellung überraschender Schokoladenkreationen.

Für eine längere Lebensdauer des Gerätes bitten wir Sie, die Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig zu lesen.

Das mechanische und elektrische Design ist bei allen Geräten identisch, unabhängig vom Typ und der Farbe.

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT

DIE ERSTEN SCHRITTE

- Zuerst müssen Sie sich davon überzeugen, dass das Gerät nicht eingesteckt ist.
- Den Deckel und die Schüssel mit Seifenwasser reinigen, spülen und gut abtrocknen. Diese Teile können in Kontakt mit Nahrungsmitteln kommen und müssen folglich sauber sein.
- Der Hauptteil des Gerätes kann mit einem trockenen Tuch gereinigt werden.
- **Der Hauptteil des Gerätes und das Anschlusskabel dürfen unter keinen Umständen** in –Wasser eingetaucht werden.
- Stellen Sie die Schlüssel wieder in das Gerät.
- Entrollen Sie das Kabel und sorgen **Sie dafür**, dass es nicht mit nahegelegenen Wärmequellen in Kontakt kommt.
- **Prüfen Sie**, ob die Stromspannung der Voltzahl entspricht, die auf der Rückseite der Bedienungseinheit angegeben ist.

VERWENDUNG DES GERATES

- Schalten Sie die Chocolatière ein, indem Sie das Kabel einstecken.

Sorgen Sie dafür, dass es geerdet ist.

- Die Anzeigelampe wird eingeschaltet, wenn das Gerät auf die Position 45° C eingestellt wird.
- Geben Sie die Schokolade in die Schüssel. Wir empfehlen die Verwendung von Schokoladenstücken mit einem Durchmesser von 1 cm.
- Lassen Sie den Deckel auf der Schokolade, um das Schmelzen zu erleichtern und die erforderliche Zeit zu reduzieren.
- **Füllen Sie nicht** mehr als 50 % der Schüssel, da später mehr Schokolade hinzugefügt werden muss.

Nach der Verwendung

- Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose.
- Stellen Sie die Temperatureinstellungstaste wieder auf die Position 0 - (OFF)
- Räumen Sie das Gerät weg.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Berühren Sie niemals heiße Flächen. Verwenden Sie Handgriffe oder Knäufe.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, dürfen Sie Kabel, Stecker oder (nennen Sie den oder die fraglichen spezifischen Teil(e)) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Bevor Sie das Gerät einstecken, überzeugen Sie sich, dass die Stromspannung der auf dem Typenschild angegebenen Voltzahl entspricht.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu verhindern.
- Kontrollieren Sie das Gerät während der Verwendung sorgfältig und achten Sie stets darauf, dass sich keine Kinder ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen in der Nähe aufhalten.
- Sorgen Sie dafür, dass die Schüssel sauber und trocken ist, wenn diese mit Schokolade gefüllt wird, da sich Schokolade und Wasser nicht vermengen und dies das Aussehen der Schokolade verändern könnte.
- Ziehen Sie immer den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, und prüfen Sie auch, ob die Elemente abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät demontieren oder den Deckel wieder anbringen.

- Bei einer Störung dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und müssen es von einem zertifizierten Kundendienst prüfen lassen.

- Wenn das Kabel beschädigt ist, lassen Sie es von einer kompetenten und bevollmächtigten Person austauschen.

- Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, damit Sie später noch nachsehen können.

- **Eventuelle Bruchstellen oder Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieser Vorgehensweisen verursacht werden, sind nicht durch die Garantie gedeckt.**

- **Diese Chocolatière ist zur Verwendung in privaten Haushalten bestimmt. Die Garantie gilt nicht für professionelle Nutzung.**

- Das Gerät ist nicht für eine Verwendung mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung bestimmt.

- Stellen Sie niemals einen Warmluft-Ventilator auf das Plastikgehäuse. Stellen Sie das Gerät niemals in einen Ofen.

- Setzen Sie das Gerät niemals extremen Temperaturen aus.

- Schrauben Sie das Gerät nicht auf und versuchen Sie nicht, es zu demontieren. Verwenden Sie das Gerät stets in Innenräumen und auf einer ebenen Fläche

Unsere La Chocolatière wurde speziell zum Arbeiten mit Schokolade entwickelt und eignet sich nicht zum Schmelzen oder Verarbeiten anderer Produkte/Materialien.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

VORBEREITUNG DERSCHOKOLADE

Schmelzen

Nachdem Sie die Schokolade in die Schüssel gegeben haben (max. 50 % Kapazität), stellen Sie das Gerät auf die Einstellung 45 °C (113 ° Fahrenheit); dies ist die ideale temperature für die verschiedenen Arten von Schokolade.

EMPFOHLEN:

- Die Seiten der Schüssel werden ebenfalls warm und folglich ist es am besten, das Schmelzen der Schokolade zu erleichtern, indem Sie in der Mitte eine Vertiefung machen, sodass die Schokolade entlang den Seiten der Schüssel aufragt.
- Wiegen Sie die Schokolade in der Schüssel ab, um das Temperieren zu ermöglichen

Die Zeit, die für das Schmelzen erforderlich ist, hängt von der Art der Schokolade und der in der Schüssel befindlichen Menge ab, aber auch davon, ob sie während des Schmelzens umgerührt wird. Es ist nicht erforderlich, ständig umzurühren. Der Prozess sollte zwischen 20 und 30 Minuten dauern und zweimaliges Umrühren ist ausreichend.

Der Schmelzvorgang ist abgeschlossen, wenn die Schokolade VOLLSTÄNDIG geschmolzen und flüssig ist. Es sollten keine kleinen Körnchen oder nicht geschmolzene Schokoladenstücke mehr vorhanden sein.

Temperieren

Sobald das Schmelzen abgeschlossen ist, entfernen Sie die Schüssel vom Gerät und stellen sie auf eine ebene Fläche.

ACHTUNG: Die Schüssel ist heiß und Sie müssen dafür sorgen, dass Sie die Fläche schützen, auf die Sie die Schüssel stellen, um Schäden zu vermeiden.

Stellen Sie das Gerät auf die Einstellung Temperieren, um die Temperatur im Gerät zu reduzieren. So kann die Schokolade während dieser Phase bei einer Temperatur von 30 °C gehalten werden. Vergessen Sie nicht, dass die Schokolade bearbeitet werden soll und dass es unmöglich ist, mehrere Schokoladen zu machen, wenn sie nicht im Gerät in der korrekten Temperatur gehalten wird.

Dann geben Sie weitere 25 % des Gewichtes in die Schüssel dazu und mixen Sie alles.

Geben Sie den Thermometer in das mitgelieferte Zubehör und mixen Sie die Schokolade, bis sie 30 °C erreicht.

STELLEN SIE DANN DIE SCHÜSSEL WIEDER IN DAS GERÄT, sodass Ihre Schokolade ihre Verarbeitungstemperatur beibehält.

Sie können die Schokolade jetzt verwenden.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GARANTIE

Sie haben eine dreijährige Garantie, die ab dem Kaufdatum gültig ist. Während dieses Zeitraums werden Produktions- und/oder Materialmängel repariert oder Ihr Gerät wird ersetzt.

Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn der Defekt nicht auf inkorrekte Nutzung oder normale Abnutzung zurückzuführen ist.

Um unsere Dienstleistungen während dieser Garantiefrist in Anspruch nehmen zu können, senden Sie bitte Ihr vollständiges Gerät, gemeinsam mit dem Kaufnachweis, an unseren Partner, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

WARTUNG

Reparaturen und andere Instandhaltungsarbeiten an der Maschine dürfen ausschließlich von bevollmächtigten Mitarbeitern der Dalcq USA inc. ausgeführt werden.

KONTAKT

Sie müssen unbedingt zuerst Ihren Händler kontaktieren, wenn Sie Probleme haben:

Für EUROPA:

Dalcq s.a.

86, rue du Hainaut

6180 Courcelles – Belgium

info@dalcq.com

INSTRUCTION MANUAL



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Congratulations on your purchase of a La Chocolatière chocolate maker; we wish you lots- of fun creating delicious chocolates. To make it last longer, we invite you to read the instructions in this manual carefully.

Whatever the type or colour, the mechanical and electrical design is identical.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD ONLY

GETTING STARTED

- First and foremost, check that the appliance is not plugged in.
- Clean the lid and bowl with soapy water, rinse and dry well. These parts may come into contact with food and therefore must be clean.
- The body of the appliance can be cleaned using a dry cloth.
- Under no circumstances should the body of the appliance and the connecting cable be immersed in water.
- Put the bowl back into the appliance.
- Unfurl the cable and make sure that it will not come into contact with any nearby heat sources.
- Check that the power supply voltage corresponds to the one listed on the back of the control unit.

USING THE APPLIANCE

- Switch on La Chocolatière by plugging in the cable. Ensure that it is earthed.
- The indicator light is switched on when the appliance is set to 45°C (113°F).
- Put chocolate into the bowl. We recommend using chocolate chips around 1cm (0.39 in) in diameter.
- Leave the lid on La Chocolatière to facilitate melting and reduce the time required.
- Do not fill more than 50% of the bowl as more chocolate will need to be added later.

After use

- Unplug the connecting cable.
- Set the temperature control button back to the OFF position.
- Put the appliance away.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

IMPORTANT SAFEGUARD

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the base of the appliance in water or other liquid.
- Before plugging in the appliance, check that the voltage corresponds to that indicated on the plate.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service, or a similarly qualified person to prevent any hazards.
- Monitor the appliance carefully while it is being used and always keep children away if they are not supervised by an adult.
- Ensure that the bowl is properly clean and dry when you fill it with chocolate, as chocolate and water do not mix and this could alter the chocolate's appearance.
- Always unplug the appliance once it is no longer in use, and likewise check that the elements have cooled down before dismantling it or putting the lid back on.
- In case of failure, do not use the appliance but have it examined by a certified after-sales service.
- If the cable is damaged, have it replaced by a competent and authorised person.

- Please keep this instructions manual for future reference.

- **Any breakage or damage caused by non-adherence to these procedures are not covered by the guarantee.**

- **La Chocolatière is intended for domestic use. The guarantee will not apply for professional use.**

- The appliance is not intended for use with an external timer or separate remote control system.

- Never put a hot air ventilator on the plastic housing. Never put the appliance in an oven.

- Do not expose the appliance to extreme temperatures.

- Do not unscrew the appliance or attempt to dismantle it for any reason.

- Always use the appliance indoors and on a flat surface.

Our chocolate maker is specially designed for working with chocolate and is not appropriate for melting or using other products/materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

PREPARING THE CHOCOLATE

Melting

After putting the chocolate in the bowl (50% capacity max.), switch the appliance to 45 °C (113°C). which is the ideal position for the different types of chocolate.

RECOMMENDED: :

- the sides of the bowl also heat up, so the best way to place the chocolate and facilitate its melting is to make a well in the centre with the chocolate rising up the sides of the bowl
- weigh the chocolate placed in the bowl to facilitate tempering

The time required for the melting process depends on the type of chocolate and the quantity in the bowl, but also depends on whether it is stirred at all during melting. It isn't necessary to stir constantly. The process should take more or less 30 minutes, and stirring twice is sufficient.

The melting process is complete when the chocolate is TOTALLY melted and liquid. There should no longer be any small grains of unmelted chocolate.

Tempering

Once the melting is complete, remove the bowl from the appliance and place it on a flat work surface.

BEWARE: The bowl is hot and you should take care to protect the surface you place it onto so as to avoid any damage

Set the appliance to the tempering setting to reduce the temperature

in the appliance, enabling the chocolate to be kept at a temperature of 32° (89.6° Fahrenheit) for this stage (32°C/89,6°F for black chocolate, 30°C/86°F for milk chocolate and 28°C/82.4°F for white chocolate). Do not forget that the chocolate is going to be worked and that without the appliance keeping it at the correct temperature, it is impossible to make several kinds of chocolates.

Then, add a further 25% of the weight put in the chocolate bowl and mix.

Place the thermometer in the accessory provided and mix the chocolate until it reaches 32°C/89°F (32°C/89°F for black chocolate, 30°C/86°F for milk chocolate and 28°C/83°F for white chocolate).

Then, PUT THE BOWL BACK INTO THE APPLIANCE so that your chocolate retains its working temperature.

You can now use the chocolate.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GUARANTEE

You have a three-year guarantee valid as from the day of purchase. During this period, any manufacturing and/or material defects will be repaired or your appliance will be exchanged.

This guarantee is only valid if the defect is not due to incorrect use or normal wear and tear.

To benefit from our services during this guarantee period, please send your complete appliance together with proof of purchase to our partner who sold you the product.

MAINTENANCE

Repairs and other servicing of the machine should be only executed by authorized staff of Dalcq USA inc.

CONTACT

You must imperatively first contact your dealer, but if you have problems:

For EUROPE:

Dalcq s.a.
86, rue du Hainaut
6180 Courcelles – Belgium
info@dalcq.com

For the USA/Canada:

Support
support@croquade.us
Tel: 1 (888) 506 9580
Open: 8:30 AM to 5:00 PM EST

Address
Farnsworth Hill Company
Attn: Dalcq USA Inc.
23645 Mercantile Road, Suite B,
Beachwood, OH 44122

MANUAL DE INSTRUCCIONES



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Enhorabuena por su compra de esta Chocolatière. Esperamos que se divierta mucho– elaborando unos bombones sorprendentes. Para que el aparato dure más tiempo, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones de este manual.

El diseño eléctrico y mecánico es el mismo– en todos los modelos independientemente de su tipo o color.

EL USO DE ESTE APARATO DEBE SER EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

ANTES DE SU USO

- Lo más importante es que compruebe que el aparato no esté enchufado.
- Limpie la tapa y el recipiente con jabón y agua, enjuáguelos y séquelos bien. Estas piezas podrían entrar en contacto con los alimentos, por lo que deben estar limpias.
- Limpie la estructura del aparato con un paño seco.
- **En ningún caso** se deben sumergir en agua la estructura del aparato ni el cable de –conexión.
- Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.
- Desenrolle el cable y evite que entre en contacto con otras fuentes de calor cercanas.
- **Compruebe** que la tensión de alimentación se corresponda con la que se indica en la parte posterior de la unidad de control.

INSTRUCCIONES DE USO DEL APARATO

- Para encender la Chocolatière, enchufe el cable. Este **debe** estar conectado a tierra.
- La luz indicadora se enciende cuando el aparato está en el modo de 45°C (113° F°).
- Eche el chocolate en el recipiente. Le recomendamos que utilice pepitas de chocolate de aproximadamente 1 cm de diámetro.
- Deje la tapa sobre el chocolate para que se derrita más fácilmente y reducir así el tiempo necesario para el proceso.
- **No llene** más del 50% del recipiente, ya que se debe añadir más chocolate después.

Tras su uso

- Desenchufe el cable de conexión.
- Ponga el botón de control de temperatura en la posición de 0 (OFF).
- Guarde el aparato.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS ESTAS INSTRUCCIONES

- No toque ninguna superficie caliente. Utilice los mangos o las asas.
- Con el fin de evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua ni en otros líquidos.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión se corresponda con la que se indica en la placa.
- Si el cable resultase dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de posventa o una persona con una formación similar para evitar cualquier tipo de riesgo.
- Vigile atentamente el aparato mientras lo utiliza. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños en todo momento si no están siendo supervisados por un adulto.
- El recipiente debe estar totalmente limpio y seco cuando lo llene de chocolate, ya que el chocolate y el agua no combinan bien, y su mezcla podría alterar el aspecto de los bombones.
- Cuando no utilice el aparato, debe desenchufarlo y comprobar que todas las piezas se hayan enfriado antes de desmontarlo o de poner otra vez la tapa.
- En caso de que haya una avería, no utilice el aparato, ya que debe examinarlo el personal autorizado del servicio de posventa.

- Si el cable resultase dañado, deberá ser sustituido por el personal competente autorizado.

- Guarde este manual de instrucciones para su consulta.

- **La garantía no cubre ninguna rotura ni daño producidos por la falta de cumplimiento de estos procedimientos.**

- **Esta Chocolatière está destinada exclusivamente para su uso doméstico. La garantía no cubre ningún uso profesional.**

- El aparato no está destinado para su uso con un temporizador externo ni con un sistema independiente de control remoto.

- No coloque ningún ventilador de aire caliente sobre la cubierta de plástico. No ponga el aparato en un horno.

- No someta el aparato a temperaturas extremas.

- No quite ningún tornillo del aparato ni trate de desmontarlo bajo ningún concepto.

- Utilice siempre el aparato en espacios interiores sobre una superficie plana.

Nuestra Chocolatière tiene un diseño especial para trabajar con chocolate, así que su uso no es adecuado para fundir ni trabajar con otros productos o materiales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE

Fundido

Después de echar el chocolate en el recipiente (un máximo del 50% de su capacidad), coloque el aparato en el modo de 45 °C (113 ° Fahrenheit), la cual es la temperatura ideal para los distintos tipos de chocolate.

RECOMENDACIONES:

- La pared del recipiente también se calienta, así que la mejor forma de colocar el chocolate para que se funda más fácilmente es haciendo un hoyo en el centro de forma que el chocolate se eleve por los laterales.
- Pese el chocolate que coloque en el recipiente para facilitar el atemperado.

El tiempo necesario para el fundido depende del tipo de chocolate, de la cantidad del recipiente y de si se ha removido durante el fundido. No hace falta remover constantemente. El proceso puede durar entre 20 y 30 minutos. Con remover dos veces basta.

El proceso de fundido se completa cuando el chocolate queda **TOTALMENTE** fundido y líquido. No debe quedar ningún trozo de chocolate sin fundir.

Atemperado

Una vez que se finaliza el fundido, quite el recipiente del aparato y colóquelo en una superficie de trabajo plana.

ADVERTENCIA: El recipiente está caliente, así que proteja la superficie donde lo apoye para que no sufra ningún daño.

Ponga el aparato en el modo de atemperado para reducir su temperatura y para que el chocolate se mantenga a una temperatura de 32 °C (89°F) en esta fase del proceso. No olvide que se va a trabajar el chocolate y que, si no se mantiene el aparato a la temperatura correcta, no se pueden hacer bombones.

Después, añada un 25% más del peso que haya en el recipiente y mézclelo.

Coloque el termómetro en el accesorio suministrado y mezcle el chocolate hasta que alcance los 32 °C(89° F).

A continuación, VUELVA A COLOCAR EL RECIPIENTE EN EL APARATO para que el chocolate mantenga su temperatura.

Ya puede utilizar el chocolate.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GARANTÍA

Dispone de una garantía válida durante tres años desde la fecha de compra. Durante este periodo de tiempo, se podrá reparar cualquier defecto de fabricación o de los materiales o bien se cambiará su aparato.

Esta garantía es solo válida si el defecto no se debe a un uso indebido o al deterioro por su uso.

Para beneficiarse de nuestros servicios durante este periodo cubierto por la garantía, envíe todo el aparato junto con la prueba de compra al socio que le haya vendido el producto.

MANTENIMIENTO

Solo el personal autorizado de Dalcq USA inc. podrá realizar las reparaciones o el mantenimiento del aparato.

CONTACTO

Es obligatorio contactar en primer lugar con su distribuidor. Sin embargo, si tuviera algún problema, esta es la información de contacto:

En EUROPA:

Dalcq s.a.
86, rue du Hainaut
6180 Courcelles – Belgium
info@dalcq.com

En EE. UU./Canadá:

Asistencia técnica
support@croquade.us
Tel.: +1 (888) 506 9580
Horario: de 8:30 a 17:00 EST

Dirección

Farnsworth Hill Company
Attn: Dalcq USA Inc.
23645 Mercantile Road, Suite B,
Beachwood, OH 44122, EE. UU.

BRUKSANVISNING



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Grattis till ditt köp av chokladmaskinen La Chocolatière! Vi önskar dig mycket nöje med – att skapa utsökta chokladdelikatesser. För att apparaten ska hålla längre rekommenderar vi att du läser igenom bruksanvisningen noga.

Mekaniken – och det elektriska systemet fungerar likadant, oavsett vilken färg apparaten har.

DEN HÄR APPARATEN ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK

KOMMA IGÅNG

- Först och främst kontrollerar du att apparaten inte är ansluten till något eluttag.
- Rengör locket och skålen med diskmedel, skölj och torka noggrant. Dessa delar kan komma i kontakt med livsmedel och måste därför vara rena.
- Själva apparaten kan rengöras med en torr trasa.
- Apparaten och sladden får inte under några omständigheter sänkas ner i vatten.
- Sätt tillbaka skålen i apparaten.
- Rulla upp sladden och kontrollera att den inte kommer i kontakt med några närliggande –värmekällor.
- Kontrollera att strömkällans spänning motsvarar den som står angiven på kontrollenhetens baksida.

ANVÄNDA APPARATEN

- Sätt på La Chocolatière genom att sätta i sladden. Kontrollera att den är –jordad.
- Indikatorlampan tänds när apparaten står i läget 45 °C.
- Lägg choklad i skålen. Vi rekommenderar att du använder chokladknappar som är ca 1 cm i diameter.
- Låt locket ligga på för att underlätta smältning och minska den tid som krävs.
- Fyll inte mer än 50 % av skålen, du kommer att tillsätta mer choklad senare.

Efter användning

- Dra ur sladden.
- Sätt tillbaka temperaturreglaget i läget OFF.
- Ställ undan apparaten.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

VIKTIGA SÄKERHETSÅD

LÄS ALLA ANVISNINGAR

- Vidrör inte heta ytor. Använd handtagen eller reglagen.
- Skydda dig mot elstötar genom att aldrig sänka ner sladden, kontakten eller själva apparaten i vatten eller annan vätska.
- Innan du sätter i sladden kontrollerar du att spänningen motsvarar den som anges på märkplåten.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess eftermarknadsservice eller en liknande kvalificerad person för att förhindra att risker uppstår.
- Övervaka apparaten noga när den används och låt inte barn vara i närheten om de inte har en vuxen med sig.
- Kontrollera att skålen är ordentligt rengjord och torr när du fyller den med choklad. Vatten och choklad blandar sig inte och detta kan försämra resultatet.
- Dra alltid ur sladden när apparaten inte används och kontrollera alltid att elementen har svalnat innan du tar isär den eller sätter tillbaka locket.
- Om apparaten verkar trasig ska du inte använda den. Se i stället till att den undersöks av en certifierad eftermarknadsservice.
- Om sladden är skadad ska den bytas ut av en kompetent och auktoriserad person.

- Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.

- **Eventuell skada som orsakas av att denna bruksanvisning inte har följts omfattas inte av garantin.**

- **La Chocolatière är endast avsedd att användas i hushåll. Garantin gäller inte professionell användning.**

- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontroll.

- Ställ aldrig en värmefläkt på plastkåpan. Sätt aldrig in apparaten i ugnen.

- Utsätt inte apparaten för extrema temperaturer.

- Skruva inte isär apparaten.

- Använd alltid apparaten inomhus och på en plan yta.

Vår chokladmaskin är särskilt utformad för choklad och är inte lämplig för smältning eller användning av andra produkter/material.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

FÖRBEREDA CHOKLADEN

Smältning

När du har lagt chokladen i skålen (max 50 %) sätter du apparaten i läget 45 °C, vilket är den perfekta temperaturen för olika typer av choklad.

TIPS:

- Sidorna på skålen blir också varma, så det bästa sättet att placera chokladen och underlätta smältningen är att göra en grop i mitten och stapla chokladen mot kanterna på skålen.
- Vägg chokladen som läggs i skålen för att underlätta tempereingen.

Hur lång tid som krävs för att chokladen ska smälta beror på chokladtyp och mängd. Det beror också på om den rörs om eller inte under smältningen. Det är inte nödvändigt att röra hela tiden. Processen tar cirka 30 minuter och det räcker att röra två gånger.

Smältningsprocessen är klar när chokladen är HELT smält och flytande. Det ska inte finnas några små klumpar av osmält choklad kvar.

Temperering

När smältningen är klar tar du bort skålen från apparaten och placerar den på en plan arbetsyta.

SE UPP! Skålen är varm och du bör skydda ytan som den ställs på så att den inte skadas.

Ställ apparaten i tempereringsläget för att sänka apparatens temperatur. Det innebär att chokladen varmhålls vid en temperatur på 32 °C i detta

steg (32 °C för mörk choklad, 30 °C för ljus choklad och 28 °C för vit choklad). Glöm inte att chokladen ska arbetas. Om inte apparaten varmhåller den vid korrekt temperatur är det omöjligt att göra olika typer av choklad.

Tillsätt sedan ytterligare 25 % av vikten i chokladskaalen och blanda. Placera termometern i det tillbehör som medföljer och blanda chokladen tills den når 32 °C (32 °C för mörk choklad, 30 °C för ljus choklad och 28 °C för vit choklad).

Därefter SÄTTER DU TILLBAKA SKÅLEN I APPARATEN så att chokladen bibehåller sin arbetstemperatur.

Du kan nu använda chokladen.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GARANTI

DApparaten har en garanti på tre år som gäller från inköpsdatumet. Under den här perioden kommer alla tillverknings- och/eller materialfel att repareras eller din apparat att bytas ut.

Garantin gäller enbart om skadan inte har uppkommit pga felaktig användning eller normalt slitage.

För att kunna använda våra tjänster under garantitiden ber vi dig skicka hela apparaten tillsammans med inköpskvittot till den partner som sålde produkten.

KONTAKT

Det er vigtigt, at du først taler med din forhandler, men hvis der opstår problemer, kan du kontakte:

F&H of Scandinavia AB

Kanalvägen 18, 5tr
SE-194 61 Upplands Väsby
Tel: +46 08446 3344

BRUGSANVISNING



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Til lykke med dit køb af chokoladesmelteren La Chocolatière. Vi ønsker dig god fornøjelse med at skabe lækre- fyldte chokolader. Vi opfordrer dig til at læse denne brugsanvisning for at få det fulde udbytte af apparatet og sikre det en lang levetid.

Uanset type eller farve så er det mekaniske- og elektriske design det samme.

APPARATET ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL ANVENDELSE I EN ALMINDELIG HUSHOLDNING.

KOM GODT I GANG

- Først og fremmest, kontrollér, at apparatet ikke er sluttet til en stikkontakt.
- Rengør låget og beholderen med vand og sæbe, skyld delene og tør dem grundigt. Disse dele kan komme i kontakt med fødevarer og skal derfor være rene.
- Selve apparatets hus kan rengøres med en tør klud.
- Hverken selve apparatet eller dets lysnetledning **må under nogen omstændigheder** neddyppes i vand.
- Sæt beholderen tilbage på plads i apparatet.
- Rul ledningen ud, og **sørg for**, at det ikke kommer i kontakt med eventuelle varmekilder i nærheden.
- **Kontrollér**, at spændingen på strømforsyningen svarer til det, der er angivet bag på kontrolenheden.

SÅDAN BRUGER DU APPARATET

- Tænd for La Choclatière ved at sætte stikket i stikkontakten. **Sørg for**, at du bruger en stikkontakt med jordforbindelse.
- Indikatorlampen tændes, når apparatet indstilles til 45 °C.
- Fyld chokolade i beholderen. Vi anbefaler, at du bruger chokoladespåner på cirka 1 cm i diameter.
- Lad låget være lukket på La Choclatière for at gøre det lettere og hurtigere at smelte chokoladen.
- **Fyld ikke** beholderen mere end halvt op, da du skal tilsætte mere chokolade senere.

Efter brug

- Tag lysnetledningen ud af stikkontakten.
- Stil temperaturkontrolknappen tilbage til OFF.
- Stil apparatet væk.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE

- Undlad at berøre varme overflader. Brug håndtagene eller grebene.
- Som beskyttelse mod elektrisk stød må hverken ledninger, stik eller selve apparatet neddyppes i vand eller andre væsker.
- Før apparatet sluttes til stikkontakten, skal du kontrollere, at spændingen svarer til det, der står på typeskiltet.
- For at forebygge eventuelle risici skal lysnetledningen udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person, hvis den er beskadiget.
- Hold altid øje med apparatet, mens det er i brug, og hold børn på afstand, hvis de ikke er under overvågning af en voksen.
- Sørg for, at beholderen er helt ren og tør, før der fyldes chokolade i den. Chokolade og vand kan ikke blandes, da dette kan påvirke chokoladens udseende.
- Husk altid at tage lysnetledningen ud af stikkontakten, når apparatet ikke skal bruges længere, og kontrollér også, at alle delene er kølet af, inden du tager dem ud eller sætter låget på.
- Hvis apparatet ikke fungerer, som det skal, må du ikke bruge det men skal få det undersøgt af en godkendt servicerepræsentant.

- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en kompetent og autoriseret servicetekniker.

- Gem denne brugsanvisning, så du kan slå op i den i fremtiden.

- **Enhver fejl eller skade, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisningen, er ikke dækket af garantien.**

- **La Chocolatière er udelukkende beregnet til brug i en almindelig-husholdning. Garantien dækker ikke professionel brug.**

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt i forbindelse med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

- Placer aldrig en varmluftsventilator på pladestuet. Sæt aldrig apparatet i ovnen.

- Udsæt ikke apparatet for ekstreme temperaturer.

- Fjern ikke skruer fra apparatet, og prøv aldrig at skille det ad.

- Brug altid apparatet indendørs og på en jævn overflade.

Vores chokoladesmelter er specifikt beregnet til brug med chokolade og egner sig ikke til at smelte eller bruge sammen med andre produkter/materialer.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

KLARGØRING AF CHOKOLADE

Smeltning

Fyld først chokoladen i beholderen (maks. 50% fyldt), og indstil derefter apparatet til 45 °C, hvilket er en ideel temperatur for de forskellige typer af chokolade.

ANBEFALING:

- Siderne af beholderen opvarmes også, så den bedste måde til at smelte chokoladen er at lave en fordybning i midten og lade chokoladen komme i berøring med siderne af beholderen.
- Vej den chokolade, du fylder i beholderen, for at lette tempereringen

Den tid, det tager at smelte chokoladen, afhænger af typen af chokolade, og hvor meget du fylder i beholderen, men det har også betydning, om du rører rundt under smeltningen. Det er ikke nødvendigt med konstant omrøring. Processen bør tage omkring 30 minutter, og det er tilstrækkeligt at omrøre et par gange.

Smelteprocessen kan afsluttes, når chokoladen er FULDSTÆNDIG smeltet og flydende. Der må ikke længere være små gryn eller korn af usmeltet chokolade.

Temperering

Tag beholderen ud af apparatet, så snart chokoladen er smeltet, og placer den på et jævnt underlag.

PAS PÅ: Beholderen er meget varm, og du skal beskytte den overflade, du stiller den på, for at undgå skader.

Indstil apparatet til temperering for på den måde at sænke temperaturen i apparatet og gøre det muligt at holde chokoladen på en temperatur på 32 °C under de næste trin (32 °C for mørk chokolade, 30 °C for flødechokolade og 28 °C for hvid chokolade). Husk, at du nu skal arbejde med chokoladen, og hvis apparatet ikke holder den ved den rette temperatur, er det ikke muligt at lave flere forskellige typer af chokolade.

Tilsæt nu yderligere 25% af vægten på den chokolade, du oprindeligt kom i beholderen, og bland.

Placer termometret i den medfølgende holder, og bland chokoladen, indtil den når en temperatur på 32 °C (32 °C for mørk chokolade, 30 °C for flødechokolade og 28 °C for hvid chokolade).

SÆT derefter BEHOLDEREN TILBAGE I APPARATET, så chokoladen kan holdes på den rette arbejdstemperatur.

Chokoladen er nu klar til brug.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GARANTI

Dette apparat er dækket af en garanti på tre år, der gælder fra købsdatoen. I løbet af denne periode vil enhver fabrikations- og/eller materialefejl blive repareret eller apparatet vil blive ombyttet. Garantien er kun gyldig, hvis fejlen ikke skyldes forkert brug, eller normalt slid.

For at kunne udnytte garantien skal du sende hele apparatet med alle dets dele samt et købsbevis til den forhandler, der solgte dig produktet.

KONTAKT

Det er vigtigt, at du først taler med din forhandler, men hvis der opstår problemer, kan du kontakte:

F&H of Scandinavia A/S

Gl. Skivevej 70

DK-8800 Viborg

Tel: +45 8928 1300

BRUGSANVISNING



NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

Gratulerer med kjøpet av sjokolademaskinen La Chocolatière. Vi håper du får mye glede av å lage herlig sjokolade.

For at maskinen skal vare lenger, anbefaler vi deg å lese instruksjonene i denne håndboken nøye.

Den mekaniske og elektriske konstruksjonen er identisk, uansett farge.

DENNE MASKINEN ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

KOM I GANG

- Kontroller først og fremst at maskinen ikke er koblet til.
- Rengjør lokket og bollen med såpevann, og skyll og tørk grundig. Disse delene kan komme i kontakt med maten, og må derfor være rene.
- Selve maskinen kan rengjøres med en tørr klut.
- La **ikke under noen omstendighet** selve maskinen, tilknyttede kabler eller selve kabelen bli nedsenket i vann.
- Sett skålen tilbake i maskinen.
- Fold ut kabelen. **Sørg for** at den ikke vil komme i kontakt med noen nærliggende varmekilder.
- **Kontroller** at strømtilførselen har en spenning som samsvarer med det som er angitt på baksiden av kontrollenheten.

BRUKE MASKINEN

- Slå på La Chocolatière ved å plugge i kabelen. **Pass på** at den er jordet.
- Indikatorlampen slår seg på når maskinen er innstilt på 45 °C.
- Legg sjokolade i bollen. Vi anbefaler bruk av sjokoladebiter på ca. 1 cm i diameter.
- La lokket ligge på La Chocolatière så sjokoladen smelter raskere.
- **Ikke fyll** bollen mer enn halvfull, siden du må tilsette mer sjokolade senere.

Etter bruk

- Koble fra strømkabelen.
- Sett temperaturknappen tilbake til OFF.
- Sett bort maskinen.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

LES ALLE INSTRUKSJONER

- Unngå å komme i berøring med varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
- For å beskytte deg mot elektrisk støt må du unngå å senke kabler, plugger eller maskinens hoveddel ned i vann eller annen væske.
- Før du kobler til maskinen, må du sjekke at spenningen samsvarer med det som er angitt på platen.
- Dersom strømkabelen skades, må den erstattes av produsenten, deres ettersalgsservice, eller en tilsvarende kvalifisert person for å forebygge eventuelle farer.
- Overvåk maskinen nøye når den er i bruk, og hold alltid barn unna maskinen med mindre de er under oppsyn av en voksen.
- Sørg for at bollen er ren og tørr når du fyller den med sjokolade, ettersom sjokolade og vann ikke blander seg, noe som kan endre sjokoladens utseende.
- Trekk alltid ut støpselet når maskinen ikke er i bruk, og kontrollerer også at elementene er avkjølt før maskinen demonteres eller lokket settes på igjen.
- Ved maskinsvikt må maskinen ikke brukes. La den bli undersøkt av en sertifisert ettersalgsservice.

- Dersom kabelen skades, må den erstattes av en kompetent og autorisert person.
- Hold bruksanvisningen tilgjengelig for senere referanse.
- **Skader som skyldes at disse prosedyrene ikke er fulgt, dekkes ikke av garantien.**

• La Chocolatière er beregnet til husholdningsbruk. Denne garantien gjelder ikke for profesjonell bruk.

- Maskinen skal ikke brukes med eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Sett aldri varmluftsvifter på plasthuset. Sett aldri maskinen i en ovn.
- Utsett aldri maskinen for ekstreme temperaturer.
- Ikke skru løs maskinen eller forsøk å demontere den av noen grunn.
- Bruk alltid maskinen innendørs og på et flatt underlag.

Sjokolademaskinen er spesielt utviklet for å lage sjokolade, og er ikke egnet for smelting eller bruk med andre produkter eller materialer.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

KLARGJØRE SJOKOLADEN

Smelting

Legg sjokoladen i skålen (maks. halvfull), og still maskinen inn på 45 °C, som er optimal temperatur for de ulike sjokoladesortene.

ANBEFALING:

- Sidene på skålen varmes også opp. Den beste måten å plassere sjokolade og starte smeltingen på er derfor å lage en fordypning i midten med sjokoladen plassert opp langs kantene av skålen
- Vei sjokoladen i bollen for å bidra til at den oppnår riktig temperatur.

Hvor mye tid som kreves for å smelte sjokoladen, avhenger av sjokoladetyper og antall biter i skålen – men det avhenger også av om du rører rundt under smeltingen. Det er ikke nødvendig å røre konstant. Prosessen tar normalt ca. 30 minutter. Det er tilstrekkelig å røre et par ganger.

Smelteprosessen er ferdig når sjokoladen er HELT smeltet og flytende. Det bør ikke forekomme korn av usmeltet sjokolade.

Temperering.

Fjern skålen fra maskinen og plasser den på et flatt arbeidsområde når smeltingen er ferdig.

FORSIKTIG: Bollen er varm. Du bør derfor beskytte overflaten du plasserer den på, for å unngå skader

Still inn maskinen på riktig temperatur slik at sjokoladen holder seg ved 32 °C på dette stadiet (32 °C for mørk sjokolade, 30 °C for melkesjokolade og 28 °C for hvit sjokolade). Ikke glem at sjokoladen skal bearbeides, og at det blir vanskelig å lage visse sjokoladetyper dersom maskinen ikke har riktig temperatur.

Tilsett deretter ytterligere 25 prosent sjokolade i forhold til vekten fra sjokoladen som allerede er i bollen, og rør om.

Plasser termometeret i det medfølgende tilbehøret, og rør om i sjokoladen til den når en temperatur på 32 °C (32 °C for mørk sjokolade, 30 °C for melkesjokolade og 28 °C for hvit sjokolade).

SETT DERETTER BOLLEN TILBAKE I MASKINEN, slik at sjokoladen beholder sin arbeidstemperatur.

DU KAN NÅ BRUKE SJOKOLADEN.

NL

FR

DE

EN

ES

SV

DA

NO

GARANTI

Du har tre års garanti, som er gyldig fra kjøpsdatoen. I løpet av garantitiden vil alle produksjons- og materialfeil bli reparert eller maskinen vil bli erstattet.

Denne garantien er kun gyldig dersom feilen ikke er forårsaket av feil bruk eller normal slitasje.

For å dra nytte av våre tjenester i løpet av denne garantitiden må du sende inn hele maskinen sammen med kjøpsbevis til forhandleren som solgte produktet til deg.

KONTAKT

Ta alltid først kontakt med forhandleren ved problemer. Hvis dette ikke går, kan du kontakte oss på følgende adresser:

F&H of Scandinavia AS

Trollåsveien 34

NO-1414 Trollåsen

Tel: +47 4000 5988

LA *Chocolatière*

www.lachocolatiere.be