

UNOLD™



CIOCOLATIER

Ghid de utilizare

Instrucțiuni de utilizare

Model 48667

Instrucțiuni de utilizare Model 48667

Date tehnice	17
Informații privind siguranța	17
Înainte de prima utilizare	18
Folosirea aparatului	18
Curățare și întreținere	19
Învelirea biscuiților și a prăjiturilor	19
Ciocolată fondue (topită)	20
Decorațiuni din ciocolată	20
Ciocolată și bomboane	21
Sosuri	22
Condiții de garanție	22
Evacuarea deșeurilor / Protecția mediului	22

DESCRIERE



DESCRIERE

1. Capac
2. Caserolă de topire
3. Element de bază
4. Platou pentru fructe (2 buc.)
5. Furculiță spirală pentru praline
6. Spatulă
7. Furculiță pentru ciocolată topită (6 buc.)
8. Forme

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE MODEL 48667

DATE TEHNICE

Putere nominală: 25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Cablul alimentare: Aprox. 90 cm
Carcasă: Plastic
Dimensiuni: Aprox. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Greutate: Aprox. 0.4 kg (fără accesorii)

RoHS✓

Caracteristici: Ciocolată fondue (topită) cu 2 nivele de încălzire, pentru ciocolată fondue (topită) și menținerea la cald a învelișului de ciocolată
Accesorii: Manual de instrucțiuni, 2 platouri de fructe, 6 furculițe pentru ciocolată topită, 1 spatulă pentru omogenizarea ciocolatei, 1 furculiță spirală pentru ciocolată, 6 forme pentru ciocolată

Caracteristicile echipamentului, tehnologia, culorile și design-ul pot fi modificate fără aviz prealabil. Erorile și omisiunile sunt exceptate.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

1. Citiți următoarele informații și păstrați-le pentru studiere ulterioară.
2. Acest aparat nu a fost creat pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe decât dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni referitoare la folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele pe care le implică.
3. Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
4. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
5. Conectați aparatul numai la o sursă de curent alternativ având tensiunea indicată pe plăcuța nominală.
6. Nu acționați aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem cu comandă de la distanță.
7. Nu introduceți niciodată aparatul sau cablul în apă sau alte lichide.
8. Baza nu trebuie să vină în contact cu apa sau alte lichide. Dacă acest lucru se întâmplă, asigurați-vă că este complet uscat înainte de a-l refolosi.
9. Nu spălați aparatul în mașina de spălat vase.
10. Nu atingeți aparatul sau cablul de alimentare cu mâinile ude.
11. Acest aparat a fost creat pentru a fi folosit în gospodărie și pentru aplicații similare, cum ar fi:
 - zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - întreprinderi agricole;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare;
 - medii de tip bed and breakfast (pensiuni cu mic dejun inclus) și case de vacanță.

12. Din motive de siguranță, nu puneți aparatul pe suprafețe fierbinți, pe suporturi metalici sau pe suprafețe ude.
13. Nu porniți aparatul fără ciocolată în vasul de topire.
14. Nu atingeți suprafețele fierbinți din componentul de bază.
15. Lăsați ciocolata caldă să se răcească puțin înainte de a o mânca sau înainte de a mânca alimentele învelite în ciocolată.
16. Nu puneți aparatul sau cablul lângă flacăra deschisă în timpul funcționării.
17. Folosiți aparatul pe suprafețe plane, neaglomerate și rezistente la căldură.
18. Asigurați-vă că cablul nu atârna peste marginea suprafeței de lucru sau a mesei, deoarece aceasta poate duce la accidente, de exemplu dacă copiii trag de cablu.
19. Cablul trebuie așezat astfel încât ștecherul să nu poată fi scos din priză trăgând de fir și nimeni să nu se poată împiedica de el.
20. Nu transportați aparatul ținându-l atârnat de cablu.
21. Folosiți aparatul numai în interior.
22. Pentru a preveni rănirea, nu mișcați aparatul în timp ce acesta funcționează.
23. Pentru a împiedica deteriorarea, nu folosiți aparatul cu accesorii de la alți producători.
25. Deconectați aparatul de la priză după utilizare și înainte de a-l curăța. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este în priză.
26. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
27. Nu deschideți niciodată carcasa aparatului pentru a preveni electrocutarea.
28. Verificați în mod regulat aparatul, priza și cablul de alimentare pentru uzură sau deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare sau alte componente prezintă defecțiuni, trimiteți aparatul sau baza serviciului nostru post-vânzări pentru inspecție și reparații (pentru adresă, vezi "termeni de garanție"). Reparațiile neautorizate constituie riscuri majore pentru utilizator și anulează garanția.



Atenție! Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul funcționării!

Producătorul nu este răspunzător în cazul asamblării incorecte, a folosirii incorecte sau necorespunzătoare sau dacă reparațiile sunt executate de terțe persoane neautorizate.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Înainte de a asambla aparatul, îndepărtați toate materialele folosite la împachetare.
2. Verificați dacă toate părțile sunt complete.
3. Ștergeți părțile mobile cu o cârpă umedă sau curățați-le în apă cu săpun. Uscați cu grijă piesele mobile.
4. Ștergeți carcasa cu o cârpă umedă. Asigurați-vă că apa nu poate pătrunde în carcasă.
5. Puneți ștecherul în priză.

FOLOSIREA APARATULUI

1. Aparatul de făcut ciocolată este ideal pentru topirea ciocolatei și pentru menținerea la cald a învelișului de ciocolată la o varietate mare de aplicații.
2. Umpleți vasul de topire cu aprox. 100 g de bucăți tăiate grosier de înveliș din ciocolată sau ciocolată. Puneți vasul de topire în elementul de bază.
3. Pentru topirea învelișului de ciocolată recomandăm să se folosească nivelul II, iar pentru topirea ciocolatei ar trebui să folosiți nivelul I.
4. Amestecați în învelișul de ciocolată din când în când pentru a evita ca ciocolata să facă cocloașe. Folosiți doar unelte din plastic rezistent la căldură pentru a amesteca, pentru a nu zgâria părțile metalice.
5. Imediat ce învelișul de ciocolată s-a topit complet, reduceți căldura la nivelul I. Temperatura ideală pentru lucrul cu învelișul de ciocolata este de aprox. 32 °C. Această temperatură este atinsă la nivelul I în cazul în care amestecați regulat. Puteți folosi un termometru pentru carne ca să măsurați temperatura.
6. Acum puteți folosi învelișul de ciocolată topit/ciocolata pentru tot felul de aplicații.
7. Dacă nu folosiți tot învelișul din ciocolată/ciocolata, lăsați-o să se răcească. Puteți păstra ciocolata întărită pentru a o utiliza mai târziu.
8. După folosire, răsușiți comutatorul în poziția 0 și scoateți aparatul din priză.
9. **Ciocolata dietetică**
10. Chiar și ciocolata dietetică poate fi folosită pentru toate aplicațiile descrise mai jos.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. **Scoateți întotdeauna din priză aparatul, când nu îl folosiți și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.**
2. Nu folosiți obiecte ascuțite sau agenți de degresare.
3. Ștergeți carcasa cu o cârpă umedă și uscați cu o cârpă moale.
4. Aveți grijă să nu pătrundă apă în aparat.
5. Capacul, vasul de topire și accesoriile pot fi curățate în apă caldă cu săpun și clătite cu apă curată.
6. Toate componentele aparatului trebuie uscate înainte de folosire.

ÎNVELIREA BISCUIȚILOR ȘI A PRĂJITURILOR

1. Pentru învelirea în ciocolată a prăjiturilor și biscuiților puteți folosi toate tipurile de înveliș din ciocolată și alte învelișuri ce se topesc normal în bain-marie (ex. ulei de alune, lămâie, înveliș din vanilie).
2. Întindeți pe suprafața de lucru o folie de aluminiu suficient de mare. Aceasta ușurează curățarea și permite recuperarea ciocolatei în exces.
3. Puneți prăjitura sau biscuiții pe un grilaj pentru prăjituri și puneți-l pe foaia de aluminiu.
4. Turnați învelișul/ciocolata lichidă uniform peste prăjitură. Neteziți cu spatula, dacă e cazul.
5. După ce se întărește, puteți recupera excesul de ciocolată de pe folia de aluminiu pentru a-l folosi ulterior.
6. Puteți înmuia deasemenea și biscuiții, parțial numai, în ciocolata pentru acoperire sau puteți introduce ciocolata într-o pungă de plastic, practicați o gaură și decorați biscuiții cu dungi subțiri de ciocolată. Urmați-vă fantezia.

Prăjitura “andrea de tricotat” (Prăjitura de ciocolată cu portocale)

Ingrediente:

- 3 ouă, 125 g unt, 125 g zahăr, 1 plic de zahăr vanilat, ½ plic de aromă de portocale, 200 g făină, ½ plic de praf de copt, 2 linguri de lichior de portocale (sau ca substitut, suc de portocale), 200 g ciocolată simplă pentru învelit, 200 g frișcă, clătite cu ciocolată (vezi mai jos), felii de portocală glasată.

Preparare:

- Bateți untul, zahărul și zahărul vanilat, apoi adăugați ouăle, iar la final adăugați făina cernută și praful de copt, precum și aroma de portocală și lichiorul de portocală.
- Puneți aluatul într-o tavă unsă în prealabil cu unt, având diametrul de 26 cm și coaceți la 160 °C aprox. 35 minute. Apoi răsturnați tava pe grilajul pentru prăjituri.
- Între timp, topiți aprox. 200 g de ciocolată simplă pentru acoperit.
- Luați o andrea și practicați găuri în prăjitura caldă.
- Turnați ciocolată topită în găuri, apoi acoperiți toată prăjitura și neteziți.
- După ce s-a răcit, bateți frișca, adăugați niște zahăr și întindeți frișca bătută pe suprafața prăjiturii. Decorați cu role de ciocolată și felii de portocală glasată.

CIOCOLATĂ FONDUE (TOPITĂ)



1. Topiți ciocolata, ciocolată simplă sau ciocolată albă, după cum am descris mai sus.
2. Cojiți fructe de sezon și tăiați-le în bucățele mici, ex. mere, căpșune, zmeură, banana, etc. și serviți bucățile de fructe în farfuriuțe.
3. La masă, alegeți o bucătică dintr-un fruct și înmuiați-o în ciocolata fierbinte. Scoateți-o afară, lăsați-o să se răcească o clipă și apoi bucurați-vă de gustul ei!

Variații

4. Turnați peste ciocolată un pic de frișcă sau lapte ca să aibă o masă mai cremoasă.
5. Asezonați ciocolata după gust, de ex. cu un vârf de cuțit de scorțișoară, nucșoară sau un strop de lichior de portocale sau sirop de vanilie.
6. Serviți ciocolata topită cu clătite, pe lângă fructe:
7. Coaceți clătite subțiri (este foarte ușor cu mașina de făcut clătite UNOLD). Puneți niște gem pe clătitele calde (de ex. Gem de caise sau gem de portocale) și rulați clătitele strâns, apoi tăiați-le în bucăți mici cât o înghițitură.

AVERTISMENT:

Nu preparați ciocolata fondue (topită) într-un aragaz tradițional cu arzător, ciocolata se poate arde.

DECORAȚIUNI DIN CIOCOLATĂ

1. Topiți ciocolata așa cum s-a descris mai sus.
2. Lăsați ciocolata să se răcească un pic.
3. Turnați ciocolata încă lichidă în formele din plastic și neteziți-o cu spatula.
4. Lăsați decorațiile din ciocolată să se răcească în frigider și apoi scoateți-le cu grijă.

Forme scobite făcute din ciocolată

Pregătiți o inimă umplută ca surpriză pentru cei dragi:

Răciți matrița în congelator, apoi turnați ciocolata topită în matrița rece și scuturați-o până obțineți un strat ferm de ciocolată de aprox. 2 mm. Turnați ciocolata în exces înapoi în vasul de topire. Lăsați inima de ciocolată să se răcească în frigider. Scoateți-o cu mare grijă și umpleți-o cu fructe, frișcă, înghețată, etc.. Această metodă poate fi utilizată și pentru matrițe de briose din hârtie. Vă recomandăm să puneți 2 sau 3 matrițe de hârtie una peste alta pentru o mai mare stabilitate și să puneți la răcit matrițele umplute pe o foaie pentru briose. După răcire îndepărtați foaia cu grijă și umpleți cochiliile de ciocolată.

Calendar evenimente

Aveți matrițele de plastic de la ultimul calendar de Crăciun al copiilor dvs.? Pregătiți cu ele noi decorațiuni de Crăciun pentru deserturi sau prăjituri.

Boabe de cafea Mocha

Pentru a pregăti boabe de cafea Mocha adăugați în ciocolată aprox. ½ - ¼ linguriță de pudră solubilă Mocha sau pudră de espresso măcinată foarte fin și turnați ciocolata aromată în matrița respectivă.

Rulourile din ciocolată

Rulourile din ciocolată sunt o decorație spectaculoasă pentru toate prăjiturile și deserturile.

Turnați ciocolata topită într-un strat foarte subțire pe o suprafață de lucru răcită, cel mai bine pe o placă de marmură sau pe spatele unei tăvi de copt. Cu puțin timp înainte ca ciocolata să se întărească, împingeți cu o spatulă pentru a crea rulourile.

CIOLATA ȘI BOMBOANELE

1. Aparatul de făcut ciocolată este ideal pentru acoperirea cu ciocolată a trufelor de casă sau a fructelor uscate.
2. Pregătiți un aluat de trufe conform rețetei de bază de mai jos sau după rețeta dvs. Formați trufe și răciți-le în frigider (cel mai bine peste noapte).
3. Muiati trufele răcite, cu ajutorul furculiței cu spirală, în ciocolata răcită (nivelul I) și lăsați-o apoi să se răcească pe grilajul de gătit.
4. Lăsați învelișul de ciocolată să se răcească puțin și chiar înainte să se întărească, rulați trufe pe un grilaj sau în praf de nucă de cocos deshidratat, biscuiți crocanți, praf de cacao, zahăr pudră, etc.
5. Ciocolata de casă trebuie depozitată într-un loc rece (de ex. în frigider) și trebuie consumată în timp scurt. Vă rugăm să respectați data recomandată pentru consumare din rețeta dvs.

Rețetă de bază pentru trufe (aprox. 20 buc.) Topiți 200 g ciocolată bucăți (simplă, cu lapte sau ciocolată albă) pe nivelul I. Încălziți 100 g de frișcă, lăsați-o să se răcească un pic, apoi amestecați-o cu ciocolata, agitați bine și lăsați să se răcească.

Puteți aroma această rețetă de bază, de ex. cu diverse lichioruri, espresso pudră

solubil etc.

Bateți ciocolata răcită un pic cu un tel, de ex. ESGE-Zauberstab, puneți frișcă într-un poș cu dui (șpriț de ornat) și formați mici trufe pe o placă acoperită cu hârtie de copt. Răciți trufele peste noapte în frigider. Opțional, puteți răci toată masa de ciocolată și apoi să folosiți o cupă sferică (ca aceea pentru înghețată) pentru a forma bile. Procedați după cum s-a descris mai sus.

Ciocolată de casă cu gheață

Topiți 100 g de ciocolată cu lapte și 20 g ulei de nucă de cocos, amestecați bine și turnați în forma. Lăsați să se răcească în frigider și păstrați la rece până când urmează a fi consumată.

Fructe cu ciocolată

Pentru a prepara ciocolată cu fructe, luați fructe uscate din care doriți (de ex. Felii de măr, de pară, prune uscate) sau fructe glasate (de ex. ananas, mango, ghimbir) și muiati-le în ciocolată. Lăsați să se răcească pe grilaj.

Crossies (fulgi) – dulci sau sărați

Pentru crossies dulci, luați aprox. 100 g migdale feliate sau nuci și prăjiți-le ușor într-o lingură de unt, adăugați 1 lingură de zahăr și caramelizați. Lăsați amestecul să se răcească pe o placă unsă cu ulei și tăiați în bucăți mari. Dacă doriți, puteți adăuga niște stafide uscate sau fulgi de porumb. Topiți ciocolată și adăugați amestecul cât timp ciocolata este încă lichidă. Înainte ca ciocolata să se întărească, puneți mici cantități pe o foaie de hârtie acoperită cu hârtie de copt. Lăsați fulgii să se răcească complet și depozitați la rece.

Pentru fulgi sărați prăjiți aprox. 100 g de migdale sau nuci tăiate, fistic sau semințe de dovleac, în niște unt și sărați-le. Lăsați la uscat pe o hârtie de bucătărie. Puneți migdalele sărate, etc. în ciocolata topită și continuați cum este descris mai sus. Pentru crossies (fulgi) sărați, vă recomandăm un înveliș de ciocolată simplă.

SOSURI

1. Aparatul de făcut ciocolată este aparatul ideal pentru a păstra calde sosuri dulci sau sărate și pentru a topi unt care să fie servit cu asparagus sau alte legume.
2. Amestecați sosurile din când în când pentru a evita formarea crustei la suprafață.
3. Topiți unt pe nivelul I.
4. Pentru a prepara unt maro, topiți unt pe nivelul II și lăsați-l să se închidă la culoare. Respectați procesul și treceți înapoi pe nivelul I înainte ca untul să se închidă prea tare la culoare.
5. Pentru a păstra calde Sosul olandez sau alte sosuri, vă recomandăm nivelul I

Autorii au analizat și au testat cu atenție rețetele incluse în aceste instrucțiuni de operare. Totuși, nu se poate oferi o garanție. Autorii, respectiv UNOLD AG și agenții săi nu vor fi răspunzători pentru răni personale, daune materiale și pierderi financiare.