

Weltbild



BEDIENUNGSANLEITUNG

Chocolatiere

Art.-Nr. 52 56 525 / 52 56 516

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieser einzigartigen Chocolatiere entschieden haben!

Sie sind nun im Besitz eines Elektrogerätes, das im Haus ganz einfach und praktisch benutzt werden kann. Damit Sie mit Ihrer neuen Chocolatiere die besten Ergebnisse erzielen können und so lange wie möglich Freude an diesem Gerät haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

I. Kleine Geschichtskunde über Schokolade

Vor über 3.000 Jahren kannten die Ureinwohner des heutigen Mexiko bereits den Kakao- baum, den sie überaus wertschätzten. Noch heute finden Forscher bei Ausgrabungen in diesen Gebieten immer wieder Gefäße, die Überreste von Kakao beinhalten. Zu jener Zeit war Kakao bereits ein wichtiges Nahrungsmittel und wurde auch als Zahlungsmittel eingesetzt, was jedoch ausschließlich den »reichen Leuten« vorbehalten war. Nichtsdestotrotz waren es die Europäer, denen wir die Entwicklung vom damaligen heißen und bitteren Kakaotrunk zum »Schokoladengetränk«, wie wir es heute kennen, zu verdanken haben.

Cortes, der spanische Eroberer, erkannte das Potential der Kakaobohne während seiner Eroberungszüge durch die »Neue Welt« - heute besser bekannt als Zentral-Amerika – und stellte diese im frühen 16. Jahrhundert am spanischen Königshof vor. Ein ganz neues Getränk wurde durch Zugabe von Zucker oder Honig hergestellt und dies erfreute sich schon sehr bald in ganz Europa größter Bekanntheit. Später wurden exotische Gewürze zugegeben, um den Geschmack des Getränks noch zu verfeinern, das bei einem immer größer werdenden Anteil der Bevölkerung beliebt wurde. Die Nachfrage an Kakao stieg, in den eroberten tropischen Regionen entstanden Plantagen und in Europa schossen überall Fabriken aus dem Boden, die die Kakaobohnen weiterverarbeiteten.

Dank der großen technologischen Fortschritte des 19. Jahrhunderts wurde es schon bald möglich, durch hydraulische Pressen feines Kakaopulver aus Kakaobohnen herzustellen. Dabei blieb die Kakaobutter übrig, so dass durch Zugabe von Zucker und anderen Zutaten die Produktion erster Schokolade auf den Weg gebracht wurde. Später wurde dieses Produkt dann eingeschmolzen und in Schokoladenriegel geformt. In der Mitte der 1850er-Jahre wurde der Schokoladenriegel triumphal eingeführt und ist bis heute ein absoluter Renner auf dem Weltmarkt.

II. Bedienung der Choclatiere (für maximal 250 g Schokolade)

1. Wichtige Anweisungen:

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, und beachten Sie sämtliche Anweisungen.

Um ein Risiko auf Feuer, Elektroschock oder andere Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie bitte folgende Sicherheitsanweisungen:

- Dieses Gerät darf nicht im Freien benutzt werden, das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haus geeignet.
- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und kein Spielzeug. Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern.
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn das Netzkabel beschädigt sein sollte.
- Zum Ausstecken des Netzsteckers ziehen Sie bitte ausschließlich am Stecker, nicht am Kabel. Tragen Sie das Gerät auch nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.
- Berühren Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals mit nassen Händen.
- Achten Sie darauf, dass die in Ihrem Haushalt bereitgestellte Netzspannung mit der unter Punkt »Technische Daten« angegebenen Betriebsspannung übereinstimmt. Ein Nichtbeachten kann zu Schäden am Gerät und schweren Verletzungen des Benutzers führen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Schmelzen von Schokolade (aller Art) geeignet, bei einer Maximaltemperatur von +70°C. Dieses Gerät ist nicht zum Sterilisieren oder Kochen geeignet.
- Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit Metallteilen am Gerät, diese werden äußerst heiß.
- Halten Sie das Gerät fern von heißen Oberflächen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Erhitzen Sie die Schokolade nur im Schmelztiegel, die Schokolade niemals direkt im Hauptgerät schmelzen.

Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, lassen Sie es in einer qualifizierten Fachwerkstatt ersetzen.

Hauptgerät



Position 0 »Aus«
Position 1 »Warm halten«
Position 2 »Schmelzen«

Kontroll-LED



Schmelztiigel



Lieferumfang

1 x Hauptgerät inkl. Schmelztiigel

1 x Spatel

10 x Plastikspieße für Schokoladen-Fondue

1 x Flache Gabel zur Schokoladen-Herstellung für rechteckige Schokostücke

1 x Bedienungsanleitung mit Rezepten

2. Hinweise zur Benutzung des Geräts:

- a) Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Unterlage auf und senken Sie den Schmelztiegel in die Vertiefung.
- b) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Zum Vorheizen des Geräts (ca. 10 Minuten) stellen Sie den Schalter auf der Vorderseite in Position 2 (ca. +60°C).
- c) Position 1 dient dazu, geschmolzene Schokolade warm zu halten (ca. +43°C), z.B. bei Schokoladen-Fondue.
- d) Die Schokolade oder Schokoladen-Kuvertüre sollte in kleine Stücke geschnitten werden, um die Schmelzzeit zu verkürzen. Während des Schmelzvorgangs gelegentlich umrühren.
- e) Nach dem Benutzen stellen Sie den Schalter bitte in Position 0 und ziehen dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- f) Reinigung des Geräts:
Tauchen Sie die Chocolatiere niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch aus. Spülen Sie den Schmelztiegel mit heißem Wasser aus. Der Schmelztiegel ist nicht für Spülmaschinen geeignet! Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine scharfen Gegenstände.
- g) Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, durchlüfteten Ort.

3. Grundsätzliche Bedienungshinweise:

- Ihre Chocolatiere ist ausschließlich dafür geeignet, Schokolade warm zu halten (Position 1; ca. +43°C) oder fein gewürfelte Zartbitter-, Vollmilch- oder Weiße Schokolade/Schokoladen-Kuvertüre bis zu einem Maximum von 250 g zu schmelzen (Position 2; ca. +60°C). Dieses Gerät eignet sich unter keinen Umständen zum Kochen.

Falls Sie die geschmolzene Schokolade weiter verarbeiten möchten, verwenden Sie bitte ein anderes Gefäß und lassen Sie die Schokolade zuerst ein wenig abkühlen.

- Geben Sie niemals Wasser zur Schokolade/Schokoladen-Kuvertüre. Falls die geschmolzene Masse zu dick sein sollte, erhitzen Sie diese wieder in der Chocolatiere. Falls die Masse zu dünn (läufig) oder zu heiß sein sollte, geben Sie ein wenig mehr fein geschnittene Schokolade/Schokoladen-Kuvertüre zu.
- Damit Schokoladenglasur einen schönen Glanz erhält, geben Sie etwas Kakaobutter oder Kokosnussbutter in die Masse.

III. Rezepte

1. Nugat-Creme als Brotaufstrich

100 g Blockschokolade
20 g weiche Butter
250 g Haselnuss-Creme
etwas Honig (falls gewünscht)

Schmelzen Sie die klein geschnittene Schokolade in der Chocolatiere, geben Sie in eine separate Schüssel die Haselnuss-Creme und die geschmolzene Schokolade und mischen Sie das Ganze zusammen mit der Butter gut durch, bis die Masse eine cremige Form annimmt. Falls gewünscht, geben Sie etwas Honig zu. Schütten Sie die Masse in ein sauberes Glas und lagern Sie dieses im Kühlschrank.

2. Schokoladen-Fondue mit Früchten

150 g Blockschokolade
1 Teelöffel Sahne
1 Teelöffel weiche Butter

Folgende Früchte eignen sich für die Fondue: Trauben, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Bananenstücke, Apfelstücke, Birnenstücke, sowie getrocknete Früchte wie z.B. Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Preiselbeeren, Rosinen und Nüsse.

Hinweis: Die Früchte sollten Zimmertemperatur haben.

Schmelzen Sie die klein geschnittene Schokolade in der Chocolatiere, geben die Sahne und Butter zu und vermischen Sie alles gründlich. Danach halten Sie die Masse in der Chocolatiere warm.

Die Früchte müssen immer reif, sauber und trocken sein (ansonsten würde das Fondue verwässert werden). Stecken Sie die Früchte auf die Plastikspieße und tauchen sie diese in die Schokolade.

3. Mit Schokolade überzogene Früchte oder Kekse

200 g dunkle (oder weiße) Schokoladen-Kuvertüre

Früchte

trockene Kekse oder Waffeln

Folgende frische Früchte können verwendet werden: Trauben, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Äpfel, Bananen, frische Feigen, Kumquats, sowie getrocknete Früchte wie z.B. Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Preiselbeeren, Rosinen und Nüsse.

Hinweis: Die Früchte sollten Zimmertemperatur haben.

Schmelzen Sie die klein geschnittene Schokoladen-Kuvertüre in der Chocolatiere und lassen Sie danach abkühlen. Dann schmelzen Sie die Masse abermals. Dieses Wiederholen gibt der Schokoladenglasur einen schönen Glanz. Die Früchte müssen immer reif, sauber und absolut trocken sein, ansonsten hält die Glasur nicht. Sie können die Früchte mit einer feinen Schicht Maismehl einstauben, um den Effekt austretender Flüssigkeit zu reduzieren.

Tauchen Sie die Fruchtstücke halb in die flüssige Schokoladen-Kuvertüre ein und lassen diese dann auf einem Trockenteller gut trocknen oder im Kühlschrank auskühlen. Fertige Früchte bald verzehren! Mit Schokolade überzogene Früchte sind eine geschmackvolle Dekoration auf Kuchen oder Keksen.

4. Mousse Au Chocolat

150 g Blockschokolade

3 Eier

1/2 l Sahne

Schmelzen Sie die klein geschnittene Schokoladen-Kuvertüre in der Chocolatiere. Schlagen Sie die Eier in einer separaten Schüssel im Wasserbad auf, bis die Mischung warm und schaumig geworden ist, lassen Sie diese abkühlen und schlagen Sie den abgekühlten Schaum nochmals. Geben Sie nun den Schaum zur geschmolzenen Schokolade und ziehen Sie nach und nach die steif geschlagene Sahne unter. Für mehrere Stunden kalt stellen.

5. Echte Schokoladenblätter als Dekoration für Kuchen oder Nachspeisen

100 g dunkle Schokoladen-Kuvertüre
grüne Blätter eines Laubbaums, am besten mit ausgeprägten Adern
(z.B. Rosen-, Wein- oder Lorbeerblätter)

Schmelzen Sie die klein geschnittene Schokoladen-Kuvertüre in der Chocolatiere und tauchen Sie die Oberseite der gewaschenen Blätter flach in die Schokolade oder tragen Sie die Schokolade vorsichtig mit einem Pinsel auf eine Seite der Blätter auf. Die andere Seite der Blätter darf nicht mit Schokolade bezogen werden. Wischen Sie überschüssige Schokolade ab und legen Sie die Blätter auf dem Griff eines Holzlöffels mit der Schokoladenseite nach oben ab und lassen diese auf einer Trocken-Ablage austrocknen (die Zimmertemperatur sollte max. +20°C betragen). Ziehen Sie die Blätter dann vorsichtig vom Löffel ab.

6. Mokka-Rum-Trüffel

200 g Blockschokolade
100 g Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Teelöffel Mokka pulver
2 Teelöffel Rum
2 Teelöffel Mokka-Kaffeelikör
Kakaopulver
Mokkapulver

Schmelzen Sie die klein geschnittene Blockschokolade in der Chocolatiere; verrühren Sie in einer separaten Schüssel Butter, Puderzucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse. Geben Sie Mokka pulver, Rum und Kaffeelikör zu und vermischen Sie danach alles gründlich mit der geschmolzenen Schokolade. Über Nacht abkühlen lassen.

Formen Sie kleine Kugeln und rollen Sie diese in einer Mischung aus Kakaopulver und Mokkapulver. Kühl lagern und bald verzehren!

7. Marzipan-Schokoladenkonfekt

250 g dunkle Schokoladen-Kuvertüre

200 g roher Marzipan

ca. 50 g Puderzucker

klein geschnittene gezuckerte Früchte oder Walnuss-Hälften, Mandeln ...

Kneten Sie das Marzipan zusammen mit dem Puderzucker gut durch und rollen Sie es dann mit einer Teigrolle ca. 1 cm dick aus, danach in einzelne Vierecke, Dreiecke o.ä. schneiden. Schmelzen Sie die klein geschnittene Schokoladen-Kuvertüre in der Chocolatiere und tauchen Sie die Marzipan-Stücke eines nach dem anderen in die Schokolade. Danach legen Sie die Stücke zum Trocknen auf eine Ablage; verwenden Sie hierfür eine flache Gabel für Konfekt-Herstellung. Als Dekoration legen Sie ein Stück gezuckerte Frucht oder eine Nuss.

8. Schokoladen-Pralinen

200 g Blockschokolade

80 g weiche Butter

2 Eigelb

ca. 60 ml süße Schlagsahne

50 g Kakaopulver

50 g geriebene Nüsse

Schmelzen Sie die klein geschnittene Blockschokolade in der Chocolatiere. Mischen Sie in einer separaten Schüssel die Butter mit dem Eigelb, der Schlagsahne und der geschmolzenen Schokolade und lassen Sie die Masse danach abkühlen. Nach dem Abkühlen formen Sie Kugeln und wenden diese im Kakaopulver und/oder in den geriebenen Nüssen.

9. Schokoladen-Cornflakes-Konfekt

200 g Milkschokolade

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Cornflakes

Schmelzen Sie die klein geschnittene Schokolade in der Chocolatiere. Mischen Sie in einer separaten Schüssel die geschmolzene Schokolade mit dem Vanillezucker und geben Sie danach die Cornflakes zu. Geben Sie die Mischung mit einem Kaffeelöffel in Papierförmchen und lassen diese auf einer Ablage an einem kühlen Ort auskühlen.

Sie können dieses Rezept auch mit anderen Getreideflocken ausprobieren.

10. Schokoladen-Kuchen

200 g Blockschokolade

250 g weiche Butter

150 g Puderzucker

3 Eier

3 Eigelb

3 schaumig geschlagene Eiweiß

200 g Mehl

2 Päckchen Vanillezucker

Mischen Sie die Butter mit dem Puderzucker zu einer cremigen Masse und geben Sie dann die 3 ganzen Eier zu. Danach geben Sie die Eigelbe und den Vanillezucker zu und ziehen langsam das schaumig geschlagene Eiweiß unter, zuletzt noch das Mehl zugeben. Schmelzen Sie die klein geschnittene Blockschokolade in der Chocolatiere, geben Sie die geschmolzene Schokolade zur anderen Mischung und füllen Sie die fertige Masse in eine gebutterte und mit Mehl ausgestaubte Kuchenform. Die Backzeit beträgt ca. 1 Stunde in einem auf 200°C vorgeheizten Backofen.

Ändern Sie die Rezepte nach Belieben und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und himmlische Gaumenfreuden.

Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, geistige oder sensorische Fähigkeiten verfügen, oder denen es an Erfahrung und Fachwissen mangelt, außer Sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder betreffend dieses Gerätes gründlich eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Verlagsgruppe Weltbild GmbH
Steinerne Furt
86167 Augsburg

Telefon: 0180 - 53 54 327
(14 Cent/Min, Festnetz; max. 42 Cent/Min, Mobilfunk)

E-Mail: info@weltbild.de

Weltbild

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



EG-Konformitätserklärung

Für folgendes Erzeugnis

Bezeichnung

Chocolatiere

wird bestätigt, dass es den Schutzanforderungen entspricht, die in der Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG festgelegt sind.

Diese Erklärung gilt für alle identischen Exemplare des Erzeugnisses, die nach den beigefügten Entwicklungs-, Konstruktions- und Fertigungszeichnungen und Beschreibungen, die Bestandteil dieser Erklärung sind, hergestellt werden.

Zur Beurteilung des Erzeugnisses hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit wurden folgende einschlägige harmonisierte europäische Normen herangezogen, deren Fundstellen im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft veröffentlicht wurden:

Normen:

EN60335-1:2002+A1+A11+A12+A2+A13

EN60335-2-9: 2003+A1+A2+A12

EN62233: 2008

Diese Erklärung wird verantwortlich für folgenden Hersteller/Importeur abgegeben:

Unternehmensbezeichnung: Verlagsgruppe Weltbild
Anschrift: Steinerne Furt 70, 86167 Augsburg
Telefon: 0180 - 53 54 327
Name des Unterzeichners: Walter Leberle
Stellung im Unternehmen: Qualitätssicherung

Augsburg

Ort

03.06.2011

Datum



rechtsverbindliche Unterschrift

Weltbild