

LA *Chocolatière*

GEBRUIKSAANWIJZING - MANUEL D'INSTRUCTION



GEBRUIKSAANWIJZING



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 –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.

BELANGRIJKE VOORZOGSMAARTREGELN

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

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 zijanten 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.

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



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.

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

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 veiller 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.

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

Adress

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