

UNOLD®



Csoki fondü készítő

Használati útmutató

**Használati útmutató, modell
48667**



- 1 Fedél
- 2 Olvasztó edény
- 3 Báziselem
- 4 Gyümölcstálka (2 db)
- 5 Pralinévilla

Műszaki adatok



Teljesítmény: 25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz

Vezeték: kb. 90 cm

Készülékház: műanyag

Méret: kb. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm

Súly: kb. 0,4 kg (tartozékok nélkül)

RoHS✓

Felszereltség: Csoki fondü 2 fűtési fokozattal, csokoládéfondü készítésére, és a bevonatok temperálására.

Tartozékok: Használati útmutató, 2 db gyümölcstálka, 6 db fondüvilla, 1 db paletta/spatulya a csokoládé lesimításához, 1 db pralinévilla, 6 db öntőforma a csokoládéhoz

Változások és tévedés joga a felszerelési jellemzők, technika, szín és dizájn vonatkozásában fenntartva.

Biztonsági tudnivalók:

1. Kérjük, olvassa el a következő útmutatásokat, és őrizze meg azokat későbbi használatra.
2. Ez a készülék nem való arra, hogy testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékosok (gyerekeket is beleértve) vagy tapasztalatlan és/vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyek használják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyel rájuk, vagy kioktatta őket a készülék használatára.
3. Gyerekeknél felügyelet szükséges annak biztosítására, hogy nem játékszernek használják a készüléket.
4. A készülékek gyerekek számára nem hozzáférhető helyen kell tárolni.
5. A készüléket csak váltakozóáramú hálózatra csatlakoztassa, amelynek feszültsége a készülék címkején megadottal egyezik.
6. Ezt a készüléket nem szabad külső időkapcsoló órával, vagy távirányító rendszerrel működtetni.
7. Ne merítse a készüléket vagy a vezetékét vízbe, vagy egyéb folyadékokba.
8. Az aljzatnak nem szabad vízzel vagy más folyadékokkal érintkeznie. Ha ez egyszer mégis megtörténik, a készüléknek az újbóli használatba vétel előtt teljesen száraznak kell lennie.
9. A készüléket nem szabad mosogatógépben tisztítani.
10. A készüléket illetve a vezetékét soha ne érintse meg nedves kézzel.
11. Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha az olvasztó edénybe csokoládé van betöltve.
12. A forró csokoládét, ill. a csokoládéval bevont élelmiszereket fogyasztás előtt hűtse kissé le, esetleges égés elkerülésére.
13. A készüléket csak az eredeti olvasztó edénnyel szabad használni. Ne töltsön soha bevonatokat az olvasztó edény nélkül közvetlenül a készülékbe - égésveszély!

14. A készülék kizárólag a következő felhasználásokra alkalmas; háztartásban, vagy hasonló célú helyeken, üzletek teakonyháiban, irodákban vagy egyéb munkahelyeken, mezőgazdasági üzemekben, szállodákban, motelekben, egyéb szálláshelyeken vendégek által való használatra, privát panziókban vagy hétvégi házakban
15. Biztonsági okokból soha ne állítsa a készüléket forró felületekre, fém tálcára vagy nedves alapra.
16. A készüléket vagy a vezetékét nem szabad lánggal égő tárgyak közelében használni.
17. A készüléket mindig szabadon álló, síma és hóálló felületen kell felállítani és működtetni.
18. Vigyázzon arra, hogy a vezeték ne lógjon a munkafelületen túl, mert ez balesetet okozhat, pl. ha kisgyerekek meghúzzák.
19. A vezetékét úgy kell fektetni, hogy ne lehessen meghúzni, vagy belebotlani.
20. A vezetékét mindig a dugónál fogva húzza ki a konnektorból, soha ne a kábelnél fogva.
21. A készüléket ne szállítsa a csatlakozókábelénél fogva.
22. Csak beltéri helyiségekben használható.
23. Működés közben ne tolja el a helyéről a készüléket, égési sérülések elkerülésére.
24. A készüléket nem szabad más gyártók eltérő márkájú tartozékaival együtt használni, károsodások elkerülésére.
25. Használat után, valamint tisztítás előtt a hálózati dugót mindig húzza ki a konnektorból. A készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, ha a hálózati dugó be van dugva.
26. Tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
27. Semmi esetre se nyissa fel a készülék házát. Áramütés veszélye áll fenn.
28. Ellenőrizze rendszeresen a készüléket, a dugót és a vezetékét kopás, sérülés, vagy elhasználódás szempontjából. Ha a csatlakozókábel vagy más részek meghibásodnak, küldje el a készüléket vagy az aljzatot vizsgálatra és javításra a Vevőszolgálatunkhoz (a címet ld. a garancia feltételeknél). Szakszerűtlenül végzett javítások jelentős veszélyekhez vezethetnek, és a garanciából való kizárást eredményezhetik.



Vigyázat!
A készülék üzemelés közben nagyon forró lesz!

A gyártó nem vállal felelősséget szakszerűtlen vagy hibás szerelés és használat esetére, valamint olyan esetre sem, amikor a javítást nem szakértő személy végezte.

Üzembe helyezés

1. Távolítsa el az összes csomagoló anyagot.
2. Vizsgálja át, hogy megvan-e az összes felsorolt tartozék rész.
3. A levezető tartozékokat forró vízben enyhén mosogatószerrel mossa át, majd tiszta vízzel öblítse le, és jól szárítsa meg.
4. A készülék házát nedves ruhával törölje le, és gondosan szárítsa meg.

Kezelés

1. A csokifondü készítő ideálisan alkalmas csokoládé felolvasztásához mindenfajta bevonók temperálását különböző alkalmazásokhoz.
2. Töltse meg az olvasztó edényt kb. 100 g durvára darabolt bevonóval (pl. az "ESGE-varázspálcával"®) vagy csokoládéval. Állítsa be az olvasztó edényt a készülékbe.
3. Ha bevonót akar olvasztani, kapcsoljon a II. fokozatra, csokoládé olvasztásához pedig az I. fokozatra.
4. A bevonót az olvadás és melegen tartás közben keverje többször jól át, hogy ne keletkezzenek csomók benne. A keveréshez kizárólag hőálló műanyagból készült eszközöket alkalmazzon. Fém eszközök megkarcolhatják az olvasztó edényt.
5. Amint a bevonó teljesen megolvadt, kérjük, kapcsoljon vissza az I. fokozatra. A bevonó ideális hőmérséklete a további feldolgozáshoz kb. 32 °C-ra tehető. Ez a hőfok az I. fokozaton rendszeres átkevergetés mellett tartható. A hőmérsékletet pl. egy sütőhőmérővel mérhetjük.
6. Ezután a megolvasztott bevonó ill. csokoládé feldolgozható a további, alább ismertetett alkalmazásokhoz, vagy mindenfajta olyan recepthez, amelyhez olvasztott csokoládé vagy bevonó szükséges.
7. A megmaradt bevonót/csokoládét hagyhatja kihűlni és egy későbbi időpontban ismét felhasználhatja.
8. **Dietetikus csokoládé**
9. Dietétikus csokoládét is lehet ilyen módon az összes, itt leírt alkalmazási területre feldolgozni.

Tisztítás és ápolás

1. **Tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugót, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni.**
2. Ne használjon éles eszközöket vagy súrolószereket a tisztításhoz.
3. A készülék házát egy nedves ruhával törölje le, majd egy puha száraz ruhával szárítsa meg.
4. Vigyázzon arra, hogy víz ne juthasson be a készülék belsejébe.
5. A fedőt, az olvasztó edényt és a tartozék részeket egy gyenge mosogatószerrel tisztítsa meg.
6. Az újabb használat előtt minden résznek teljesen száraznak kell lennie.

Bevonat süteményekhez és kis lapocskákhoz

1. Kalács, sütemény és kis lapocskák bevonásához bevonó rétegeket és a kereskedelemben kapható bevonatokat (pl. dióbevonat, citrombevonat vagy vaníliabevonat) a csoki fondüben igen jól lehet temperálni. Használjon olyan bevonatokat, amelyek az útmutató szerint vízfürdőben vagy hasonlóan felolvaszthatók.
2. Tegyen egy megfelelő méretű alumínium fóliát a munkafelületre. Ez később megkönnyíti a munkafelület megtisztítását, és lehetővé teszi a lefolyt csokoládé újbóli felhasználását.
3. Tegye a süteményt ill. a kis lapocskákat egy süteményrácsra, majd állítsa ezt az alufóliára.

4. Ezután a folyékony bevonatot/bevonót öntse vékonyan és egyenletesen a süteményre. Esetleg egy spatulával a bevonót le lehet simítani.
5. A lefolyt bevonó a lehűlés után levehető az alufóliáról, majd ismét felhasználható.
6. Megteheti azt is, hogy a lapocskákat pl. félig mártja be a bevonóba, vagy a bevonót betölti egy műanyag fagyasztó zacskóba, annak a sarkát levagja, és a lapocskákat a zacskóból kinyomott vékony csokoládécsíkokkal díszíti. A fantáziának itt szinte nem is lehet határt szabni.
7. Használat után állítsa a kapcsolót 0-ra, és a dugót húzza ki a konnektorból.

"Kötőtű" sütemény (narancsos csokoládé torta)

Hozzávalók:

3 tojás, 125 g vaj, 125 g cukor, 1 csomag vanília cukor, 1/2 csomag narancshéj, 200 g liszt, 1/2 csomag sütőpor, 2 evőkanál narancslikőr, (vagy pótlásként narancslé), 200 g keserű csokoládé bevonat, 200 g tejszín, csokoládé rudacskák

(lásd lent), tetszés szerint kandírozott narancsszeletek

Elkészítés:

A vaját és cukrot a vanília cukorral habosra keverjük, majd a tojásokat belekeverjük, végül a szitált lisztet a sütőporral és a narancshéjjal együtt hozzáadjuk. A narancslikőrt hozzákeverjük.

A tésztát egy zsírozott-lisztezett 26 cm Ø-vel rendelkező formába töltjük és 160°C-on kb. 35 percig sütjük.

A sütés után a tésztaácsra borítjuk.

200 g keserű csokoládé bevonót megolvasztunk. A langyos tészta egy vastag kötőtűvel lyukakat szúrunk.

A megolvadt bevonót a lyukakba öntjük, végül az egész süteményre ráöntjük a bevonót és lesimítjuk.

A tészta lehűlése után a tejszint felverjük, ízlés szerint édesítjük és a tészta tészta tesszük.

Csokoládé rudacskákkal és narancsszeletekkel díszítjük.

Csokoládé fondü



1. Ízlés szerint olvasszon fel tej-, keserű- vagy fehér csokoládét, amint az előbbieken leírtuk.
2. Tetszés szerinti gyümölcsöket hámozzon meg és vágjon fel falatokra, pl. banánt, epret, málnát, almát, barackot stb. A gyümölcsdarabkákat tegye be a két kis csészébe.
3. Az asztalnál mindenki tűzzön egy-egy gyümölcsdarabot a fondüvillájára, és merítse be

a meleg csokoládéba. Vegye ki azonnal, kicsit hagyja lehűlni, majd fogyassza el!

Változatok:

4. Finomítsa a csokoládémasszát egy kis adat habtejszínnel vagy egy kis tejjel. A massa ezáltal krémesebb lesz.
5. Fűszerezze a csokoládémasszát ízlés szerint, pl. egy csipet őrölt fahéjjal vagy kardamommal, vagy egy kis vaníliasziruppal, vagy - ha kisgyerekek nem fogyasztanak belőle - narancslikőrrel.
6. Adjon a fondühöz a gyümölcsön kívül még pl. crepes rudakat
7. Ehhez lehet vékony crepet kell sütni (ami gyerekjáték az UNOLD® crêpe sütővel). Kenje be a még meleg

crêpe darabokat vékonyan lekvárral (barack- vagy narancslekvárral), és tekerje fel őket. Vágja fel a crêpe darabokat kicsi, egyszerre bekapható darabokra.

Figyelem:

Soha ne készítsen csoko fondüt egy hagyományos fondükészülékben tűzhelyen, mert a csokoládé elégne benne.

Csoko-díszítések



1. A csokoládét a fentiek szerint olvassza meg.
2. Hagyja kissé lehűlni.
3. A még folyékony csokoládét öntse a kis műanyag formákba és a spaklival simítsa le.
4. A csoki dekorációkat hagyja a hűtőszekrényben jól lehűlni, majd óvatosan vegye ki a formából.

Üreges formák csokoládéból

Egy töltött szív, mint különleges meglepetés nagyon egyszerűen előállítható:

Öntse a megolvasztott bevonót a nagy szív formába, amit a hűtőszekrényben vagy még inkább a fagyasztóban lehűtött. Tegye hidegre rövid ideig, amíg egy kb. 2 mm-es réteg nem képződött. Töltse vissza a fölösleges csokoládét ismét a

tégelybe, és hagyja a szív formát a hűtőszekrényben lehűlni. Ezután nagyon óvatosan vegye ki a formából, hogy a csokoládé ne törjön el, és töltsen meg pl. gyümölcscsel, krémmel, jégkrémmel stb.

Ezzel a módszerrel papírmandzsettákat is kiönthet pl. muffinokhoz csokoládéval. A nagyobb stabilitás érdekében 2-3 mandzsettát egymásba lehet tenni. A hűtéshez tegye egy muffinsütőbe, hogy a forma megmaradjon. A hűtés után a papírt óvatosan húzza le, és a csokoládé héjat töltsen meg.

Adventi naptár

Megvannak még a gyerekek utolsó évi adventi naptárának öntésformái? Öntsön ki bennük egyszerűen új karácsonyi motívumokat, amelyeket pl. sütemény- vagy desszert dekorációként használhat.

Mokkababok

A mokkababokhoz kívánság szerint kb. 1/2 - 1/4 teáskanál mokkakávét port vagy nagyon finomra őrölt eszpresszó kávéport oldjon fel a csokoládében, és öntse a megfelelő formába.

Pralinék és bonbonok

1. A csokoládé fondü készítő nagyon alkalmas saját készítésű pralinék és csokoládés gyümölcsök bevonatának előállítására.
2. Állítson össze egy trüffelmasszát az alábbiakban közölt recept, vagy saját recept szerint. A trüffeleket formázza meg finoman, és hűtse le jól (egy éjszakán át a hűtőben).
3. A jól lehűtött trüffeleket a pralínévilla segítségével mártsa rövid időre a

temperált bevonóba

I) majd lehűléshez tegye egy sütemény-rácsra.

4. A bevonatot hagyja kissé megszáradni. Mielőtt a bevonat egészen szilárdná válna, tetszés szerinti burkolat elérése érdekében görgesse a pralinékat egy rácson keresztül, vagy forgassa kókuszreszelékbe, kakaóba, porcukorba, stb.

5. A saját készítésű pralinékat tárolja mindig hideg helyen (pl. a hűtőszekrényben), és használja fel gyorsan. Kérjük, vegye figyelembe a receptjében megadott, tartósságra vonatkozó adatokat.

Egyébként a legjobb hozzávalókat és számszámokat pralinék és bonbonok előállításához megkaphatja pl.

a "Hobbybäcker-Versand"-nál - Inge
Pinzer Am Mühlholz 6 – 89287
Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax
05 73 06/92 59 00 - Fax
Internet: www.hobbybaecker.de

Trüffel alaprecept (kb. 20 db)

200 g csokoládét (ízlés szerint keserű-, tej- vagy fehér csokoládét) vágja nagyobb darabokra és olvassa az I. fokozaton. 100 g tejszint melegítsen fel, majd hűtse le gyorsan, keverje össze a csokoládéval és jól keverje meg. Hűtőszekrényben hűtse le.

Ezt az alapmasszát pl. keverheti különböző likőrökkel, oldható nescaféval és aromákkal.

Ezután az ESGE varázspálcával vagy egy kézi mikserrel verje fel krémes állapotba, töltsé egy töltőzacskóba, és ebből nyomjon kis halmokat egy sütőpapírral borított lapra. Éjszakára tegye a hűtőszekrénybe. Más módon való

készítés: a masszát egy éjszakára tegye a hűtőszekrénybe, másnap formáljon belőle golyócskákat egy golyóformáló eszközzel, majd utána a fentiek szerint dolgozza fel tovább.

Házilag készített jégbonbon

100 g tejszokoládét és 20 g kókuszszírt olvasson fel, keverje jól össze, majd töltsé a mellékelt formákba. Hagyja megkeményedni a hűtőszekrényben, és tartsa ott, amíg nem kerül fogyasztásra.

Csokoládés gyümölcsök

Csokoládés gyümölcsök előállításához vegyen szárított gyümölcsöt ízlés szerint (pl. szőlőt, alma- vagy körteszeleteket, aszaltszilvát), vagy kandírozott gyümölcsöket (pl. ananászt, mangót, gyömbért) és ezeket mártsa a csokoládéba, utána pedig tegye lehűtés céljából egy rácsra.

Crossie (ropogós) - édes vagy sós

Az édes crossie-khoz kb. 100 g mandulát vagy durvára vágott diót kell 1 evőkanál vajban enyhén megpirítani, 1 evőkanál cukrot rászórni és karamellizálni. Egy olajozott lapon le kell hűteni, majd darabokra vágni. Ízlés szerint zabpehellyel vagy mazsolával keverni. A masszát a megolvasztott csokoládéba betölteni, lehűteni annyira, hogy a csokoládé éppen még folyékony legyen, majd kis halmokat rakni egy sütőpapírral borított lemezre, és lehűteni. Hidegen kell tárolni.

Sós crossie-khoz kb. 100 g mandulát, diót, pisztáciát, fenyőmagot vagy tökmagot egy kis vajon meg kell pirítani és megsózni. Utána a sütőpapírra tenni és lecsepegtetni. A megszózott magokat azután az olvasztott csokoládéba kell betenni, és a fentiek szerint feldolgozni. A sós változathoz ajánljuk a keserű csokoládés bevonót.

A sós változathoz ajánljuk a keserű csokoládés bevonót.

Mártások

1. A csokifondű készítő kiválóan alkalmas édes és egyéb mártások melegen tartására, valamint a spárgához és más zöldségekhez használt vaj felolvasztására.
2. A mártásokat időnként meg kell keverni, hogy ne képződjön rajtuk bőr.
3. A vajat az I. fokozaton kell olvasztani.
4. Ha a vajat II. fokozaton olvasztja, barnított

vajat fog kapni. Kérjük, figyelje a barnulást, és kapcsoljon időben vissza az I. fokozatra, mielőtt a vaj túlságosan sötét lesz.

5. Kész hollandi mártást és egyéb mártásokat a készülékben melegen lehet tartani.

A garanciára vonatkozó rendelkezések

Készülékeinkre 24 hónapi, üzemi használatnál pedig 12 hónapi garanciát vállalunk a készülék megvételi időpontjától számítva, olyan károk esetén, amelyek rendeltetészerű használat után bizonyíthatóan gyártási hibákra vezethetők vissza. A garancia idején belül az anyag- és gyártási hibákat - megítélésünk alapján - kijavítjuk, vagy a készüléket kicseréljük. Garanciális tevékenységünk kizárólag a Németországban vagy Ausztriában vásárolt készülékekre vonatkoznak. Más országokban kérjük, forduljon az illetékes importálóhoz. A készülékeket, amelyeknél hibaelhárítás szükséges, mellékelve a géppel előállított számlát, amelyből a vétel időpontja látható, valamint a hiba részletes leírását, jól becsomagolva küldje vissza a vevőszolgálatunk címére. Ha a garanciaigény jogos, a vevő visszakapja a szállítási költségét. A garancia nem érvényesíthető, ha a kár oka kopás, szakszerűtlen kezelés, vagy a karbantartási és ápolási utasítások figyelmen kívül hagyása. A garanciaigény érvénytelenné válik, ha a készüléken harmadik személy végzett javításokat, vagy változtatásokat. A végfelhasználó esetleges igényeit az eladóval vagy gyártóval szemben ez a garancia nem korlátozza.

Eltávolítás / Környezetvédelem

Készülékeinket magas minőségi szinten gyártjuk, úgy, hogy hosszú élettartammal rendelkezzenek. A rendszeres karbantartás, és a szakszerű, a vevőszolgálatunk által végzett javítás jelentősen megnövelik a készülék üzemelési élettartamát. Ha egy készülék elromlik, és már nem lehet megjavítani, kérjük, vegye figyelembe a következőket:



Ezt a készüléket nem szabad a háztartási szeméttel eltávolítani. A terméket használhatatlanság esetén egy erre szolgáló, elektromos és elektronikus készülékeket gyűjtő helyre kell leadni.

A használhatatlan termékek külön kezelt eltávolítása révén Ön segít a természeti források védelmében, és biztosítja, hogy a terméket környezetbarát és egészséges módon hasznosítsák újra.

Információk a szakkereskedelem számára



Az UNOLD AG itt kijelenti, hogy a 48667 modellszámú csoki-fondü készítő az EU elektromágneses zavarvédelemre vonatkozó alapvető irányelvei követelményeinek (2004/108/EC) megfelel.



Az UNOLD AG kijelenti, hogy mind a termék, mind a beépített nyersanyagok az alkotmány jelenleg érvényes LFGB 2005, § 30+31-ának megfelelnek. A törvényben rögzített határértékeket betartották. A szabályokkal való egyezés a jelen tanusítvány készítésének napjára vonatkozik.

Hockenheim, 2013. 01.18.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

A jelen útmutatóban közölt recepteket a szerzők és az UNOLD AG szakemberei gondosan ellenőrzik és vizsgálják, ennek ellenére garanciát nem tudunk vállalni. A szerzők illetve az UNOLD AG és meghatalmazottjai nem vállalhatnak felelősséget esetleges személyi-, dologi vagy vagyoni károkért.