

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Fontaine à chocolat *Cuenca*



Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être équipée d'une prise de terre et doit supporter la puissance de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur d'une habitation. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Assurez-vous, avant chaque utilisation, que le câble d'alimentation soit en parfait état.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil et que personne ne s'entrave dedans.
- **Posez toujours votre appareil sur une surface plane et stable** pour qu'il fonctionne de manière satisfaisante.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**

- Ne laissez jamais les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'appareil.
- **Ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil,...).
- Ne pas toucher la vis sans fin lorsque le moteur fonctionne.
- Ne pas assembler votre appareil si le moteur ou la chauffe fonctionne.
- Evitez autant que possible que de gros morceaux de fruits ou autres éléments solides ne tombent dans la soucoupe. Si tel était le cas, il faudrait les retirer immédiatement.
- La tour, la soucoupe et la vis sans fin deviennent très chaudes au bout de quelques minutes d'utilisation : prenez garde de ne pas vous brûler.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ou contre un mur et déroulez toujours entièrement le câble d'alimentation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



Ne jamais faire fondre le chocolat directement dans l'appareil. Ne versez que du chocolat fondu dans la fontaine.
Toujours utiliser du chocolat très fluide, au risque de bloquer la machine.

Les pictogrammes suivants, employés dans les notices Essentiel b, indiquent des :



Trucs et astuces



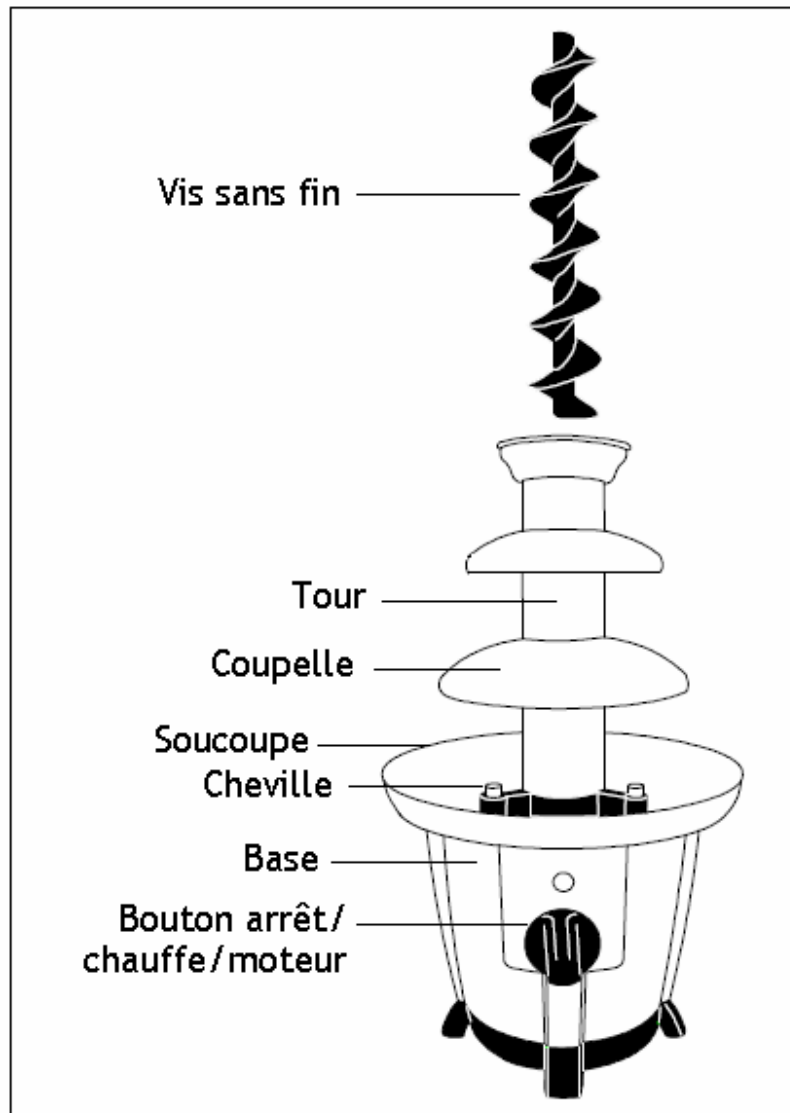
Mises en garde



Définitions



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 60 W

Tension : 220 - 240 V~ 50 Hz

Témoin lumineux de fonctionnement

Bouton : position « CHAUFFE » ⇒ mise en température de la soucoupe

position « CHAUFFE/MOTEUR » ⇒ mise en route de la vis sans fin

2 coupelles d'écoulement

Diamètre de la soucoupe : 19 cm

Hauteur : 33 cm



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre appareil, retirez tous les emballages ou accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez la base avec un chiffon doux légèrement humidifié.
- Nettoyez toutes les pièces de la tour avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil.



ASSEMBLAGE



L'assemblage de la fontaine à chocolat doit être réalisé l'appareil débranché.

- 1) Placez la base de l'appareil sur une surface plane et stable.
- 2) Positionnez la tour sur la base. La tour s'emboîte dans les trois chevilles.
- 3) Insérez la vis sans fin dans la tour. Tournez légèrement la vis sans fin pour vous assurer qu'elle s'emboîte parfaitement dans l'axe prévu à cet effet au centre de la soucoupe.



UTILISATION

Quel chocolat utiliser ?

Pour que votre fontaine fonctionne correctement, il est nécessaire que le chocolat soit très fluide et liquide.

Nous vous recommandons d'utiliser du chocolat à pâtisser (chocolat à dessert) et d'ajouter 2 à 3 cuillères à soupe d'huile végétale pour 500 à 600g de chocolat fondu.

Si le mélange est légèrement translucide, cela indique que sa consistance est correcte.



Vous pouvez remplacer l'huile végétale par du beurre.

Préparer le chocolat

1) Tournez le bouton à l'avant de l'appareil sur la position « CHAUFFE ». Il faudra entre 3 à 5 minutes pour que l'appareil chauffe.

2) Pendant que l'appareil chauffe, préparez le chocolat.

Pour produire l'effet de cascade chocolatée, vous aurez besoin d'au moins 500 à 600 grammes de chocolat et d'un peu d'huile végétale pour liquéfier légèrement le chocolat.

Préparation du chocolat à la casserole

- ❖ Faire chauffer 40 cl d'eau à 50°C.
- ❖ Ajouter 500 à 600 grammes de copeaux de chocolat (ou des plaquettes de chocolat cassées en morceaux).
- ❖ Lissez le chocolat à l'aide d'un fouet.
- ❖ Puis, incorporez 2 à 3 cuillères d'huile végétale.
- ❖ Lissez encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide.
- ❖ Le chocolat est prêt.

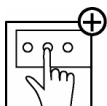


Ne chauffez pas trop fort le chocolat pour ne pas le brûler ni altérer sa saveur.

Démarrage de la fontaine

Il est nécessaire que la fontaine à chocolat soit placée sur un plan de travail HORIZONTAL pour que l'effet de cascade du chocolat fonctionne correctement.

- 1) Après le temps de préchauffage, versez lentement et avec précaution le chocolat chaud fondu dans la soucoupe.
- 2) Tournez le bouton à l'avant de l'appareil sur la position « CHAUFFE/MOTEUR ». La vis sans fin commence à tourner.
- 3) La vis sans fin va commencer à remonter le chocolat jusqu'en haut de la tour, produisant l'effet de fontaine en cascade.
- 4) Votre fontaine à chocolat est maintenant prête pour que vous trempiez vos guimauves, vos beignets, vos biscuits ou vos fruits !



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- N'ajoutez jamais de liquide(s) froid(s) au mélange lorsque l'appareil fonctionne, sinon le chocolat se solidifiera au contact du froid.
- Si nécessaire, vous pouvez ajouter de l'huile végétale chaude lorsque l'appareil fonctionne si vous désirez que le chocolat soit plus liquide.
- N'ajoutez aucun solide au mélange (par exemple des noisettes, des amandes, etc.).
- Vous pouvez réutiliser le surplus de chocolat fondu pour un gâteau ou une mousse au chocolat par exemple.
- Prévoyez plus de 3 plaquettes de chocolat (soit plus de 600 grammes) pour pouvoir réapprovisionner la fontaine à chocolat fondu en cours d'utilisation.



NETTOYAGE



Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit totalement refroidi avant de procéder à son nettoyage.

- Essuyez avec du papier absorbant les restes de chocolat présents sur la tour et sur la vis sans fin.
- Puis, lavez ces deux éléments à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les de manière à enlever toute trace de produit vaisselle et séchez-les. (Vous pouvez également laver la tour et la vis sans fin au lave-vaisselle).
- Versez le reste de chocolat contenu dans la soucoupe dans la poubelle.
- Nous vous déconseillons de le verser dans l'évier car le chocolat, en refroidissant, va durcir et boucher vos canalisations.
- Essuyez le surplus restant avec du papier absorbant puis nettoyez la soucoupe ainsi que la base avec une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle.



ATTENTION ! Ne plongez en aucun cas la base (bloc moteur) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Quand la soucoupe et la base sont propres, essuyez-les avec un chiffon doux et propre.

NOTE : Nous vous conseillons de procéder à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation, sans cela les résidus de chocolat refroidis vont être difficiles à éliminer.



IDEES DEGUSTATION

Voici quelques idées d'aliments que vous pouvez déguster nappés de chocolat :

Des fruits frais : pommes, poires, ananas, litchis, cerises, fraises, oranges, mandarines, bananes, melon, ...

Des fruits secs et confits : figues, dattes, abricots secs, lamelles d'orange ou de citron confites, ...

Des pains, gâteaux et biscuits : pain, brioche, pain d'épices, quatre-quarts, cigarettes russes, meringues, beignets, tuiles aux amandes, gaufres, ...

Autres friandises : nougat, guimauves, caramels mous, ...



RECETTES DE FONDUES AU CHOCOLAT

Recette de fondue au chocolat noir

Ingrédients pour 6 personnes :

- ❖ 300 g de chocolat noir à dessert
- ❖ 2 cuillères à soupe de lait
- ❖ 25 cl de crème fraîche
- ❖ 75 g de beurre
- ❖ 1 pointe de cannelle
- ❖ 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ❖ 150 g de noisettes ou de noix concassées
- ❖ 150 g de noix de coco râpée
- ❖ 3 bananes
- ❖ 3 poires
- ❖ 3 mandarines
- ❖ 12 marshmallows
- ❖ Quelques fruits secs (dattes, figues, pruneaux)
- ❖ Jus de citron

- ✓ Epluchez les fruits et coupez-les en morceaux.
- ✓ Arrosez-les de jus de citron.
- ✓ Disposez-les sur un plat avec les fruits secs.
- ✓ Déposez la noix de coco et les noisettes dans des coupelles.
- ✓ Faites chauffer le chocolat en morceaux dans une casserole au bain-marie, puis ajoutez le lait et la crème fraîche.

- ✓ Incorporez au dernier moment le beurre ainsi que la vanille et la cannelle.
- ✓ Une fois que le mélange est bien homogène, versez-le dans la soucoupe de votre fontaine à chocolat.

Chacun pique tour à tour un morceau de fruit ou autre sur sa fourchette, la plonge dans le chocolat puis dans la coupelle de son choix.

Recette de fondue au chocolat blanc

Ingrédients pour 3 personnes :

- ❖ 400 g de chocolat blanc
- ❖ 1 orange non traitée
- ❖ 25 cl de crème fraîche
- ❖ 1 cuillère à soupe de liqueur d'orange (facultatif)

Pour l'accompagnement :

- ❖ 150 g de brioche
- ❖ 250 g de fraises
- ❖ 2 oranges

- ✓ Coupez la brioche en cubes réguliers.
- ✓ Rincez et équeutez les fraises.
- ✓ Epluchez les oranges et séparez les quartiers.
- ✓ Disposez le tout sur un plat.
- ✓ Faites chauffer le chocolat en morceaux dans une casserole au bain-marie, puis ajoutez le zeste de l'orange finement râpé.
- ✓ Ajoutez progressivement la crème fraîche.
- ✓ Une fois que le mélange est bien homogène, vous pouvez parfumer la préparation en rajoutant une cuillère à soupe de liqueur d'orange.
- ✓ Versez le mélange dans la soucoupe de votre fontaine à chocolat.

Chacun pique tour à tour un morceau de brioche, fraise ou orange sur sa fourchette, puis l'enrobe de chocolat sous la fontaine.

Vous pouvez également disposer sur la table une coupelle remplie de noix de coco râpée pour que chaque convive tourne sa bouchée avant de la déguster.

Essentiel



Testé dans nos laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN CHINE
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN