

**Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieser Schokoladen-Gussform. Mit dieser professionellen Schokoladen-Gussform stellen Sie im Handumdrehen eine leckere Figur her.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie die Schokoladen-Gussform optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Schokoladen-Gussform
- Bedienungsanleitung

**Produktvarianten**

- NC-3843: Schokoladen-Gussformen-Set XL Weihnachtsmann
- NC-3844: Schokoladen-Gussformen-Set Weihnachtshaus
- NC-3845: Schokoladen-Gussformen-Set Herzen
- NC-3846: Schokoladen-Gussform Osterei, groß
- NC-3847: Schokoladen-Gussform Osterei, klein

**Produktdetails**

- Für Kühl- und Gefrierschrank geeignet
- Temperatur -20° C bis 130° C

**Verwendung**

Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, spülen Sie es bitte gründlich mit heißem Wasser ab.

**Schokoladenfiguren herstellen**

1. Bringen Sie die Gussform auf Zimmertemperatur.
2. Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke und teilen Sie sie in drei gleiche Haufen.
3. Schmelzen Sie zwei der Haufen zusammen und geben Sie dann erst den dritten hinzu. So erhält die Schokolade einen schönen Glanz.



**HINWEIS:**

Achten Sie darauf, dass die Schokolade beim Schmelzen eine Temperatur von 60°C (Zartbitterschokolade) / 45°C (Milkschokolade) / 40°C (weiße Schokolade) nicht überschreitet.



**HINWEIS:**

Die Gussform muss absolut trocken sein.

5. Geben Sie die geschmolzene Schokolade sorgfältig in die Vertiefungen der Gussform.
6. Klopfen und schütteln Sie die Gussform sanft, um eventuelle Luftbläschen zu entfernen.
7. Entfernen Sie überflüssige Schokoladenreste mit einem Teigschaber.
8. Stellen Sie die Gussform auf eine ebene Fläche im Kühlschrank.
9. Nehmen Sie die Gussform nach 20-60 Minuten (je nach Größe) aus dem Kühlschrank heraus.



**HINWEIS:**

Wenn die Schokolade zu kalt wird, entstehen weiße Flecken.

10. Schmelzen Sie etwas Schokolade, falls Sie später einzelne Schokoladenteile zusammenführen möchten.
11. Kühlen Sie Ihre Hände z.B. mit kaltem Wasser.



12. Drehen Sie die Gussform um, so dass die Oberseite nach unten zeigt und schlagen Sie sie, wenn nötig mehrmals, sanft mit der ganzen Fläche auf einer ebenen Unterlage (z.B. Arbeitsplatte) auf, bis alle Schokoladenfiguren herausfallen.

**HINWEIS:**

*Versuchen Sie nicht, die Figuren mit einem Messer oder einem scharfen oder spitzen Gegenstand aus der Form zu drücken. Dies hinterlässt unerwünschte Spuren an den Schokoladenfiguren.*

**NC-3843 und NC-3844**

Verbinden Sie die beiden Teile des Weihnachtsmanns bzw. Weihnachtshauses einfach mit ein bisschen flüssiger Schokolade.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

**e**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce moule à chocolat. Régalez-vous en préparant vous-même de délicieux personnages et motifs en chocolat.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Moule à chocolat
- Mode d'emploi

**Variantes du produit**

- NC3843 : Moule à chocolat "Père Noël"
- NC3844 : Moule à chocolat "Maison de Noël"
- NC3845 : Moule à chocolat "Petits cœurs"
- NC3846 : Moule à chocolat "Grand œuf de Pâques"
- NC3847 : Moule à chocolat "Petit œuf de Pâques"

**Description du produit**

- Convient pour réfrigérateur et congélateur
- Température : -20 °C à 130 °C

**Utilisation**

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez le nettoyer soigneusement à l'eau chaude.

**Créer des figures en chocolat**

1. Placez le moule dans un endroit à température ambiante.
2. Cassez le chocolat en petits morceaux et séparez-les en trois petits tas égaux.
3. Faites fondre ensemble deux tas et ajouter ensuite le troisième. Ainsi, vous obtenez un beau chocolat, bien brillant.

**NOTE :**

*Lorsque vous faites fondre le chocolat, veillez à ne pas dépasser une température de 60 °C pour le chocolat noir, 45 °C pour le chocolat au lait et 40 °C pour le chocolat blanc.*

4. Placez le moule à chocolat sur une surface plane.

**NOTE :**

*Le moule doit impérativement être sec.*

5. Versez délicatement le chocolat fondu dans les creux du moule.
6. Tapotez et agitez doucement le moule afin d'enlever les éventuelles bulles d'air.
7. Enlevez le chocolat en trop à l'aide d'une spatule.
8. Dans le réfrigérateur, placez le moule à chocolat sur une surface plane.
9. Après 20 à 60 minutes (suivant la taille du moule), retirez le moule du réfrigérateur.

**NOTE :**

*Lorsque le chocolat est trop froid, des taches blanches apparaissent.*

10. Faites fondre un peu de chocolat si par la suite vous souhaitez relier deux éléments en chocolats ensemble.
11. Refroidissez-vous les mains avec de l'eau froide par exemple.



12. Retournez le moule, de manière à ce que le dessus soit orienté vers le bas et si nécessaire, tapotez le moule entier plusieurs fois doucement sur une surface rigide (plan de travail, p. ex.) jusqu'à ce que tous les motifs en chocolat en sortent.

**NOTE :**

*N'essayez pas de faire sortir du moule les motifs avec un couteau ou tout autre objet pointu ou tranchant. Cela laisserait des traces non souhaitées sur les motifs en chocolat.*

**NC3843 et NC3844**

Reliez les deux parties du Père Noël ou de la maison de Noël avec un peu de chocolat liquide.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans un autre liquide que de l'eau.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

