

Gummibärchen-Maschine und Schokokonfekt-Maker

Mit Gussformen-Set, 25 W

Bedienungsanleitung



Rosenstein & Söhne®

NX-8510-675

INHALTSVERZEICHNIS

Ihre neue Gummibärchen-Maschine und Schokokonfekt-Maker	4
Lieferumfang	4
Optionales Zubehör.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	7
Konformitätserklärung	7
Verwendung	8
Fondue zubereiten.....	8
Schokokonfekt herstellen.....	9
Gummibärchen herstellen	10
Gummibärchen-Rezpte.....	11
Basis-Rezept.....	11
Rezept für Vitamin-Gummibärchen	12
Reinigung und Pflege	13
Technische Daten	14

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

www.rosensteinundsoehne.de

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

IHRE NEUE GUMMIBÄRCHEN-MASCHINE UND SCHOKOKONFEKT-MAKER

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Gummibärchen-Maschine und Schokokonfekt-Makers, mit dem Sie neben Gummibärchen und Schokokonfekt auch Fondue zubereiten können.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Gummibärchen-Maschine und Schokokonfekt-Maker optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Heizplatte
- Schale mit Aluminium-Beschichtung
- 1× Silikonform "Fische"
- 1× Silikonform "Bärchen"
- 2× Silikonform "Würmer"
- 4× Behälter für die Silikonformen
- Bedienungsanleitung

Optionales Zubehör

- Fonduegabeln (NC-2988)
- Holzstiele (NC-3741)

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

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!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie Gerät und Zubehör nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Verwenden Sie gegebenenfalls geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.

- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt! Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf das Gerät.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-8510-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.



Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-8510 ein.



VERWENDUNG

Sie können das Gerät zum Herstellen von Gummibärchen und Schokokonfekt oder auch für Fondue verwenden.

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund und verbinden Sie ihn mit der Stromversorgung.

Fondue zubereiten

Sie können verschiedene Schokoladensorten wie Milkschokolade, dunkle oder weiße Schokolade in der Schale schmelzen und z. B. Erdbeeren, Marshmallows, Apfelschnitze, Cookies, Eiskugeln, Erdnüsse und andere Nahrungsmittel darin dippen. Sie können nach Belieben auch Likör zur geschmolzenen Schokolade hinzufügen.

Für den herzhaften Genuss können Sie auch Käse schmelzen und z. B. Trauben, Äpfel, Brot, Kracker oder Bretzeln darin dippen.

Barbeque-Saucen eignen sich auch sehr gut, um gegarte oder gegrillte Fleischstücke (z. B. vom Huhn oder Schwein) darin zu dippen. Sie können die Sauce auch mit Wein, Likör oder anderen Flüssigkeiten verdünnen und verfeinern.

Geben Sie die gewünschte Sauce, Schokolade oder den Käse in die Schale und setzen Sie diese auf die Heizplatte auf. Stellen Sie den Schalter auf **Cho**, um die Heizplatte einzuschalten.

Wenn der Inhalt flüssig bzw. heiß genug ist, können Sie die gewünschten Zutaten hineindippen.

Wenn Sie den Zubereitungsvorgang beenden möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Reste des Schokokonfekts daraus entfernen und das Gerät reinigen.

Schokokonfekt herstellen

Geben Sie die gewünschte Schokolade oder Schokoladenmischung in die Schale und setzen Sie diese auf die Heizplatte auf.

Stellen Sie den Schalter auf **Cho**, um die Heizplatte einzuschalten.

Lassen Sie die Schokolade schmelzen – dies dauert ca. 15 bis 20 Minuten. Wenn die Schokolade einen niedrigen Fettgehalt besitzt, können Sie noch Butter oder Öl hinzugeben, um eine flüssige Textur zu erhalten.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, gießen Sie sie in die Silikonformen und lassen Sie abkühlen. Sie können die Silikonformen auch in den Kühlschrank stellen, damit der Schokokonfekt schneller abkühlt.

Sie können direkt im Anschluss ein weiteres Schokokonfekt herstellen.

Wenn Sie den Zubereitungsvorgang beenden möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Reste des Schokokonfekts daraus entfernen und das Gerät reinigen.

Nach einer Abkühlungsphase von ca. 15 bis 20 Minuten können Sie den Schokokonfekt aus den Silikonformen lösen. Drehen Sie diese dazu um und klopfen Sie den Schokokonfekt mit leichten Schlägen auf die Silikonform heraus oder drücken Sie ihn heraus.

Gummibärchen herstellen

Stellen Sie die 4 Behälter für die Silikonformen im Kreis auf und befüllen Sie sie zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln oder Crushed Ice. Positionieren Sie die 4 Silikonformen auf den mit Eis gefüllten Behältern.

Platzieren Sie die Heizplatte in der Mitte der Behälter und schalten Sie sie ein; wählen Sie die Schalterposition **Gum**, um Gummibärchen herzustellen.

Stellen Sie die Schale auf die Heizplatte und rühren Sie die Gummibärchen-Mixtur darin an. Achten Sie dabei darauf, den Behälter nicht zu überfüllen. Die maximale Füllmenge beträgt ca. 1 Tasse.

Durch den Kochvorgang kann sich Dampf entwickeln, achten Sie daher darauf, dass Sie nicht mit dem Dampf in Berührung kommen und sich Verbrühungen zuziehen. Verwenden Sie gegebenenfalls Topflappen oder Küchenhandschuhe.

Achten Sie darauf, dass die Gummibärchen-Mixtur nicht überkocht.

Nach ca. 5 bis 10 Minuten sollte die Mixtur flüssig sein und kann über den Ausgießer in die Silikonformen gegossen werden.

Sie können direkt im Anschluss eine weitere Gummibärchen-Mixtur zubereiten.

Wenn Sie den Zubereitungsvorgang beenden möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Reste der Gummibärchen-Mixtur daraus entfernen und das Gerät reinigen.

Nach einer Abkühlungsphase von ca. 5 bis 10 Minuten können Sie die Gummibärchen aus den Silikonformen lösen. Drehen

Sie diese dazu um und klopfen Sie die Gummibärchen mit leichten Schlägen auf die Silikonform heraus oder drücken Sie sie heraus.

Gummibärchen-Rezepte

Mit dem Gerät können sie sowohl süße als auch saure Gummibärchen herstellen.

Statt Gelatine können Sie auch eine ausreichende Menge eines anderen Geliermittels wie z. B. Agar-Agar verwenden.

Sie können auch eigene Rezepte entwickeln.

Beachten Sie dabei die maximale Füllmenge der Schale des Geräts von einer Tasse.

Basis-Rezept

½ Tasse kaltes Wasser

1 Packung gewürzte Gelatine

4 Packungen normale (geschmacklose) Gelatine

Zusätzlich ½ Packung Getränke-Brause (für saure Gummibärchen)

Verrühren Sie die gesamte Menge Gelatine (gegebenenfalls zusätzlich mit der Getränkebrause) mit dem Wasser in der Schale.

Stellen Sie die Schale auf die Heizplatte und schalten Sie das Gerät – Schalterposition **Gum** – ein.

Wenn die Gummibärchen-Mixtur gut durchmischt und flüssig ist, geben Sie sie in die Silikonformen und lassen Sie sie auskühlen.

Rezept für Vitamin-Gummibärchen

½ Tasse Saft oder Energy-Drink

4 Packungen normale (geschmacklose) Gelatine

2 TL Honig (optional)

Vitamine Ihrer Wahl (Vitamin C, Multivitamine, Probiotics, Magnesium, etc.)

Verrühren Sie die gesamte Menge Gelatine (gegebenenfalls zusätzlich mit Honig) mit dem Saft oder dem Energy-Drink in der Schale.

Stellen Sie die Schale auf die Heizplatte und schalten Sie das Gerät – Schalterposition **Gum** – ein.

Wenn die Gummibärchen-Mixtur gut durchmischt und flüssig ist, geben Sie das Vitaminpulver hinzu. Verrühren Sie die Mixtur gut und füllen Sie sie in die Silikonformen und lassen Sie sie auskühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Entfernen Sie zunächst die Reste des Fondues, Schokokonfekts oder der Gummibärchen aus der Schale und den Silikonformen und geben Sie diese in den Abfalleimer.

Reinigen Sie die Schale, die Silikonformen und die Behälter in warmem Wasser, in das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben; verwenden Sie dazu ein Reinigungstuch oder einen Schwamm. Spülen Sie alle Zubehöerteile unter heißem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend ab. Die Heizplatte und das Gehäuse können Sie mit einem angefeuchteten Tuch reinigen, auf das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben. Trocknen Sie die Geräteteile danach mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Die Zubehöerteile sind bis auf die Silikonformen nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.



ACHTUNG!

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung	230 V / 50 Hz
Leistung	25 W
Maße	310 × 310 × 130 mm
Gewicht	391 g

Kundenservice:

DE: +49(0)7631-360-350

CH: +41(0)848-223-300

FR: +33(0)388-580-202

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV2 / 09. 12. 2021 – EB//JvdH/EX:JaW//SK

Machine à confiserie 25 W

avec moules

Mode d'emploi



Rosenstein & Söhne®

NX-8510-675

SOMMAIRE

Votre nouvelle machine à confiserie.....	4
Contenu	4
Accessoires en option	4
Consignes préalables	5
Consignes de sécurité	5
Consignes importantes concernant le traitement des déchets	8
Déclaration de conformité	8
Utilisation	9
Préparer une fondue.....	9
Préparer des bonbons en chocolat	10
Préparer des nounours en gélatine.....	11
Recette de nounours en gélatine	12
Recette de base	12
Recette pour nounours en gélatine vitaminés.....	13
Nettoyage et entretien.....	14
Caractéristiques techniques	15

VOTRE NOUVELLE MACHINE À CONFISERIE

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine à confiserie, qui vous permettra de préparer des bonbons et des gourmandises en chocolat ou en gélatine ou de faire des fondues.

Afin d'utiliser au mieux votre nouvelle machine à confiserie, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Plaque chauffante
- Bol à revêtement en aluminium
- 1× moule en silicone "poisson"
- 1× moule en silicone "nounours"
- 2× moule en silicone "vermisseau"
- 4× récipient pour les moules en silicone
- Mode d'emploi

Accessoires en option

(disponibles séparément sur www.pearl.fr)

- Fourchettes à fondue (NC2988)
- Bâtonnets en bois (NC3741)

CONSIGNES PRÉALABLES

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 !
- N'ouvrez jamais le produit vous-même. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- 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 le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présente des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires comme indiqué dans **Nettoyage et entretien**.
- Ne transportez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.

- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veuillez absolument à ne pas entrer en contact avec des éléments chauds durant et après l'utilisation de l'appareil. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine adaptés.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veuillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veuillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et tout autour de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, ferme et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité d'objets inflammables (rideaux, textiles).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil n'est pas conçu 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- 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 !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NX-8510 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.



Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.



UTILISATION

Vous pouvez utiliser l'appareil pour préparer des bonbons et des petites gourmandises en chocolat ou pour faire une fondue.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil comme décrit dans la section **Nettoyage et entretien**.

Placez l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur et branchez-le au secteur.

Préparer une fondue

Vous pouvez faire fondre différentes sortes de chocolat (chocolat au lait, chocolat noir ou blanc) dans le bol et y tremper par ex. des fraises, marshmallows, tranches de pomme, cookies, boules de glace, cacahouètes et autres aliments. Selon vos goûts, vous pouvez aussi ajouter de la liqueur au chocolat fondu.

Pour le plaisir de vos papilles, vous pouvez aussi faire fondre du fromage et y tremper par ex. des raisins, des pommes, du pain, des crackers ou des bretzels.

Les sauces barbecue sont aussi idéales pour y tremper des morceaux de viande rôtis ou grillés (poulet ou porc par ex.). Vous pouvez aussi diluer ou donner une touche raffinée à votre sauce en y ajoutant du vin, de la liqueur ou d'autres liquides. Versez la sauce ou placez le chocolat ou le fromage de votre choix dans le bol puis celui-ci sur la plaque chauffante. Placez l'interrupteur en position **Cho** pour allumer la plaque chauffante.

Lorsque le contenu est suffisamment liquide ou chaud, vous pouvez y tremper les ingrédients de votre choix.

Lorsque vous souhaitez vous arrêter, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'enlever les restes de chocolat et de nettoyer l'appareil.

Préparer des bonbons en chocolat

Versez la sauce ou mettez le chocolat ou le fromage de votre choix dans le bol puis placez celui-ci sur la plaque chauffante.

Placez l'interrupteur en position **Cho** pour allumer la plaque chauffante.

Laissez fondre le chocolat pendant 15 à 20 minutes. Si le chocolat est à faible teneur en matière grasse, vous pouvez ajouter un peu de beurre ou d'huile pour obtenir une texture liquide.

Lorsque le chocolat est fondu, versez-le dans les moules en silicone et laissez-le refroidir. Vous pouvez aussi placer les moules en silicone dans le réfrigérateur pour que le chocolat refroidisse plus vite.

Vous pouvez préparer d'autres bonbons en chocolat directement dans la foulée.

Lorsque vous souhaitez vous arrêter, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'enlever les restes de chocolat et de nettoyer l'appareil.

Après avoir laissé refroidir les bonbons en chocolat pendant 15 à 20 minutes, vous pouvez les extraire des moules en silicone. Pour cela, retournez-les et extrayez les bonbons en tapotant doucement sur le moule en silicone ou en le pressant.

Préparer des nounours en gélatine

Disposez les 4 récipients pour les moules en silicone en cercle et remplissez-les aux 3/4 de glaçons ou de glace pilée.

Disposez les 4 moules en silicone sur les récipients remplis de glace. Placez la plaque chauffante au milieu des récipients et allumez-la ; pour préparer des nounours en gélatine, mettez l'interrupteur sur la position **Gum**.

Placez le bol sur la plaque chauffante et préparez-y le mélange pour les nounours en gélatine. Ce faisant, veillez à ne pas trop remplir le récipient. La capacité de remplissage maximale est d'env. 1 tasse.

Il est possible que de la vapeur s'échappe du bol durant la cuisson ; veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur afin de ne pas vous brûler. Si nécessaire, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

Veillez à ce que le mélange pour nounours en gélatine ne déborde pas.

Après env. 5 à 10 minutes, le mélange devrait être liquide et peut être versé dans les moules en silicone à l'aide du bec verseur.

Vous pouvez préparer d'autres nounours en gélatine directement dans la foulée.

Lorsque vous souhaitez vous arrêter, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'enlever les restes de mélange pour nounours en gélatine et de nettoyer l'appareil.

Après avoir laissé refroidir les nounours en gélatine pendant 5 à 10 minutes, vous pouvez les extraire des moules en silicone. Pour cela, retournez-les et extrayez les nounours en gélatine en tapotant doucement sur le moule en silicone ou en le pressant.

Recette de nounours en gélatine

L'appareil vous permet de préparer des nounours en gélatine sucrés ou acides.

Vous pouvez aussi remplacer la gélatine par une quantité suffisante d'un autre gélifiant comme par ex. l'agar-agar.

Vous pouvez également élaborer vos propres recettes. Veillez à toujours respecter la capacité de remplissage maximum du bol (une tasse).

Recette de base

1/2 tasse d'eau froide

1 paquet de gélatine épicée

4 paquets de gélatine normale (goût neutre)

+ 1/2 paquet de poudre effervescente pour boisson (pour des nounours en gélatine acides)

Dans le bol, mélangez toute la gélatine (et, si vous le souhaitez, la poudre effervescente pour boisson) avec l'eau. Placez le bol sur la plaque chauffante et allumez l'appareil (interrupteur sur la position **Gum**).

Lorsque le mélange pour nounours en gélatine est bien mélangé et liquide, versez-le dans les moules en silicone et laissez-le refroidir.

Recette pour nounours en gélatine vitaminés

1/2 tasse de jus de fruit ou de boisson énergisante

4 paquets de gélatine normale (goût neutre)

2 cuillères à soupe de miel (facultatif)

Des vitamines de votre choix (vitamine C, multi-vitamines, probiotiques, magnésium, etc.)

Dans le bol, mélangez toute la gélatine (et, si vous le souhaitez, le miel) avec le jus de fruit ou la boisson énergétique.

Placez le bol sur la plaque chauffante et allumez l'appareil (interrupteur sur la position **Gum**).

Lorsque le mélange pour nounours en gélatine est bien mélangé et liquide, ajoutez-y les vitamines en poudre.

Mélangez bien la mixture, versez-la dans les moules en silicone et laissez-la refroidir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la machine à confiserie, débranchez-la de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir complètement. Enlevez d'abord les restes de fondue, de chocolat fondu ou de mélange pour nounours en gélatine du bol et des moules puis jetez-les à la poubelle.

Nettoyez le bol, les moules en silicone et les récipients avec un chiffon de nettoyage ou une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez les différents accessoires à l'eau chaude puis essuyez-les. Pour nettoyer la plaque chauffante et le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle. Essayez ensuite chaque élément à l'aide d'un chiffon propre et sec. Les accessoires, à l'exception des moules en silicone, ne sont pas conçus pour être lavés au lave-vaisselle.



ATTENTION !

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement	230 V / 50 Hz
Puissance	25 W
Dimensions	310 × 310 × 130 mm
Poids	391 g

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV2 / 09. 12. 2021 – EB//JvdH/EX:JaW//SK