

bodum®

5069 EURO

ŠOKOLAADIFONDÜÜ KOMPLEKT
ŠOKOLĀDES FONDĪ KOMPLEKTS
ŠOKOLADO FONDIU RINKINYS

CHOCOLATE FONDUE SET



Kasutusjuh
EESTI KEELLE

Laičišķa
instrukcija
LATVIISKI

Naudojimo
instrukcija
LITERIŠKAI

Tere tulemast BODUM-i kliendiks

Täname Teid, et ostsite šokolaadifondüü komplekti. Loodame, et uus BODUM-i toode valmistab Teile palju röömu. See toode on ette nähtud vaid šokolaadifondüü valmistamiseks.

ŠOKOLAADIFONDÜÜ VALMISTAMINE



1. Asetage fondünöö suurde, poolenis ve ja täidetud kastrulisse nagu veevanni ja sulatage. Lisage šokolaaditükid veevanni asetatud fondüünöösse ja sulatage keskmisel kuumusel.



2. Teguge šokolaadi väliseks, sulanud ja ühane. Soovi korral lisage maitsestamiseks piisut kaneeli või eesmärgilise sokohvipulbrit.



3. Sisestage teeküünlaulus külalale tasapinnale ja kastke külake küünlaud.



4. Asetage fondünöö küünalde kohale ja kastke šokolaadi sisse puuviljasuupisteid või vahukomme.



5. Head isu!

Kõik ŠOKOLAADIFONDÜÜ KOMPLEKTI osad on nõudepesumasina-kindlad.

ŠOKOLAADIFONDÜÜ RETSEPT

Koostisained:

300 g tumedat šokolaadi
125 ml piima või koort
puuviljasegu,
näiteks tükeldatud maasikaid, õunu, banaane,
apelsine või ananasse

Soovi korral: jahvatatud kaneeli või 1 kaneelipulk
jahvatatud kardemoni

Soovi korral veeretage tükeldatud puuvilju vanillsuhkrus
kookosjahus. Šokolaadi sisse kastmisega sobivad ka lõpsid
vahvlid ja (röstitud) saiakuubikud.

Esiet sveicināti BODUM® pasaulē!

Apsveicam! Esat kļuvis par ŠOKOLĀDES FONDĪ KOMPLEKTA īpašnieku. Ceram, jūs būsiet gandari ietojot šo BODUM® ierīci. Šī ierīce ir paredzēta tikai šokolādes fondī gatavošanai.

KĀ LIETOT ŠOKOLĀDES FONDĪ KOMPLEKTU



1. Ievietojiet fondī podiņu lielāka izmēra jorā vai kastrolī, līdz pusei piepildītā ar ūdeni. Ietiet ūdeni, veidojot ūdens peldes efektu. Ievietojiet fondī podiņā šokolādes gabaliņus un izkausējiet tos, ietojot vidēju temperatūru režīmā.



2. Ievietojiet šokolādes gabaliņus ūdenī, laikust un kļūst vienveidīga (parādu atkarībā var pievienot mazliet kanēļa vārījumu (espresso kafijas)).



3. Ievietojiet degli uz stāvu ar virsmas un apakšējās pusejās.



4. Nolietojiet fondī podiņu uz degļa un mērcējiet augļu vai zefīra gabaliņus šokolādē.



5. Izbaudiet savu malīti!

Visas ŠOKOLĀDES FONDĪ KOMPLEKTA detajas drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

ŠOKOLĀDES FONDĪ RECEPTE

Sastāvdaļas:

300 g tīras šokolādes
125 ml piena vai krējuma
augļu maisījums,
piem., zemenes, āboli, banāni, apelsīni vai
ananāsi; visi sagrieztī kubikos

Papildus: malts kanēlis vai 1 kanēja nūjiņa
malts kardamons

Apvijājiet augļi vanījas cukurā vai kokosriekstu miltos (pēc vēlēšanās). Žoti piemērotas šai maltītā ir arī vanījas milti, saldie cepumi vai spāņu gaumē pācētavā i mīklas virtuļi.

Sveikiname tapus BODUM® klientu

**Sveikiname! Tapote ŠOKOLADO FONDIU RINKINIO savininku.
Tikimēs, kad Jums patiks naudoti BODUM® gaminj. Šis gaminys
tinka gaminti tik šokolado fondiu.**

KAIP NAUDOTI ŠOKOLADO FONDIU RINKINI



1. Fondiu puodą įdėkite į vandens vonelę. Į didelį puodą arba troškinimo indą iki pusės nupiltą vandens. Šokolado gabaliukus sudėkite į fondiu puodą ir vandens vonelėje šildykite ant vidutinio kaitrumo liepsnos.



2. Šokoladą maišykite ant ištisinės taps vientisas (kai u fondiu būtų užvapius, galite įbersti šiek tiek cynamono arba užvapius, reso kavos).



3. Dėl ištisinės pagrindo ir uždekitė žes.



4. Fondiu puodą uždėkite ant degiklio ir į šokoladą mirkykite kāsnio dydžio vaisių arba zefyro gabalėlius.



5. Skanaus!

Visas ŠOKOLADO FONDIU RINKINIO dalis galima plauti indaplovėje.

ŠOKOLADO FONDIU RECEPTAS

Produktai:

300 g tamsaus šokolado
125 ml pieno arba grietinėlės
jvairių vaisių ir uogų
pvz., braškių, obuolių, bananų, apelsinų arba
ananasų supjaustytų kąsnio dydžio gabaliukais

Jeigu norite: malto cinamono arba 1 cinamono lazdelė
malto kardamono

Vaisių gabalėlius galite pabarstyti vaniliniu cukrumi arba drožlėmis. Šokolade taip pat galite mikruoti pyrago gabalėlius sausainius.