

# CERTIFICATO DI GARANZIA

## Macchina per Cioccolato "BonCiok" Mod. WTF-43

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione. Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, ecc) e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia. Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore. L'impegno di garanzia decade automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, manomissioni, modifiche o uso improprio non conforme alle istruzioni. Per eventuali informazioni potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845



Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: Sirge srl Avigliana (TO) [www.sirge.it](http://www.sirge.it)

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso 1

# Istruzioni

# Sirge®

Mod. WTF-43

## Macchina per Cioccolato

### BonCiok



Costruito secondo  
le normative ----->



## Norme di sicurezza

Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente secondo le norme vigenti dotata di massa o di salvavita (230V ~ 50Hz). Utilizzare l'apparecchio solo come uso domestico. Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente, ma afferrare la spina per scollegarlo. Utilizzare Bonciok solo su superfici piane e non inclinate.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è collegato alla presa. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

Non toccare la parti calde con le mani durante il funzionamento (possono raggiungere i 70°C). Non utilizzare nelle vicinanze di una vasca da bagno, di una doccia, di una piscina o di spruzzi d'acqua. Non utilizzare mai l'apparecchio in luoghi in cui vi è la presenza di polveri o gas infiammabili o esplosivo.

Si consiglia di tenere il cavo di alimentazione nella parte inferiore dell'apparecchio per evitare un surriscaldamento del cavo stesso, posizionarlo in modo che non venga raggiunto da gocce d'acqua. Durante la pulizia dell'apparecchio assicurarsi di non spruzzare acqua e di non passare panni bagnati o gocciolanti per evitare corti circuiti o scosse elettriche se l'acqua penetra nell'unità. Non utilizzare all'esterno. Nel caso venisse danneggiato il cavo di alimentazione farlo sostituire da personale esperto.

## Il Cioccolato

Più di 3000 anni fa, le prime popolazioni di quello che oggi è il Messico, conoscevano già l'albero del cacao ampiamente apprezzato. Ancora oggi gli esploratori stanno trovando contenitori con resti di cacao nei loro scavi in questa zona. A quell'epoca il cacao era già un prodotto alimentare importante ed un termine di pagamento il cui uso era ristretto alle popolazioni più ricche. Comunque è agli Europei che dobbiamo dire grazie per aver sviluppato e creato la cioccolata come bevanda. Cortès, il conquistatore spagnolo, riconobbe il potenziale dei granelli di cacao durante la sua campagna per conquistare il Nuovo mondo ora conosciuto come Centro America e lo introdusse nella corte Spagnola all'inizio del XVI secolo. Si produsse una bevanda esclusiva con l'aggiunta di zucchero e miele e questa divenne presto conosciuta in tutta Europa. Più tardi si aggiunsero altre spezie esotiche per raffinare la bevanda la quale diventò enormemente popolare tra le popolazioni. La richiesta di cacao aumentò, piantagioni furono create nelle regioni tropicali conquistate ed in Europa si crearono fabbriche per la lavorazione del cacao. Grazie ai progressi tecnologici del XIX secolo, fu presto possibile produrre in modo meccanico una polvere di cacao raffinata dai granelli di cacao utilizzando delle presse idrauliche. Il burro di cacao fu messo da parte e si aggiunsero lo zucchero ed altri ingredienti per produrre i primi cioccolati. Più tardi questi si fecero sciogliere e presero la forma di barrette di cioccolato. A metà del 1850 la barretta di cioccolato fece il suo ingresso trionfante e tutt'ora è vincente.

### 8. CIOCCOLATO PRALINES

*200g di cioccolato, 80g di burro fuso, 2 tuorli d'uovo, panna da montare (dolce), 50g di cacao in polvere, 50g di nocciole tritate*

Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato nel Bonciok, in un recipiente a parte mescolare il burro fuso, i tuorli d'uovo e la panna da montare con il cioccolato fuso. Lasciare raffreddare, poi formare delle paline e farle ruotare nel cacao in polvere e/o nelle nocciole tritate.

### 9. CORNFLAKES AL CIOCCOLATO

*200g di cioccolato al latte, 1 bustina di zucchero vanigliato, 150g di cornflakes*

Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato nel Bonciok, in un recipiente a parte mescolare lo zucchero vanigliato con il cioccolato fuso e aggiungere i cornflakes. Utilizzando un cucchiaino da caffè riempire degli stampi da forno e riporli in frigorifero.

Questa ricetta funziona anche con altri cereali.

### 10. TORTA DI CIOCCOLATO

*200g di cioccolato, 250g di burro fuso, 150 g di zucchero, 3 uova intere più 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 200g di farina, 1 bustina di zucchero vanigliato.*

Impastare il burro fuso con lo zucchero e aggiungere poi 3 uova intere. Aggiungere i tuorli e lo zucchero vanigliato, mescolare poi gli albumi montati a neve e la farina. Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato nel Bonciok, mescolare questo con l'altra miscela e riporre il tutto in una tortiera imburrata e infarinata. Mettere nel forno a 200°C per circa un'ora.

## Rispettiamo l'Ambiente

Riporre il materiale dell'imballo negli appositi contenitori della raccolta differenziata. Esempio: Carta e Cartoni separati dalla plastica, ecc..

Riporre l'apparecchio, al termine della sua durata, in modo appropriato secondo le norme locali vigenti.

## Specifiche Tecniche principali

Modello	WTF-43 "Bonciok"
Alimentazione/Potenza	230V 50Hz / 15 Watt
Temperatura Max	70 °C
Livelli di calore	2
Dimensioni	13 x 18 x 9 cm
Peso	1 Kg

#### 4. MOUSSE AL CIOCCOLATO

*150 g cioccolato, 3 uova intere, 0,5 L di panna*

Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato nel Vs. Boncioclock, sbattere in un recipiente a parte le uova a bagnomaria fino a quando la miscela è calda e spumeggiante. Lasciarla raffreddare e sbattere ancora una volta raffreddata. Aggiungere il cioccolato fuso e gradualmente la panna ben montata. Tenere al fresco per diverse ore.

#### 5. FOGLIE DI CIOCCOLATO PER DECORARE TORTE O DESSERTS

*100g di cioccolato nero, foglie verdi da un albero deciduo preferibilmente con vene in rilievo (es. foglie di rosa, vite o di lauro)*

Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato nel Vs. Boncioclock, immergere la parte superiore delle foglie lavate nel cioccolato fuso oppure con attenzione applicare uno strato di cioccolato su un lato utilizzando una spatola. L'altro lato della foglia non deve essere rivestito di cioccolato. Togliere il cioccolato in eccesso e sistemare le foglie sul manico di un cucchiaino di legno con la parte rivestita di cioccolato in alto e lasciarle asciugare sul vassoio griglia. (Temperatura ambiente max 20°C). Poi sollevare con cura le foglie dal cucchiaino.

#### 6. TARTUFI AL CAFFÈ'-RUM

*200g cioccolato, 100g di burro, 100g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 2 cucchiaini di caffè solubile, 2 cucchiaini di rum, 2 cucchiaini di liquore al caffè, polvere di cacao, polvere di caffè solubile*

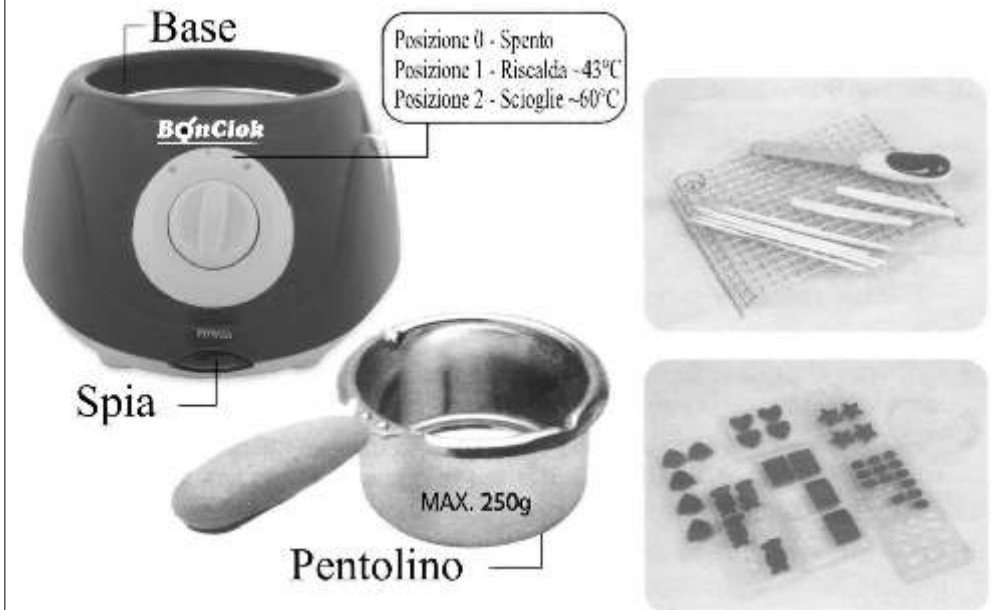
Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato nel Vs. Boncioclock, in un recipiente mescolare il burro fuso, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere la polvere di caffè, il rum ed il liquore al caffè e mescolare il tutto con il cioccolato fuso. Lasciare raffreddare per una notte intera. Formare delle piccole palline e farle ruotare in una miscela di polvere di cacao e polvere di caffè solubile. Riporle in frigorifero e consumarle velocemente.

#### 7. MARZAPANE/CIOCCOLATO

*250g di cioccolato fondente, 200g di marzapane naturale, circa 50g di zucchero, frutta candita a pezzi oppure noci tagliate a metà, mandorle, ecc...*

Impastare il marzapane bene con lo zucchero e distendere l'impasto con un matterello fino ad ottenere uno spessore di 1 cm, tagliarlo poi formando dei triangoli o quadrati ecc... Dopo aver sciolto il cioccolato finemente trattato del Boncioclock, immergere i pezzi tagliati nel cioccolato fuso uno alla volta e trasferirli poi sul vassoio griglia utilizzando la forchetta per spostare i cioccolatini quadrati. Decorare con un pezzo di frutta candita o nocciola.

## Elenco componenti



#### Contenuto:

- 1 - Unità base compresa di pentolino per fondere il cioccolato
- 1 - Spatola
- 1 - Vassoio griglia
- 6 - Stampi (cuore, orso, quadrato, chicco di caffè, stella, albero di Natale)
- 1 - Stampo grande a forma di cuore da riempire con gelato, macedonia, panna ecc..
- 10 - Stecchini di legno per la fonduta di cioccolato
- 10 - Forchette di plastica per la frutta
- 1 - forchetta a spirale per immergere il tartufo
- 1 - Forchetta per prendere cioccolatini di forma quadrata
- 1 - Istruzioni d'uso e ricette

## Istruzioni d'uso

- A. Riporre l'apparecchio su una superficie piana ed inserire il pentolino nel vano unità base.
- B. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Per riscaldare l'apparecchio (circa 10 minuti) girare la manopola frontale nella posizione 2 (circa 60°C+).
- C. La posizione 1 viene utilizzata per mantenere caldo il cioccolato fuso (circa 43°C+) per la fonduta di cioccolato ad esempio.
- D. Tritare a piccoli pezzi il cioccolato per accorciare il tempo di fusione. Girare di tanto in tanto durante la fusione.
- E. Girare la manopola nella posizione 0 dopo aver utilizzato l'apparecchio. Togliere la spina dalla presa di corrente.
- F. Per pulire l'apparecchio e gli stampi:  
Non immergere l'apparecchio in acqua. Pulirlo con uno straccio umido. Sciacquare il pentolino e gli stampi con acqua calda. Il pentolino e gli stampi non sono lavabili in lavastoviglie. Non utilizzare alcun utensile appuntito per pulire l'apparecchio o gli stampi.
- G. Tenere l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato.

## Istruzioni generali

- \* Il Vostro apparecchio è progettato SOLO per tenere caldo il cioccolato (posizione 1 circa 43°C+) o per fondere piccoli pezzi di cioccolato finemente tritati, cioccolato fondente, al latte fino ad un massimo di 250gr (posizione 2 circa 60°C+).  
L'apparecchio non è progettato per cucinare. Se il cioccolato fuso deve essere ulteriormente lavorato, utilizzare sempre un altro recipiente a lasciarlo raffreddare un po'.
- \* Sia l'apparecchio che gli stampi ed il cioccolato devono essere completamente asciutti e lasciati ad una temperatura ambiente di 20°C.
- \* Non aggiungere mai acqua al cioccolato. Se troppo denso, riscaldatelo nuovamente utilizzando l'apparecchio. Se troppo liquido o troppo caldo, aggiungere un po' più di cioccolato finemente tritato.
- \* Per ottenere una buona glassa luminosa sul cioccolato aggiungere (1/2 cucchiaino) di burro di cacao o burro di cocco.
- \* Alcune ricette richiedono l'aggiunta di zucchero o miele. Si consiglia di usarne poco poiché il cioccolato è già abitualmente dolce.

## Ricette

### 1. CREMA DI TORRONE

*100g di cioccolato, 20g di burro fuso, 250g di crema di nocciola, un po' di miele se richiesto*

Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato con il Vs. Bonciocck, mettere in un contenitore a parte la crema di nocciola ed il cioccolato fuso e mescolare bene con il burro fuso fino a quando la miscela ha la consistenza di una crema. Aggiungere un po' di miele se necessario. Versare il contenuto completo in un recipiente e conservarlo in frigo.

### 2. FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA

*150g di cioccolato, 1 cucchiaio di panna, 1 cucchiaio di burro fuso*

*Si può utilizzare la seguente frutta: uva, fragole, mirtili, more, lamponi, uva spina, fette di banana, pezzi di mela o pera, frutta secca come datteri, fichi, albicocche, prugne, mirtili, uva passa e nocciole.*

Nota: il frutto utilizzato deve essere a temperatura ambiente.

Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato con il Vs. Bonciocck, aggiungere la panna ed il burro, mescolare bene e tenere al caldo nel Bonciocck.

La frutta deve sempre essere matura, lavata ed asciugata (altrimenti diluirebbe la fonduta). Ogni pezzo di frutta deve essere poi infilato negli stecchini ed intinto nel cioccolato.

### 3. FRUTTA O BISCOTTI RICOPERTI DI CIOCCOLATO

*200g di cioccolato nero (o bianco), frutta, biscotti secchi o cialde*

*Si può utilizzare la seguente frutta fresca: uva, fragole, mirtili, more, lamponi, uva spina, mela, banana, fichi freschi e frutta secca come datteri, fichi, albicocche, prugne, mirtili, uva passa e nocciole.*

Nota: il frutto utilizzato deve essere a temperatura ambiente.

Dopo aver sciolto il cioccolato finemente tritato con il Vs. Bonciocck, lasciarlo raffreddare. Poi scioglierlo nuovamente. Questa procedura consente di dare lucentezza al cioccolato. La frutta deve essere sempre matura, pulita e assolutamente asciutta altrimenti il rivestimento di cioccolato non tiene. Il frutto potrebbe essere cosparsa di farina di grano per ridurre l'effetto di umidità.

Intingere i pezzi di frutta a metà dentro il cioccolato fuso e lasciarli poi asciugare sul vassoio griglia oppure raffreddarli nel frigorifero.

Consumateli velocemente!

La frutta ricoperta di cioccolato è anche adatta per decorare torte.