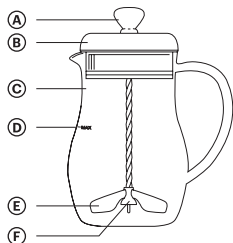
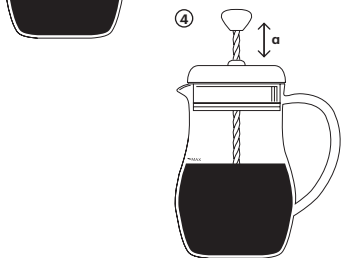
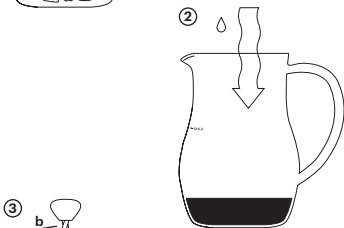
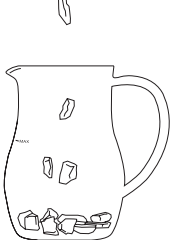


①



English

Instructions for use

Please read these instructions carefully before you use your device for the first time. Retain these user instructions for future reference.

Preparing drinking chocolate

Heat a quantity of milk in a pan. Do not bring it to the boil.

Using a microwave oven: Place the pieces of chocolate in the jug and top it up with cold milk no further than the MAX mark. Place the jug in the microwave without the lid and heat – skip to step 4.

CAUTION: The lid and plunger unit are not microwave-proof!

① Take your favorite chocolate (BODUM® recommends dark, bitter plain chocolate) and break it into small pieces before adding to the milk.

We recommend 100 g/3.5 oz chocolate per 1 litre/34 oz milk, though you can vary this according to taste. Alternately, if you are using powdered drinking chocolate add it to the milk at this point.

TIP: The smaller the pieces of chocolate, the quicker they blend with the milk. You can even grate the chocolate.

② Place the pieces of chocolate in the jug (C) and top it up with hot milk no further than the MAX mark (D).

③ Place the lid (B) on the jug. Turn the lid until the spout is closed (b).

④ Hold the jug handle in one hand and the knob (A) in the other. Raise and lower the knob with steady movements of the arm (a). This causes the propeller (E) to turn, which blends the chocolate with the milk.

As soon as the chocolate is well blended with the milk, turn the lid until the spout is open. Now enjoy!

⚠ WARNING

Do not heat the milk by placing the jug on the stove or burner!

TIP: Your CHOCOLATIÈRE can be used to prepare other drinks too, such as instant coffee and instant tea as well as many powder-based drinks such as energy drinks, ice tea drinks or frappés.

CLEANING: Every part of your CHOCOLATIÈRE is dishwasher-proof. The propeller can be removed for more thorough cleaning: turn the nut (F) counter-clockwise and remove the propeller.

- A Knop
- B Lid
- C Glass jug
- D MAX fill mark
- E Propeller
- F Nut

Deutsch

Gebrauchsanweisung

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.

Zubereitung von trinkschokolade

Füllen Sie Milch in eine Pfanne und lassen Sie diese erhitzen, nicht kochen.

① Brechen Sie Zartbitterschokolade in Stücke. Wir empfehlen für 1 Liter/34 oz Schokoladetränk 100 g/3.5 oz Schokolade. Je nach Vorliebe kann die Schokoladenmenge geändert werden.

TIPP: Je kleiner die Schokoladenstücke sind, desto schneller lassen sie sich mit der Milch mischen. Sie können die Schokolade auch raspeln.

② Geben Sie die Schokoladenstücke in den Glaskrug (C) und füllen Sie die heiße Milch höchstens bis zur MAX-Markierung (D) dazu.

ZUBEREITUNG IN DER MIKROWELLE: Geben Sie die Schokoladenstücke in den Glaskrug und füllen Sie Milch bis zur MAX-Markierung dazu. Stellen Sie den Glaskrug ohne Deckel in die Mikrowelle.

ACHTUNG: Der Deckel ist nicht mikrowellengeeignet!

③ Schliessen Sie den Krug mit dem Deckel (B). Drehen Sie den Deckel, bis die Ausgussöffnung verschlossen ist (b).

④ Halten Sie mit einer Hand den Kruggriff und mit der anderen Hand den Knopf (A). Heben und senken Sie den Knopf mit regelmäßigen Bewegungen (a). Durch die Drehung des Propellers (E) wird die Schokolade mit der Milch vermischt.

Sobald sich die Schokolade mit der Milch gut vermischt hat, drehen Sie den Deckel, bis die Ausgussöffnung offen ist. Die Trinkschokolade ist nun fertig zum Genuss.

⚠ WARNUNG

Den Glaskrug nicht zum Erhitzen auf die Herdplatte stellen!

TIPP: Es können auch andere Getränke in der CHOCOLATIÈRE zubereitet werden. Nebst Instant-Kaffee und -Tee können auch Pulver wie zum Beispiel Eistee- oder Frappé-Pulver verwendet werden.

REINIGUNG: Alle Teile der CHOCOLATIÈRE sind spülmaschinenfest. Für eine bessere Reinigung kann der Propeller abgenommen werden. Lösen Sie die Mutter (F) im Gegenuhrzeigersinn und ziehen Sie den Propeller weg.

- A Knopf
- B Deckel
- C Glaskrug
- D Markierung maximale Füllmenge
- E Propeller
- F Mutter

Français

Mode d'emploi

Veillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation de votre appareil. Conservez ces instructions en cas de besoin futur.

Préparation du chocolat chaud

Versez le lait dans une casserole et faites-le chauffer sans le faire bouillir.

① Coupez le chocolat amer en morceaux. Nous préconisons 100 g/3.5 oz de chocolat pour 1 l/34oz de chocolat chaud. Vous pouvez adapter ces proportions en fonction de vos préférences.

UN CONSEIL: Plus les morceaux de chocolat sont petits, plus ils fondront rapidement. Vous pouvez aussi râper le chocolat.

② Placez les morceaux de chocolat dans le pichet en verre (C) et versez-y le lait chaud, sans toutefois dépasser la graduation MAX (D).

PRÉPARATION AU MICRO-ONDES: Placez les morceaux de chocolat dans le pichet en verre et versez-y le lait sans dépasser la graduation MAX. Placez le pichet dans le micro-ondes, sans mettre le couvercle.

ATTENTION: Le couvercle ne résiste pas au micro-ondes!

③ Remplacez le couvercle (B) sur le pichet (B). Tournez-le de façon à ce que l'orifice du bec verseur soit hermétiquement fermé (b).

④ Tenez d'une main la poignée du pichet et de l'autre, le bouton (A). Soulevez et abaissez le bouton en mouvements réguliers (a). Du fait de la rotation de l'hélice (E), le chocolat se mélange au lait.

Dès que le chocolat est bien mélangé au lait, tournez le couvercle jusqu'à ouverture de l'orifice du bec verseur. Le chocolat chaud est prêt à être dégusté!

⚠ ATTENTION

Ne mettez jamais le pichet en verre à chauffer sur une plaque de cuisson!

UN CONSEIL: La CHOCOLATIÈRE se prête aussi à la préparation d'autres boissons. Outre du café ou du thé instantané, on peut également l'utiliser pour préparer du thé glacé ou du café frappé.

NETTOYAGE: Tous les éléments de la CHOCOLATIÈRE résistent au lave-vaisselle. L'hélice est amovible, ce qui facilite le nettoyage. Pour pouvoir la retirer, dévissez l'écrou (F) en tournant dans le sens inverse de aiguilles d'une montre.

- A Bouton
- B Couvercle
- C Pichet en verre
- D Graduation (niveau de remplissage max.)
- E Hélice
- F Écrou

Dansk

Brugsanvisning

Læs disse anvisninger omhyggeligt, inden du bruger din kaffemaskine for første gang. Behold disse brugsvejledninger for fremtidig reference.

Tilberedning af varm kakao

Hæld mælk i en kasserolle, og varm den op – den må ikke koge.

① Bræk den mørke chokolade i stykker. Der skal bruges cirka 100 g/3.5 oz chokolade til 1 liter/34 oz kakao. Mængden af chokolade kan dog ændres alt efter smag.

TIP! Jo mindre chokoladestykkerne er, desto hurtigere smelter de i mælken. Du kan også vælge at rive chokoladen.

② Kom chokoladestykkerne i glaskanden (C), og hæld den varme mælk over, dog højst op til MAX-markeringen (D).

TILBEREDNING I MIKROBØLGEOVN: Kom chokoladestykkerne i glaskanden, og hæld mælk over, dog højst op til MAX-markeringen.

Stil glaskanden uden låg ind i mikrobølgeovnen.

VIGTIGT! Låget kan ikke tåle at komme i mikrobølgeovnen!

③ Sæt låget (B) på kanden. Drej låget, indtil hældetuden er lukket (b).

④ Hold fast i grebet på kanden med den ene hånd, og hold på knoppen (A) med den anden. Løft og sænk knoppen med regelmæssige bevægelser (a). Det får propellen (E) til at dreje, så chokoladen blandes med mælken.

Når chokoladen er blevet godt blandet med mælken, kan du dreje på låget, så hældetuden åbnes. Den varme kakao er nu færdig og klar til at drikke.

⚠ ADVARSEL

Glaskanden må ikke opvarmes på en kogeplade!

TIP! Du kan også tilberede andre drikke i din CHOCOLATIÈRE. Ud over instant-kaffe og -te kan du også bruge forskellige former for færdigblandinger, f.eks. iste- eller frappé-pulver.

RENGØRING: Alle dele på CHOCOLATIÈRE-kakaokanden tåler maskinopvask. Tag eventuelt propellen af for at lette rengøringen. Løs møtrikken (F) ved at dreje den mod uret, og træk propellen af.

- A Knop
- B Låg
- C Glaskande
- D MAX-markering
- E Propel
- F Møtrik

Español

Instrucciones de uso

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el dispositivo por primera vez. Conserve estas instrucciones de uso para consultas posteriores.

Preparación del chocolate

Caliente leche en un cazo o jarro de leche sin hacerla hervir.

① Parta en pequeños trozos el chocolate amargo. Para 1 litro/34 oz. de chocolate caliente, le recomendamos 100 g/3.5 oz de chocolate.

Según sus preferencias, puede usar una cantidad mayor o menor de chocolate.

RECOMENDACIÓN: Cuanto más pequeños son los trozos de chocolate, más rápidamente se mezclan con la leche. Usted también puede rallar el chocolate.

② Coloque los trozos de chocolate en la jarra de vidrio (C) y llénela con leche caliente sin sobrepasar la marca MAX (D).

PREPARACIÓN EN EL MICROONDAS: Introduzca los trozos de chocolate en la jarra de vidrio y vierta la leche sin llenar más arriba de la marca MAX. Coloque la jarra de vidrio sin la tapa en el microondas.

ATENCIÓN: ¡La tapa no es apta para el microondas!

③ Cierre la jarra con la tapa (B). Gire la tapa hasta que se cierre el orificio de vertido (b).

④ Sostenga con una mano el asa de la jarra y, con la otra, el botón (A).

Levante y baje el botón con movimientos regulares (a). La rotación de la hélice (E) mezcla el chocolate con la leche.

Una vez que el chocolate y la leche han formado una mezcla homogénea, gire la tapa hasta que quede abierto el orificio de vertido. El chocolate caliente está listo.

⚠ PRECAUCIÓN

¡No caliente la jarra de vidrio sobre la placa de cocción!

RECOMENDACIÓN: Con la CHOCOLATIÈRE también puede preparar otras bebidas. Además de café y té instantáneos, puede usarla para té helado o frappé en polvo.

LIMPIEZA: Todas las piezas de la CHOCOLATIÈRE se pueden lavar en el lavavajillas. Para una mejor limpieza, es posible extraer la hélice. Para ello, afloje la tuerca (F) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la hélice.

- A Botón
- B Tapa
- C Jarra de vidrio
- D Marca de máximo nivel de llenado
- E Hélice
- F Tuerca

Italiano

Istruzioni per l'uso

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta. Conservi queste istruzioni come riferimento futuro.

Preparazione della cioccolata

Versare il latte in un tegame e riscaldarlo senza farlo bollire.

① Fare a pezzetti il cioccolato fondente. Per 1 litro/34 once di cioccolata in tazza consigliamo di usare 100 g/3.5 once di cioccolato. La quantità di cioccolato può essere maggiore o minore, a seconda dei propri gusti.

SUGGERIMENTO: Più piccoli sono i pezzi di cioccolato, più rapidamente si mescolano con il latte. Il cioccolato può anche essere grattugiato.

② Versare i pezzetti di cioccolato nel recipiente di vetro (C) ed aggiungere il latte caldo, facendo attenzione a non superare il livello MAX (D).

PREPARAZIONE NEL FORNO A MICROONDE:

Versare i pezzetti di cioccolato nel recipiente di vetro ed aggiungere il latte caldo facendo attenzione a non superare il livello MAX. Mettere il recipiente di vetro nel forno a microonde senza coperchio.

ATTENZIONE: Il coperchio non deve assolutamente essere messo nel forno a microonde!

③ Chiudere il recipiente con il coperchio (B). Ruotare il coperchio fino a chiudere il beccuccio di travaso (b).

④ Tenere l'impugnatura con una mano e il pomello (A) con l'altra. Sollevare ed abbassare il pomello con movimenti regolari (a). Con la rotazione del miscelatore (E) il cioccolato viene mescolato con il latte.

Non appena il cioccolato è ben mescolato con il latte, ruotare il coperchio fino a scoprire il beccuccio di travaso. La cioccolata è ora pronta per essere consumata.

⚠ ATTENZIONE

Non mettere il recipiente di vetro sulla piastra del fornello per riscaldarlo!

SUGGERIMENTO: La CHOCOLATIÈRE permette anche la preparazione di altri tipi di bevande. Accanto al caffè e al tè istantaneo si possono usare anche polveri per il tè freddo o per frappé.

PULIZIA: Tutte le parti della CHOCOLATIÈRE possono essere lavate in lavastoviglie. Per una migliore pulizia è consigliabile smontare il miscelatore. Allentare il dado (F) girandolo in senso antiorario e sfilare il miscelatore.

- Ⓐ Pomello
- Ⓑ Coperchio
- Ⓒ Recipiente di vetro
- Ⓓ Livello di riempimento massimo
- Ⓔ Miscelatore
- Ⓕ Dado

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

Lees deze instructies aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Toebereiding van cacao

Giet melk in een pan en laat deze heet worden, niet koken.

① Breek een tablet pure chocolade in stukjes. Wij raden voor 1 liter/34 oz cacao 100 g/3.5 oz chocolade aan. Naar smaak kan de hoeveelheid chocolade worden veranderd.

TIP: Hoe kleiner de stukjes chocolade zijn, des te sneller kunnen ze met de melk vermengd worden. U kunt de chocolade ook raspen.

② Leg de stukjes chocolade in de glazen kan (C) en giet de hete melk hoogstens tot aan de MAX-markering (D) eroverheen.

TOEBEREIDING IN DE MAGNETRON: Leg de stukjes chocolade in de glazen kan en giet de melk er tot aan de MAX-markering overheen.

Zet de glazen kan zonder deksel in de magnetron.

OPGELET: Het deksel is niet geschikt voor de magnetron!

③ Sluit de kan met het deksel (B). Draai het deksel tot het tuitje afgesloten is (b).

④ Houd met één hand de greep van de kan en met de andere de knop (A) vast. Trek de knop met regelmatige bewegingen omhoog en duw hem weer omlaag (a). Door de draaiing van de propeller (E) wordt de chocolade met de melk vermengd.

Zodra de chocolade en de melk goed vermengd zijn, draait u het deksel tot het tuitje weer open is. De cacao is nu klaar om gedronken te worden.

⚠ WAARSCHUWING

Zet de glazen kan niet op een fornuisplaat om de melk te verhitten!

TIP: U kunt ook andere drankjes in de CHOCOLATIÈRE toebereiden.

Behalve instant koffie en -thee kan ook poeder bijvoorbeeld voor ijshee of frappé worden gebruikt.

REINIGING: Alle onderdelen van de CHOCOLATIÈRE zijn vaatwasserbestendig. Voor een betere reiniging kan de propeller worden verwijderd. Draai de moer (F) tegen de wijzers van de klok in los trek de propeller weg.

- Ⓐ Knop
- Ⓑ Deksel
- Ⓒ Glazen kan
- Ⓓ Markering maximale hoeveelheid
- Ⓔ Propeller
- Ⓕ Moer

Svenska

Bruksanvisning

Läs noga igenom dessa anvisningar innan du använder enheten för första gången. Behåll dessa användarinstruktioner för framtida referens.

Göra mjölkchoklad

Häll mjölk i en kastrull och värn den. Låt den inte koka!

① Bryt mörk choklad i bitar. Vi rekommenderar 100 g/3.5 oz choklad till 1 liter/34 oz mjölkchoklad. Vill du, så kan du ändra chokladmängden.

TIPS: Ju mindre chokladbitar, desto snabbare löser de upp sig i mjölken. Du kan även riva chokladen.

② Häll chokladbitarna i glaskruset (C) och fyll på varm mjölk, men inte över MAX-markeringen (D).

I MIKRON: Häll chokladbitarna i glaskruset och fyll på mjölk upp till MAX-markeringen. Ställ in glaskruset utan lock i mikron.

VARNING! Locket tål inte att mikras.

③ Lägg på locket (B) på kruset. Vrid locket så att pipen täcks (b).

④ Håll fast handtaget på kruset med ena handen och knoppen (A) med andra. Dra knoppen upp och ned med jämna tag (a). Propellervridningen (E) gör så att choklad och mjölk blandar sig.

När du fått chokladen att blanda sig ordentligt med mjölken, så vrider du locket tills pipen är öppen igen. Nu kan du njuta av den färdiga mjölkchokladen.

⚠ VARNING!

Ställ inte glaskruset direkt på spisplattan när du värmer.

TIPS: Du kan även göra annat att dricka med din CHOCOLATIÈRE.

Förutom snabbkaffe och -te kan du även köra pulver för t.ex. iste eller -kaffe.

RENGÖRING: Alla CHOCOLATIÈRE-delar går att maskindiska. Du kan ta av propellern, så blir det rent lättare. Lossa muttern (F) moturs och dra av propellern.

- Ⓐ Knopp
- Ⓑ Lock
- Ⓒ Glaskrus
- Ⓓ Maxmarkering
- Ⓔ Propeller
- Ⓕ Mutter

Português

Manual de Instruções

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de usar o seu dispositivo pela primeira vez. Guarde estas instruções de utilizador para referência futura.

Preparação da bebida de chocolate

Ponha leite ao lume e deixe aquecer, mas não ferver.

① Parta chocolate negro em pedaços. Recomendamos 100 g/3.5 oz de chocolate para um 1 litro/34 oz de bebida de chocolate. A quantidade de chocolate pode ser alterada a gosto.

DICA: Quanto mais pequenos forem os pedaços de chocolate, mais depressa se misturam com o leite. Também pode ralar o chocolate.

② Coloque os pedaços de chocolate no jarro de vidro (C) e acrescente o leite quente, mas sem ultrapassar a marca máxima (D).

PREPARAÇÃO NO MICRO-ONDAS: Coloque os pedaços de chocolate no jarro de vidro e acrescente leite até à marca máxima. Ponha o jarro de vidro sem tampa no micro-ondas.

ATENÇÃO: A tampa não pode ir ao micro-ondas!

③ Feche a jarra com a tampa (B). Rode a tampa até a abertura ficar selada (b).

④ Segure a pega da jarra com uma mão e com a outra segure o botão (A). Levante e baixe o botão com movimentos regulares (a). O chocolate mistura-se com o leite através da rotação da hélice (E).

Assim que o chocolate esteja bem misturado com o leite, rode a tampa até ver a abertura. A bebida de chocolate está pronta a servir.

⚠ AVISO

Não aquecer a jarra de vidro na placa do fogão!

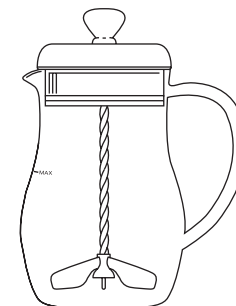
DICA: Pode também preparar outras bebidas na CHOCOLATIÈRE. Para além de café e chá instantâneo, pode utilizar bebidas em pó, como por exemplo chá gelado ou frappé.

LIMPEZA: Todas as peças da CHOCOLATIÈRE podem ir à máquina de lavar loiça. A hélice ode ser removida para uma melhor limpeza. Desapertar a porca (F) no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio e retire a hélice.

- Ⓐ Botão
- Ⓑ Tampa
- Ⓒ Jarro de vidro
- Ⓓ Marca da capacidade máxima
- Ⓔ Hélice
- Ⓕ Porca

Chocolate Jug	English	Instruction for use
Schokoladenkrug	Deutsch	Gebrauchsanweisung
Pichet à Chocolat	Français	Mode d'emploi
Kakaokande	Dansk	Bruksanvisning
Jarra para Chocolate	Español	Instrucciones de uso
Ciocolatiera	Italiano	Istruzioni per l'uso
Chocokan	Nederlands	Gebruiksaanwijzing
Chokladmixer	Svenska	Bruksanvisning
Chocolateira	Português	Manual de instruções

bodum[®]



No. 10676 **CHOCOLATIÈRE** Chocolate Jug

Materials: Borosilicate glass, Plastic, Stainless steel, Coated aluminium.

Matériau: Verre borosilicate, Plastique, Acier inoxydable, Aluminium enduit

Boiling water and children should be kept apart. Attention l'eau bouillante peut être dangereuse pour les enfants.

Produced by BODUM[®] Portuguesa SA, Portugal
Designed by BODUM[®] Design Group, Lucerne, Switzerland.

© 2017 BODUM AG
BODUM[®] is a registered trademark of Pi-Design AG, Lucerne, Switzerland
Design registered by Pi-Design AG, Switzerland
www.bodum.com

CHOCOLATIÈRE
Chocolate Jug