

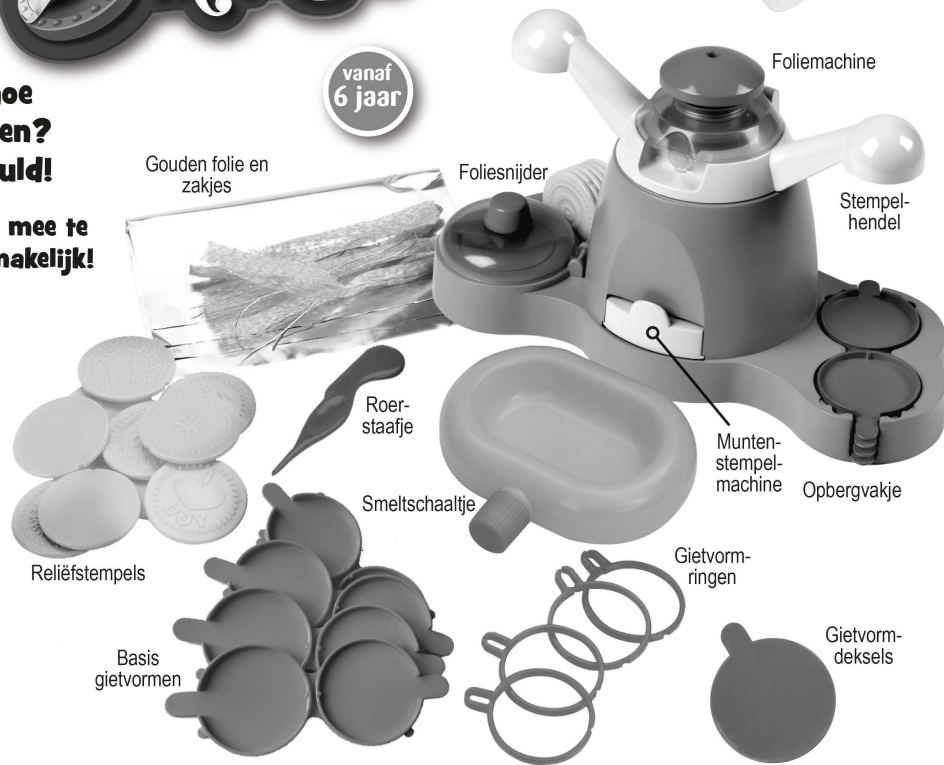
CHOCOLADE MUNTEN MAKER

**Heb je je weleens afgevraagd hoe
chocolademunten gemaakt worden?
Het grote geheim wordt nu onthuld!**

**Kies uit de 12 afbeeldingen om je munten mee te
stempelen. Veel plezier, en vooral... Eet smakelijk!**

Wat zit er in de doos?

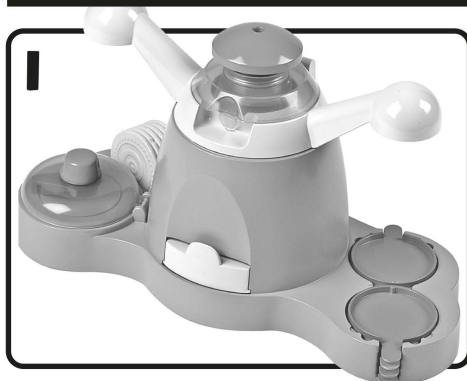
- 1 chocolademuntenmaker
- 1 smeltschaaltje
- 4 herbruikbare gietvormen (basis, deksel & ringen voor 8 munten)
- 1 roerstaafje
- 6 dubbelzijdige reliëfstempels
- Gouden zakjes met sluitlint
- Gouden folie



Wat heb je nog meer nodig? • Chocoladedruppels of -stukken • Een schoon werkoppervlak • Een schone, vochtige doek • Een schort om je kleren te beschermen • Een vriezer of koelkast (gebruik een vriezer voor het beste resultaat) • Toegang tot heet kraanwater • (Veiligheids)schaar.

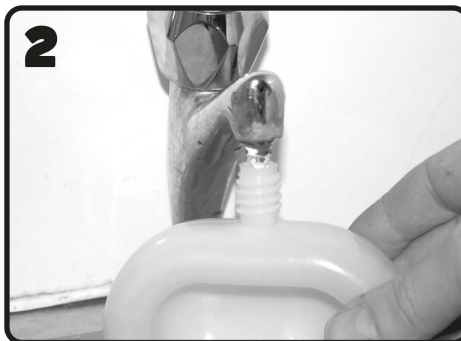
Voor je begint... Het is mogelijk dat er chocolade wordt gemorst. Bedek eventueel je vloer. Lees de instructies volledig voordat je munten begint te maken.

Daar gaan we! (alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene). Voer alle stappen uit volgens de gebruiksaanwijzing en succes is gegarandeerd! Bewaar deze instructies voor later gebruik. Was je handen voor en na elke activiteit. Zorg voor een schone werkomgeving.



Plaats de machine op een schoon, plat oppervlak (bij voorkeur op het aanrecht in de keuken of op een tafel).

BELANGRIJK: Was vóór het eerste gebruik het smeltschaaltje, de gietvormen, ringen en deksels met afwasmiddel en water, en laat deze onderdelen drogen.



Vraag een volwassene om het smeltschaaltje te vullen met heet kraanwater (GEEN KOKEND WATER). Draai daarna de dop weer stevig op het schaalteje.



Leg een aantal chokoladedruppels of stukken chocolade in het schaalteje. Voeg nieuwe stukken toe als die smelten, tot het schaalteje bijna vol is.

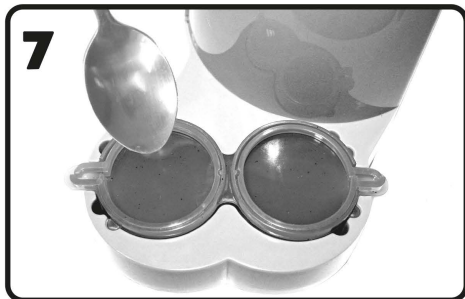
Verwijder klontjes en luchtballen door voorzichtig te roeren.

4

BELANGRIJK: Het duurt ongeveer 10 minuten om de chocolade te smelten.

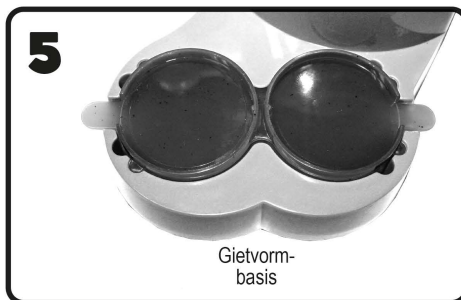
WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN MAGNETRON! Hierdoor wordt de chocolade te warm.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de chocolade volledig gesmolten is tot een gladde brij voordat je verdergaat met stap 7.



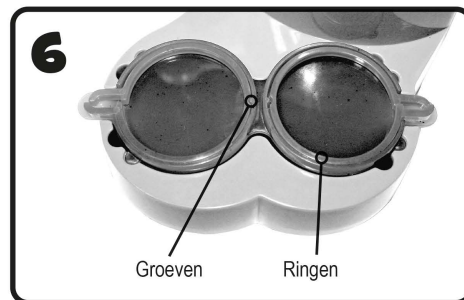
Gebruik een lepel (niet inbegrepen) om de gesmolten chocolade in de gietvorm te doen. Tik na elke lepel voorzichtig tegen de gietvorm zodat de chocolade zich egaal verspreidt. Blijf chocolade toevoegen tot de gietvorm gevuld is.

5



Leg de basis van de gietvorm in de houder, zoals hierboven te zien is.

6



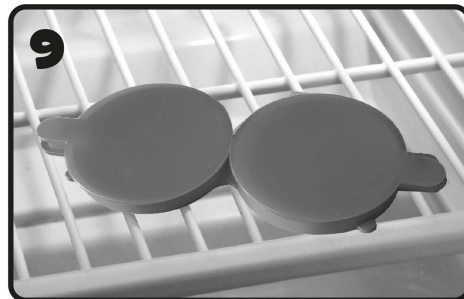
Leg nu een ring in elke kant van de basis. Zorg dat de inkeping in de ring aansluit op de groef van de basis.

8



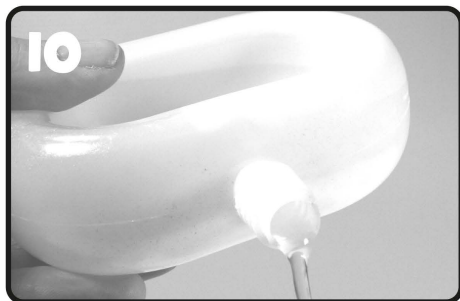
Bedek de gietvormen met een deksel als ze vol zijn. Druk er stevig op, zodat er geen luchtballen in blijven zitten. De gietvormen moeten zo vol zitten dat er net geen - of heel weinig - gesmolten chocola onder het deksel vandaan komt.

9



Leg de gietvormen met deksel op een plat oppervlak in de vriezer en laat de chocolade 10 à 15 minuten stollen. In de koelkast duurt het stollen ongeveer 20 minuten.

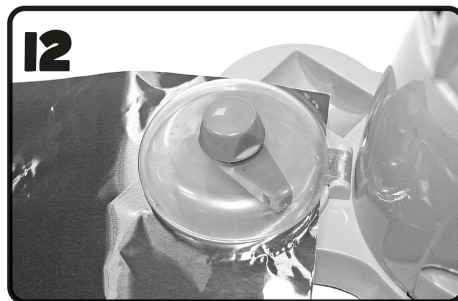
BELANGRIJK: Om de stempels te kunnen gebruiken, moet de chocolade nét gestold zijn. Laat de munten dus niet te lang stollen, want dan worden ze te hard.



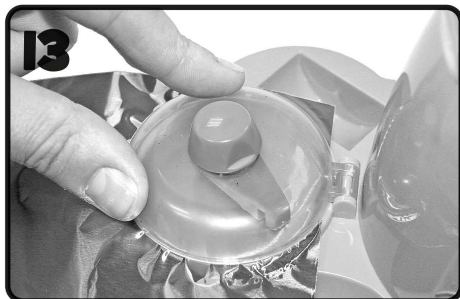
Vraag een volwassene om het water uit het smeltschaaltje te laten lopen en maak het schaal-
tje zorgvuldig schoon. Vul het opnieuw met heet water
als je nog meer munten wilt maken.

11

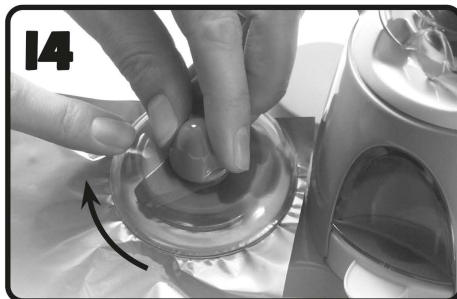
Gebruik de andere gietvormen,
ringen en deksels om nog meer
munten te maken terwijl de chocola
van je eerste munten stolt.



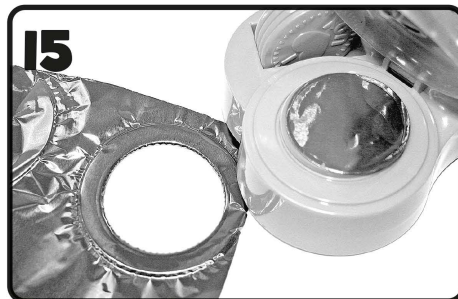
Pak een vel gouden folie en strijk het glad met
je hand. Plaats een hoek in de foliesnijder zoals
hierboven te zien is.



Druk het deksel aan om de folie in de juiste
positie te klemmen.



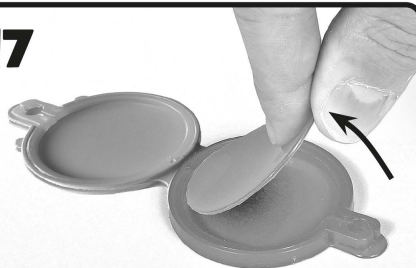
Blijf het deksel met één hand stevig
aandrukken. Gebruik je andere hand om de
knop langzaam 360° met de wijzers van de
klok mee te draaien. Nu heb je een cirkel uit de
gouden folie gesneden.



Open het deksel en haal het gouden schijfje uit de
machine. Per chocolademunt heb je 2 schijfjes nodig.

16

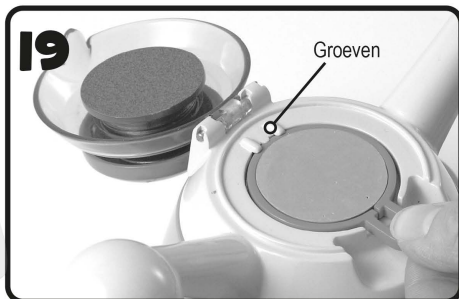
Haal de gietvormen uit de koelkast/vriezer als de chocola erin net gestold is (stap 9) en leg ze op je werkblad.

17

Til de deksels voorzichtig op. Haal de ringen - met de chocolademunten erin - uit de basis en leg ze opzij.

18

Breng de gouden folie aan: open het deksel van de foliemachine (bovenaan de muntenmaker) en leg er één gouden schijfje in met de goudgekleurde kant naar beneden (zie foto).

19

Leg één van de chocolademunten (nog in de ring) boven op de folie. Zorg ervoor dat de groeven in elkaar passen.

20

Sluit het deksel en druk één keer stevig op de knop.

21

Open het deksel en verwijder de ring met de chocolademunt erin. Het kan zijn dat je wat druk op de ring moet uitoefenen om de munt erin te houden! Eén kant van de munt is nu verpakt in folie!



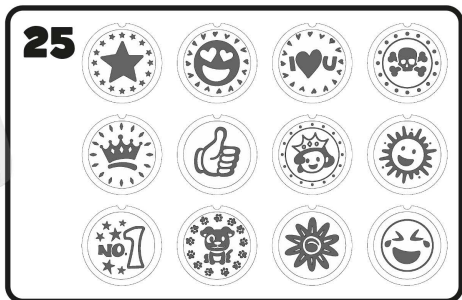
Herhaal stappen 12 t/m 15 om nog een schijfje uit de gouden folie te snijden en leg het in de machine. Leg de munt (in de ring) weer in de machine met de chocoladekant naar beneden.



Sluit het deksel en druk weer op de knop.



Open het deksel en verwijder de ring met de chocolademunt. Beide kanten van je munt zijn nu verpakt in folie. Verwijder de munt nog niet uit de ring en leg hem opzij.



Hier zie je alle reliëfstempels waar je uit kunt kiezen.



Kies twee afbeeldingen (één voor elke kant) om je eerste chocolademunt mee te stempelen.



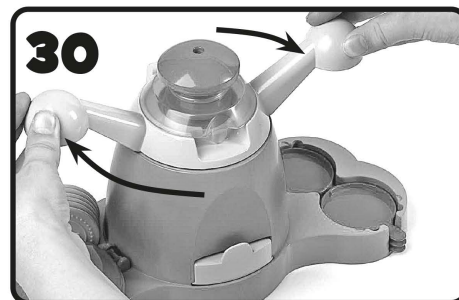
Open het schuifje aan de onderkant van de machine en leg één van je gekozen tempels erin, met de gewenste afbeelding naar boven.



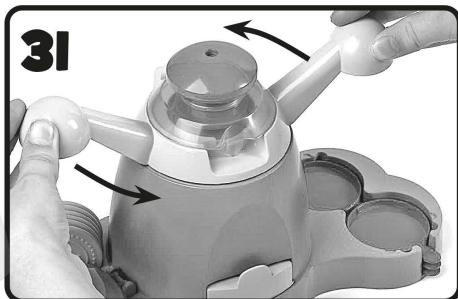
28 Leg de ring met de chocolademunt op de reliëfstempel, zorg dat de groeven in elkaar passen.



29 Leg de tweede reliëfstempel op de munt, met de gewenste afbeelding naar beneden. Sluit het schuifje.



30 Draai de gele hendels met de wijzers van de klok mee, tot je 6 keer een "klik"-geluid hebt gehoord.



31 Draai de hendels nu minstens 3 keer tegen de wijzers van de klok in en open het schuifje*.
*Draai de hendels nog een keer tegen de wijzers van de klok in als het schuifje niet makkelijk opengaat.



32 Open het schuifje en verwijder de bovenste reliëfstempel. Kijk: je hebt je eerste gouden chocolademunt gemaakt!



33 Haal de ring met je munt uit de machine en draai hem om om de andere kant te zien.

Gebruik de bijgesloten zakjes om je chocolademunten in te bewaren, of om ze cadeau te doen. Doe een paar munten in een zakje. Knip ongeveer 12 cm van het sluitlint, draai het enkele keren om de opening van het zakje en leg er een knoop in.

Gebruik gewone aluminiumfolie wanneer je gouden folie op is.

Per munt heb je ongeveer 6 gram chocolade nodig.

- Waarschuwing! Niet geschikt voor kinderen jonger dan 36 maanden. Bevat kleine onderdelen die ingeslikt kunnen worden. Deze adviezen bewaren voor eventuele correspondentie. Afbeelding niet contractueel verbonden. Kleuren en vormen van het product kunnen afwijken van de afbeelding op de verpakking. VOLWASSEN TOEZICHT IS NOODZAKELIJK. LEES DE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK. Geproduceerd in China.
- Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 36 mois, car ce produit contient des éléments de petite dimension pouvant être absorbés. Nous vous conseillons de conserver cet emballage pour référence ultérieure. Photos non contractuelles. Les couleurs et les formes de ce produit peuvent différer de celles représentées sur l'emballage. SUPERVISION D'UN ADULTE REQUISE. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION. Fabriqué en Chine.
- Achtung! Nicht geeignet für Kinder unter 36 Monaten. Erstickungsgefahr durch Kleinteile. Bewahren Sie die Verpackung auf, um die Anleitungen jederzeit einsehen zu können. Unverbindliche Fotos. ERWACHSENE AUFSICHT ERFORDERLICH. LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH. Hergestellt in China.

©2005 John Adams Leisure Ltd., Hercules House, Pierson Road, Enterprise Campus, Alconbury Weald, Huntingdon, Cambridgeshire. PE28 4YA. England.
Chocolade Munten Maker is een geregistreerd handelsmerk van Megarights.
Alle rechten voorbehouden.



Verdeeld in
Nederland en België
door **MGBI**,
Kolonienstraat 11,
1000 Brussel, België



www.megableu.com