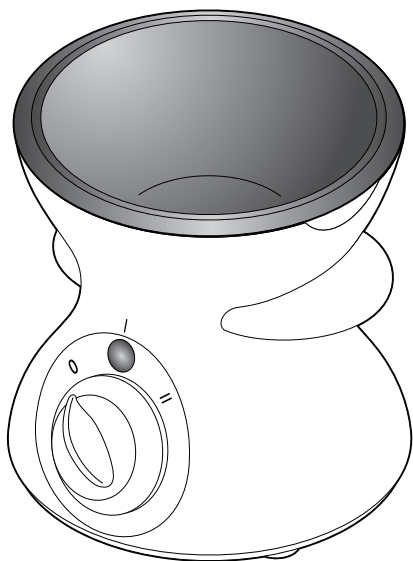




Elektrický přístroj na rozpouštění čokolády



cs **Návod k použití a záruka**

Vážení zákazníci,

do Vašeho nového elektrického přístroje na rozpouštění čokolády můžete vkládat kousky ovoce a další pochutiny, abyste si je pak mohli vychutnat. Můžete jej také použít k dekoraci vlastního pečiva, nebo dokonce k výrobě pralinek.

Vše, co ještě potřebujete, je čokoláda, několik drobných přísad a trocha fantazie. V tomto návodu najdete užitečné tipy.

Přejeme Vám hodně radosti
s Vaším přístrojem a dobrou chuť.

Váš tým Tchibo



Obsah

- 4 K tomuto návodu**
- 5 Bezpečnostní pokyny**
- 10 Přehled
(rozsah dodávky)**
- 11 Použití**
- 15 Tipy k výběru čokolády**
- 16 Tipy k výrobě pralinek**
- 17 Závada / náprava**
- 18 Čištění**
- 19 Technické parametry**
- 20 Likvidace**
- 21 Záruka**

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním předejte společně i tento návod.

Symbyly uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím zranění elektrickým proudem.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.



Účel použití

Elektrický přístroj na rozpouštění čokolády slouží k rozpouštění čokolády. Tekutou čokoládu můžete použít k výrobě vlastních pralinek.

Používejte výhradně čokoládu, která je vhodná k rozpouštění (např. čokoládu na vaření nebo polevu na dorty).

Nepoužívejte čokoládu s pevnými, nerozpustnými částicemi, jako jsou např. oříšky, krokant, rozinky apod.

Přístroj na rozpouštění čokolády je koncipován pro množství běžná v domácnostech.

Přístroj není vhodný k používání v kuchyních pro zaměstnance podniků průmyslového a živnostenského sektoru, v zemědělských podnicích, v penzionech poskytujících ubytování se snídaní a není určen ani pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení, ani ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby

s omezenou schopností ovládnání přístrojů

- S přístrojem si nesmí hrát děti. Přístroj a síťový kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dozorem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a když pochopili, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.

- Děti nesmí přístroj čistit, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou během čištění pod dozorem. Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Ohřívač ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Ohřívač nepoužívejte, pokud spadl do vody nebo se do něj nějakým způsobem dostala voda. V takovém případě okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. obraťte se na naše servisní centrum.
- Nedotýkejte se výrobku vlhkýma rukama. Přístroj nepoužívejte venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu (např. v garáži nebo sklepních prostorách).
- Do otvorů v přístroji nestrkejte žádné předměty, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Přístroj připojujte pouze do zásuvky instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje.
- Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste z ní v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout. Položte síťový kabel tak, aby nebylo možné přístroj nechtěně strhnout dolů.

- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.
- Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je samotný přístroj, jeho příslušenství nebo síťový kabel viditelně poškozený nebo pokud přístroj spadl na zem.
- Nenechávejte zapnutý přístroj nikdy bez dozoru.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... po použití,
 - ... pokud dojde k nějaké poruše,
 - ... než začnete přístroj čistit a
 - ... za bouřky.
 Přitom tahejte přímo za síťovou zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět Vy sami. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu nebo v našem servisním centru. V důsledku neodborných oprav mohou uživatelé hrozit značná nebezpečí.

VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani zvláštním systémem dálkového ovládnání.
- Nikdy nezahřívejte prázdnou nádobku na čokoládu. Než přístroj zapnete, naplňte vždy nejdřív nádobku čokoládou. Přístroj nikdy nezapínejte, když v něm není nasažená nádobka na čokoládu.

- Neumistujte přístroj do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu.
- Když je přístroj zapnutý, tak jej nezakrývejte (např. ručníkem nebo jiným předmětem). Větrací otvory na spodní straně udržujte vždy otevřené.
- Čokoláda a nádobka na čokoládu jsou během používání přístroje horké. Zabraňte přímému kontaktu. Do horké čokolády nikdy neponožte prsty. Než budete čokoládu nebo v ní namočené potraviny jíst, vždy nechte čokoládu nejdřív trochu ochladit.
- Před čištěním nechte přístroj úplně vychladnout. Hrnce se nedotýkejte, pokud je horký. Vyjměte hrnce z přístroje teprve poté, co zcela vychladne.
- Přístroj postavte na pevný, rovný podklad. Zajistěte, aby se přístroj nemohl nedopatřením převrhnout a čokoláda z něj nemohla vytéct.
- Přístroj s nasazenou nádobkou na čokoládu nepřesouvejte, dokud je zapnutý nebo je čokoláda ještě horká. Čokoláda by mohla vyšplíchnout a popálit Vás nebo další osoby.

VÝSTRAHA před choroboplodnými zárodky

- Z hygienických důvodů zbytky, které se po použití ještě nacházejí v nádobce na čokoládu, již znovu nepoužívejte, ale vyhoďte je. Přístroj po každém použití pořádně vyčistěte.

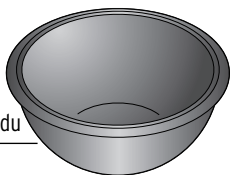
POZOR na věcné škody

- V přístroji používejte výhradně dodanou nádobku na čokoládu. Nikdy nerozpouštějte čokoládu v samotném ohřívači.
- Nádobku na čokoládu neohřívejte na sporáku.
- Přístroj postavte na pevnou, rovnou, žáruvzdornou plochu, odolnou proti postříkání, kterou lze dobře čistit a je dobře přístupná, protože nelze zabránit vystřikování čokolády. Noste proto také vhodné oblečení nebo kuchyňskou zástěru apod.
- Výrobek umísťujte do dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla, jako jsou např. plotýnky sporáku nebo trouby.
- K míchání čokolády nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty (např. nože, vidličky), protože jinak byste mohli poškrábat povrch nádobky na čokoládu. Používejte dřevěné nebo plastové lžice odolné vůči horku.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- Přístroj ani příslušenství nejsou vhodné do myčky.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny protiskluzové nožičky přístroje. V případě potřeby proto položte pod výrobek neklouzavou podložku, abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku.

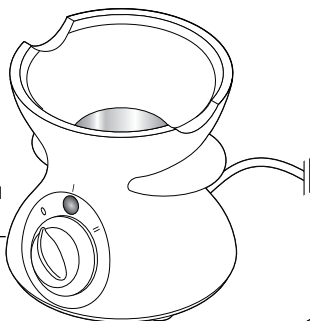
Přehled (rozsah dodávky)

není zobrazeno:
• 6 formiček na pralinky

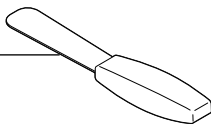
nádobka na čokoládu



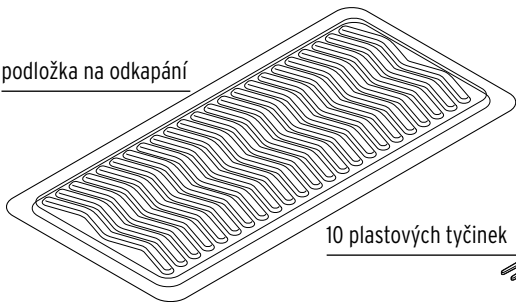
ohřívač se
2 stupněmi ohřevu
a kontrolkou



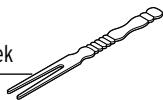
stěrka



podložka na odkapání



10 plastových tyčinek



Použití

Před prvním použitím

1. Přístroj vybalte a zkontrolujte, jestli jsou v rozsahu dodávky všechny díly a jestli nejsou poškozené.
2. Protože je tento přístroj určen k přípravě potravin pro lidskou konzumaci, důkladně jej před prvním použitím vyčistěte (viz kapitola „Čištění“). Než přístroj uvedete do provozu, všechny části pořádně utřete.

Umístění a připojení

1. Přístroj postavte na pevný, rovný podklad. Protože nelze zabránit vystřikování čokolády, měl by být podklad odolný proti teplu a znečištění.
2. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.

Rozpuštění čokolády



VÝSTRAHA - nebezpečí popálení

- Čokoláda a nádobka na čokoládu jsou během používání přístroje horké. Zabraňte přímému kontaktu. Do horké čokolády nikdy neponořujte prsty. Hrnce se nedotýkejte, pokud je horký.

POZOR - věcné škody

- K míchání čokolády nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty (např. nože, vidličky), protože jinak byste mohli poškrábat povrch nádobky na čokoládu. Používejte dřevěné nebo plastové lžice odolné vůči horku.

1. Dejte do nádobky na čokoládu kousky čokolády a nádobku postavte do ohřívače.



Do nádobky na čokoládu dávejte max. 100 g čokolády.
Nádobku na čokoládu nepřepřehřejte!

2. K rozpuštění čokolády nastavte vypínač do polohy **II**.
Ohřívač je zapnutý. Rozsvítí se kontrolka.
3. Jakmile se čokoláda začne rozpouštět, přidávejte postupně za stálého míchání ještě pár kousků čokolády.
Čokoládu musíte pořád míchat, aby se nepřipálila.
Asi po 15 až 25 minutách (podle množství a druhu čokolády) bude čokoláda tekutá a horká.
4. Vypínač nastavte do polohy ...
... **I**, pokud chcete čokoládu udržovat teplou, např. na čokoládové fondue.
... **0**, pokud chcete přístroj vypnout.
Kontrolka zhasne, ohřívač je vypnutý.

Po použití

1. Vypínač nastavte do polohy **0**.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
3. Přístroj důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

Čokoládové fondue

Potraviny na čokoládové fondue se ponořují přímo do nádoby na čokoládu.

Pamatujte:

- Ovoce jako jahody, hroznové víno, ostružiny, maliny nebo mandarinky napíchněte na dodané plastové tyčinky a ponořte je do horké čokolády.
- Keksy, piškoty a jiné tvrdé pečivo je nejvhodnější ponořovat do horké čokolády opatrně rukou.
- Malé lívanečky a podobné pochutiny napíchněte na dřevěnou špejli.

Recept pro 2 osoby

Přísady:

50 g polevy z hořké čokolády a 50 g polevy z mléčné čokolády, 75 g šlehačky, dle výběru 1 cl koňaku nebo třeshňovice podle chuti: kostičky bílého chleba/piškotů, kousky banánů a/nebo hrušek, hroznové víno (nebo jiné ovoce)

Příprava:

Šlehačku zahřejeme a podle chuti do ní přidáme trochu koňaku nebo třeshňovice.

Čokoládové fondue je však vynikající i bez alkoholu.

Čokoládu nalámeme nebo rozřežeme pokud možno na malé kousky a necháme ji rozpustit v horké šlehačce. Všechno rovnoměrně rozmícháme.

Na plastové tyčinky napíchneme kostičky bílého chleba, piškotů a/nebo ovoce a ponoříme je do tekuté čokolády.

Čokoládu občas zamícháme.

Výroba pralinek



VÝSTRAHA - nebezpečí popálení

- Když budete formičky naplněné horkou čokoládou dávat do ledničky, tak buďte opatrní. Dotýkejte se jich jen kuchyňskými chňapkami apod.

1. Naberte z hrnce roztavenou čokoládu pomocí dřevěné nebo plastové lžice.

2.



Horkou čokoládu opatrně nalijte do požadované formičky. Potom formičkou několikrát zlehka poklepejte, aby se tekutá čokoláda rovnoměrně rozlila. Přebytečnou čokoládu můžete setřít stěrkou.

3. Nechte čokoládu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu. Naplněné formičky postavte opatrně do ledničky, aby se rychleji ochladily. Po několika hodinách v ledničce budou pralinky ztuhlé.

4. Pralinky opatrně vymáčkněte z formiček.



Chlazení pralinek je možné i při pokojové teplotě, ale v závislosti na druhu použité čokolády trvá poměrně dlouho. K tomuto účelu postavte naplněné formičky na podložku na odkapání. Když pralinky ztuhnou, můžete je opatrně vymáčknout z formiček a nechat úplně vychladnout např. na mřížce.

Tipy k výběru čokolády

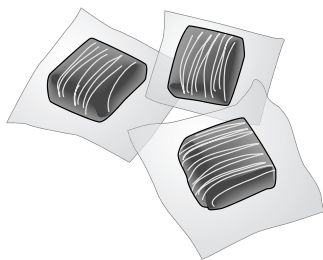
Jak se pralinky, resp. čokoládové fondue podaří, závisí do značné míry na volbě správné čokolády. Proto dodržujte následující pokyny:

- Používejte běžně prodejnou čokoládu s pokud možno vysokým obsahem kaka. Velmi vhodné jsou polevy na dorty nebo čokoláda na vaření.
- Nevhodné jsou čokolády s oříšky, krokantem, jogurtem apod. Mohou se připálit.
- Doba rozpouštění závisí na druhu a množství čokolády a leží mezi 15 a 25 minutami.

Tipy k výrobě pralinek

Při výrobě vlastních pralinek se fantazii meze nekladou. Zpočátku Vám pomohou následující tipy:

- Do horké čokolády nikdy nepřidávejte vodu.
- Pokud je rozpuštěná čokoláda příliš řídká, přidejte do ní ještě trochu čokolády.
- Pokud chcete, aby pralinky měly lesklý povrch, přidejte 2 lžičky kakaového nebo kokosového másla.
- Tekuté čokoládě můžete také dodat zvláštní aroma tím, že do ní přidáte např. skořici nebo chilli, tekutou šlehačku nebo kávu.
- Vysokoprocenní alkohol, jako je například whisky nebo třesňovice, se postarají o dobrou chuť. Nikdy nepřidávejte hodně tekutiny, protože jinak bude čokoláda příliš řídká.
- Než nalijete čokoládu do formičky, můžete do ní například vložit ořech.
- Formičky můžete plnit také po vrstvách, a tak získat pralinku se dvěma druhy čokolády, například světlou a tmavou. Každou vrstvu čokolády nechte nejdříve úplně vychladnout, než na ni nalijete další vrstvu čokolády.
- Mezi dvě čokoládové vrstvy můžete do formičky vložit také náplň, například ořechy, kukuřičné lupínky nebo rozinky.



Závada / náprava

- | | |
|--|---|
| • Výrobek nefunguje. | • Je zástrčka zasunutá v zásuvce? |
| • Čokoláda se rozpouští příliš dlouho. | • Je nádobka na čokoládu správně vsazená v přístroji?
• Je vypínač nastaven na stupeň II?
• Vyzkoušejte jiný druh čokolády.
• Malé kousky nebo hoblínky čokolády se rozpouštějí rychleji než tlusté kousky čokolády. |
-

Čištění



NEBEZPEČÍ ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nesmí být vystaven vlhkosti. Chraňte jej také před kapající a stříkající vodou.



VÝSTRAHA - nebezpečí popálení


- Před čištěním nechte všechny části úplně vychladnout.

POZOR - věcné škody

- K čištění nepoužívejte ostré, abrazivní ani špičaté předměty, žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Přístroj ani příslušenství nejsou vhodné do myčky.

1. Umyjte nádobku na čokoládu, stěrku, podložku na odkapání, plastové tyčinky a formičky na pralinky ručně v teplé vodě s jemným prostředkem na mytí nádobí.
2. Ohřívač opatrně otřete měkkým, lehce navlhčeným hadříkem.
3. Než budete jednotlivé části znovu používat nebo ukládat, pořádně je utřete.

Technické parametry

Model:	302 527
Síťové napětí:	230 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	II 
Příkon:	25 W
Doba ohřívání:	< 15 minut



Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo
technických a vzhledových změn.

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré výrobky jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Záruka

Záruku poskytujeme v trvání **3 let** od data prodeje.

Tento výrobek byl vyroben nejnovějšími výrobními postupy a podroben přísné kontrole kvality. Zaručujeme bezvadnou kvalitu tohoto výrobku.

Během záruční doby bezplatně odstraníme veškeré materiálové a výrobní vady. Předpokladem pro poskytnutí záruky je předložení účtenky z obchodu Tchibo nebo jedné z partnerských prodejen autorizovaných společností Tchibo. Pokud by se proti očekávání vyskytla závada, vyplňte příložený servisní šek a zašlete jej spolu s kopií účtenky a pečlivě zabaleným výrobkem do našeho servisního centra Tchibo.

Pro bezplatné zaslání výrobku do opravy zavolejte prosím do našeho zákaznického servisu Tchibo nebo výrobek osobně odevzdejte v nejbližší pobočce Tchibo.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené neodbornou manipulací, na díly podléhající rychlému opotřebení ani na spotřební materiál. Tyto můžete objednat na uvedeném telefonním čísle.

Opravy, na které se záruka nevztahuje, můžete nechat provést na vlastní náklady v servisním centru Tchibo.

Tato záruka nijak neomezuje zákonná záruční práva.



Výrobek bude opraven ve zmíněném servisním centru Tchibo. Rychlé zpracování a zaslání výrobku zpět je zajištěno pouze v případě, že výrobek zašlete přímo na adresu servisního centra.

Pokud potřebujete další informace o výrobku, chcete objednat příslušenství nebo máte nějaké dotazy k provádění servisu, zavolejte prosím do našeho **základnického servisu Tchibo**. Při dotazech uvádějte vždy číslo výrobku.

Česká republika

**TCHIBO servisní centrum
BREISACH
P.O. Box 21
Riegrova 56
350 02 Cheb
ČESKÁ REPUBLIKA**



844 844 819

(z pevné sítě: 1,29 Kč/min, z mobilní sítě: 3,78 Kč/min)

pondělí - pátek 8:00 - 20:00 hod.

sobota 8:00 - 16:00 hod.

e-mail: service@tchibo.cz

Číslo výrobku: CZ 302 527

Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Příjmení _____

Ulice a číslo _____

PSČ, místo _____

Země _____

Tel. č. (přes den) _____

Pokud se nejedná o opravu ze záruky: (prosím zaškrtněte)

Zašlete mi prosím neopravený výrobek zpět.

Zašlete mi prosím předběžný rozpočet nákladů, pokud převyšují částku 250 Kč.



Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Číslo výrobku: CZ 302 527

Chyba/vada

Datum prodeje

Datum/podpis

