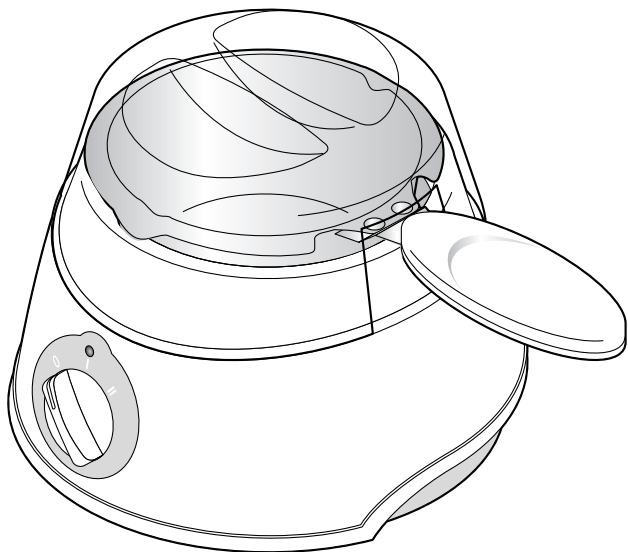




Prístroj na prípravu čokolády a praliniiek



Návod na použitie a záruka

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 68590ABIXIII

Vážení zákazníci!

S vaším novým prístrojom na prípravu čokolády a pralínok vytvoríte svoje vlastné čokoládové kreácie a zhmotníte vaše najlahodnejšie pralínkové nápady.

Všetko čo teraz potrebujete, je čokoláda, pár vyberaných ingrediencií a trochu fantázie. Užitočné tipy nájdete v tomto návode.

Prístroj môžete použiť aj na prípravu čokoládového fondue.

Želáme vám veľa radosti s týmto výrobkom a pôžitok z lahodných pralínok!

Váš tím Tchibo



Obsah

- 4 K tomuto návodu**
- 5 Bezpečnostné upozornenia**
- 9 Prehľad (obsah balenia)**
- 10 Používanie**
 - 10 Pred prvým použitím
 - 10 Umiestnenie a pripojenie
 - 10 Roztápanie čokolády
 - 11 Po použití
 - 12 Čokoládové fondue
 - 13 Výroba pralínok
- 14 Tipy na výber čokolády**
- 15 Tipy na výrobu pralínok**
- 16 Čistenie**
- 17 Poruchy / pomoc**
- 18 Technické údaje**
- 19 Likvidácia**
- 20 Záruka**

K tomuto návodu

Výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Aj napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte len podľa popisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniam alebo škodám. Uschovajte si tento návod na neskoršiu potrebu. Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbole v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia



Účel použitia

Prístroj na prípravu čokolády a pralínok slúži na roztápanie čokolády. Tekutú čokoládu môžete použiť na výrobu vlastných pralínok, ako aj na čokoládové fondue.

Na roztápanie používajte výlučne čokoládu vhodnú na roztápanie (napr. váženú čokoládu alebo čokoládu na varenie, tortové polevy). Nepoužívajte čokoládu obsahujúcu pevné, neroztopiteľné zložky, ako napr. orechy, krokant, hrozienka a pod.

Prístroj na prípravu čokolády a pralínok je koncipovaný pre množstvá pripravované v súkromnej domácnosti.

Nie je vhodný na použitie napr. v kuchyniach pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách, v penziónoch s ponukou raňajok alebo zákazníkmi v hoteloch, motelloch a pod., ako ani na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Tento prístroj nesmú používať deti ani osoby, ktoré ho v dôsledku svojich fyzických, zmyslových alebo duševných schopností či nedostatočných skúseností alebo neznalostí nie sú schopné bezpečne používať. Majte deti pod dohľadom, aby ste zabezpečili, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenia!

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte vyhrievaciu základňu, ako ani zástrčku do vody ani iných kvapalín, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte prístroj po páde do vody, resp. po inom prieniku vody doň. Príp. okamžite vyťahnite sieťovú zástrčku. Obráťte sa na predajné miesto.
- Nedotýkajte sa výrobku vlhkými rukami. Nepoužívajte prístroj v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu (napr. v garážach alebo pivniciach).
- Nestrkajte žiadne predmety do otvorov prístroja, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom prístroja.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka v prípade potreby dala rýchlo vyťahnúť. Sieťový kábel uložte tak, aby ste prístroj nedopatrením nestrhli.
- Sieťový kábel sa nesmie zlomiť alebo pomliaždiť. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
- Nepoužívajte prístroj pri viditeľných známkach poškodenia na samotnom prístroji, príslušenstve alebo sieťovom kábli alebo po páde prístroja.
- Nikdy nenechávajte zapnutý prístroj bez dozoru.
- Vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky ...
 - ... po použití,
 - ... pri poruchách počas prevádzky,
 - ... pred čistením prístroja a
 - ... pri búrke.Ťahajte pritom za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.

- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Ani sieťový kábel nesmiete sami vymieňať.
Opravy na prístroji alebo sieťovom kábli zverte len špecializovanej opravovni. Neodborné opravy môžu vážne ohroziť používateľa.

VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Nikdy nezohrievajte prázdny hrniec. Pred zapnutím prístroja doň vždy naplňte čokoládu. Prístroj nezapínajte ani bez vloženého hrnca.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých predmetov ani priamo k stene alebo do kúta.
- Neprikrývajte zapnutý prístroj (napr. utierkou a pod.).
Vždy udržiavajte spodné ventilačné otvory voľné.
- Čokoláda a hrniec budú horúce. Nedotýkajte sa ich priamo. Neponárajte prsty do horúcej čokolády. Pred konzumáciou čokolády alebo do nej ponorených potravín, nechajte čokoládu vždy trochu ochladnúť.
- Hrnec chytajte výlučne za držadlo.
- Pred čistením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Prístroj postavte na rovný a stabilný podklad. Dbajte na to, aby sa nedopatrením neprevrátil a aby nedošlo k rozliatiu čokolády.
- Nikdy nepresúvajte prístroj s vloženým hrncom, kým je zapnutý, alebo kým je čokoláda ešte horúca. Obsah by mohol vyšplechnúť a opariť vás alebo iných.

VAROVANIE pred choroboplodnými zárodkami

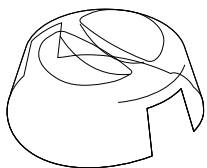
- Z hygienických dôvodov nepoužívajte znovu zvyšky, ktoré sa po použití ešte nachádzajú v hrnci, ale ich vyhodte. Po každom použití zaistíte dôkladné vyčistenie prístroja.

POZOR - Vecné škody

- V prístroji používajte výlučne pribalený hrniec. Nikdy neroztápajte čokoládu v samotnej vyhrievacej základni.
- Nezohrievajte hrniec na sporáku.
- Postavte prístroj na pevný, rovný a teplovzdorný podklad odolný proti striekancom, ktorý sa dá dobre čistiť a je dobre dostupný, pretože jednoducho nezabráňte čokoládovým striekancom. Oblečte si aj vhodný odev, alebo použite kuchynskú zásteru a pod.
- Zachovávajte dostatočnú vzdialenosť od zdrojov tepla, ako sú napr. sporáky alebo rúry na pečenie.
- Na miešanie čokolády nepoužívajte špicaté alebo poškríabanie spôsobujúce predmety (napr. nože, vidličky) a ani pribalenú stieracu špachtľu. Mohli by ste poškríabať povrch hrnca. Použite teplovzdornú drevenú alebo plastovú lyžicu.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- Prístroj a príslušenstvo nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo zmäkčia materiál nožičiek s protišmykovou vrstvou. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod výrobok príp. protišmykovú podložku.

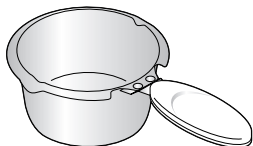
Prehľad (obsah balenia)

veko

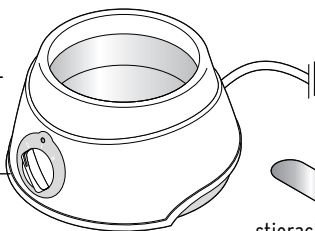


Bez vyobrazenia:
• 6 foriem na pralinky

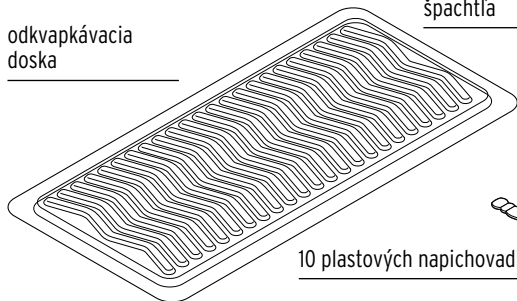
hrniec



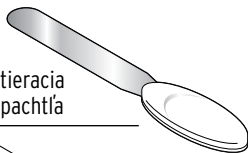
vyhrievacia základ-
ňa s 2 stupňami
vyhrievania a kon-
trolkou



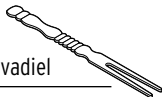
odkvapkávacia
doska



stieracia
špachtľa



10 plastových napichovadiel



Používanie

Pred prvým použitím

1. Vybaľte prístroj a skontrolujte prítomnosť všetkých dielov a ich príp. poškodenia.
2. Pretože prístrojom sa budú pripravovať potraviny konzumované ľuďmi, dôkladne ho vyčistite pred prvým použitím (pozri kapitolu „Čistenie“). Pred uvedením prístroja do prevádzky dôkladne osušte všetky diely.

Umiestnenie a pripojenie

1. Postavte prístroj na rovný a stabilný podklad. Čokoládovým striekancom sa nevyhnute a preto by mal byť podklad teplovzdorný a odolný proti striekancom.
2. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Roztápanie čokolády



VAROVANIE - Nebezpečenstvo popálenia

- Čokoláda a hrniec budú horúce. Nedotýkajte sa ich priamo. Neponárajte prsty do horúcej čokolády. Hrnec chytajte výlučne za držadlo.

POZOR - Vecné škody

- Na miešanie čokolády nepoužívajte špicaté alebo poškríabanie spôsobujúce predmety (napr. nože, vidličky) a ani pribalenú stieraciu špachtľú. Mohli by ste poškríabať povrch hrnca. Použite teplovzdornú drevenú alebo plastovú lyžicu.

1. Nalámte trochu čokolády do hrnca a postavte ho do vyhrievacej základne.

Nasadte veko (výrez vo veku sa musí nachádzať na zadnej strane nad sieťovým káblom).



Hrniec naplňajte max. 100 g čokolády.

Neprepĺňajte hrniec!

2. Na roztopenie čokolády prepnite spínač zap./vyp. do polohy **II**.

Vyhrievacia základňa je zapnutá. Kontrolka svieti.

3. Akonáhle sa čokoláda začne roztápať, pridávajte postupne, za stáleho miešania, viac nalámanej čokolády.

Aby sa čokoláda nepripálila, musíte ju stále miešať.

Po cca 15 až 25 minútach (v závislosti od množstva a druhu čokolády) je čokoláda riedka a horúca.

4. Prepnite spínač zap./vyp. ...

... do polohy **I** na udržiavanie teploty čokolády, napr. na čokoládové fondue,

... do polohy **0** na vypnutie prístroja.

Kontrolka zhasne, vyhrievacia základňa je vypnutá.

Po použití

1. Prepnite spínač zap./vyp. do polohy **0**.
2. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
3. Dôkladne vyčistite prístroj (pozri kapitolu „Čistenie“).

Čokoládové fondue

Potraviny na čokoládové fondue ponárajte priamo do hrnca na fondue.

Rešpektujte:

- Ovocie, ako jahody, hrozno, černice, maliny, mandarínky, napichnite na jedno z dodaných napichovadiel a následne ho ponorte do horúcej čokolády.
- Sušienky, piškóty a iné trvanlivé pečivo namáčajte opatrne do horúcej čokolády najlepšie rukou.
- Malé dolky a pod. napichujte na napichovadlo alebo vidličku.

Recept pre 2 osoby

Prísady:

po 50 g jemnej horkej a mliečnej čokolády

75 g smotany na šľahanie

voliteľne 1 cl koňaku alebo griotky

podľa chuti: kocky z bieleho pečiva/kúsky biskvitu, kúsky banánov a/alebo hrušiek, bobuľky hrozna (alebo iné ovocie)

Príprava:

Zohrajte smotanu na šľahanie a podľa chuti do nej pridajte trochu koňaku alebo griotky.

Čokoládové fondue ale chutí aj bez alkoholu.

Rozlámte, resp. rozrežte čokoládu na čo najmenšie kúsky a nechajte ich roztopiť v horúcej smotane. Rovnomerne premiešajte celú zmes.

Napichujte kocky z bieleho pečiva, kúsky biskvitu a/alebo ovocia na napichovadlá a ponárajte ich do tekutej čokolády.

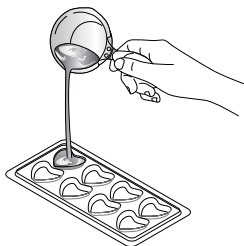
Čokoládu príležitostne premiešajte.

Výroba pralínok



VAROVANIE - Nebezpečenstvo popálenia

- Pri kladení foriem naplnených horúcou čokoládou do chladničky buďte opatrní. Chytajte ich chňapkami a pod.



1. Nalejte horkú čokoládu opatrne do želanej formy. Následne niekoľkokrát poklopte zľahka po forme, aby sa tekutá čokoláda rozliala rovnomerne.

Prebytočnú čokoládu môžete zotrieť stieracou špachtľou.

2. Na rýchlejšie ochladenie postavte naplnené formy opatrne do chladničky.

Pralinky po niekoľkých hodinách v chladničke stuhnú.

3. Opatrne vytlačte pralinky z foriem.



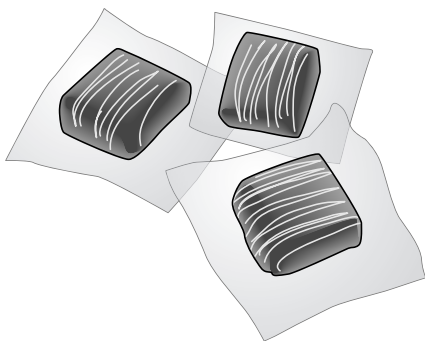
Pralinky vychladnú aj pri izbovej teplote, ale trvá to skutočne dlho, v závislosti od druhu použitej čokolády. Na to postavte naplnené formy na odkvapkávaciu dosku. Po stuhnutí môžete pralinky opatrne vytlačiť z foriem a nechať ich úplne vychladnúť na rošte.

Tipy na výber čokolády

Úspech pri príprave pralínok alebo čokoládového fondue závisí v rozhodujúcej miere od výberu správnej čokolády.

Rešpektujte preto nasledujúce body:

- Používajte bežnú čokoládu, s čo najvyšším obsahom kakaa. Tortová poleva, vážená čokoláda alebo čokoláda na varenie predstavujú najlepšie alternatívy.
- Nevhodné sú čokolády s orechmi, krokantom, jogurtom atď. Môžu sa pripáliť.
- Doba roztápania závisí od druhu a množstva čokolády a pohybuje sa v rozsahu 15 až 25 minút.



Tipy na výrobu pralíniiek

Pri výrobe vlastných pralíniiek sa fantázii nekladú prakticky žiadne medze. Nasledujúce tipy vám pomôžu v začiatkoch:

- Do horúcej čokolády nikdy nepridávajte vodu.
- Ak je roztopená čokoláda príliš riedka, pridajte trochu viac čokolády.
- Na dosiahnutie lesklého povrchu pridajte 2 čajové lyžičky kakaového alebo kokosového masla.
- Pridaním škorice alebo čili, tekutej smotany na šľahanie alebo kávy prepožičiate tekutej čokoláde osobitnú arómu.
- O dobrú chuť sa postarajú liehoviny s vysokým obsahom alkoholu, ako napr. whisky alebo griotka. Podiel tekutín však nesmie byť príliš vysoký, inak bude čokoláda priveľmi riedka.
- Pred naliatím horúcej čokolády do formy môžete do nej vložiť napr. orech.
- Formy môžete naplňať aj po vrstvách a kombinovať tak v rámci jednej pralinky dva druhy čokolády, napr. bielu a tmavú čokoládu.
Pred naplnením nasledujúcej vrstvy čokolády nechajte prvú vrstvu úplne vychladnúť.
- Medzi vrstvy čokolády môžete do formy vkladať aj potraviny, ako napr. orechy, cereálne lupienky alebo hrozienka.

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vytahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Prístroj nesmie byť vystavený vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.



VAROVANIE - Nebezpečenstvo popálenia

- Pred čistením nechajte všetky diely vychladnúť.

POZOR - Vecné škody


- Na čistenie nepoužívajte ostré, poškrabanie spôsobujúce alebo špicaté predmety, ostré chemikálie, agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Prístroj a príslušenstvo nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

1. Hrniec, stieraciu špachtľu, odkvapkávaciu dosku, napichovadlá a formy na pralinky vyčistite ručne v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.
2. Vyhrievaciu základňu poutierajte mäkkou, mierne navlhčenou handričkou.
3. Pred opätovným použitím alebo odložením dobre osušte všetky diely.

Poruchy / pomoc

-
- | | |
|---|---|
| • Nefunkčnosť. | • Je zástrčka v zásuvke? |
| • Roztápanie čokolády trvá príliš dlho. | • Je hrniec vložený správne?
• Je spínač prepnutý do polohy II?
• Vyskúšajte iný druh čokolády.
• Malé kúsky čokolády alebo čokoládové stružliny sa roztápajú rýchlejšie ako hrubé kusy. |
-

Technické údaje

Model:	290 455
Sieťové napätie:	230-240 V ~ 50Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	25 W
Doba nahrievania:	< 15 minút
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.sk



V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a chráni životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje označené týmto symbolom sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne vaša obecná alebo mestská správa.

Záruka

Záruku poskytujeme na obdobie **3 rokov** od dátumu kúpy.

Náš výrobok bol vyrobený pomocou najnovších technologických postupov a podrobený prísnej kontrole kvality. Zaručujeme bezchybnú akosť tohto výrobku.

Ak by sa napriek očakávaniam vyskytol počas záručnej doby nedostatok, výrobok reklamujte cez distribútora, u ktorého ste ho zakúpili (filiálka či internetový obchod). Naši tamojší kolegovia vám radi pomôžu a dohodnú s vami ďalšie kroky.

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku, na diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu ani na spotrebný materiál.

V prípade otázok si pripravte doklad o kúpe a číslo výrobku.

Číslo výrobku: SK 290 455
