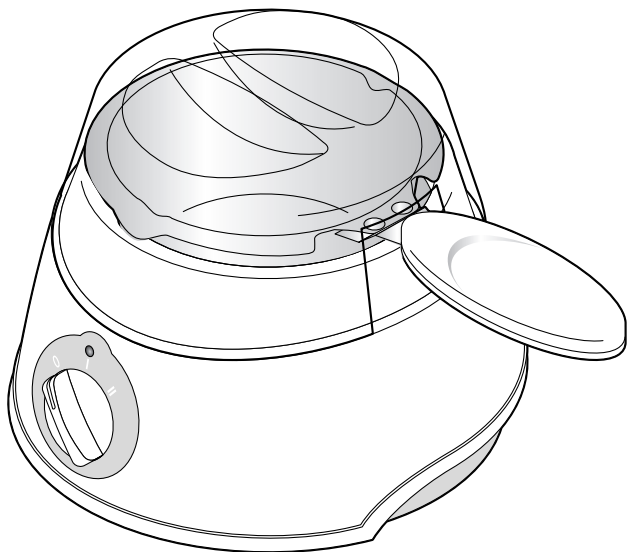




# Přístroj na výrobu čokoládových pralinek



## Návod k použití a záruka

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 68590ABIXIIIIZAAS

## **Vážení zákazníci,**

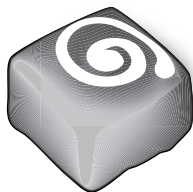
s tímto novým přístrojem na výrobu čokoládových pralinek můžete vytvářet své vlastní čokoládové kreace a vyrábět ty nejchutnější pralinky podle vlastních představ.

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

Přístroj můžete používat také pro čokoládové fondue.

Věříme, že Vám bude tento přístroj dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám hodně radosti a požitku z chutných pralinek.

**Váš tým Tchibo**



# Obsah

- 4 K tomuto návodu**
- 5 Bezpečnostní pokyny**
- 10 Přehled (rozsah dodávky)**
- 11 Použití**
  - 11 Před prvním použitím
  - 11 Umístění a připojení
  - 11 Rozpuštění čokolády
  - 12 Po použití
  - 13 Čokoládové fondue
  - 14 Výroba pralinek
- 15 Tipy k výběru čokolády**
- 16 Tipy k výrobě pralinek**
- 17 Čištění**
- 18 Závada / náprava**
- 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 návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.  
Při předávání výrobku s ním předejte i tento návod.

Symbols v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění 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.

## Bezpečnostní pokyny



### Účel použití

Přístroj na výrobu čokoládových pralinek slouží k rozpouštění čokolády. Tekutou čokoládu můžete použít k výrobě vlastních pralinek nebo pro čokoládové fondue.

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 výrobu čokoládových pralinek 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**

- Tento přístroj nesmí používat děti ani osoby, které jej na základě svých fyzických, smyslových či duševních schopností nebo nedostatku zkušeností či z neznalosti nejsou schopny používat bezpečně. Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si nebudou s přístrojem hrát.
- 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. Přístroj 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 připojíte 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 nesmíte zalomit ani přiskřípnout. Síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.
- Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj samotný, příslušenství nebo síťový kabel viditelně poškozený nebo přístroj spadl na zem.
- Nenechávejte přístroj v provozu 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 značnou nebezpečí.

### **VÝSTRAHA před požárem/popálením**

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

- Nádobku na čokoládu uchopujte vždy pouze za rukojeť.
- Před čištěním nechte přístroj úplně vychladnout.
- 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 vyhodte je. Přístroj po každém použití pořádně vyčistěte.

### **POZOR na věcné škody**

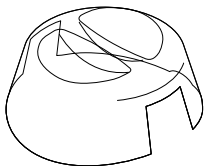
- V přístroji používejte výhradně dodanou nádobku na čokoládu. Nikdy nerozpouštějte čokoládu v samotném ohříváči.
- Nádobku na čokoládu neohřívejte na sporáku.
- Přístroj postavte na pevnou, rovnou, žáruvzdornou plochu, odolnou proti postříkání, kterou lze dobře čistit a je dobře přístupná, protože nelze 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) ani přiloženou stěrku, protože jinak byste mohli poškrábat povrch nádoby na čokoládu. Používejte dřevěné nebo plastové lžíce odolné vůči horku.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo tvrdé kartáče apod.
- Příklad a 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.

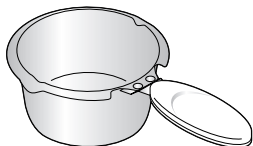
## Přehled (rozsah dodávky)

víko

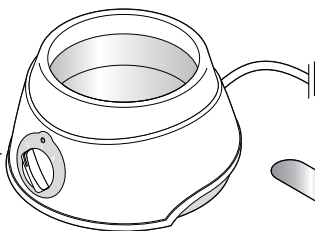


Není zobrazeno:  
• 6 formiček na pralinky

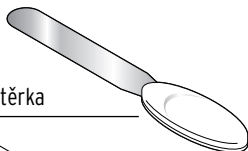
nádobka na čokoládu



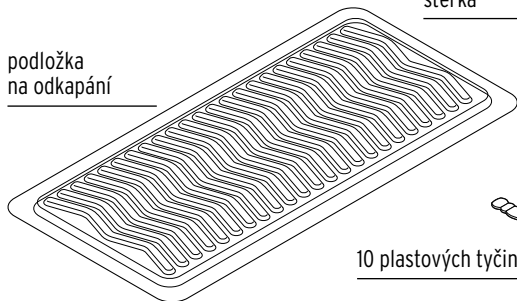
ohřívač se  
2 stupněmi ohřevu  
a kontrolkou



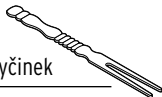
stěrka



podložka  
na odkapání



10 plastových tyčinek



# Použití

## Před prvním použitím

1. Příklad 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. Příklad postavte na pevný, rovný podklad. Protože nelze zabránit vystřikování čokolády, měl by být podklad odolný proti teplu a stříkání.
2. Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky.

## Rozpuštění čokolády



### **VÝSTRAHA** - nebezpečí popálení

- Čokoláda a nádobka na čokoládu jsou během používání přístroje horké. Zabraňte přímému kontaktu. Do horké čokolády nikdy neponožte prsty. Nádobku na čokoládu uchopujte vždy pouze za rukojeť.

### **POZOR** na věcné škody

- K míchání čokolády nepoužívejte žádné špičaté ani ostré předměty (např. nože, vidličky) ani přiloženou stěrku, 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. Nasadte víko (otvor ve víku se musí umístit na zadní stranu přes síťový kabel.)



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

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.

Mějte na paměti:

- 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 apod. napíchněte na plastovou tyčinku nebo vidličku.

### 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 třešňovice

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 třešňovice. 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 napícháme kostičky bílého chleba, piškotů a/nebo ovoce a ponoříme je do tekuté čokolády.

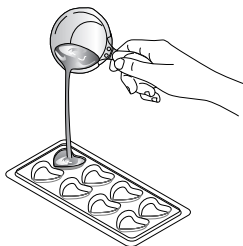
Čokoládu občas zamícháme.

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

2. Naplněné formičky postavte opatrně do ledničky, aby se rychleji ochladily.  
Po několika hodinách v ledničce budou pralinky ztuhlé.
3. Pralinky opatrně vymáčkněte z formiček.



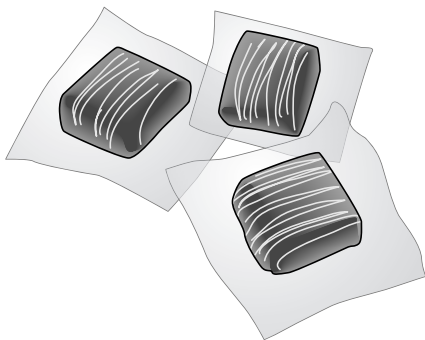
Chlazení pralinek je možné i při pokojové teplotě, ale v závislosti na druhu použité čokolády trvá poměrně dlouho. K tomuto účelu postavte naplněné formičky na podložku na odkapání. Když pralinky ztuhnou, můžete je opatrně vymáčknout z formiček a nechat úplně vychladnout na mřížce.

## Tipy k výběru čokolády

Jak se pralinky resp. čokoládové fondue podaří, závisí do značné míry na volbě správné čokolády.

Proto dodržujte následující body:

- 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 chili, tekutou šlehačku nebo kávu.
- Vysokoprocentní alkohol, jako je například whisky nebo třešňovice, 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.



## Čištění



### **NEBEZPEČÍ** úrazu elektrickým proudem

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



### **VÝSTRAHA** - nebezpečí popálení

- Před čištěním nechte všechny části úplně vychladnout.

### **POZOR** na 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 bete jednotlivé části znovu používat nebo ukládat, pořádně je utřete.

## Závada / náprava

---

- |  |  |
|--|--|
| • Příklad nefunguje.                   | • Je zástrčka v zásuvce?   |
| • Čokoláda se rozpouští příliš dlouho. | • Je nádobka na čokoládu správně vsazená v přístroji?<br>• Nachází se vypínač na stupni II?<br>• Vyzkoušejte jiný druh čokolády.<br>• Malé kousky nebo hoblinky čokolády se rozpouštějí rychleji než tlusté kousky čokolády. |
-

## Technické parametry

Model:	290 455
Síťové napětí:	230-240 V ~ 50 Hz
Třída krytí:	II 
Výkon:	25 W
Doba ohřívání:	< 15 minut
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany <a href="http://www.tchibo.cz">www.tchibo.cz</a>

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo na jeho technické a vzhledové změny.



## Likvidace

Tento výrobek a jeho obal jsou 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 přístroje jste ze zákona povinni likvidovat 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 přiložený 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.



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 **základního 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](mailto:service@tchibo.cz)

---

**Číslo výrobku: CZ 290 455**

---

## 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 290 455**

---

Chyba/vada

---

---

---

Datum prodeje

Datum/podpis

---

