Temperovací přístroj na čokoládu (Stadter)

Následující informace mějte neustále na paměti. Nedodržování následujících pokynů může způsobit zranění osob, poškození materiálu, poškození přístroje a neplatnost záruky!

Čtěte a následujte veškeré bezpečnostní pokyny a instrukce vedoucí k nastavení a použití přístroje, aby jste předešly potenciálnímu zranění či poškození!

**Použití**

Zařízení je určeno k ohřátí čokolády bez obalu na základě těchto instrukcí.

Zařízení je určeno pouze k domácímu nekomerčnímu použití.

Je navrženo pouze k použití uvnitř domu, nepoužívejte jej ve venkovních prostorách.

Používejte zařízení pouze k určeným účelům.

V případě nesprávného použití či uchovávání není vyloučeno potenciální poškození přístroje.

**Bezpečnostní informace**

Přečtěte si důkladně tyto pokyny k použití přístroje.

Následujte veškeré bezpečnostní informace tak, aby jste předešly poškození z nesprávného použití.

Toto zařízení může být používáno dětmi ve věku od 8 let, pouze za asistence a dozoru dospělé osoby a pouze dle pokynů této dospělé osoby, které musí být v souladu s instrukcemi uvedenými v tomto návodu. Děti si nesmějí s přístrojem hrát. Čištění a údržba není dovolena dětem do věku 8 let a v žádném případě bez dozoru a pokynů dospělé osoby.

Přístroj včetně všech jeho částí skladujte mimo dosah dětí.

Zařízení není konstruováno tak aby bylo používáno v kombinaci s externím časovacím přístrojem, či externím systémem dálkového ovládání.

Uchovejte si tento návod pro pozdější použití přístroje. Pokud bude přístroj poskytnut (jakoukoliv formou) další osobě je nezbytné, aby společně s přístrojem byly této osobě předány i tyto pokyny pro použití.

Připojte zařízení pouze za pomoci originálního zdroje do elektrické sítě.

V žádném případě nepoužívejte zařízení, pokud je napájecí kabel či jednotka poškozena.

Před použitím pečlivě zkontrolujte koncovku a napájecí kabel. Pokud je některá z těchto částí poškozena, přístroj nesmí být použit a musí být postoupen k opravě výrobci či kvalifikované osobě s podobnou certifikací.

Pro předejití poškození přístroje či napájecího kabelu, zabraňte jeho kontaktu s ostrými hranami a držte jej v dostatečné vzdálenosti od rozpálené plochy či otevřeného ohně.

**Nebezpečí popálení**

Části přístroje, především ty kovové mohou být během používání rozpálené na vysokou teplotu. Vyvarujte se proto kontaktu s nimi pouhou pokožkou a vždy používejte ochranné rukavice.

**Popis produktu**

**Instrukce pro první použití**

Sejměte veškerý obalový materiál. Originální obalový materiál, můžete později použít pro skladování či převoz.Při likvidaci obalu berte ohled na životní prostředí a vyhazujte jej do tříděného odpadu.

Zkontrolujte potenciální možné poškození vzniklé při přepravě.

**Použití**

Před připojením napájecího kabelu do zásuvky, zkontrolujte informace o napětí, umístěné na přístroji. Připojte napájecí kabel do zásuvky. Vložte příslušné množství čokolády do nerezové nádoby (max. množství je cca 1,5 litru) a uzavřete poklop.

Zapněte přístroj (přepněte „Hlavní vypínač“ – viz obrázek, do polohy „I“). Tlačítko bude podsvícené, pokud je přístroj zapnutý. Nastavte ovladač teploty na požadovanou hodnotu. Zatímco se zařízení nahřívá, „teplotní kontrolka“ se rozsvítí. Jakmile je dosaženo nastavené teploty, kontrolka zhasne.

Poznámka:         Přístroj je určen k rozpouštění čokolády v souladu s uvedenými pokyny. Nepoužívejte čistě k udržování teploty. Nepoužívejte přístroj bez nerezové vnitřní nádoby, či pokud je nádoba prázdná. Teploty uvedené na přístroji jsou přibližné orientační hodnoty. Zařízení není konstruováno pro použití s externím časovačem či samostatným systémem dálkového ovládání.

**Tipy**

Pro rozpuštění kusů čokolády, začněte nastavením přístroje na 50°C. Když je již čokoláda rozpuštěna, nastavte teplotu na 0°C a nechte čokoládu vychladnout. Následně nastavte zařízení na požadovanou teplotu.

**Krok 1: Roztavení**

Při tvorbě pralinek či ostatních zákusků, je nejlepší použít vysoko-kvalitní čokoládu. Nejlepší způsob je začít tavit o trochu více čokolády, než je potřeba. Nakrájejte či nalámejte čokoládu na malé kousky. Naplňte nerezovou nádobu kousky připravené čokolády. Zapněte zařízení a nastavte teplotu na nejvíce 50 °C. Během tavení čokolády se ujistěte, že se teplota pohybuje v rozmezí 45-50°C. Roztavení veškeré čokolády může trvat delší dobu, v případě většího množství.

**Krok 2: Chlazení**

Pro dosažení co nejlepší výsledků, nechte roztavenou hmotu vychladnout na cca 20 °C a poté ji zahřejte znovu na stejnou teplotu jako poprvé. Čokoláda by měla být roztavena na doporučenou provozní teplotu. Ty jsou následující:

·         Bílá čokoláda                     28-29 °C

·         Mléčná čokoláda             30-31°C

·         Tmavá čokoláda              31-32°C

Pouze při prvním roztavení dle optimálních hodnot, získá hmota ideální vzhled a strukturu. Cukr, kakaové máslo a kakaová směs se taví optimálně na výše uvedených hodnotách.

**Po použití**

Nastavte teplotu na 0°C.

Vypněte přístroj (tlačítko přepněte do pozice „0“).

Podsvícení tlačítka musí zhasnout.

Odpojte napájecí kabel.

Nechte přístroj vychladnout na bezpečném místě, které je mimo dosah dětí.

**Čištění a údržba**

Před čištěním, nebo v případě, že přístroj již nebudete používat, vždy odpojte napájecí kabel.

Před čištěním či uskladněním nechte vždy přístroj vychladnout minimálně po dobu 30 minut.

Nikdy nevkládejte přístroj pod vodu ani jej nedržte pod tekoucí vodou. Při čištění se ujistěte, že žádná voda nevnikne do vnitřních částí přístroje.

Nepoužívejte agresivní čistící prostředky k čištění přístroje.

Přístroj pečlivě čistěte po každém použití.

**Technická data**

Napájení:            230V, 50/60Hz

Spotřeba:           přibližně 80 Wattů

Délka kabelu:    přibližně 1,5 metru

Váha:                    přibližně 1,5 kg

Rozměry:            přibližně 230 x 135 x 260 mm

Provozní teplota:            +5 °C až +35 °C

Materiál:             plast, nerez

Kapacita:             přibližně 1,5 litru

**V PŘÍPADĚ JAKÝCHKOLIV NEJASNOSTÍ A POCHYBNOSTÍ SE OBRAŤTE NA DOVOZCE**

**S PŘÍSLUŠNÝM DOTAZEM!**