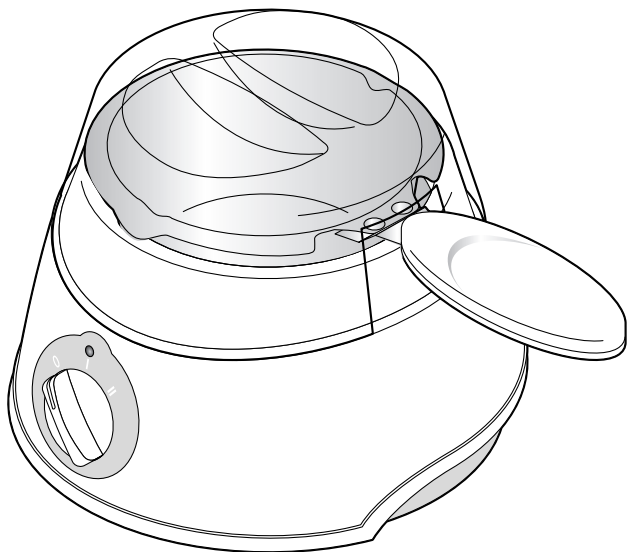




# Urządzenie do wyrobu czekolady i pralinek



## Instrukcja obsługi i gwarancja

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 68590ABIX1111AFKA

## **Drodzy Klienci!**

Państwa nowe urządzenie do wyrobu czekoladek i pralinek umożliwi przyrządzenie najróżniejszych czekoladowych kompozycji oraz pozwoli zrealizować własne pomysły na pralinki.

Teraz wystarczy już tylko czekolada, kilka dodatków i trochę fantazji. Przydatne i pomocne porady można znaleźć w tej instrukcji.

Urządzenie może być również używane do przyrządzenia czekoladowego fondue.

Życzymy wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu - smacznego!

## **Zespół Tchibo**



# Spis treści

- 4 Na temat tej instrukcji**
- 5 Wskazówki bezpieczeństwa**
- 10 Widok całego zestawu (zakres dostawy)**
- 11 Obsługa**
  - 11 Przed pierwszym użyciem
  - 11 Ustawianie i podłączanie
  - 11 Roztapianie czekolady
  - 12 Po użyciu
  - 13 Fondue czekoladowe
  - 14 Wyrób pralinek
- 15 Porady dotyczące wyboru czekolady**
- 16 Wskazówki dotyczące wyrobu pralinek**
- 17 Czyszczenie**
- 18 Problemy i sposoby ich rozwiązywania**
- 19 Dane techniczne**
- 20 Usuwanie odpadów**
- 21 Gwarancja**

## Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać produktu wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi szkodami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

## Wskazówki bezpieczeństwa



### Przeznaczenie

Urządzenie służy do topienia czekolady. Płynna czekolada może służyć do wyrobu pralinek lub czekoladowego fondue. Należy topić wyłącznie czekoladę nadającą się do tego celu (np. czekoladę w bloku lub do pieczenia, kuwerturę). Nie używać czekolady zawierającej stałe, nie podlegające roztopianiu dodatki, np. orzechy, posypka orzechowa, rodzynki itp.

Urządzenie zostało zaprojektowane do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników zakładów przemysłowych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach lub innych obiektach noclegowych itp. ani też w celach komercyjnych.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń**

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci ani osoby, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe wzgl. niedoświadczenie bądź nieznajomość podstaw obsługi nie są w stanie bezpiecznie go obsługiwać. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór, aby wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym**

- Podgrzewacza ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie lub innych cieczach, ponieważ grozi to porażeniem prądem. Należy przerwać korzystanie z urządzenia, jeśli spadło do wody lub jeśli woda przedostała się do

wnętrza w inny sposób. W takim przypadku należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z Linią Obsługi Klienta.

- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękami. Urządzenia nie należy używać na wolnym powietrzu ani w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza (np. w piwnicy lub garażu).
- Do otworów w urządzeniu nie wolno wkładać żadnych przedmiotów. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, którego napięcie jest zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę. Kabel zasilający należy poprowadzić tak, aby uniemożliwić przypadkowego ściągnięcie urządzenia na ziemię.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Należy go trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Nie wolno używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie, akcesoria lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło na ziemię.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, ...
  - ... po użyciu,
  - ... jeśli w czasie pracy wystąpiły usterki,
  - ... przed czyszczeniem oraz
  - ... podczas burzy.

Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.

- Nie wolno samodzielnie wprowadzać zmian w urządzeniu. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w Centrum Serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.

### **OSTRZEŻENIE przed pożarem i oparzeniami ciała**

- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie należy nagrzewać pustego naczynia. Czekoladę należy zawsze włożyć do naczynia, zanim urządzenie zostanie włączone. Nigdy nie włączać urządzenia bez włożonego naczynia.
- Nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu palnych przedmiotów. Nie stawiać go bezpośrednio przy ścianie ani w kącie.
- Nie wolno przykrywać włączonego urządzenia (np. rękami itp.). Otwory wentylacyjne na spodzie urządzenia muszą być zawsze wolne.
- Czekolada i naczynie mocno się nagrzewają. Należy unikać bezpośredniego kontaktu. Nie zanurzać palców w gorącej czekoladzie. Przed spożyciem czekolady lub zanurzonych w niej produktów spożywczych na krótko pozostawić czekoladę do ostygnięcia.
- Naczynie należy chwytać wyłącznie za uchwyt.
- Przed czyszczeniem urządzenia zaczekać, aż całkowicie ostygnie.

- Ustawić urządzenie na stabilnym i równym podłożu. Zadbać o to, aby urządzenie się nie przewróciło i aby nie doszło do wycieku płynnej czekolady.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia ze znajdującym się w nim naczyniem, gdy urządzenie jest włączone lub czekolada jest jeszcze gorąca. Może wówczas dojść do przelania czekolady i do oparzenia osoby przesuwającej urządzenie lub innych osób.

### **OSTRZEŻENIE przed niebezpiecznymi drobnoustrojami**

- Ze względów higienicznych należy po użyciu urządzenia wyrzucić pozostałości znajdujące się w naczyniu i nie używać ich ponownie. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie.

### **UWAGA - ryzyko szkód materialnych**

- Urządzenia należy używać wyłącznie w połączeniu z dołączonym do zestawu naczyniem. Nie roztopiać czekolady bezpośrednio w podgrzewaczu.
- Naczynia nie należy podgrzewać na kuchence.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnym, równym, odpornym termicznie i niewrażliwym na rozpryski podłożu, które jest łatwe w czyszczeniu i łatwo dostępne (nie zawsze da się uniknąć rozprysków czekolady). Używając urządzenia, należy nosić odpowiednią odzież lub fartuch kuchenny itp.
- Należy zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła, takich jak np. płyta kuchenna lub piekarnik/piec.
- Do mieszania czekolady nie należy używać spiczastych lub rysujących powierzchnię przedmiotów (np. noży, widelców itp.) ani dołączonej do zestawu łopatki.

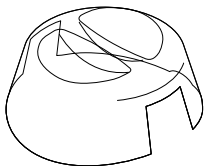


Może to spowodować zarysowanie powierzchni naczynia. Należy stosować łyżkę z drewna lub tworzywa sztucznego.

- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących wzgl. twardych szczotek itp.
- Urządzenie ani akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

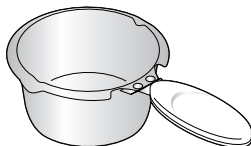
## Widok całego zestawu (zakres dostawy)

pokrywa

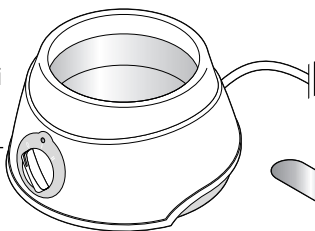


Nie ujęto na ilustracji:  
• 6 foremek do pralinek

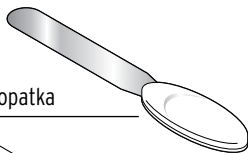
naczynie



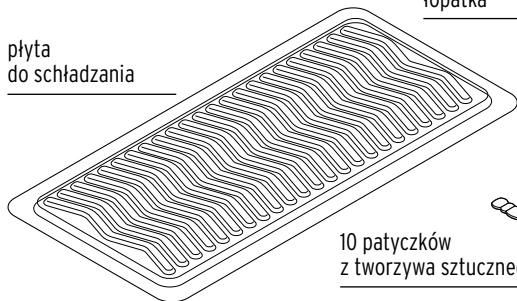
podgrzewacz  
z dwoma stopniami  
grzania i lampką  
kontrolną



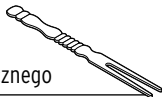
łopatka



płyta  
do schładzania



10 patyczków  
z tworzywa sztucznego



# Obsługa

## Przed pierwszym użyciem

1. Wyjąć urządzenie z opakowania i sprawdzić, czy zestaw jest kompletny i czy żadne części nie są uszkodzone.
2. Ponieważ urządzenie służy do przygotowywania żywności, przed pierwszym użyciem należy je dokładnie wyczyścić (patrz rozdział „Czyszczenie”). Przed rozpoczęciem użytkowania wysuszyć starannie wszystkie części.

## Ustawianie i podłączanie

1. Ustawić urządzenie na stabilnym i równym podłożu. Czekolada będzie pryskać, dlatego podłoże powinno być odporne na wysokie temperatury i rozpryski.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

## Roztapianie czekolady



### **OSTRZEŻENIE** przed poparzeniami

- Czekolada i naczynie mocno się nagzewają. Należy unikać bezpośredniego kontaktu. Nie zanurzać palców w gorącej czekoladzie. Chwytać naczynie wyłącznie za uchwyt.

### **UWAGA** - ryzyko szkód materialnych

- Do mieszania czekolady nie należy używać spiczastych lub rysujących powierzchnię przedmiotów (np. noży, widelców itp.) ani dołącznej do zestawu łopatki. Może to spowodować zarysowanie powierzchni naczynia. Należy stosować łyżkę z drewna lub tworzywa sztucznego.

1. Włożyć trochę połamanej na kawałki czekolady do naczynia i wstawić je do podgrzewacza. Nałożyć pokrywę (wycięcie w pokrywie musi znajdować się z tyłu nad kablem zasilającym).



W naczyniu należy umieścić maks. 100 g czekolady.  
Nie wolno przepelniać naczynia!

2. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **II**, aby rozpocząć roztapianie czekolady.  
Podgrzewacz jest włączony. Lampka kontrolna świeci.
3. Gdy czekolada zaczyna się topić, stopniowo dodawać kolejne kawałki, ciągle przy tym mieszając.  
Czekoladę należy stale mieszać, aby się nie przypaliła.  
Po ok. 15-25 minutach (w zależności od rodzaju i ilości czekolady) czekolada jest płynna i gorąca.
4. Ustawić włącznik/wyłącznik ...  
... w pozycji **I**, aby utrzymywać czekoladę na ciepło,  
np. na fondue czekoladowe.  
... w pozycji **0**, aby wyłączyć urządzenie.  
Lampka kontrolna gaśnie. Podgrzewacz jest wyłączony.

### **Po użyciu**

1. Ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **0**.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
3. Dokładnie wyczyścić urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie”).

## **Fondue czekoladowe**

Żywność do fondue czekoladowego należy zanurzać bezpośrednio w naczyniu.

Należy pamiętać o tym, że:

- Owoce, takie jak truskawki, winogrona, maliny, jeżyny lub mandarynki, należy nadziewać na dołączone do zestawu patyczki i zanurzać w gorącej czekoladzie.
- Ciasteczka, biszkopty i inne twarde wypieki najlepiej trzymać w rękę i ostrożnie zanurzać w gorącej czekoladzie.
- Małe naleśniki lub podobne ciasta należy przed zanurzeniem w czekoladzie nadziać na patyczek lub na widelec.

## **Przepis na 2 osoby**

Składniki:

po 50 g gorzkiej i pełnomlecznej kuwertury

75 g słodkiej śmietany

do wyboru 10 ml koniaku lub wódki wiśniowej

zależnie od preferencji: kawałki pieczywa pszennego/biszkopty, kawałki bananów i/lub gruszek, winogrona (lub inne owoce)

Przyrządzenie:

Podgrzać śmietanę i dodać odrobinę koniaku lub wódki wiśniowej, w zależności od preferencji.

Czekoladowe fondue będzie również smakować bez alkoholu.

Połamać wzgl. pokroić czekoladę na jak najmniejsze kawałki i pozwolić im roztopić się w gorącej śmietanie. Wszystko równomiernie wymieszać.

Nadziać kawałki pieczywa pszennego, biszkopty i/lub owoce na patyczki i zanurzyć w płynnej czekoladzie.

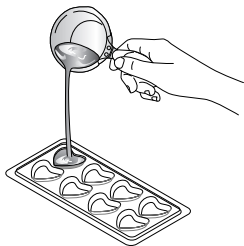
Od czasu do czasu zamieszać czekoladę.

## Wyrób pralinek



**OSTRZEŻENIE** przed poparzeniami

- Należy zachować ostrożność podczas wstawiania foremek wypełnionych gorącą czekoladą do lodówki. Należy je chwytać za pomocą łąpki do garnków itp.



1. Ostrożnie wlać gorącą czekoladę do wybranej foremki. Następnie kilkakrotnie lekko puknąć w foremkę, aby płynna czekolada równomiernie się rozprowadziła. Nadmiar czekolady można usunąć łopatką.

2. Wypełnione foremki wstawić ostrożnie do lodówki, aby szybciej ostygły.

Po kilku godzinach w lodówce pralinki stwardnieją.

3. Ostrożnie wycisnąć pralinki z foremek.



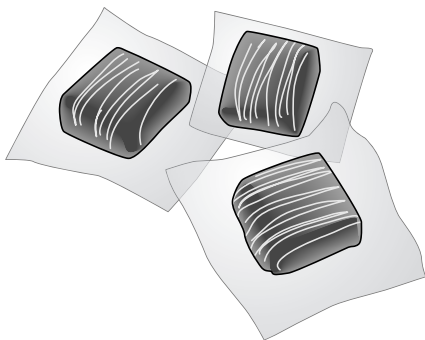
Pralinki można również schładzać w temperaturze pokojowej, jednak może to trwać dość długo, w zależności od rodzaju użytej czekolady. W tym celu należy postawić wypełnione czekoladą foremki na płycie do schładzania. Gdy pralinki stwardnieją, można je ostrożnie wycisnąć z foremek i ułożyć na płycie do całkowitego ostygnięcia.

## Porady dotyczące wyboru czekolady

Sukces wyrabianych pralinek lub przyrządzanego fondue czekoladowego, zależy w dużej mierze od tego, czy wybrano odpowiednią czekoladę.

Należy uwzględnić poniższe wskazówki:

- Należy stosować dostępną powszechnie w handlu czekoladę o jak największej zawartości kakao. Najlepiej nadaje się kuwertura, czekolada w bloku oraz czekolada do pieczenia.
- Czekolady z orzechami, posypką orzechową, nadzieniem jogurtowym itp. nie nadają się. Mogą one ulec przypaleniu.
- Czas roztapiania zależy od rodzaju oraz ilości czekolady i wynosi od 15 do 25 minut.



## Wskazówki dotyczące wyrobu pralinek

Pomysły na pralinki zależą tylko od Państwa fantazji. Na początek użyteczne będą następujące wskazówki:

- Nigdy nie należy wlewać wody do gorącej czekolady.
- Jeżeli roztopiona czekolada jest zbyt rzadka, należy dodać jeszcze nieco czekolady.
- Aby otrzymać błyszczącą powierzchnię, należy dodać 2 łyżeczki masła kakaowego lub kokosowego.
- Płynnej czekoladzie można również nadać szczególny aromat, dodając np. cynamon lub chili, płynną, słodką śmietanę lub kawę.
- Wysokoprocentowe alkohole, jak np. whisky lub wódka wiśniowa, nadadzą czekoladzie wspaniały aromat i znakomity smak. Nie należy ich jednak wlewać w dużych ilościach, ponieważ czekolada będzie za rzadka.
- Przed wlaniem gorącej czekolady można włożyć do foremki np. orzech.
- Foremki można napełniać także warstwami, aby łączyć dwa gatunki czekolady w jednej pralinie, np. czekolada jasna i ciemna. Przed wlaniem następnej warstwy czekolady należy odczekać, aż poprzednia całkowicie wystygnie.
- Między dwoma warstwami czekolady można umieścić w foremce np. orzechy, płatki kukurydziane lub rodzynki.



## Czyszczenie



**NIEBEZPIECZEŃSTWO** - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy koniecznie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno narażać urządzenia na działanie wilgoci. Chronić je również przed wodą kapiącą i rozpryskową.



**OSTRZEŻENIE** przed poparzeniami

- Przed przystąpieniem do czyszczenia pozostawić wszystkie części do ostygnięcia.

**UWAGA** - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać ostrych, rysujących powierzchnię przedmiotów, silnych chemikaliów ani agresywnych lub szorujących środków czyszczących.
- Urządzenie ani akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

1. Umyć ręcznie naczynie, łąpatkę, płytę do schładzania, patyczki i foremki do pralinek w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
2. Ostrożnie przetrzeć podgrzewacz miękką, lekko zwilżoną szmatką.
3. Przed ponownym użyciem lub schowaniem starannie wysuszyć wszystkie części.

## Problemy i sposoby ich rozwiązywania

---

- Urządzenie nie działa. • Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
  - Roztapianie czekolady trwa długo. • Czy naczynie jest włożone prawidłowo?
    - Przełącznik w pozycji II?
    - Należy wypróbować inny rodzaj czekolady.
    - Małe kawałki czekolady lub wiórki czekoladowe roztapiają się szybciej niż duże kawałki.
-

## Dane techniczne

Model:	290 455
Napięcie sieciowe:	230-240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	II <input type="checkbox"/>
Moc:	25 W
Czas nagrzewania:	< 15 minut
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany <a href="http://www.tchibo.pl">www.tchibo.pl</a>

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



## Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

**Opakowanie** należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



**Urządzenia**, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

## Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne.

Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).



Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Liniją Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

---

## Polska



**801 655 113**

(koszt połączenia: 0,35 zł/min)

od poniedziałku do niedzieli  
w godz. 08.00 - 22.00  
e-mail: [service@tchibo.pl](mailto:service@tchibo.pl)

---

**Numer artykułu: PL 290 455**

---

## Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko \_\_\_\_\_

Ulica, numer \_\_\_\_\_

Kod pocztowy, miejscowość \_\_\_\_\_

Kraj \_\_\_\_\_

Tel. (w ciągu dnia) \_\_\_\_\_

**Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:** (zakreślić)

Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.

Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 35 zł.



## Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

---

**Numer artykułu: PL 290 455**

---

Opis usterki

---

---

---

Data zakupu

Data/Podpis

---

