

# CHOCOLATIERE

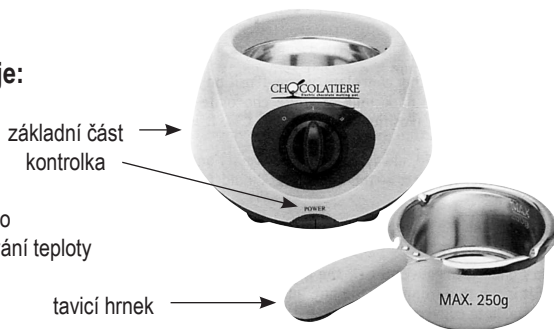
Děkujeme, že jste zakoupili náš přístroj na přípravu čokolády.

Před prvním použitím prosím pečlivě přečtěte návod a uchovejte jej pro pozdější použití.

## Bezpečnostní upozornění

- Přístroj používejte pouze v místnosti, není určen pro použití venku.
- Tento přístroj není hračka. Nenechávejte děti bez dozoru, aby si s ním hrály, pokud je zapnutý.
- Přístroj nesmí být obsluhován osobami s omezenou schopností pohybu a orientace.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je zástrčka nebo přívodní kabel poškozený. Výměnu smí provést jen autorizovaný servis.
- Když přístroj odpojíte od el. sítě, netahejte za přívodní kabel, chyťte přímo zástrčku. Nepřeházejte přístroj za přívodní kabel!
- Zajistěte, aby se kabel nedotýkal žádných horkých ploch.
- Nedotýkejte se přístroje nebo zástrčky mokřkýma rukama.
- Před prvním použitím se ujistěte, že ve Vaší síti je napětí 230V.
- Přístroj je určen výhradně pro přípravu čokolády a polev, nikoli pro vaření nebo sterilizaci.
- Při použití přístroje se vyvarujte dotyku kovových částí, mohou být horké.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej od el. sítě.
- Neponořujte nikdy přístroj do vody!
- Čokoládu a polevy připravujte vždy v tavicím hrnku, nikdy přímo v přístroji!
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti, nikoli pro profesionální využití.

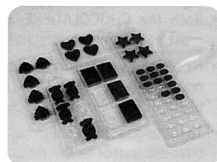
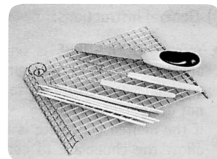
## Sada obsahuje:



základní část  
kontrolka

pozice 0 – vypnuto  
pozice 1 – udržování teploty  
pozice 2 - tavení

tavicí hrnek



Příslušenství

- 1 x základní část, tavicí hrnek
- 1 x stěrka
- 1 x odkapávací mřížka
- 6 x forma (srdce, medvídci, čtverce, kávová zrna, hvězdy, vánoční stromky)
- 1 x forma velké srdce
- 10 x plastová vidlička
- 1 x spirálová lžička pro přípravu pralinek
- 1 x vidlička na přípravu tabulkové čokolády
- 1 x návod k použití s receptářem

## Jak čokoládovnu používat

- a) Postavte přístroj na rovný povrch a dovnitř vložte tavicí hrnek.
- b) Zapojte přístroj do sítě. Nejprve jej nechte nahřát asi 10 minut na provozní teplotu otočením ovladače na stupeň 2 (přibližně 60°C).
- c) Čokoláda nebo polevy by měly být jemně nalámané, rychleji se rozpustí.
- d) Stupeň 1 (přibližně 43°C) se používá pro udržení teploty již roztavené čokolády.
- e) Po použití přepněte ovladač do polohy 0 a přístroj odpojte od sítě.
- f) Pokud čokoládovnu nepoužíváte, uložte ji na suché místo.

## Čištění

Nikdy neponořujte čokoládovnu do vody. Pokud se znečistí základní jednotka, otřete ji vlhkým hadříkem. Tavicí hrnek a formy můžete mýt v horké vodě. Ani formy ani tavicí hrnek nejsou určeny pro mytí v myčce nádobí.

K čištění čokoládovny ani forem nepoužívejte ostré předměty.

## Informace pro uživatele

- Vaše čokoládovna je vyrobena pouze pro tavení čokolády nebo její udržování na optimální teplotě. Není určena pro vaření potravin.
- Maximální hmotnost zpracovávané polevy nebo čokolády je 250 g.
- Před začátkem práce by měla mít čokoládovna, hrnek i formy pokojovou teplotu.
- Nikdy nepřidávejte do čokolády vodu. Pokud je příliš hustá, přepněte na chvíli ovladač na stupeň 2, aby se znovu natavila. Pokud je čokoláda příliš řídká (horká), přidejte trochu jemně nalámané čokolády.
- Aby se ztuhlá poleva nebo čokoláda leskla, přidejte půl lžičky kakaového nebo kokosového másla.
- V některých receptech se objevuje i med. Přidávejte jen malá množství, aby čokoláda nebyla přeslazená.

## Recepty

### 1) *Nugátový krém*

100 g čokolády na vaření, 20 g másla, 250 g lískooříškové pasty, lžička medu

Roztavte nalámanou čokoládu, přidejte oříškovou pasu a dobře promíchejte s máslem. Pokud chcete, přidejte lžičku medu. Míchejte, dokud směs nemá krémovou konzistenci. Pak přelijte do uzavíratelné sklenice a skladujte v lednici.

### 2) *Čokoládové fondue s ovocem*

150 g čokolády na vaření, 1 lžice smetany, 1 lžice másla

Můžete použít následující ovoce: grep, jahody, borůvky, rybíz, maliny, angrešt, banán, jablko, hrušku, nebo sušené ovoce – datle, fíky, meruňky, švestky, brusinky, rozinky a ořechy.

Nechte roztavit čokoládu, přidejte máslo a smetanu a dobře zamíchejte. Přepněte čokoládovnu na stupeň 2 a pomocí vidliček namáčejte do čokolády připravené ovoce.

Ovoce musí být čisté a suché, jinak znečistíte čokoládu.

### 3) *Ovoce nebo sušenky v čokoládě*

200 g tmavé nebo světlé čokoládové polevy, ovoce, sušenky nebo vafle

Můžete použít následující ovoce: grep, jahody, borůvky, rybíz, maliny, angrešt, banán, jablko, fíky, nebo sušené ovoce –meruňky, švestky, brusinky, rozinky a ořechy.

Rozeřte čokoládovou polevu a nechte ji zchladnout. Pak ji znovu zahřejte, to jí dodá lesk. Ovoce musí být úplně čisté a suché, jinak na něm nebude poleva držet. Ovoce můžete poprášit kukuřičnou moukou, která pohltí případnou vlhkost z povrchu ovoce.

Namáčejte kousky ovoce a sušenky z poloviny do polevy a nechte je dobře uschnout na mřížce, nebo je schladte v lednici. Tyto zákusky jsou určeny k rychlé spotřebě.

Takto upravené ovoce můžete také použít k ozdobení koláčů a dezertů.

#### **4) Čokoládová pěna**

150 g čokolády na vaření, 3 vejce, 0,5 l šlehačky

Rozeřte čokoládu. V jiné nádobě rozšlehejte vajíčka do pěny a nechte chvilku odstát, poté znovu našlehejte. Roztavenou čokoládu přelijte do větší nádoby, přidejte k ní našlehaná vajíčka a na závěr přimíchejte do tuha ušlehanou šlehačku. Nechte několik hodin ztuhnout.

#### **5) Čokoládové lístečky jako dekorace**

100 g tmavé čokoládové polevy, listy s výraznou žilnatinou (např. růže)

Roztavte čokoládovou polevu. Omyté listy jednou stranou namáčejte do čokolády, nebo je opatrně čokoládou polévejte. Nadměrnou čokoládu setřete a listy nechte ztuhnout na mřížce. Poté jemně sloupněte čokoládu z listů.

#### **6) Rumové mocca pralinky**

200 g čokolády, 100 g másla, 100 g moučkového cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 2 lžičky rozpustné kávy, 2 lžičky rumu, 2 lžičky kávového likéru, kakao

Roztavte čokoládu, v jiné nádobě utřete maslo s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidejte instantní kávu, rum a likér a vše důkladně smíchejte s rozeřtátou čokoládou. Nechte přes noc zchladnout.

Vytvarujte malé kuličky a obalte je ve směsi kakaa a trošky rozpustné kávy.

Uložte na chladném místě a rychle spotřebujte.

#### **7) Marcipánové cukrovinky**

250 g tmavé čokoládové polevy, 200 g marcipánu, 50 g moučkového cukru, nasekané kandované ovoce, mandle, půlky vlašských ořechů ap.

Marcipán prohnětte s cukrem, rozválejte na placku silnou asi 1 cm a nakrájejte na čtverečky, trojúhelníčky apod. Rozeřte čokoládu a jednotlivé kousky marcipánu v ní namáčejte a nechte okapat na mřížce. Poté je ozdobte kousky kandovaného ovoce nebo ořechů.

#### **8) Čokoládové pralinky**

200 g čokolády na vaření, 80 g másla, 2 žloutky, 100 ml ušlehané oslazené šlehačky, 50 g kakaa, 50 g strouhaných ořechů

Rozeřte čokoládu. V jiné nádobě smíchejte maslo, žloutky a ušlehanou šlehačku a vše promíchejte s čokoládou. Nechte zchladnout a vytvarujte kuličky, které obalíte v kakau a/nebo nastrouhaných ořechách.

#### **9) Cornflaky s čokoládou**

200 g mléčné čokolády, 1 sáček vanilkového cukru, 150 g cornflaků

Rozeřte čokoládu a přelijte ji do větší nádoby. Smíchejte ji s vanilkovým cukrem a přidejte cornflaky, vše řádně promíchejte. Za použití čajové lžičky tvarujte hrudky a ukládejte je do papírových košíčků. Uložte v chladu.

Tento recept lze použít i s jinými cereáliemi.

### **10) Čokoládový koláč**

200 g čokolády na vaření, 250 g másla, 150 g moučkového cukru, 3 celá vejce, 3 žloutky, sníh ze 3 bílků, 200 g hladké mouky

Utřete máslo s cukrem a přidejte vejce, žloutky a vanilkový cukr. Pomalu přimíchejte ušlehané bílky a mouku. Rozehřejte všechnu čokoládu a zamíchejte ji do připraveného těsta. Směs vylijte do vymazané a vysypané formy. Pečte přibližně hodinu v troubě vyhřáté na 200°C.

### **11) Smažená husí játra na chilli s čokoládovou omáčkou**

100 g čokolády, 1-2 sušené chilli papričky, cca 200 g husích jater nepřilíši tučných, rozehráté máslo, hladká mouka, sůl, černý pepř, 2 plátky uvařeného jablka

Z jater odstraňte blány a velké cévy, osolte a opepřete po obou stranách, obalte v mouce a osmažte po obou stranách dohněda. Rozehřejte čokoládu a přidejte do ní nadrcené chilli. Játra naaranžujte na plátky jablek a talíř ozdobte rozpuštěnou čokoládou.

### **12) Použití formiček**

Formičky jsou určeny pro opakované použití, stačí je vypláchnout horkou vodou.

Forma musí být úplně suchá a mít pokojovou teplotu. Rozehřejte max. 250 g čokolády a opatrně nalévejte do forem. Stěrkou čokoládu rovnoměrně rozetřete a odstraňte přebytečné zbytky. Nechte několik hodin ztuhnout, pak jemně vytlačte z forem.

Velké srdce: Roztavte asi 150 g čokolády. Ujistěte se, že čokoláda je hustá (nepřilíši horká), před naléváním do formy můžete přidat ještě pár kousků nalámané čokolády, aby byla opravdu hustá. Poté ji nalévejte do formy a pomocí stěrky roztírejte po stěnách tak, aby byla forma pokrytá rovnoměrnou silnou vrstvou, uprostřed formy by měla zůstat prohlubeň. Vložte ji do ledničky a nechte několik hodin ztuhnout.

Čokoládu vytlačte opatrně z formy a naplňte ji ovocem, šlehačkou, zmrzlinou nebo ji použijte jako ozdobný talířek pro dezert.

Při použití čokoládovny se Vaší fantazii meze nekladou!

### **Technická data**

Napětí: 220 - 240V

Příkon: 15W

Hygienicky testováno.



## Zpětný odběr elektroodpadu Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti)

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odezdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na [www.zasobovani.cz/odber](http://www.zasobovani.cz/odber) a na internetových stránkách [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz) a [www.asekol.cz](http://www.asekol.cz) (likvidace elektroodpadu).

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

## Záruční prohlášení

Děkujeme Vám za důvěru v tento výrobek. Věříme, že s ním budete maximálně spokojeni. Jestliže jste se rozhodli zakoupit některý výrobek z oblasti drobných kuchyňských spotřebičů, péče o tělo nebo spotřební elektroniky, dovolujeme si Vás upozornit na několik skutečností.

- Při výběru přístroje pečlivě zvažte, jaké funkce od přístroje požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, není tato skutečnost důvodem k reklamaci.
- Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený návod a důsledně se jím řiďte.
- Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců.
- Všechny doklady o koupi a o případných opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte po dobu 3 let pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního a pozáručního servisu.

Na tento domácí spotřebič poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu **24 měsíců** od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomuto zákroku nemají oprávnění. Výrobky jsou určeny pro použití v domácnosti. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na celostátního nositele servisu, firmu Interservis Liberec s r.o. Při reklamaci je potřeba doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Servis: Interservis Liberec s r.o.,  
28.října 41, 460 07 Liberec 7,  
[www.inter-servis.cz](http://www.inter-servis.cz), tel.: 482771547

# CHOCOLATIERE

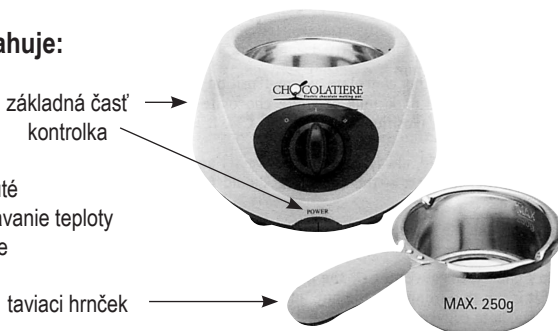
Ďakujeme, že ste zakúpili náš prístroj na prípravu čokolády.

Pred prvým použitím prosím dôkladne prečítajte návod a uchovajte ho pre neskoršie použitie.

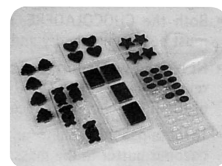
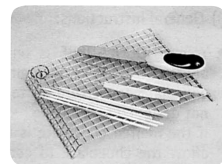
## Bezpečnostné upozornenia

- Prístroj používajte len v miestnosti, nie je určený pre použitie vonku.
- Tento prístroj nie je hračka. Nenechávajte deti bez dozoru, aby sa s ním hrali, keď je zapnutý.
- Prístroj nesmie byť obsluhovaný osobami s obmedzenou schopnosťou pohybu a orientácie.
- Nepoužívajte prístroj, ak je zástrčka alebo prívodný kábel poškodený. Výmenu smie vykonať len autorizovaný servis.
- Keď prístroj odpájate od el. siete, neťahajte za prívodný kábel, chyťte priamo zástrčku. Nepresúvajte prístroj ťahaním za prívodný kábel!
- Zaisťte, aby sa kábel nedotýkal žiadnych horúcich plôch.
- Nedotýkajte sa prístroja alebo zástrčky holými rukami.
- Pred prvým použitím sa uistite, že vo Vašej sieti je napätie 230V.
- Prístroj je určený výhradne pre prípravu čokolády a poliev, nie pre varenie alebo sterilizáciu.
- Pri použití prístroja sa vyvarujte dotyku kovových častí, môžu byť horúce.
- Ak prístroj nepoužívate, odpojte ho od el. siete.
- Neponárajte nikdy prístroj do vody!
- Čokoládu a polevy pripravujte vždy v taviacom hrnčeku, nikdy nie priamo v prístroji!
- Prístroj je určený len pre použitie v domácnosti, nie pre profesionálne využitie.

## Súprava obsahuje:



- pozícia 0 – vypnuté
- pozícia 1 – udržiavanie teploty
- pozícia 2 - tavenie



Príslušenstvo

- 1 x základná časť, taviaci hrnček
- 1 x stierka
- 1 x odkvapkávacia mriežka
- 6 x forma (srdce, medvedíky, štvorce, kávové zrná, hviezdy, vianočné stromčeky)
- 1 x forma veľké srdce
- 10 x plastová vidlička
- 1 x špirálová lyžička pre prípravu praliniiek
- 1 x vidlička na prípravu tabuľkovej čokolády
- 1 x návod na použitie s receptárom

## Ako čokoládovňu používať

- a) Postavte prístroj na rovný povrch a dovnútra vložte taviaci hrniec.
- b) Zapojte prístroj do siete. Najskôr ho nechajte nahriať asi 10 minút na prevádzkovú teplotu otočením ovládača na stupeň 2 (približne 60°C).
- c) Čokoláda alebo polevy by mali byť jemne nalámané, rýchlejšie sa rozpustia.
- d) Stupeň 1 (približne 43°C) sa používa pre udržanie teploty už roztavenej čokolády.
- e) Po použití prepnete ovládač do polohy 0 a prístroj odpojte od siete.
- f) Ak čokoládovňu nepoužívate, uložte ju na suché miesto.

## Čistenie

Nikdy neponárajte čokoládovňu do vody. Ak sa znečistí základná jednotka, utrite ju vlhkou handričkou. Taviaci hrniec a formu môžete umývať v horúcej vode. Ani formy ani taviaci hrniec nie sú určené pre umývanie v umývačke riadu.

Na čistenie čokoládovne ani foriem nepoužívajte ostré predmety.

## Informácie pre užívateľa

- Vaša čokoládovňa je vyrobená len pre tavenie čokolády alebo jej udržovanie na optimálnej teplote. Nie je určená pre varenie potravín.
- Maximálna hmotnosť spracovávanej polevy alebo čokolády je 250 g.
- Pred začiatkom práce by mala mať čokoládovňa, hrniec aj formy izbovú teplotu.
- Nikdy nepridávajte do čokolády vodu. Ak je príliš hustá, prepnete na chvíľu ovládač na stupeň 2, aby sa znovu natavila. Ak je čokoláda príliš riedka (horúca), pridajte trochu jemne nalámanej čokolády.
- Aby sa stuhnutá poleva alebo čokoláda leskla, pridajte pol lyžičky kakaového alebo kokosového masla.
- V niektorých receptoch sa objavuje aj med. Pridávajte len malé množstvá, aby čokoláda nebola presladená.

## Recepty

### 1) Nugátový krém

100 g čokolády na varenie, 20 g masla, 250 g lieskovo-orieškovej pasty, lyžička medu

Roztavte nalámanú čokoládu, pridajte orieškovú pastu a dobre premiešajte

s maslom. Ak chcete, pridajte lyžičku medu. Miešajte, až kým zmes nemá krémovú konzistenciu.

Potom prelejte do uzavierateľného pohára a skladujte v chladničke.

### 2) Čokoládové fondue s ovocím

150 g čokolády na varenie, 1 lyžica smotany, 1 lyžica masla

Môžete použiť nasledujúce ovocie: grep, jahody, čučoriedky, ríbezle, maliny, egreš, banán, jablko, hrušku, alebo sušené ovocie – datle, figy, marhule, slivky, brusnice, hrozienka a orechy.

Nechajte roztaviť čokoládu, pridajte maslo, smotanu a dobre zamiešajte. Prepnete čokoládovňu na stupeň 2 a pomocou vidličiek namáčajte do čokolády pripravené ovocie.

Ovocie musí byť čisté a suché, inak znečistíte čokoládu.

### 3) Ovocie alebo sušienky v čokoláde

200 g tmavej alebo svetlej čokoládovej polevy, ovocie, sušienky alebo vafle

Môžete použiť nasledujúce ovocie: grep, jahody, čučoriedky, ríbezle, maliny, egreš, banán, jablko, figy, alebo sušené ovocie - marhule, slivky, brusnice, hrozienka a orechy.

Rozohrejte čokoládovú polevu a nechajte ju vychladnúť. Potom ju znova zahrejte, to jej dodá lesk. Ovocie musí

byť úplne čisté a suché, inak na ňom nebude poleva držať. Ovocie môžete poprášiť kukuričnou múkou, ktorá pohltí prípadnú vlhkosť z povrchu ovocia.

Namáčajte kúsky ovocia a polovicu sušienok do polevy, a nechajte ich dobre uschnúť na mriežke alebo ich schladte v chladničke. Tieto zákusky sú určené na rýchlu spotrebu.

Takto upravené ovocie môžete tiež použiť na ozdobenie koláčov a dezertov.

#### **4) Čokoládová pena**

150 g čokolády na varenie, 3 vajcia, 0,5 l šľahačky

Rozohrejte čokoládu. V inej nádobe rozšľahajte vajíčka do peny a nechajte chvíľku odstáť, potom znovu našľahajte. Roztavenú čokoládu prelejte do väčšej nádoby, pridajte k nej našľahané vajíčka a na záver primiešajte do tuha ušľahanú šľahačku. Nechajte niekoľko hodín stuhnúť.

#### **5) Čokoládové lístočky ako dekorácia**

100 g tmavej čokoládovej polevy, listy s výraznými žilami (napr. ruže)

Roztavte čokoládovú polevu. Opláchnuté lístočky jednou stranou namáčajte do čokolády, alebo ich opatrne čokoládou polievajte. Nadmernú čokoládu zotrite a lístočky nechajte stuhnúť na mriežke. Potom jemne zlúpnite čokoládu z listov.

#### **6) Rumové mocca pralinky**

200 g čokolády, 100 g masla, 100 g práškového cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 2 lyžičky rozpustnej kávy, 2 lyžičky rumu, 2 lyžičky kávového likéru, kakao

Roztavte čokoládu, v inej nádobe rozotrite maslo s cukrom a vanilkovým cukrom. Pridajte instantnú kávu, rum, likér a všetko dôkladne zmiešajte s rozohriatou čokoládou. Nechajte cez noc vychladnúť.

Vytvarujte malé guľičky a obaľte ich v zmesi kakaa a trošky rozpustnej kávy.

Uložte na chladnom mieste a rýchlo spotrebujte.

#### **7) Marcipánové cukrovinky**

250 g tmavej čokoládovej polevy, 200 g marcipánu, 50 g práškového cukru, nasekané kandizované ovocie, mandle, polovice vlašských orechov a pod.

Marcipán premiešajte s cukrom, rozvalkajte na placku hrubú asi 1 cm a nakrájajte na štvorčeky, trojuholníčky a pod. Rozohrejte čokoládu a jednotlivé kúsky marcipánu v nej namáčajte a nechajte odkvapkať na mriežke. Potom ich ozdobte kúskami kandizovaného ovocia alebo orechmi.

#### **8) Čokoládové pralinky**

200 g čokolády na varenie, 80 g masla, 2 žĺtky, 100 ml ušľahanej osladenej šľahačky, 50 g kakaa, 50 g strúhaných orechov

Rozohrejte čokoládu. V inej nádobe zmiešajte maslo, žĺtky, ušľahanú šľahačku a všetko premiešajte s čokoládou. Nechajte vychladnúť a vytvarujte guľičky, ktoré obalíte v kakao a/alebo nastrúhaných orechoch.

#### **9) Kukuričné lupienky s čokoládou**

200 g mliečnej čokolády, 1 sáček vanilkového cukru, 150 g kukuričných lupienok

Rozohrejte čokoládu a prelejte ju do väčšej nádoby. Zmiešajte ju s vanilkovým cukrom a pridajte kukuričné lupienky, všetko riadne premiešajte. Pomocou čajovej lyžičky tvarujte hrudky a ukladajte ich do papierových košíčkov. Uložte

v chlade. Tento recept je možné použiť aj s inými cereáliami.



### **10) Čokoládový koláč**

200 g čokolády na varenie, 250 g masla, 150 g práškového cukru, 3 celé vajcia, 3 žĺtky, sneh z 3 bielok, 200 g hladkej múky

Rozotrite maslo s cukrom a pridajte vajcia, žĺtka a vanilkový cukor. Pomaly primiešajte ušľahané bielka a múku. Rozohrejte všetku čokoládu a zamiešajte ju do pripraveného cesta. Zmes vylejte do vymazanej a vysypanej formy. Pečte približne hodinu v rúre vyhriatej na 200°C.

### **11) Smažená husia pečeň na chilli s čokoládovou omáčkou**

100 g čokolády, 1-2 sušené chilli papričky, cca. 200 g husej pečene nepríliš tučnej, rozohriate maslo, hladká múka, soľ, čierne korenie, 2 plátky uvareného jablka

Z pečene odstráňte blany a veľké cievy, osolte a okoreňte po oboch stranách, obalte v múke a osmažte po oboch stranách do hneda. Rozohrejte čokoládu

a pridajte do nej nadrtené chilli. Pečeň naaranžujte na plátky jablák a tanier ozdobte rozpustenou čokoládou.

### **12) Použitie formičiek**

Formičky sú určené pre opakované použitie, stačí ich vypláchnuť horúcou vodou.

Forma musí byť úplne suchá a mať izbovú teplotu. Rozohrejte max. 250 g čokolády a opatrne nalievajte do foriem. Stierkou čokoládu rovnomerne rozotrite a odstráňte prebytočné zvyšky. Nechajte niekoľko hodín stuhnúť, potom jemne vytlačte z foriem.

Veľké srdce: Roztavte asi 150 g čokolády. Uistite sa, že čokoláda je hustá (nepríliš horúca), pred nalievaním do formy môžete pridať ešte pár kúskov nalámanej čokolády, aby bola skutočne hustá. Potom ju nalievajte do formy

a pomocou stierky rozotierajte po stenách tak, aby bola forma pokrytá rovnomerne hrubou vrstvou, uprostred formy by mala zostať jamka. Vložte ju do chladničky a nechajte niekoľko hodín tuhnúť.

Čokoládu vytlačte opatrne z formy a naplňte ju ovocím, šľahačkou, zmrzlinou alebo ju použite ako ozdobný tanierik pre dezert.

Pri použití čokoládovne sa Vašej fantázii medze nekladú!

### **Technické údaje**

Napätie: 220 - 240V

Príkion: 15W

Hygienicky testované.

**Dovozca: Zásobování a.s., Chlumecká 3376, 276 01 Mělník, Česká republika, [www.EVA.cz](http://www.EVA.cz)**



## Spätňý odbor elektroodpadu

### Informácie pre použivatel'a ohľadom likvidácie elektrických a elektronických zariadení (z domácností)

Uvedený symbol na výrobku alebo v spríevodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadaťe od miestneho úradu, najbližšieho zberného miesta, v Zákone o odpadoch príslušnej země, v ĀR Ā. 185/2001 Sb. v platnom znení. Dialej rovnako na [www.zasobovani.cz/odber](http://www.zasobovani.cz/odber) a na internetových stránkach [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk) (likvidácia elektroodpadu).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

## Vyhlásenie o záruke

Āakujeme Vám za dôveru v tento výrobok. Veríme, že s ním budete maximálne spokojní. Ak ste sa rozhodli zakúpiť si niektorý výrobok z oblasti drobných kuchynských spotrebičov, starostlivosti o telo alebo spotrebnej elektroniky, dovoľujeme si Váš upozorniť na niekoľko skutočností.

- Pri výbere prístroja starostlivo zväžte, aké funkcie od prístroja požadujete. Ak Vám nebude výrobok v budúcnosti vyhovovať, nie je táto skutočnosť dôvodom na reklamáciu.
- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený návod a dôsledne ho dodržiavajte.
- Všetky výrobky slúžia na použitie v domácnosti. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov.
- Všetky doklady o zakúpení a o prípadných opravách Vášho výrobku starostlivo uschovajte po dobu 3 rokov pre poskytnutie maximálne kvalitného záručného a pozáručného servisu.

Na tento domáci spotrebič poskytujeme záruku na bezchybnú funkciu po dobu **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom. Záruka sa vzťahuje na závady spôsobené chybou výroby alebo chybou materiálu.

Záruku je možné uplatňovať u organizácie, u ktorej bol výrobok zakúpený. Záruka je neplatná, ak je záhada spôsobená mechanickým poškodením (napr. pri preprave), nesprávnym používaním alebo používaním v rozpore s návodom na obsluhu, neodvratnou udalosťou (napr. živelná pohroma), ak bol výrobok pripojený na iné sieťové napätie, než pre ktoré je určený, a tiež v prípade úprav alebo opráv vykonaných osobami, ktoré na tento zákrok nemajú oprávnenie. Výrobky sú určené pre použitie v domácnosti. Pri použití iným spôsobom nemôže byť záruka uplatnená.

V prípade poruchy sa obráťte na predajce, u ktorého ste výrobok kúpili, alebo celoštátneho nositeľa servisu, ktorým je Interservis Liberec s.r.o. Pri reklamacii je treba doložiť doklad o kúpi výrobku.

V prípade nerešpektovania týchto zásad nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu.

Zodpovedný zástupca pre Slovensko:

TV Servis s.r.o.

Baláž Dušan, Halenárská 12, 460 07 Trnava, tel.: 335 513 371