



MANUAL

Děkujeme, že jste si koupili tuto ČOKOLÁDU!

Nyní vlastníte spotřebič, který byl navržen pro jednoduché a praktické použití v domácnosti. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků a mohli si užít používání CHOCOLATIERE fro co nejdéle, přečtěte si pozorně návod k obsluze.

1) O čokoládě

Již před více než 3 000 lety znali původní obyvatelé dnešního Mexika kakaovník, kterého si velmi cenili. Ještě dnes nacházejí badatelé při svých vykopávkách v této oblasti nádoby se zbytky kakaovníku. kakao bylo již v této době důležitou potravinou a uznávaným platidlem, jehož používání bylo vyhrazeno pouze „bohatým lidem“. Za vývoj „čokoládového“ nápoje, jak jej známe, však můžeme poděkovat právě Evropanům, kteří z horkého a hořkého kakaového nápoje z dřívějších dob vytvořili „čokoládu“:

Cortes, španělský conquistador, rozpoznal potenciál kakaových bobů během svých výprav za dobytím Nového světa - dnes známého jako Střední Amerika - a na počátku 16. století je představil španělskému dvoru. exkluzivní nápoj se vyráběl přidáním cukru a medu a brzy se stal známým po celé Evropě. později se k vylepšení nápoje používalo exotické koření, které si získávalo stále větší oblibu u širokých vrstev obyvatelstva. Poptávka po kakau rostla, v dobytých tropických oblastech se zakládaly plantáže a vznikaly továrny na výrobu kakaa.

v Eruopě vznikly továrny na zpracování kakaových bobů.

Exotic spices were later used to refine the drink which became increasingly popular among large sections of the populace. The demand for cacao Increased, plantations were planted in the tropical regions conquered and factories for processing cocoa beans sprang up in Eruope. Thanks to technological advances in the 19th century.it soon became possible to procuce a fine cocoa powder mechanically from the cocoa or cocoa beans using hydraulic presses. Cocoa butter was left, and sugar and other ingredients were added to this to produce the first chocolates.Later this was melted down and formed into bars of chocolate.In the mid-1850s the chocolate bar made its triumphant appearance and it is still a winner.

II) Návod k obsluze čokoládovny CHOCOLATIERE(pro max. 250 g čokolády)

1) Důležité pokyny:

Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte návod k obsluze a vždy jej dodržujte.

Abyste předešli riziku požáru,úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění:

- Spotřebič používejte pouze v interiéru a nikdy ne venku.
- Jedná se o spotřebič pro domácnost, nikoliv o hračku. Nikdy nenechávejte děti bez dozoru v blízkosti zapnutého spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozená zástrčka nebo kabel.
- Chcete-li spotřebič odpojit, netahejte za kabel, ale vytáhněte zástrčku. Nepřenášejte spotřebič za kabel.
- Zajistěte, aby kabel nepřišel do styku s horkými povrchy.

- Nedotýkejte se spotřebiče ani zástrčky mokřkýma rukama.
- Vždy používejte správné napětí, jak je popsáno v části „Technické údaje“ .nedodržení tohoto pokynu může vést k poškození a zranění uživatele.
- Spotřebič je určen výhradně k rozpouštění čokolády (všech druhů) při maximální teplotě 70 C+. Rozhodně není určen ke sterilizaci nebo vaření.
- Při používání spotřebiče se vyvarujte kontaktu s jakýmkoliv kovovými částmi, protože se zahřívají .
- Držte je mimo dosah zahřátých povrchů.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Neponořujte do vody.
- Čokoládu ohřívejte pouze v tavicí nádobě, čokoládu neohřívejte přímo v základní jednotce.

Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn autorizovaným prodejcem nebo servisem.

OVLÁDACÍ SVĚTLO

ZÁKLADNÍ JEDNOTKA

POLOHA 0 VYPNUTO

POLOHA 1 UDRŽOVAT TEPLITU

POLOHA 2 TOPIT

MAX.250g

TAVÍCÍ NÁDOBA

OBSAHUJE: 1:

1 X základní jednotka včetně tavicí nádoby

1 X špachtle

6 X formičky (srdce, medvěd, králík, kávové zrno, hvězda, vánoční stromeček)

10 X plastové špejle na čokoládové fonfue

10 X Plastové vidličky na ovoce

1 X Spirálová vidlička na namáčení lanýžů

1X plochá vidlička na čokoládu pro manipulaci s čtvercovými čokoládovými bonbony

1X návod k obsluze a recepty

2) Návod k použití spotřebiče:

- a) Postavte spotřebič na rovnou plochu a spusťte tavnou nádobu do prohlubně.
- b) Připojte spotřebič k elektrické síti. Spotřebič předehejte (cca 10 min.) otočte přepínač na přední straně spotřebiče do polohy 2 (cca 60 °C+).
- c) Poloha 1 slouží k udržování teploty rozpuštěné čokolády (cca 43 °C+) například pro čokoládové fondue.
- d) Čokoláda nebo čokoládový couverture by měly být jemně nasekané, aby se zkrátila doba rozpouštění. Během procesu tání občas promíchejte.
- e) Po použití přístroje otočte do polohy 0. Odpojte přístroj od zásuvky.
- f) Čištění spotřebiče a forem:
Nikdy neponořujte CHOCOLATIERE do vody. Otírejte ji vlhkým hadříkem. Tavicí nádobu a formy opláchněte horkou vodou. Tavicí nádobu a plastové formy nelze mýt v myčce nádobí! K čištění spotřebiče ani forem nepoužívejte žádné ostré nástroje.
- g) Přístroj uchovávejte na suchém a větraném místě.

3) Obecné pokyny:

- (poloha 1 cca 43 °C+) nebo k rozpouštění jemně nasekané hořké, mléčné nebo bílé čokolády / čokoládového couverture až do hmotnosti 250 g (poloha 2 cca 60 °C+).
Není určeno k vaření.

Pokud chcete rozpuštěnou čokoládu dále zpracovávat, vždy použijte jinou nádobu a nechte čokoládu trochu vychladnout. (Zkouška rtů - čokoláda by měla být na dotek chladná).

- O OBĚ ČOKOLÁDY, formy i čokoláda/čokoládový couverture musí být zcela suché a mít pokojovou teplotu(20 °C+).

Do čokolády/čokoládového couverture nikdy nepřidávejte vodu. Pokud je směs příliš hustá, zahřejte ji znovu v ČOKOLÁDĚ. pokud je příliš řídká (řídká) nebo příliš horká, přidejte ještě trochu jemně nasekané čokolády/čokoládového couverture.

Chcete-li dosáhnout pěkného lesku čokoládové polevy, přidejte do směsi trochu (1/2 čajové lžičky) kakaového nebo kokosového másla.

Některé recepty vyžadují přidání cukru nebo medu. Používejte ho střídmě, protože čokoláda je obvykle dost sladká i tak! Pamatujte na staré přísloví: 3 vteřiny v puse, 3 týdny na bocích!

4) Technické detaily:

Příkon: 20 W

Napájecí napětí: 1,5 W. 2,5 W. 3,5 W. 4,5 W: 110V-240V

Potravinářské schválení, CE/GS

III) RECEPTY

1) NUGÁTOVÝ KRÉM JAKO SENDVIČOVÁ POMAZÁNKA

100 g čokolády na vaření, 20 g měkkého másla, 250 g lískových oříšků, podle potřeby trochu medu (obojí z obchodů se zdravou výživou).

V CHOCOLATIERE rozpustíme nasekanou čokoládu a do rozpuštěné čokolády v samostatné nádobě přidáme lískooříškový krém a dobře promícháme s měkkým máslem, až směs získá konzistenci krému. V případě potřeby přidejte trochu medu. Směs nalijte do čisté sojovky a uložte do chladničky.

2) ČOKOLÁDOVÉ FONDUE S OVOCEM

150 g chladicí čokolády, 1 lžice smetany, 1 lžice měkkého másla

Lze použít následující ovoce: hroznové víno, jahody, borůvky, ostružiny, maliny, angrešt, plátky banánů, kousky jablek nebo hrušek, kapský angrešt a sušené ovoce jako datle, fíky, meruňky, sušené švestky, brusinky, rozinky a ořechy.

Poznámka: Použité ovoce by mělo mít pokojovou teplotu.

Rozpusťte nasekanou čokoládu v ČOKOLÁDĚ, přidejte smetanu a máslo, dobře promíchejte a udržujte v teple v ČOKOLÁDĚ.

Ovoce musí být vždy zralé, čisté a suché (jinak se fondue rozředí). Jednotlivé kousky ovoce se napíchnou na špejle a namočí do čokolády.

3) OVOCE NEBO SUŠENKY V ČOKOLÁDĚ

200 g tmavého (nebo bílého) čokolády couverture, ovoce, suché sušenky nebo oplatky Lze použít následující celé čerstvé ovoce: hroznové víno, jahody, borůvky, ostružiny, maliny, angrešt, banány, čerstvé fíky, angrešt, kumkváty a sušené ovoce, jako jsou datle, fíky, sušené meruňky, sušené švestky, brusinky, rozinky a ořechy. Poznámka: Ovoce by mělo mít pokojovou teplotu!

Rozpusťte nasekanou čokoládu couverture v CHOCOLATIERE a nechte ji vychladnout. Poté ji znovu rozpustíte. Tento proces dodá čokoládové polevě krásný lesk.

Ovoce musí být vždy zralé, čisté a naprosto suché, jinak čokoládová poleva nedrží.

Ovoce lze lehce poprášit kukuřičnou moukou, aby se snížil vliv unikající vlhkosti.

Kousky ovoce ponořte do poloviny do tekutého čokoládového couverture a nechte je dobře oschnout na mřížce nebo vychladnout v chladničce. Ovoce v čokoládě je také nejvhodnější pro zdobení dortů nebo dortíků.

4) MOUSSE AU CHOCOLAT

150 čokolády na vaření, 3 celá vejce. 0,5 To. Krém

Rozpusťte nasekanou čokoládu couverture v CHOCOLATIERE. Vyšlehejte vejce v samostatné nádobě v bain-marie, dokud není směs teplá a napěněná, nechte ji vychladnout a po vychladnutí ji znovu vyšlehejte. Přidejte do rozpuštěné čokolády a postupně vmíchejte tuhou šlehačku. Necháme vychladnout několik hodin.

5) LÍSTKY PRAVÉ ČOKOLÁDY JAKO OZDOBA DORTŮ NEBO DEZERTŮ

100 g tmavé čokolády cOverture. zelené listy z listnatého stromu.

nejlépe s výraznými žilkami (např. listy růže. vinné révy nebo vavřínu).

Rozpusťte nasekanou čokoládovou kuvertu v CHOCOLATIERE a namočte do ní kousky čokolády.

horní plochu omytých listů naplocho do čokolády nebo opatrně nanese na jednu stranu naneste vrstvu čokolády pomocí štětce. Druhou stranu listů nesmí být pokryta čokoládou. Setřete přebytečnou čokoládu a položte listy překlopte přes rukojeť dřevěné lžice s čokoládou nahore a necháme je uschnout na odkapávači. (Pokož teplota max. 20 c) Poté listy opatrně sloupněte ze lžice.

6) LANÝŽE MOCHE-RUM

200 g domácí čokolády, 100 g másla. 100g moučkového cukru, 1 sáček vanilky cukru, 2 lžice instantního moka prášku, 2 lžice rumu, 2 lžice moka kávového likéru, kakaový prášek, instantní moka prášek

Rozpusťte nasekanou čokoládu na vaření v CHOCOLATIERE: v samostatné nádobě. nádobě utřete měkké máslo, moučkový a vanilkový cukr. Přidejte moka prášek, rum a kávový likér a důkladně promíchejte s rozpuštěnou čokoládou. čokoládou. Nechte přes noc vychladnout.

Vytvarujte malé kuličky a obalte je ve směsi kakaového prášku a instantního moka. a prášku z moka koktejlu. Skladujte na chladném místě a rychle spotřebujte!

7) MARCIPÁNOVÉ CUKROVINKYČOKOLÁDY

250 g hořké čokolády couverture, 200 g raw marcipánu, asi 50 g moučkového cukru. nasekané kandované ovoce nebo půlky vlašských ořechů, mandle apod.

Marcipán dobře prohněťte s moučkovým cukrem a pak ho vyválejte na tloušťku 1,5 cm.

cm a nakrájíme na čtverce nebo trojúhelníky. Rozpusťte šlehačku a namočíme do ní nakrájené kousky.

jeden po druhém a přendej je na odkapávací mřížku pomocí ploché mřížky. vidličkou na čokoládu. Ozdobte plátkem kandovaného ovoce nebo ořechem. na

8) ČOKOLÁDOVÉ PRALINKY

200 g čokolády na vaření, 80 g měkkého másla, 2 žloutky, 1/16 smetany ke šlehání (sladká), po 50 g kakaového prášku a strouhaných ořechů

Rozpusťte nasekanou čokoládu na vaření v CHOCOLATIERE V odděleném rendlíku rozpusťte čokoládu na vaření.

Smíchejte měkké máslo, žloutky a smetanu ke šlehání se sladkou smetanou. s rozpuštěnou čokoládou. Necháme vychladnout, pak z nich vytvoříme kuličky a vyválíme je v čokoládě.

kakaovým práškem a/nebo ve strouhaných oříšcích.

9) ČOKOLÁDOVÉ CUKROVÍ Z KUKUŘIČNÝCH LUPÍNKŮ

200 g mléčné čokolády, 1 sáček vanilkového cukru, 150 g comflakes.

V ČOKOLÁDĚ rozpusťme nasekanou čokoládu. V samostatné vedlejší misce, smíchejte vanilkový cukr s rozpuštěnou čokoládou a přidejte kukuřičné lupínky. Pomocí

kávovou lžičkou naplňte směs do papírových obalů na pečení a uložte v chladnu. místě.

Tento recept funguje i s jinými cereáliemi.

10) ČOKOLÁDOVÝ DORT

200 g čokolády na vaření. 250 g měkkého másla. 150 g moučkového cukru. 3 celá vejce

plus 3 žloutky. 3 tuze ušlehané bílky, 200 g mouky. 1 sáček vanilky
cukr

Měkké máslo utřete s moučkovým cukrem a poté přidejte tři celé vejce.

Žloutky a vanilkový cukr, pomalu vmícháme tuhý sníh z bílků, přidáme žloutky a vanilkový cukr.

bílky a pak mouku. Rozpusťte všechnu nasekanou čokoládu ve vodní lázni

ČOKOLÁDU, smícháme ji s ostatní směsí a naplníme ji do čokoládové formy.

máslem vymazanou a moukou vysypanou dortovou formu. Pečeme přibližně 1 hodinu v předehřáté troubě.

při 200 °C.

11) SMAŽENÁ FOIE GRAS NA CHILLI A ČOKOLÁDOVÉ OMÁČCE

(např. jako předkrm pro 2 osoby)

100 g domácí čokolády, 1-2 sušené chilli papričky, cca 200 g foie gras (husí játra). ne příliš tučná. aby se při smažení nerozpadla, rozpuštěná máslo, mouka, sůl, čerstvě mletý černý pepř, 2 vařené plátky jablek.

Foie gras zbavíme kůže a jemných žilek, posypeme solí.

a čerstvě mletým černým pepřem po obou stranách, obalíme v mouce a smažíme v mouce.

na rozpuštěném másle z obou stran do světle hněda. Rozpusťte nakrájené čokoládu a přidejte rozdrcenou chilli papričku (papričky).

Za stálého bouchání. Foie gras naaranžujeme na vařené plátky jablek a na ně položíme a na ozdobu je posypeme rozpuštěnou čokoládou.

12) NÁVOD NA POUŽITÍ FOREM

(Všechny formy umyjte v horké vodě a znovu použijte)

Srdce, medvědi, králík, kávová zrna, sošky, vánoční stromečky:

Formičky musí být suché a mít pokojovou teplotu. Rozpusťte nasekané

Čokoládovou polevu. Čokoládu (max. 250 g) vložte do misky na čokoládu.

CHOCOLATIERE a čokoládovou hmotu nalijte co nejpřesněji.

co nejlépe do forem. Hmotu rozetřete špachtlí a

odstraňte přebytečnou čokoládu. Nechte zaschnout a vychladnout v chladničce po do-

bu několik hodin, dokud čokoláda opravdu neztuhne. Poté jemně přitlačte

čokoládové tvary z formiček.

POKYNY PRO VELKOU FORMU VE TVARU SRDCE

Forma musí být suchá a mít pokojovou teplotu. Rozpusťte přibližně 150 g

nasekané čokoládové polevy / čokolády v ČOKOLÁDĚ. Na

aby byla konzistence rozpuštěné čokolády hustá, přidejte do čokolády trochu čokolá-
dy.

nasekané čokolády později za stálého míchání a poté nalijte do

do formy na srdíčka. Celá plastová forma by měla být hustě

Pomocí cukrářského štětce nebo špachtle rozetřete čokoládu

ve formě a uhlad'te povrch otáčením formy.

dokud čokoláda nezačne tuhnout. Nechte několik hodin chladnout, dokud

je čokoládová skořápka opravdu tvrdá. Poté čokoládu jemně přitlačte

srdce z formy a naplňte je ovocem, kompotem nebo zmrzlinou,

mascarpone, šlehačkou atd. Nebo ji použijte jako jedlou misku na

moučníků nebo jako ozdobu na gateaux.

Experimentujte sami a popusťte uzdu své fantazii!

VAROVÁNÍ:

Spotřebič není určen pro použití malými dětmi nebo slabými osobami bez dozoru.

Malé děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.