

## cm104 - Temperovací stroj na čokoládu - PME



### Popis:

Temperovací stroj na čokoládu pracuje s vodní lázní, udržuje čokoládu při optimální teplotě, aby netuhla. Lze použít také na horké ovoce a další pokrmy.

### Pokyny k použití

Před použitím si přečtěte postup používání!

1. Umístěte základnu temperovacího stroje na rovný pracovní povrch.
2. Umístěte tavnou nádobu do základny temperovacího stroje.
3. Zapojte základnu do elektrické sítě.
4. Otočte přepínačem do tavicí polohy II a nechte předehřát tavnou nádobu po dobu přibližně 10 minut
5. Vložte čokoládu do tavné nádoby. Tip: Před vložením rozlámejte/rozkrájejte čokoládu na malé dílky, usnadníte a urychlíte tak proces tavení.
6. Průběžně míchejte rozpouštějící se čokoládu během tavení. Nepoužívejte žádné ostré pomůcky (nože, apod.), kterými by jste mohli nádobu poškodit.
7. Jakmile je čokoláda roztavená, otočte přepínač do polohy I, pro udržení čokolády v roztaveném stavu.
8. Namočte v čokoládě požadované sladkosti.
9. Otočte přepínač do polohy 0 až skončíte.

**V případě jakýchkoliv pochybností kontaktujte neprodleně výrobce či dovozce s příslušným dotazem!**

10. Odpojte základnu z elektrické sítě.

### Pokyny k čištění

- Před čištěním nechte produkt vychladnout.
- Vždy odpojte přístroj z elektrické sítě, před čištěním.
- Nikdy neponořujte základnu temperovacího stroje do vody.
- Očistěte základnu temperovacího stroje vlhkým hadříkem.
- Opláchněte tavicí nádobu horkou mýdlovou vodou.
- Nevkládejte temperovací stroj ani tavnou nádobu do myčky na nádobí.
- Pro čištění nepoužívejte žádné ostré předměty.

### Bezpečnostní instrukce

- Přečtěte si návod před prvním použitím.
- Nedotýkejte se horkých povrchů temperovacího stroje bez ochranných pomůcek.
- Pro předejití zkratu zamezte temperovacímu stroji kontaktu s vodou.
- Produkt není určen pro použití dětmi!
- Buďte extrémně opatrní, pokud manipulujete s roztavenou horkou čokoládou!

**V případě jakýchkoliv pochybností kontaktujte neprodleně výrobce či dovozce s příslušným dotazem!**