



CHOCOLATE

PRO

Šokolaa iislati
Šokolādes kausesanas podiņš
Puodelis šokolādes iipinimui

KASUTUSJUHEND

LUGEĢE KASUTUSJUHEND HOOLIKALT LĀBI JA HOIDKE SEE ALLES.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

IZLASIET UN SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

PERSKAITYKITE NAUDOJIMO INSTRUKCIJĀ IR JĀ IŠSAUGOKITE.

TÄHTSAD OHUTUSNÕUDED – lugege need enne Chocolate Pro™ šokolaadisulati kasutamist läbi.

TOODE ON MÕELDUD VAID KODUMAJAPIDAMISES KASUTAMISEKS!

Kõigi elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamisi ohutusnõudeid.

1. Enne seadme kasutamist lugege palun kasutusjuhend hoolikalt läbi.
2. Ärge puudutage seadme kuuma pinda. Hoidke sulatusnõu alati käepidemest.
3. Elektrilöögi vältimiseks ärge pange alust, toitejuhet ega pistikut pistikupesasse ega mõnda teise vedelikku.
4. Olge eriti tähelepanelik, kui seadet kasutab laps või seade kasutatakse laste läheduses.
5. Pärast kasutamist ja enne puhastamist eemaldage alati toitejuhtme pistik pistikupesast. Enne puhastamist eemaldage hoiukohta asetatud seadmel täielikult maha jahtuda.
6. Ärge kasutage seadet, kui selle tööresistentsus on kahjustatud või kui seade ise, selle toitejuhe või pistik on viga saanud. Viigige seade kontrollimiseks, parandamiseks või reguleerimiseks tootja volitatud spetsialistidele.
7. Kasutage seadmega ainult tootja soovitatud originaalvarvikuid ning -sulatusnõu. Selle nõude eiramine võib põhjustada trauma.
8. Ärge kasutage seadet vee- või niiskes keskkonnas. Toode on mõeldud kasutamiseks ainult sisetingimustes.
9. Ärge laske toitejuhtmele puutuda vee, kuuma pinda ega rippuda üle lauaserva vms.
10. Ärge asetage seadet kuumale gaasi- või elektripliidile ega kuuma ahju, samuti mitte lähedusse.
11. Ärge kasutage seadet ega sulatusnõu mikrolaineahju.
12. Olge ettevaatlik šokolaadi sisaldava seadme teisaldamisel väga ettevaatlik. Eemaldage toitejuhtme pistiku pistikupesast eemaldamist lülitage seade toitelülitist välja.
14. Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel. Seade on mõeldud ainult šokolaadi ning glasuurisegude sulatamiseks.
15. Elektrilöögiohu vähendamiseks kasutage seadet ainult komplekti kuuluva sulatusnõuga. Ärge sulatage šokolaadi ega glasuurisegusid seadme alusel.
16. Ärge täitke sulatusnõu üle maksimaaltäitetähise.
17. **HOIDKE KASUTUSJUHEND ALLES.**

OLULINE INFO

Seadmel on lühike toitejuhe, et vähendada ohte, mis võivad tekkida juhtmesse takerdumisel. Kui kasutate pikendusjuhet, peab selle võimsus olema vähemalt sama suur kui sellega ühendataval šokolaadisulatil. Pikendusjuhe tuleb paigaldada nii, et see ei ripuks üle tööpinna või laua serva, ei satuks lapse haardeulatusse ega segaks seadme kasutajat või möödujaid.

Kasutusjuhised

1. Enne esmakasutust peske ning kuivatage sulatusnõu korralikult. ÄRGE LÜLITADA KASTKE SEADME ALUST VETTE. Puhastage seda niiske lapiga.
2. Asetage sulatusnõu seadme küttekehaga alusele ning pange seade toitejuhtme või lauale. Kasutage seadet vooluvõrgu pistikupesaga läheduses ning veest eemal.
3. Ühendage šokolaadisulati toitejuhtme pistik 120 V pingega vooluvõrgu pistikupesaga. Parima tulemuse saavutamiseks laske seadmel toimida 10 minutit eelsoojeneda. Märgutuli süttib üksnes siis, kui lüliti on seatud asendisse WARM või MELT.
4. Korraga saab sulatusnõus sulatada kuni 700 g šokolaadi või glasuurisegu. Kiiremaks sulatamiseks pange sulatusnõusse kuni 200 g šokolaadi või glasuurisegu. Sulatamiseks ühendamiseks pange seade sokolaadi väiksemateks tükkideks. HOIATUS: sulatusnõu võib olla kuum.
5. Segage aeg-ajalt pulvisika või kuiva kiiriga abitsaga kuni šokolaad on sulanud.
6. Soovi korral lisage veel šokolaadi või glasuurisegu. Jätke seade segamist, kuni kõik on sulanud.
7. Korra eeltoodud toime on, kui ei vajalik kogus sokolaadi või glasuurisegu on sulanud või kuni viskoossus on maksimaalselt vähiseni. Seejärel seadke lüliti asendisse WARM, et hoida sulašokolaadi või glasuurisegu vedelana.
8. Kui sulašokolaadi või glasuurisegu muutub liiga tihkeks, kuumutage massi, seades lüliti uuesti asendisse MELT.
9. Põhjakõrbenemise vältimiseks ärge unustage sulašokolaadi aeg-ajalt segada.
10. Ärge kunagi jätke sisselülitatud seadet ilma järelevalveta. Vajaduse korral lülitage seade välja ning sulatage šokolaad või glasuurisegu hiljem uuesti.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI – izlasiet pirms Chocolate Pro™ kausēšanas podiņa lietošanas.

IERĪCE PAREDZĒTA TIKAI LIETOŠANAI MĀJSAIMNIECĪBĀ!

Elektroierīču lietošanā vienmēr jāievēro drošības pamatnorādījumi, ietverot, bet ne tikai minētos:

1. Pirms lietošanas izlasiet ierīces lietošanas instrukciju.
2. Neaizskariet karstās virsmas. Vienmēr tveriet aiz kausēšanas podiņa iekšpusi.
3. Lai izvairītos no elektriskā trieciena, nemērciet barošanas vadu kontaktakšas vai ierīces pamatni ūdenī vai kādā cita šķīdumā.
4. Ja ierīci lieto bērni (vai tā tiek lietota viņu tuvumā), ierīci jānodrošina pieaugušo uzraudzība.
5. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad nelietojat to un pirms tīrīšanas. Pirms tīrīšanas un uzglabāšanas ļaujiet ierīcei kārtīgi atdzist.
6. Nelietojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktakšas, kā arī pēc tam, kad ierīces darbībā esat ievērojis traucējumu, ja radājat ierīci izmantojamā pārbaudei, remontam vai noregulēšanai.
7. Nelietojiet ierīci ar jebkādiem pārmaiņveidīgiem vai citādi kausēšanas podiņus, kurus ražotājs nav ieteicis izmantot, vai noteiktus norādījumus.
8. Nelietojiet ierīci ārpus telpas. Šī izstrādājuma ir paredzēts lietošanai tikai telpās.
9. Neļaujiet barošanas vadam pieskarāties pārklāda vai darbvirsmas malu vai nonākt saskarē ar karstām virsmām.
10. Nenovietojiet ierīci tuvu gāzes vai elektriskajām plītvēm vai sakarsušai cepeškrāsnī.
11. Nelietojiet ierīci vai kausēšanas podiņu mikroviļņu krāsnī.
12. Īpaši pievērš uzmanību jāievēro, kad pārvietosiet ierīci ar karstu šķidrumu.
13. Pirms drošības vada atvienošanas no sienas kontaktligzdas, iestatiet slēdzi „off” pozīcijā.
14. Lietojiet ierīci tikai tai paredzētiem mērķiem. Ierīce ir konstruēta tikai šokolādes kausēšanai vai konditorijas izstrādājumu glazūras gatavošanai.
15. Lai samazinātu elektriskā trieciena varbūtību, lietojiet ierīci tikai ar noņemamu kausēšanas podiņu. Nekausējiet šokolādi, kā arī negatavojiet konditorijas izstrādājumu glazūru tieši ierīcē.
16. Nekausējiet šokolādi, kā arī negatavojiet konditorijas izstrādājumu glazūru virs „max fill” (maks. uzpilde) atzīmes uz podiņa.
17. **SAGLABĀJIET ŠO LIETOŠANAS INSTRUKCIJU.**

SVARĪGA INFORMĀCIJA

Šī ierīce ir aprīkota ar īsu barošanas vadu, lai samazinātu gara barošanas vada sapīšanās vai aizķeršanās draudus. Varat uzmanīgi lietot pagarinātāju, tomēr jāaugās, lai elektrotīklam apzīmētie rādītāji sakristu. Pagarinātājs nedrīkst nokarāties pār darbvirsma vai galda virsmu, kur to bērns var pavilkst vai nejauši aizķert. Neļaujiet pagarinātājam pārkārties pār darbvirsmas malu vai galdu, kur to var saķert mazi bērni vai to var netīšām aizķert ierīces lietotājs vai garāmgājējs.

Lietošanas norādījumi

1. Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izmazgājiet un nosusiniet podiņu. **NEKĀRĀTIET NEKĀRIET CIET ELEKTRISKU IERĪCI ŪDENĪ.** Noslaukiet ierīces pamatnes daļi ar mitru drāni.
2. Ievietojiet kausēšanas podiņu pamatierīcē un novietojiet pamatierīci uz liozenas virsmas, piem., uz darbvirsmas. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas tur, kur elektrotīkla kontaktdakšai un tālāk no jebkāda ūdens avota.
3. Pieslēdziet šokolādes kausētāju 120 v elektrotīkla kontaktam, un pārvietojiet slēdzi uz „melt” (kausēšanas) pozīciju. Labāku rezultātu sasniegšanai ļaujiet ierīcei iepriekš uzsilt aptuveni 5 minūtes. Indikators gaiss, kas ies tikai tad, kad slēdzis būs iestatīts „melt” (kausēšanas) vai „warm” (sildīšanas) pozīcijā.
4. Kausēšanas podiņā var ievietot un izkausēt visus laikus līdz pat 300 g šokolādes vai konditorijas izstrādājumu glazūras. Tomēr ātrāk procesā nodarīti, ievietojiet kausēšanai vienai reizei podiņā 220 g šokolādes vai konditorijas izstrādājumu glazūras. Kausēšanas laika paātrināšanai samalciniet šokolādes gabaliņos. **UZMANĪBU!** Podiņš var būt karsts pēc kausēšanas laikā.
5. Periodiski apmaisiet ar koka rokturi karstumtūlīgu skrāpi, līdz visa šokolāde ir izkususi.
6. Pēc vēlēšanās var ievietot papildu šokolādi vai izejvielu konditorijas izstrādājumu glazūras kausēšanai. Turpiniet ierīces darbu, kamēr viela ir izkausēta.
7. Atkārtojiet ierīces darbu, kamēr tiek sasniegta kausējamās izejvielas vēlamā pakāpe vai kamēr tiek sasniegta „fill” līnija un pārvietojiet slēdzi uz „warm” pozīciju, lai šokolāde vai konditorijas izstrādājumu glazūra šķidrā veidā.
8. Ja izkausētā šokolāde vai konditorijas izstrādājumu glazūra sabiezē, vienkārši pārslēdziet slēdzi atpakaļ uz „melt”, lai paaugstinātu temperatūru.
9. Vienmēr pārliecinieties, ka izkausētā šokolāde jāapmaisa, lai novērstu piedegšanu. Vienmēr neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības. Nepieciešamības gadījumā pārslēdziet ierīci un atkārtojiet kausēšanas procesu vēlāk.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI – perskaitykite prieš naudodami
“Chocolate Pro™” puodelį šokolado tirpinimui.

SKIRTAS TIK NAUDOJIMUI NAMUOSE!

Naudodamiesi elektros prietaisais visada laikykitės bendrųjų atsargumo priemonių ir šių nurodymų:

1. Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
2. Nelieskite karšto paviršiaus. Puodelį visada imkite už rankenos.
3. Kad negautumėte elektros smūgio, nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
4. Būkite atidūs, jeigu prietaisą naudoja vaikas arba prietaisą naudojamasi netoli vaiko.
5. Išjunkite prietaisą iš tinklo, kai jį nenaudojate. Prieš likdami priežiūros darbus. Prieš valydami ir naudodami prietaisą į laisvą erdvę, leiskite jam visiškai atvėsti.
6. Jei prietaiso elektros laidas arba jo kištukas yra pažeistas, prietaisas buvo kitaip pažeistas, jo nebenaudokite. Norėdami patikrinti, patalpinę išsreguliuoti, nugabenkite prietaisą į artimiausią gamintojo patvirtintą remonto centrą.
7. Kad nesusižeistumėte, su prietaisu nenaudokite kokių nors gamintojo nerekomenduojamų priedų ir tirpdyimo priemonių.
8. Nenaudokite prietaiso laisvai. Galimys skirtas naudoti tik patalpoje.
9. Stebėkite, kad laidai neketenėtų nuo stalų ir nesiliestų prie įkaitusių paviršių.
10. Nedėkite prietaiso ant šilto ar atviro šilumos, viryklės kaitvietės arba į įkaitusią orkaitę.
11. Nedėkite puodelio į mikrobanginę krosnelę.
12. Būkite ypatingai atsargūs pernešdami prietaisą, kuriame yra karšto skysčio.
13. Prieš ištraukdami laidą kištuką iš elektros lizdo, prietaisą išjunkite (jungiklį pastumkite į „išjungti“ padėtį).
14. Prietaisą naudokite tik jo tiesiogine paskirtimi. Prietaisas yra skirtas tik šokolado tirpinimui ir konditeriniams aptepams gaminti.
15. Kad išvengtumėte galimo elektros smūgio, naudokite tik su išimamu puodeliu. Netirpdykite šokolado arba aptepo prietaise, tirpdykite tik puodelyje.
16. Nedėkite daugiau šokolado, nei nurodyta – daugiau nei iki „max fill“ žymės, pažymėtos ant puodelio vidinės pusės.
17. **IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ.**

SVARBI INFORMACIJA

Komplekte yra trumpesnis laidas, nes naudojant ilgesnį laidą ir už jo užkliuvus, gali atsitikti nelaimė. Galite atsargiai naudoti prailginimo laidą, tačiau prailginimo laido galia (pažymėta ant laido) turi būti bent to paties stiprumo, kaip ir prietaiso. Žiūrėkite, kad prailginimo laidas nekabotų nuo stalo, kad prietaisas neapvirštų, arba jį patempę vaikai nenumestų prietaiso nuo stalo. Neleiskite, kad prailginimo laidas kabotų nuo stalo, žiūrėkite kad prietaisas neapvirštų, jį patempę vaikai nenumestų prietaiso nuo stalo, arba praeidami neužkliudytumėte.

Naudojimo instrukcija

1. Prieš pirmą kartą naudojant, puodelį išplaukite. **NIEKADA NEMERKITE ELEKTROS PRIETAISO Į VANDENĮ.** Prietaiso pagrindą nuvalykite drėgna šluoste.
2. Puodelį įdėkite į šildytuvą ir pastatykite ant lygios vietos, pavyzdžiui, butero arba stalo. Statykite kuo arčiau prie elektros lizdo ir kuo toliau nuo vandens.
3. Prietaisą įjunkite į 120 V elektros tinklą ir jungiklį pasukite į *melt* – tirpinti. Palaukite 5 minutes, kad prietaisas įkaistų. Indikacinis užšalimo tik tada, kai jungiklis bus *melt* (tirpinimo) arba *warm* (šildymas) padėtis.
4. Į puodelį vienu kartu tirpdydami galite įdėti ne daugiau kaip 700 g šokolado. Kad greičiau sutirptų, į puodelį iš karto įdėkite 220 g šokolado. Jeigu norite, kad ištirptų greičiau, šokoladą supjaustykite į mažus gabaliukus. **DĖMESIO!** Puodelis labai įkaista – jo nelieskite.
5. Kol šokoladas ištirps, atkarčiais pamaišykite mediniu šaukštu arba karščiui atsparia mentele.
6. Po truputį sudėkite likusį šokoladą. Maisykite, karštinę, s.
7. Kartokite aukščiau aprašytus veiksmus, kol ištirpsysite šokoladą arba kol ištirpintas šokoladas patiks jūsų ilžiūnė. Kad šokoladas nesustingtų, jungiklį pastumkite į *warm* (šildymo) padėtį.
8. Jeigu šokoladas pradeda stingti, padidinkite temperatūrą – jungiklį pastumkite į *melt* (tirpinimo) padėtį.
9. Kad šokoladas nepatengtų, nepamirskite kartas nuo karto jį pamaišyti.
10. Niekada nepalaukite veikiančio prietaiso be priežiūros. Jeigu reikia, išjunkite prietaisą, o šokoladą galėsite ištitirpinti vėliau.