



è un marchio distribuito in esclusiva da
KARMA ITALIANA srl

FC 200

**Macchina per Fondue
di cioccolato**

Manuale di istruzioni

www.karmaitaliana.it



Fig. 1



Fig. 2



MACCHINA PER FONDUTA DI CIOCCOLATO MANUALE DI ISTRUZIONI

Gentile Cliente, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE

Collegate l'apparecchio solo a prese di corrente con messa a terra. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta posta sull'apparecchio. Questo prodotto è conforme alle direttive sull'etichettatura CE.

AVVERTENZE DI SICUREZZA:

La piastra e il pentolino diventano molto caldi durante l'uso!

Non introducete le mani nel pentolino caldo. Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Accendete l'apparecchio solo dopo aver sistemato il pentolino con il cioccolato sulla piastra.

Utilizzate solo il pentolino fornito in dotazione con l'apparecchio. Non lasciate incustodito l'apparecchio per la fonduta quando è in funzione.

Non mettete in funzione l'apparecchio se rinvenite segni di danneggiamento sull'apparecchio o sul

cavo di alimentazione.

Il grasso già usato può prendere fuoco se viene surriscaldato. Nell'eventualità prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete la fiamma chiudendo il pentolino con il coperchio o con una lastra metallica. Non gettate mai acqua sul grasso caldo o in fiamme!

Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo. Gli schizzi del grasso caldo potrebbero provocare ferite gravi o scottature.

Utilizzate il pentolino da fonduta solo con la propria base, perché la piastra è dotata di un dispositivo di controllo della temperatura.

Sistematelo il servizio da fonduta su una adeguata superficie termoresistente.

Assicuratevi che non ci siano materiali infiammabili vicino al servizio da fonduta.

Evitate che il cavo di alimentazione tocchi gli elementi caldi dell'apparecchio e sistematelo l'apparecchio in modo che non possa cadere accidentalmente.

Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento.

Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

Disinserite la spina dalla presa di corrente: dopo ogni uso, in caso di cattivo funzionamento, e prima di procedere alla pulitura.

L'apparecchio non è concepito per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.

Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.

In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo al centro assistenza autorizzato.

DESCRIZIONE PRODOTTO (FIGURA 1):

Questo prodotto è destinato solo ad uso domestico, non ad uso professionale.

1. Interruttore
2. Spia di funzionamento
3. Base contenente elemento riscaldante
4. Contenitore
5. Spatola
6. Spiedini (10x)
7. Forchette (10x)

PRIMO UTILIZZO

Pulite il pentolino con un panno umido. In seguito asciugatelo accuratamente.

1. Rimuovere l'imballaggio .
2. Pulire accuratamente il dispositivo con un panno caldo e umido per rimuovere eventuali residui di lavorazione (vedi " Pulizia e manutenzione ") .

FUNZIONAMENTO - USO DELL'APPARECCHIO

È possibile utilizzare questa macchina per immergere piccoli alimenti nel cioccolato fuso e trasformarli in dessert.

A questo scopo è possibile utilizzare gli accessori in dotazione,

L'apparecchio è ideale anche per fondere il cioccolato e successivamente decorare cupcakes, cake pops , ciambelle, torte , ecc o per ottenere una deliziosa salsa calda al cioccolato per i vostri dolci .

Funzionamento - Cioccolato da utilizzare

È possibile utilizzare vari tipi e gusti di cioccolato con questa macchina:

Cioccolato liquido (pronto per l'uso) ;

Gocce di cioccolato (da sciogliere) ;

Barrette di cioccolato (da rompere in pezzi e sciogliere).

FUNZIONAMENTO - FIGURA 2

Posizione 0 : Off

Posizione I : per sciogliere

Posizione II : per tenere caldo

- 1 . Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e riempire il recipiente (4) con la quantità

desiderata di cioccolato.

- 2 . Impostare l'interruttore (1) in posizione 'I' (vedi figura

2). La spia (2) ora si accende .

- 3 . Lasciare il cioccolato a fondere e utilizzare la spatola (5) per mescolare fino a che il composto diventa omogeneo .

Quando si desidera mantenere il cioccolato liquido dopo che è stato fuso impostare l'interruttore in posizione ' II', (vedi figura 2) .

4. È possibile utilizzare le forchette da fonduta (7) per immergere degli alimenti nel cioccolato caldo. Frutta, popcorn, piccole frittelle o biscotti. Tutto ha un sapore delizioso quando è stato ricoperto da uno strato di cioccolato caldo .

- Se necessario infilzare il cibo su una forchetta da fonduta per non rischiare di scottarsi nel cioccolato caldo.

- Immergere il cibo nel cioccolato liquido.

Per liquefare più facilmente il cioccolato si potrebbe aggiungere 50 ml di latte per ottenere 200 grammi di cioccolato .

PULIZIA E MANUTENZIONE

Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi prima di procedere alla pulitura.

Per ragioni di sicurezza elettrica, la piastra e il cavo di alimentazione non vanno immersi o trattati con sostanze liquide.

Non versate i residui di cioccolato nel lavello.

- Il pentolino in acciaio inossidabile è lavabile in lavastoviglie. Per eliminare i residui di cioccolato, lasciate il pentolino in ammollo per un po' di tempo e poi strofinatelo con una spazzola morbida. Lavate il coperchio e le forchettine con acqua calda e sapone.

DATI TECNICI

Potenza : 25W

Alimentazione : 220- 240V ~ 50Hz

CONDIZIONI DI GARANZIA

Il prodotto è coperto da garanzia in base alle vigenti normative nazionali ed Europee.

Per le condizioni complete di garanzia e per effettuare richieste di assistenza visitate il sito www.karmaitaliana.it

La garanzia copre i difetti di fabbrica ed i guasti verificatisi nei primi 2 anni dalla data di acquisto. Nel caso di acquisto con fattura, la garanzia è limitata ad 1 anno.

Sono esclusi i guasti causati da imperizia o da uso non appropriato dell'apparecchio

La garanzia non ha più alcun effetto qualora l'apparecchio risulti manomesso.

La garanzia non prevede necessariamente la sostituzione del prodotto.

Sono escluse dalla garanzia le parti esterne, le batterie, le manopole, gli interruttori, e le parti asportabili o consumabili.

Le spese di trasporto e i rischi conseguenti sono a carico del proprietario dell'apparecchio

A tutti gli effetti la validità della garanzia è avallata unicamente dalla presentazione della fattura o scontrino d'acquisto.



Questo simbolo vi avverte della presenza di materiale non isolato "sotto tensione" ad elevato voltaggio, all'interno del prodotto, che può costituire pericolo di folgorazione per le persone.



Questo simbolo vi avverte della presenza di istruzioni d'uso e manutenzione importanti, nel manuale o nella documentazione che accompagna il prodotto



Il marchio CE indica che questo prodotto è conforme alle direttive europee e relative normative ad esso applicabili.



Ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 Marzo 2014 - "Attuazione delle Direttive 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnandola al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

KARMA®

Distribuito in Italia da:

KARMA ITALIANA SRL

Via Gozzano 38 bis

21052, Busto Arsizio (VA) - Italy

www.karmaitaliana.it

Made in China - ver. 21.1