

ADE

Elektrisches Schokoladen-Fondue

Electric chocolate fondue maker | Fondue de chocolate eléctrica |
Appareil à fondue au chocolat électrique | Fonduta per cioccolato
elettrica | Elektryczne urządzenie do czekoladowego fondue |
Электрофондю для шоколада



Bedienungsanleitung

KG 2152

Operating Manual | Manual de instrucciones | Mode d'emploi |
Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi | Руководство по эксплуатации



Deutsch

English

Español

Français

Italiano

Polski

Русский

Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und Genuss!

Ihr ADE Team

Lieferumfang

- Elektrisches Schokoladen-Fondue mit Schüssel
- Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Allgemeines.....	4
Sicherheit	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
Auf einen Blick.....	10
Gebrauch.....	11
Auspacken und prüfen.....	11
Aufstellen und anschließen.....	11
Schokolade schmelzen	11
Nach dem Gebrauch	12
Tipps und Hinweise	13
Rezepte	14
Störung / Abhilfe	16
Reinigen	16
Technische Daten	17
Garantie	17
Konformitätserklärung.....	18
Entsorgen	18

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Sicherheit

- Dieser Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Artikels unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.

- Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.

Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden.

Gefahr von Brand/Verbrennungen/ Verbrühungen

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Erhitzen Sie nie den leeren Topf sondern füllen Sie immer Schokolade ein, bevor Sie das Gerät einschalten. Setzen Sie auch immer den Topf ein, bevor Sie das Gerät einschalten.

- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und halten Sie Abstand zu Wänden, Borden und Regalen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab. Auch die Lüftungsschlitze auf der Geräte-Unterseite müssen immer sauber und offen sein.
- Schokolade und Topf werden heiß. Vermeiden Sie direkte Berührungen und tauchen Sie nicht die Finger in die heiße Schokolade. Lassen Sie auch die Schokolade immer etwas abkühlen, bevor Sie die eingetauchten Lebensmittel essen.
- Fassen Sie den Topf erst wieder an, wenn er abgekühlt ist und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Schieben Sie das Gerät nicht hin und her, solange das Gerät eingeschaltet und die Schokolade noch heiß ist. Durch überschwappende heiße Schokolade besteht Verbrühungsgefahr.
- Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen und auch gut zu reinigenden Untergrund. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht versehentlich umkippen kann.

VORSICHT - Sachschäden

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Topf. Schmelzen Sie die Schokolade niemals im Gerät selbst.
- Erhitzen Sie den Topf nicht auf einem Herd.
- Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann es immer zu Lebensmittelspritzern kommen. Achten Sie darauf, dass der Untergrund pflegeleicht und gut abwischbar ist. Legen Sie ggf. eine geeignete Unterlage unter das

Gerät. Tragen Sie auch ggf. eine Küchenschürze o. Ä, um sich vor Schokoladenspritzern zu schützen.

- Halten Sie Abstand zu Wärmequellen wie z. B. Herdplatten.
- Verwenden Sie zum Umrühren der Schokolade keine spitzen Gegenstände, diese könnten die Topf-Oberfläche zerkratzen. Verwenden Sie stattdessen einen Holz- oder Kunststoff-Kochlöffel o. Ä.
- Der Topf kann im Geschirrspüler gereinigt werden, das Gerät selber nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. Ä.
- An der Unterseite des Gerätes befinden sich Gerätefüße. Da Oberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Hinweis zu Hygiene

- Mögliche Reste im Topf sollten nicht wiederverwendet sondern entsorgt werden. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses elektrische Schokoladen-Fondue dient zum Schmelzen von Schokolade. Die flüssige Schokolade können Sie z. B. auch nutzen, um eigene Pralinen herzustellen.
- Verwenden Sie zum Schmelzen ausschließlich Schokolade, die dafür auch geeignet ist, z. B. Blockschokolade oder Kuvertüre. Schokolade, die feste Bestandteile enthält die nicht schmelzen (Nüsse, Trauben, Krokant etc.) ist nicht geeignet.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Auf einen Blick



- 1 Topf
- 2 Griff
- 3 Gerät
- 4 Temperaturregler mit drei Stufen und Kontrollleuchte
 - Stufe 0 aus
 - Stufe I **Schmelzen und Warmhalten (40-50 °C)**
 - Dippen von Früchten oder Cookies
 - Dekorieren von Pralinen und Kuchen
 - Stufe II **Erhitzen (60-70 °C)**
 - Zubereitung von Schokoladensaucen für Desserts oder heißer Schokolade

Gebrauch

Auspacken und prüfen

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Schäden aufweist. Ist dies der Fall, benutzen Sie es nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
4. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Aufstellen und anschließen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen und leicht zu reinigenden Untergrund, z. B. eine Arbeitsplatte.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Schokolade schmelzen



GEFAHR von Verbrennung

- Schokolade und Topf werden heiß. Vermeiden Sie direkte Berührungen und tauchen Sie nicht die Finger in die heiße Schokolade. Fassen Sie den Topf nicht an, wenn er noch heiß ist.



VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Umrühren der Schokolade keine spitzen Gegenstände, diese könnten die Topf-Oberfläche zerkratzen. Verwenden Sie stattdessen einen Holz- oder Kunststoff-Kochlöffel o. Ä.

Topf nicht überfüllen! Beachten Sie die MAX-Markierung innen im Topf.

1. Bröckeln Sie etwas Schokolade in den Topf und stellen Sie den Topf in das Heizgerät.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf **I** oder **II**.
 - Stufe **I** zum Schmelzen und Warmhalten (40-50 °C) oder
 - Stufe **II** zum Erhitzen (60-70 °C).Die Kontrollleuchte leuchtet, Gerät ist eingeschaltet.
3. Nach kurzer Zeit beginnt die Schokolade zu schmelzen.
4. Geben Sie nach und nach weitere zerbröckelte Schokolade und ggf. Zutaten hinzu. Rühren Sie dabei ständig die Schokolade um, damit diese nicht anbrennt. Abhängig von der verwendeten Schokolade ist diese nach ca. 5-20 Minuten dünnflüssig und heiß.



Detaillierte Infos finden Sie auch im Kapitel „Rezepte“.

Nach dem Gebrauch

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf **0**.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät, siehe „Reinigen“.

Tipps und Hinweise

Tipps zur verwendeten Schokolade

- Verwenden Sie möglichst handelsübliche Schokolade, idealerweise mit einem hohen Kakaoanteil. Blockschokolade und Kuvertüre sind besonders geeignet.
- Schokolade mit Krokant, Joghurt, Mandeln etc. ist nicht geeignet.

Schokoladen-Fondue

- Die Lebensmittel werden direkt in die heiße und geschmolzene Schokolade getaucht.
- Früchte wie z. B. Erdbeeren und Trauben spießen Sie auf einen Holzspieß und tauchen sie dann in die Schokolade.
- Kekse und anderes festes Gebäck können Sie vorsichtig direkt mit einer Hand eintauchen.

Tipps zur Pralinen-Herstellung

- Geben Sie auf keinen Fall Wasser in die heiße Schokolade.
- Falls die Schokolade zu dünn ist, geben Sie etwas mehr Schokolade hinzu.
- Wenn Sie 2 Teelöffel Kakao- oder Kokosbutter hinzufügen, wird die Oberfläche glänzend.
- Um ein besonderes Aroma zu erhalten, geben Sie beispielsweise Chili, Zimt oder Kaffee hinzuzufügen. Auch hochprozentiger Alkohol gibt ein schönes Aroma.

Rezepte

Schokoladen-Fondue

Zutaten:

- 100 g dunkle Schokolade
- 100 g helle Vollmilchschokolade
- 50 ml Sahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt und eine Prise Zimt

Zubereitung:

1. Schneiden Sie Ihre abgewaschenen und abgepellten Lieblingsfrüchte und Obst (Banane, Ananas, Birnen, Orangen etc.) in kleine Stückchen.
2. Geben Sie kleine Stückchen von der hellen und der dunklen Schokolade in den Topf.
3. Schmelzen Sie die Schokolade, indem Sie das Gerät auf Stufe I stellen. Geben Sie die Sahne, den Vanilleextrakt und den Zimt hinzu.
4. Rühren Sie alles um, bis der Inhalt eine dicke und cremige Konsistenz hat.
5. Danach können Sie Früchte auf einem Holzspieß in die Schokomasse tauchen und verzehren.

Heiße Schokolade

Zutaten:

- 45 g dunkle Schokolade
- 125 ml Milch
- 35 ml flüssige Schlagsahne
- 12 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Geben Sie die Schokolade in kleinen Stückchen in den Topf und geben Sie 25 ml Milch dazu.
2. Schmelzen Sie die Schokolade, indem Sie den Temperaturregler auf Stufe **I** stellen. Rühren Sie den Inhalt immer wieder um.
3. Sobald der Topfinhalt eine homogene Masse ist, geben Sie den Rest der Milch sowie die flüssige Schlagsahne und den Puderzucker hinzu.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf **II**, und erhitzen den Topfinhalt nochmal unter vorsichtigem Rühren für zwei bis drei Minuten.

Heiße Schokoladensauce für Desserts

Zutaten:

- 100 g dunkle Schokolade
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

1. Geben Sie die Schokolade in kleinen Stückchen in den Topf und geben Sie 50 ml Sahne dazu.
2. Schmelzen Sie die Schokolade, indem Sie den Temperaturregler auf Stufe **I** stellen. Rühren Sie den Inhalt immer wieder um.
3. Sobald der Topfinhalt eine homogene Masse ist, geben Sie den Rest der Sahne hinzu.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf **II**, und erhitzen den Topfinhalt nochmal unter vorsichtigem Rühren für zwei bis drei Minuten.

Störung / Abhilfe

Störung	Mögliche Ursache
Keine Funktion.	▪ Stromversorgung hergestellt?
Schmelzvorgang dauert sehr lange.	▪ Temperaturregler steht auf II? ▪ Schokoladenstücke in kleine Stücke gebrochen? ▪ Versuchen Sie ggf. eine andere Schokoladensorte.

Reinigen



GEFAHR von Stromschlag

- Tauchen Sie das Gerät selbst auf keinen Fall in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.



WARNUNG -Verbrennungsgefahr

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.



VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. Ä.
- Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt oder in Flüssigkeiten getaucht werden.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz
2. Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch sauber.
3. Reinigen Sie den Topf in mildem Geschirrspülwasser oder reinigen Sie ihn im Geschirrspüler.
4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät wieder verwenden oder verstauen.

Technische Daten

Modell:	Elektrisches Schokoladen-Fondue KG 2152
Netzspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistung:	25 W
Inverkehrbringer:	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Garantie

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
die Firma Waagen-Schmitt GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch. Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Waagen-Schmitt GmbH, dass das elektrisches Schokoladen-Fondue KG 2152 den Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, August 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.
Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier,
Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften,
die in Ihrem Land gelten.



Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

Am Ende seiner Lebensdauer ist der Artikel einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality ADE brand product, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you much pleasure and enjoyment!

Your ADE Team

Scope of delivery

- Electric chocolate fondue maker with pot
- Operating Manual

Table of Contents

Scope of delivery	20
General information	22
Safety	23
Intended use	27
At a glance	28
Use	29
Unpacking and checking	29
Setting up and connecting	29
Melting chocolate	29
After use	30
Tips and information.....	31
Recipes	32
Fault/Remedy	34
Cleaning.....	34
Technical data.....	35
Warranty.....	35
Declaration of conformity.....	36
Disposal	36

General information

About this operating manual



This operating manual describes how to operate and maintain your product safely. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well. Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol combined with the word **DANGER** warns of serious injuries.



This symbol combined with the word **WARNING** warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word **NOTE** warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.

Safety

- This product may be used by children aged 8 and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the product and understand the risks that may arise.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are being supervised.
- Children must not play with the device.
- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard. Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.

DANGER from electricity

- Do not immerse the device, power cord or power plug in water or other liquids.
- Position the device so that there is no risk of liquids spilling onto or coming into contact with the device's power connector.
- Do not operate the device with wet hands.
- Do not operate the device outdoors.
- Only connect the device to a correctly installed and functioning mains outlet with a voltage that corresponds to the "Technical data".
- Ensure that the mains outlet is readily accessible so that you can quickly unplug the power cord, if necessary.

- Do not use the device:
 - if the device itself or its parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the device has fallen down.
- Unwind the power cord completely before each use. Ensure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the power cord from the mains outlet:
 - when you are not using the device,
 - after each use,
 - before cleaning or putting away the machine,
 - if there appears to be a malfunction during operation,
 - during thunderstorms.

To unplug, always grasp the power plug; do not pull on the cable.
- Do not modify the device or power cord. Have repairs carried out only by a specialist workshop as improperly repaired devices endanger the user.

Risk of fire/burns/scalding

- The device must not be operated with a timer or a separate remote control.
- Always make sure the pot is filled with chocolate before turning on the device. The device must not be turned on without a pot.

- Never place the device near flammables and keep it away from walls, shelves and racks.
- Do not cover the device. The vents on the underside of the device must always be clean and unobstructed.
- The chocolate and pot get hot. Never touch these directly and never dip your fingers in the hot chocolate. Always let the chocolate cool down sufficiently before eating foods dipped inside it.
- Make sure the pot has cooled down before touching it and allows the device to cool down completely before cleaning.
- Do not move the running device back and forth while chocolate is still hot. There is a risk of scalding from splashing hot chocolate.
- The device must be placed on a stable, level surface that is easy to clean. Ensure that the device does not tip over accidentally.

WARNING - property damage

- The device must only be used with the supplied pot. Never melt chocolate directly in the device.
- The pot must not be heated on a stove.
- Chocolate preparation can cause splashes. Ensure that the surface is easy to maintain and can easily be wiped clean. If necessary, place a suitable underlay under the device. Always wear a kitchen apron or the like when preparing chocolate to protect yourself from splashes.
- Keep clear of heat sources such as hobs.

- Never stir chocolate with pointed objects as they could scratch the pot surface. Use a wooden, plastic spoon or the like instead.
- The pot is dishwasher safe, but the device is not.
- Do not use aggressive detergents, abrasives, hard sponges or the like for cleaning.
- The device has support feet at the bottom. Since surfaces are made from various materials and are treated with diverse care products, it cannot be completely excluded that some of these substances contain ingredients that attack and soften the feet of the device. If necessary, place a non-slip pad underneath the device.

Hygiene instructions

- Pot leftovers should not be reused and must be discarded. The device must be thoroughly cleaned after each use.

Intended use

- This electric chocolate fondue maker is intended for chocolate melting. Liquid chocolate can be used to prepare home-made pralines.
- Only use chocolate that is easy to melt such as cooking chocolate or couverture. Do not melt chocolate that contains solid ingredients such as nuts, grapes, brittle chips etc.
- The device is intended solely for private use in enclosed spaces and should not be used for commercial purposes.
- Use the device only as described in this operating manual. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

At a glance



- 1 Pot
- 2 Grip
- 3 Appliance
- 4 Temperature controller with three levels and status LED
 - Level 0 Off
 - Level I **Melting and keeping warm (40-50 °C)**
 - Dipping fruits or cookies
 - Decorating pralines and cakes
 - Level II **Heating (60-70 °C)**
 - Preparing chocolate sauces for desserts or hot chocolate

Use

Unpacking and checking

1. Take the device out of its packaging and carefully remove all the packing material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check the device for any visible damage. Discontinue use if it is damaged. In this case, contact the dealer where you bought the device.
4. Before first use, clean all parts as described in chapter "Cleaning".

Setting up and connecting

1. Place the device on a firm, level and easy-to-clean surface such as a worktop.
2. Plug the power cord into the mains outlet.

Melting chocolate



RISK of burns

- The chocolate and pot get hot. Never touch these directly and never dip your fingers in the hot chocolate. Do not touch the pot when it is still hot.



WARNING - property damage

- Never stir chocolate with pointed objects as they could scratch the pot surface. Use a wooden, plastic spoon or the like instead.

The pot must not be overfilled! Make sure the chocolate level is below the MAX marking inside the pot.

1. Crumble some chocolate into the pot and place the pot in the device.
2. Set the temperature controller to **I** or **II**.
 - Level **I** for melting and keeping warm (40-50 °C) or
 - Level **II** for heating (60-70 °C).

The status LED lights up and the device is turned on.
3. The chocolate will begin to melt after a while.
4. Gradually add more crumbled chocolate and, if necessary, other ingredients. Keep stirring the chocolate so that it does not burn.

It takes approx. 5-20 minutes to melt the chocolate depending on the chocolate used.



More details can be found under “Recipes”.

After use

1. Set the temperature controller to **0**.
2. Allow the device to cool down.
3. Clean the device, as described under “Cleaning”.

Tips and information

Tips on chocolate

- It is recommended that you use commercially available chocolate, ideally with a high cocoa content. Cooking chocolate and couverture are the most suitable.
- Do not use chocolate with brittle chips, yoghurt, almonds etc.

Chocolate fondue

- Dip ingredients directly in the hot and melted chocolate.
- Skewer fruits such as strawberries and grapes on a wooden skewer and dip them in the chocolate.
- Carefully dip biscuits and other hard pastries with one hand.

Tips on making pralines

- Never add water to hot chocolate.
- Add a little more chocolate if it is too thin.
- Adding 2 teaspoons of cocoa or coconut butter results in a shiny surface.
- You can add chilli, cinnamon or coffee for a special aroma. High-proof alcohol also gives pleasant aroma.

Recipes

Chocolate fondue

Ingredients:

- 100 g of dark chocolate
- 100 g of light milk chocolate
- 50 ml of cream
- 1 teaspoon of vanilla extract and a pinch of cinnamon

Preparation:

1. Cut your favourite washed and peeled fruits (bananas, pineapples, pears, oranges, etc.) into small pieces.
2. Put small pieces of light and dark chocolate in the pot.
3. Melt chocolate by setting the device to level I. Add cream, vanilla extract and cinnamon.
4. Stir the pot contents until they become thick and creamy.
5. Then you can then dip skewered fruits in the chocolate and eat them.

Hot chocolate

Ingredients:

- 45 g of dark chocolate
- 125 ml of milk
- 35 ml of liquid whipped cream
- 12 g of icing sugar

Preparation:

1. Put small pieces of chocolate in the pot and add 25 ml of milk.
2. Melt chocolate by setting the temperature controller to level **I**. Keep stirring the contents.
3. Once the pot contents become a homogeneous mass, add the rest of the milk, liquid whipped cream and icing sugar.
4. Set the temperature controller to level **II** and heat the pot contents for two to three minutes under constant stirring.

Hot chocolate sauce for desserts

Ingredients:

- 100 g of dark chocolate
- 100 ml of cream

Preparation:

1. Put small pieces of chocolate in the pot and add 50 ml of cream.
2. Melt chocolate by setting the temperature controller to level **I**. Keep stirring the contents.
3. Once the pot contents become a homogeneous mass, add the rest of the cream.
4. Set the temperature controller to level **II** and heat the pot contents for two to three minutes under constant stirring.

Fault/Remedy

Fault	Possible cause
No function.	▪ Connected to power?
Melting process takes too long.	▪ Is the temperature controller set to level II? ▪ Is the chocolate crumbled into small pieces? ▪ Try a different type of chocolate if necessary.

Cleaning



Electric shock HAZARD

- Never immerse the device in water or other liquids.



WARNING - Risk of burns

- Leave the device to cool down before cleaning or storing it.



WARNING - property damage

- Do not use aggressive detergents, abrasives, hard sponges or the like for cleaning.
- The device must not be cleaned in a dishwasher or submerged in liquids.

1. Disconnect the device from the mains supply.
2. Wipe clean the device with a slightly damp, soft cloth.
3. Wash the pot with a mild dishwashing detergent or in the dishwasher.
4. Let all parts air dry thoroughly before using or stowing the device.

Technical data

Model:	KG 2152 electric chocolate fondue maker
Mains voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power:	25 W
Distributor:	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltingbaum 15 22143 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved. For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Warranty

Dear Customer, Waagen-Schmitt GmbH warrants for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects in material and workmanship through repair or exchange. In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (specifying the reason for claim) to your dealer.

Declaration of conformity

Waagen-Schmitt GmbH hereby declares that the KG 2152 electric chocolate fondue maker complies with EU directives 2014/30/EU, 2014/35/EU, and 2011/65/EU.

The declaration will lose its validity if any modification is made to the device without our consent.

Hamburg, August 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging according to type.
Dispose of cardboard with waste paper and of films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Bring the old device to a collection point for electronic waste or to a recycling depot. For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.

¡Estimada/o clienta/e!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

¡Deseamos que lo disfrute!

El equipo de ADE

Volumen de entrega

- Fondue de chocolate eléctrica con cuenco
- Manual de instrucciones

Índice

Volumen de entrega	38
Información general.....	40
Seguridad.....	41
Uso adecuado.....	45
De un vistazo	46
Utilización	47
Desempaquetar y comprobar	47
Configurar y conectar.....	47
Fundir chocolate.....	47
Después de usarlo	48
Consejos y sugerencias	49
Recetas	50
Problema/Solución.....	52
Limpieza	52
Datos técnicos	53
Garantía.....	53
Declaración de conformidad	54
Eliminación	54

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlo. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones. Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Seguridad

- Este artículo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del artículo y comprendan los riesgos que pueden producirse.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.

RIESGOS debidos a la electricidad

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en otros líquidos.
- Coloque el aparato de modo que no caiga ningún líquido sobre su enchufe.
- No maneje el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Conecte el aparato a una toma de corriente correctamente instalada con contactos cuyo voltaje coincida con lo indicado en el apartado «Datos técnicos».
- Preste atención a que el enchufe sea accesible para que, en caso necesario, pueda tirarse rápidamente del enchufe de red.

- No utilice el aparato:
 - si está dañado tanto el aparato como alguna pieza,
 - si está dañado el cable de red o el enchufe,
 - si se ha caído el aparato.
- Desenrolle totalmente el cable de red antes de utilizarlo. Al hacerlo, preste atención a que el cable no resulte dañado por bordes afilados u objetos calientes.
- Saque la clavija del enchufe:
 - cuando no utilice el aparato,
 - después de usarlo,
 - antes de limpiar o guardar el aparato,
 - si claramente se produce un fallo durante su funcionamiento,
 - en caso de tormenta.

Tire siempre del enchufe, no del cable.

- No realice ninguna modificación en el aparato o en el cable de red. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado, ya que los aparatos no reparados por personal especializado representan un peligro para el usuario.

Riesgo de incendio/quemaduras/escaldaduras

- No use el aparato con un temporizador ni con un sistema de control remoto independiente.
- No caliente nunca el cuenco vacío, llénelo siempre de chocolate antes de encender el aparato. Coloque siempre el cuenco antes de encender el aparato.

- No coloque el aparato cerca de objetos inflamables y manténgalo alejado de paredes, armarios y estantes.
- No cubra el aparato. Las ranuras de ventilación de la parte inferior del aparato también deben estar siempre limpias y sin tapar.
- El chocolate y el cuenco se calientan. Evite el contacto directo y no sumerja los dedos en el chocolate caliente. Deje que el chocolate se enfríe un poco antes de comer los alimentos untados en él.
- No vuelva a tocar el cuenco hasta que se haya enfriado y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No mueva el aparato hacia delante ni hacia atrás mientras está encendido y el chocolate aún esté caliente. Existe riesgo de quemaduras por derrames de chocolate caliente.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y nivelada que sea fácil de limpiar. Asegúrese de que el aparato no pueda volcarse accidentalmente.

ATENCIÓN - Daños materiales

- Utilice el aparato solo con el cuenco suministrado. Nunca derrita el chocolate directamente en el propio aparato.
- No caliente el cuenco en un fogón.
- Durante la preparación de alimentos, siempre existe la posibilidad de que se produzcan salpicaduras. Asegúrese de que la superficie donde se coloque el aparato sea fácil de limpiar y no se dañe con facilidad. En caso necesario, coloque una base antideslizante

bajo el aparato. Si es necesario, use un delantal de cocina o algo similar para protegerse de las salpicaduras de chocolate.

- Manténgalo alejado de fuentes de calor, como los fogones.
- No utilice objetos puntiagudos para remover el chocolate, ya que podrían rayar la superficie del cuenco. En su lugar, use una cuchara de madera o de plástico o similar.
- el cuenco se puede lavar en el lavavajillas, pero el aparato no.
- No utilice agentes de limpieza químicos agresivos, limpiadores abrasivos, esponjas duras ni similares para la limpieza.
- En la parte inferior del aparato se encuentran los soportes. Dado que las superficies están hechas de materiales diferentes y se tratan con diferentes productos de limpieza, no puede excluirse totalmente que alguna de estas sustancias contenga componentes que afecten o ablanden las patas del aparato. En caso necesario coloque una base antideslizante bajo el aparato.

Advertencia sobre higiene

- Las posibles sobras en el cuenco no deben reutilizarse, sino desecharse. Limpie el aparato a fondo después de cada uso.

Uso adecuado

- Esta fondue de chocolate eléctrica se utiliza para derretir chocolate. También puede utilizar el chocolate líquido, por ejemplo, para hacer sus propios bombones.
- Utilice únicamente chocolate apto para derretir, como, por ejemplo, chocolate para cocinar o de cobertura. El chocolate que contiene componentes sólidos que no se derriten (nueces, uvas, crocante, etc.) no es adecuado.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado en espacios cerrados y no es adecuado para uso comercial.
- Utilice el aparato exclusivamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales. El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

De un vistazo



- 1 Cuenca
- 2 Asa
- 3 Aparato
- 4 Regulador de temperatura con tres niveles y luz indicadora
 - Nivel 0 apagado
 - Nivel I **Fundir y mantener caliente (40 - 50 °C)**
Untar frutas o galletas
Decoración de bombones y tartas
 - Nivel II **Calentar (60 - 70 °C)**
Preparación de salsas de chocolate para postres o chocolate caliente

Utilización

Desempaquetar y comprobar

1. Saque el dispositivo del embalaje y retire con cuidado todo el material de embalaje.
2. Compruebe si el envío está completo.
3. Compruebe si el aparato está dañado. Si es así, no lo use. En este caso, diríjase al comercio en el que ha adquirido el aparato.
4. Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".

Configurar y conectar

1. Coloque el aparato sobre una superficie firme, nivelada y fácil de limpiar, por ejemplo, sobre una encimera.
2. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.

Fundir chocolate



RIESGO de quemaduras

- El chocolate y el cuenco se calientan. Evite el contacto directo y no sumerja los dedos en el chocolate caliente. No toque el cuenco cuando aún esté caliente.



ATENCIÓN - Daños materiales

- No utilice objetos puntiagudos para remover el chocolate, ya que podrían rayar la superficie del cuenco. En su lugar, use una cuchara de madera o de plástico o similar.

¡No llene demasiado el cuenco! Tenga en cuenta la marca MAX del interior del cuenco.

1. Desmenuce un poco de chocolate en el cuenco y coloque el cuenco en el calentador.
2. Ajuste el regulador de temperatura en **I** o **II**.
 - Nivel **I** para fundir y mantener caliente (40 - 50 °C) o
 - Nivel **II** para calentar (60 - 70 °C).

Cuando la luz de control se enciende, el aparato está encendido.

3. Pasado un tiempo breve, el chocolate comenzará a derretirse.
4. Añada gradualmente más chocolate desmenuzado y, en su caso, otros ingredientes. Siga removiendo el chocolate para que no se queme.
Dependiendo del chocolate utilizado, estará fino y caliente después de aproximadamente 5 - 20 minutos.



También puede encontrar información detallada en el capítulo "Recetas".

Después de usarlo

1. Ajuste el regulador de temperatura a **0**.
2. Deje que el aparato se enfríe.
3. Limpie el aparato, consulte "Limpieza".

Consejos y sugerencias

Consejos sobre el chocolate utilizado

- Si es posible, use un chocolate habitual en el mercado, a poder ser, que tenga un alto contenido de cacao. El chocolate para cocinar y de cobertura son particularmente idóneos.
- El chocolate con crocante, yogur, almendras, etc. no es adecuado.

Fondue de chocolate

- Los alimentos se sumergen directamente en el chocolate caliente y fundido.
- Pinche en frutas, como fresas y uvas, en brochetas de madera y, a continuación, sumérgalas en el chocolate.
- Puede untar con cuidado galletas y otros bollos consistentes directamente con la mano.

Consejos para hacer bombones

- Bajo ninguna circunstancia debe agregar agua al chocolate caliente.
- Si el chocolate está demasiado líquido, agregue un poco más de chocolate.
- Si añade 2 cucharaditas de cacao o manteca de coco la superficie brillará.
- Para obtener un aroma especial, agregue, por ejemplo, chile, canela o café. El alcohol de alta graduación también le da un aroma agradable.

Recetas

Fondue de chocolate

Ingredientes:

- 100 g de chocolate negro
- 100 g de chocolate con leche ligero
- 50 ml de nata
- 1 cucharadita de extracto de vainilla y una pizca de canela

Preparación:

1. Corte sus frutas favoritas lavadas y peladas (plátanos, piñas, peras, naranjas, etc.) en trozos pequeños.
2. Ponga pequeños trozos de chocolate claro y oscuro en el cuenco.
3. Funda el chocolate colocando el aparato en el nivel I. Añada la nata, el extracto de vainilla y la canela.
4. Remueva todo hasta que el contenido quede espeso y cremoso.
5. A continuación, puede sumergir la fruta en la masa de chocolate, clavada en una brocheta de madera, y comérsela.

Chocolate caliente

Ingredientes:

- 45 g de chocolate negro
- 125 ml de leche
- 35 ml de nata para montar líquida
- 12 g de azúcar glas

Preparación:

1. Ponga el chocolate en trozos pequeños en el cuenco y agregue 25 ml de leche.
2. Derrita el chocolate girando el control de temperatura hasta el nivel **I**. Siga removiendo el contenido.
3. En cuanto el contenido del cuenco esté homogéneo, añada el resto de la leche, así como la nata para montar líquida y el azúcar glas.
4. Ponga el control de temperatura en **II** y vuelva a calentar el contenido del cuenco, removiendo con cuidado, durante dos o tres minutos.

Salsa de chocolate caliente para postres

Ingredientes:

- 100 g de chocolate negro
- 100 ml de nata

Preparación:

1. Ponga el chocolate en trozos pequeños en el cuenco y añada 50 ml de nata.
2. Derrita el chocolate girando el control de temperatura hasta el nivel **I**. Siga removiendo el contenido.
3. Tan pronto como el contenido del cuenco esté homogéneo, añada el resto de la nata.
4. Ponga el control de temperatura en **II** y vuelva a calentar el contenido del cuenco, removiendo con cuidado, durante dos o tres minutos.

Problema/Solución

Problema	Causa posible
No funciona.	▪ ¿Hay corriente?
El proceso de fusión lleva mucho tiempo.	▪ ¿El control de temperatura está en el II? ▪ ¿Hay trozos de chocolate rotos en trozos pequeños? ▪ Si es necesario, pruebe con otro tipo de chocolate.

Limpieza



RIESGO de descarga eléctrica

- Nunca sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido.



ADVERTENCIA: riesgo de quemaduras

- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo.



ATENCIÓN - Daños materiales

- No utilice agentes de limpieza químicos agresivos, limpiadores abrasivos, esponjas duras ni similares para la limpieza.
- No meta el aparato en el lavavajillas ni lo sumerja en líquidos.

1. Desconecte el aparato de la red
2. Limpie el aparato con un paño suave ligeramente humedecido.
3. Lave el cuenco en agua tibia o en el lavavajillas.
4. Seque todas las piezas con cuidado antes de volver a utilizar o almacenar el aparato.

Datos técnicos

Modelo:	Fondue de chocolate eléctrica KG 2152
Tensión de red:	220-240 V, 50 Hz
Potencia:	25 W
Distribuidor:	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Garantía

Estimadas(os) clientes, la empresa Waagen-Schmitt GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo. En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Declaración de conformidad

Waagen-Schmitt GmbH declara por la presente que la fondue de chocolate eléctrica KG 2152 cumple con las directivas 2014/30/UE, 2014/35/UE y 2011/65/UE.

La declaración perderá su validez en caso de se haya realizado una modificación en el aparato sin haber sido previamente aprobada por nuestra parte.

Hamburgo, agosto de 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Eliminación

Eliminación del embalaje



Deseche el envoltorio adecuadamente. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables. Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'élaboration de vos recettes préférées !

L'équipe ADE

Contenu de l'emballage

- Appareil à fondue au chocolat électrique avec caquelon
- Mode d'emploi

Table des matières

Contenu de l'emballage.....	56
Généralités.....	58
Sécurité	59
Utilisation conforme.....	63
Aperçu	64
Utilisation	65
Déballage et vérification du produit.....	65
Installation et raccordement.....	65
Faire fondre le chocolat	65
Après utilisation	66
Conseils et astuces	67
Recettes	68
Problèmes/solutions	70
Nettoyage	70
Caractéristiques techniques.....	71
Garantie	71
Déclaration de conformité.....	72
Mise au rebut	72

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Sécurité

- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans révolus et soient sous surveillance.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.

RISQUE d'électrocution

- Ne plongez pas l'appareil proprement dit, son câble ou sa fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Placez l'appareil de telle sorte que les liquides qui débordent ne puissent pas entrer en contact avec les connexions électriques de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur correctement installée et dont la tension correspond aux « Caractéristiques techniques » de l'appareil.
- Veillez à ce que la prise demeure facilement accessible pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de besoin.

- N'utilisez pas l'appareil dans les cas suivants :
 - l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagés,
 - le câble d'alimentation ou sa prise sont endommagés,
 - l'appareil a reçu un choc (chute).
- Déroulez totalement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Faites attention à ce que des rebords tranchants ou des objets chauds n'endommagent pas le câble.
- Débranchez l'appareil dans les cas suivants :
 - si vous n'utilisez pas l'appareil,
 - dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si un dysfonctionnement évident survient pendant le branchement,
 - en cas d'orage.

Débranchez-le en tenant sa prise, et non pas en tirant sur le câble.

- N'essayez pas de modifier l'appareil ou son câble d'alimentation. Toute réparation doit être entreprise par un atelier spécialisé afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.

Risque d'incendie/de brûlures/d'échaudures

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Ne chauffez jamais le caquelon à vide, ajoutez toujours le chocolat avant d'allumer l'appareil. De même, installez toujours le caquelon avant d'allumer l'appareil.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables et tenez-le éloigné des murs, des étagères et des rayonnages.
- Ne couvrez pas l'appareil. Les fentes de ventilation situées sous l'appareil doivent également être toujours propres et sans obstructions.
- Le chocolat et le caquelon atteindront des températures élevées. Évitez tout contact direct et ne plongez pas les doigts dans le chocolat fondu. En outre, laissez toujours le chocolat refroidir légèrement avant de manger des aliments qui en seront enrobés.
- Ne touchez pas le caquelon avant qu'il ait refroidi et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne déplacez pas l'appareil d'avant en arrière lorsqu'il est allumé et que le chocolat est encore chaud. Il y aurait risque de brûlure sous l'effet d'éclaboussures de chocolat fondu.
- Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et facile à nettoyer. Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas se renverser accidentellement.

ATTENTION - Risque de dommages matériels

- N'utilisez l'appareil qu'avec le caquelon fourni. Ne faites jamais fondre le chocolat dans l'appareil lui-même.
- Ne faites pas chauffer le caquelon sur une cuisinière.
- Des éclaboussures peuvent toujours survenir lors de la préparation des aliments. Assurez-vous que le plan de travail est facile à nettoyer et lavable. Si nécessaire, placez un support approprié sous l'appareil. Si nécessaire, portez un tablier de cuisine ou un

vêtement similaire pour vous protéger des projections de chocolat.

- Tenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson.
- N'utilisez pas d'objets pointus pour remuer le chocolat, ils pourraient rayer la surface du caquelon. Utilisez plutôt un ustensile de cuisine en bois ou en matière synthétique.
- Le caquelon peut être nettoyé au lave-vaisselle, mais pas l'appareil lui-même.
- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de nettoyeurs abrasifs, d'éponges dures ou autres pour le nettoyage.
- La partie inférieure de l'appareil est munie de pieds. Les surfaces étant composées des matériaux les plus divers et étant nettoyées avec les produits les plus variés, il n'est pas entièrement exclu que certains de ces matériaux contiennent des éléments qui peuvent attaquer et ramollir les pieds de l'appareil. Placez éventuellement une surface antidérapante sous l'appareil.

Consignes d'hygiène

- Les éventuels résidus présents dans le caquelon ne doivent pas être réutilisés, mais plutôt jetés. Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation.

Utilisation conforme

- Cet appareil à fondue au chocolat électrique est destiné à faire fondre le chocolat. Vous pouvez également utiliser le chocolat fondu pour fabriquer vos propres bonbons de chocolat, par exemple.
- N'utilisez que du chocolat destiné à fondre, par exemple du chocolat en bloc ou de couverture. Le chocolat qui contient des ingrédients solides qui ne fondent pas (noix, raisins, nougatine, etc.) ne convient pas pour l'appareil.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage dans le cadre privé, en intérieur, et n'est pas destiné à un usage professionnel.
- N'utilisez l'appareil que suivant les consignes de ce manuel d'utilisation. Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques. Le fabricant ou détaillant n'acceptera aucune responsabilité en cas de dommages survenus en cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation de l'appareil.

Aperçu



1 Caquelon

2 Poignée

3 Appareil

4 Régulateur à trois niveaux de température et témoin lumineux

Niveau **0** éteint

Niveau **I** **Faire fondre et maintenir au chaud (40 - 50 °C)**

Trempage de fruits ou de biscuits

Décoration de bonbons de chocolat et de gâteaux

Niveau **II** **Chauffage (60 - 70 °C)**

Préparation de sauces au chocolat pour les desserts ou du chocolat chaud

Utilisation

Déballage et vérification du produit

1. Sortez l'appareil de son carton et retirez soigneusement tous les éléments d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil dispose de tous ses éléments.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas d'endommagement, ne pas l'utiliser. Adressez-vous à votre revendeur.
4. Nettoyez tous les éléments de l'appareil avant la première utilisation (voir la section « Nettoyage »).

Installation et raccordement

1. Placez l'appareil sur une surface ferme, plane et facile à nettoyer, par exemple un plan de travail.
2. Branchez la fiche secteur sur une prise de courant.

Faire fondre le chocolat



RISQUE de brûlure

- Le chocolat et le caquelon atteindront des températures élevées. Évitez tout contact direct et ne plongez pas les doigts dans le chocolat fondu. Ne touchez pas le caquelon lorsqu'il est encore chaud.



ATTENTION - Risque de dommages matériels

- N'utilisez pas d'objets pointus pour remuer le chocolat, ils pourraient rayer la surface du caquelon. Utilisez plutôt un ustensile de cuisine en bois ou en matière synthétique.

Ne remplissez pas exagérément le caquelon ! Notez le marquage MAX à l'intérieur du caquelon.

1. Placez quelques morceaux de chocolat dans le caquelon et installez-le dans l'appareil de chauffage.
2. Réglez le régulateur de température sur **I** ou **II**.
 - Niveau **I** pour faire fondre et garder au chaud (40-50 °C) ou
 - Niveau **II** pour chauffer (60-70 °C).
Le témoin lumineux est allumé, l'appareil est en marche.
3. Après un court instant, le chocolat commence à fondre.
4. Ajoutez progressivement d'autres morceaux de chocolat et les autres ingrédients éventuels. Remuez constamment le chocolat pour qu'il ne brûle pas.
Selon le chocolat utilisé, il sera onctueux et chaud au bout d'environ 5 à 20 minutes.



Vous trouverez également des informations détaillées dans le chapitre « Recettes ».

Après utilisation

1. Réglez le régulateur de température sur **0**.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Nettoyez l'appareil, voir « Nettoyage ».

Conseils et astuces

Conseils portant sur le chocolat à utiliser

- Si possible, utilisez du chocolat ordinaire, idéalement à forte teneur en cacao. Le chocolat en tablettes et de couverture sont particulièrement bien adaptés.
- Le chocolat avec de la nougatine, du yaourt, des amandes, etc. ne convient pas pour l'appareil.

Fondue au chocolat

- Les aliments sont plongés directement dans le chocolat fondu chaud.
- Piquez des fruits tels que des fraises et des raisins sur une brochette en bois, puis plongez-les dans le chocolat.
- Vous pouvez tremper avec précaution les biscuits et autres pâtisseries fermes directement à la main.

Conseils pour la fabrication des bonbons de chocolat

- N'ajoutez jamais d'eau au chocolat fondu.
- Si le chocolat est trop liquide, ajoutez-en un peu plus.
- Si vous ajoutez 2 cuillères à café de beurre de cacao ou d'huile de coco, la surface en devient brillante.
- Pour obtenir une saveur particulière, ajoutez du piment, de la cannelle ou du café, par exemple. Un degré élevé d'alcool donne également un arôme agréable.

Recettes

Fondue au chocolat

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait entier
- 50 ml de crème
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille et une pincée de cannelle

Préparation :

1. Coupez vos fruits préférés, lavés et épluchés (banane, ananas, poires, oranges, etc.), en petits morceaux.
2. Ajoutez des petits morceaux de chocolat au lait et de chocolat noir dans le caquelon.
3. Faites fondre le chocolat en réglant l'appareil sur le niveau I. Ajoutez la crème, l'extrait de vanille et la cannelle.
4. Remuez le tout jusqu'à ce que le contenu ait une consistance épaisse et crémeuse.
5. Vous pouvez ensuite tremper les fruits piqués sur une brochette en bois dans le mélange au chocolat avant de les déguster.

Chocolat chaud

Ingrédients :

- 45 g de chocolat noir
- 125 ml de lait
- 35 ml de crème liquide
- 12 g de sucre en poudre

Préparation :

1. Mettez le chocolat en petits morceaux dans le caquelon et ajoutez 25 ml de lait.
2. Faites fondre le chocolat en réglant le régulateur de température sur le niveau **I**. Remuez le contenu continuellement.
3. Une fois que le contenu du caquelon est bien homogène, ajoutez le reste du lait ainsi que la crème liquide et le sucre en poudre.
4. Réglez le régulateur de température sur **II** et faites chauffer le contenu en remuant soigneusement pendant deux à trois minutes.

Sauce au chocolat chaud pour les desserts

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 100 ml de crème

Préparation :

1. Placez le chocolat en petits morceaux dans le caquelon et ajoutez 50 ml de crème.
2. Faites fondre le chocolat en réglant le régulateur de température sur le niveau **I**. Remuez le contenu continuellement.
3. Une fois que le contenu est bien homogène, ajoutez le reste de crème.
4. Réglez le régulateur de température sur **II** et faites chauffer le contenu en remuant soigneusement pendant deux à trois minutes.

Problèmes/solutions

Dysfonctionnement	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	▪ L'appareil est-il branché sur le secteur ?
Le processus de fonte prend beaucoup de temps.	▪ Le régulateur de température est-il sur le niveau II ? ▪ Le chocolat a-t-il été cassé en morceaux ? ▪ Essayez un autre type de chocolat.

Nettoyage



RISQUE de choc électrique

- Ne plongez jamais l'appareil proprement dit dans l'eau ou tout autre liquide.



ATTENTION -Risque de brûlure

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.



ATTENTION - Risque de dommages matériels

- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de nettoyeurs abrasifs, d'éponges dures ou autres pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle ou immergé dans des liquides.

1. Débranchez l'appareil du secteur
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié.
3. Nettoyez le caquelon à l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil ou de le ranger.

Caractéristiques techniques

Modèle :	Appareil à fondue au chocolat électrique KG 2152
Tension du réseau :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance :	25 W
Distributeur :	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hambourg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Garantie

Très chers clients, l'entreprise Waagen-Schmitt GmbH garantit pendant 2 ans, à compter de la date d'acquisition, la compensation des défauts matériels ou de fabrication par le remplacement ou la réparation du produit. Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Déclaration de conformité

La société Waagen-Schmitt GmbH déclare par la présente que l'appareil à fondue au chocolat électrique KG 2152 est conforme aux directives 2014/30/UE, 2014/35/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Hambourg, août 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminer l'emballage selon son type. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veuillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi, les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage. Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. La pluriennale esperienza del marchio ADE garantisce un elevato standard tecnico e una qualità comprovata - per dare maggiore freschezza alla vostra cucina.

Vi auguriamo tanto piacere e divertimento!

Il Suo team ADE

Ambito della fornitura

- Fonduta per cioccolato elettrica con ciotola
- Istruzioni per l'uso

Indice dei contenuti

Ambito della fornitura	74
Informazioni generali.....	76
Sicurezza.....	77
Destinazione d'uso	81
Descrizione	82
Uso	83
Disimballaggio e controllo	83
Posizionamento e collegamento.....	83
Sciogliere il cioccolato.....	83
Dopo l'uso.....	84
Suggerimenti e consigli	85
Ricette.....	86
Risoluzione dei problemi.....	88
Pulizia.....	88
Dati tecnici	89
Garanzia	89
Dichiarazione di conformità	90
Smaltimento.....	90

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto. Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola **PERICOLO** mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **AVVERTENZA** indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **ATTENZIONE** indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Sicurezza

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo sotto la supervisione di una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli che potrebbero manifestarsi durante l'uso del dispositivo.
- I bambini possono eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di una persona adulta.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Tenere le pellicole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Vi è pericolo di soffocamento. Prestare attenzione affinché i bambini non infilino la testa nel sacchetto di plastica.

PERICOLO da elettricità

- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Posizionare il dispositivo in modo tale da evitare che eventuali liquidi possano traboccare sul connettore del dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente correttamente installata con contatti di protezione la cui tensione è conforme ai "Dati tecnici".
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter scollegare rapidamente la spina di alimentazione in caso di necessità.

- Non utilizzare il dispositivo:
 - se il dispositivo stesso o parti di esso sono danneggiate,
 - se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati,
 - se il dispositivo è caduto.
- Svolgere sempre il cavo di alimentazione completamente prima dell'uso. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o da oggetti caldi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
 - quando non si utilizza il dispositivo,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di eseguire la pulizia o riporre il dispositivo,
 - se, durante il funzionamento, il dispositivo mostra di subire interferenze,
 - durante un temporale.

Tirare sempre afferrando la spina, non il cavo.

- Non apportare modifiche al dispositivo o al cavo di alimentazione. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un'officina specializzata, poiché un'apparecchiatura riparata in modo improprio può rappresentare un pericolo per l'utente.

Pericolo di incendio/ustioni/scottature

- Evitare di far funzionare l'unità con un timer o un sistema di controllo remoto separato.
- Evitare in qualsiasi caso di scaldare la pentola vuota bensì, prima di accendere l'apparecchio, versarvi sempre il cioccolato. Inoltre, prima di accendere l'apparecchio, inserire sempre la pentola.

- Evitare in qualsiasi caso di posizionare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili e tenerlo lontano da pareti, scaffali e mensole.
- Non coprire l'apparecchio. Anche le fessure di ventilazione sul lato inferiore dell'unità devono essere tenute sempre pulite e aperte.
- Il cioccolato e la pentola raggiungono temperature elevate. Evitare il contatto diretto e non immergere le dita nel cioccolato caldo. Inoltre, prima di mangiare gli alimenti immersi nella fonduta, lasciare sempre raffreddare leggermente il cioccolato.
- Evitare di toccare più la pentola finché non si è raffreddata e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso e il cioccolato è ancora caldo. Sussiste il rischio di scottature dovute alla fuoriuscita di cioccolato caldo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e piana che sia anche facile da pulire. Assicurarsi che l'apparecchio non possa rovesciarsi accidentalmente.

ATTENZIONE - Danni materiali

- Utilizzare l'apparecchio solo con la pentola in dotazione. Evitare in qualsiasi caso di sciogliere il cioccolato nell'apparecchio stesso.
- Non scaldare la pentola su un fornello.
- Durante la preparazione di alimenti possono sempre verificarsi schizzi di cibo. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia facile da pulire. Se necessario, mettere un tappetino idoneo sotto il dispositivo. Se necessario, indossare un grembiule da cucina o simile per proteggersi dagli schizzi di cioccolato.

- Tenere lontano da fonti di calore come i piani di cottura.
- Per mescolare il cioccolato, non usare oggetti appuntiti, in quanto potrebbero graffiare la superficie della pentola. Utilizzare piuttosto un cucchiaino da cucina di legno o di plastica o simile.
- La pentola può essere pulita in lavastoviglie, mentre l'apparecchio stesso no.
- Non usare detergenti chimici aggressivi, agenti abrasivi, spugne dure o simili per la pulizia.
- Sul retro del dispositivo si trovano i piedini. Dal momento che le superfici di appoggio possono essere di materiali differenti e trattate con i più diversi prodotti per la pulizia, non è possibile escludere completamente la possibilità che tali materiali o prodotti contengano componenti in grado di danneggiare o ammorbidire i piedini della bilancia. Se necessario, mettere un tappetino antiscivolo sotto il dispositivo.

Nota sull'igiene

- Eventuali avanzi nella pentola non devono essere riutilizzati ma smaltiti. Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Destinazione d'uso

- Questa fonduta di cioccolato elettrica serve a sciogliere il cioccolato. È anche possibile usare il cioccolato liquido per preparare cioccolatini.
- Usare solo cioccolato adatto ad essere sciolto, ad esempio cioccolato in blocchi o per glassa. Il cioccolato che contiene ingredienti solidi che non si sciolgono (noci, uva, croccante, ecc.) non è adatto.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato in ambienti chiusi e non è adatto ad un uso professionale.
- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni alle cose o persino lesioni alle persone. Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o non corretto.

Descrizione



1 Pentola

2 Impugnatura

3 Apparecchio

4 Termostato con tre livelli e indicatore luminoso

Livello 0 spento

Livello I **Fondere e tenere in caldo (40-50 °C)**

Immersione di frutta o biscotti

Decorare cioccolatini e torte

Livello II **Scaldare (60-70 °C)**

Preparazione di salse al cioccolato per dessert
o cioccolata calda

Disimballaggio e controllo

1. Estrarre il dispositivo dalla confezione e liberarlo con cura dal materiale di imballaggio presente.
2. Controllare che la fornitura sia completa.
3. Controllare se l'apparecchio presenta danni. In tal caso, non utilizzarlo. In questo caso, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il dispositivo.
4. Pulire tutte le parti prima della prima messa in funzione come descritto nel capitolo "Pulizia".

Posizionamento e collegamento

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e facile da pulire, ad esempio un piano di lavoro.
2. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente.

Sciogliere il cioccolato



PERICOLO di ustioni

- Il cioccolato e la pentola raggiungono temperature elevate. Evitare il contatto diretto e non immergere le dita nel cioccolato caldo. Non toccare la pentola quando è ancora calda.



ATTENZIONE - Danni materiali

- Per mescolare il cioccolato, non usare oggetti appuntiti, in quanto potrebbero graffiare la superficie della pentola. Utilizzare piuttosto un cucchiaino da cucina di legno o di plastica o simile.

Non riempire troppo la pentola! Rispettare il segno MAX all'interno della pentola.

1. Sbriciolare del cioccolato all'interno della pentola e mettere quest'ultima sull'apparecchio riscaldante.
2. Impostare la manopola di controllo del termostato su **I o II**.
 - Livello **I** per fondere e tenere in caldo (40-50 °C) o
 - livello **II** per il riscaldamento (60-70 °C).La spia di controllo è accesa, l'apparecchio è acceso.
3. Dopo poco tempo, il cioccolato comincia a sciogliersi.
4. Aggiungere gradualmente altro cioccolato sbriciolato ed eventualmente altri ingredienti. Mescolare costantemente il cioccolato per non farlo bruciare.
A seconda del cioccolato usato, sarà liquido e caldo dopo circa 5-20 minuti.



Ulteriori informazioni dettagliate sono riportate nel capitolo "Ricette".

Dopo l'uso

1. Impostare il termostato su **0**.
2. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
3. Pulire l'apparecchio, vedere "Pulizia".

Suggerimenti e consigli

Suggerimenti sul cioccolato utilizzato

- Se possibile, usare del cioccolato disponibile in commercio, idealmente con un elevato contenuto di cacao. Sono particolarmente indicati il cioccolato in blocco e per glassa.
- Il cioccolato con croccante, yogurt, mandorle ecc. non è indicato.

Fonduta di cioccolato

- Gli alimenti vengono immersi direttamente nel cioccolato caldo e liquido.
- Preparare spiedini di frutta (es. fragole e uva) su uno spiedino di legno e poi immergerli nel cioccolato.
- È possibile immergere con attenzione biscotti e altri dolci solidi anche con una mano.

Consigli per la preparazione di cioccolatini

- Evitare in qualsiasi caso di aggiungere acqua al cioccolato caldo.
- Se il cioccolato è troppo liquido, aggiungere dell'altro cioccolato.
- Se si aggiungono 2 cucchiaini di cacao o di burro di cocco, la superficie diventa lucida.
- Per ottenere un sapore particolare, aggiungere per esempio peperoncino, cannella o caffè. Anche l'alcol ad alta gradazione conferisce un buon aroma.

Ricette

Fonduta di cioccolato

Ingredienti:

- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di cioccolato al latte
- 50 ml di panna
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia e un pizzico di cannella

Preparazione:

1. Tagliare a pezzetti la frutta lavata e sbucciata preferita (banana, ananas, pere, arance, ecc.).
2. Aggiungere piccoli pezzi di cioccolato chiaro e scuro nella pentola.
3. Sciogliere il cioccolato impostando l'apparecchio sul livello **I**. Aggiungere la panna, l'estratto di vaniglia e la cannella.
4. Mescolare il tutto fino a quando il contenuto ha una consistenza densa e cremosa.
5. In seguito, si può immergere la frutta su uno spiedino di legno nella miscela di cioccolato e mangiarla.

Cioccolato caldo

Ingredienti:

- 45 g di cioccolato fondente
- 125 ml di latte
- 35 ml di panna da montare
- 12 g di zucchero a velo

Preparazione:

1. Aggiungere il cioccolato in piccoli pezzi nella pentola e aggiungere 25 ml di latte.
2. Sciogliere il cioccolato impostando il termostato sul livello **I**. Mescolare il contenuto in continuazione.
3. Una volta che il contenuto della pentola è diventato una massa omogenea, aggiungere il resto del latte, la panna liquida montata e lo zucchero a velo.
4. Impostare il termostato su **II**, e riscaldare di nuovo il contenuto della pentola, mescolando attentamente per due o tre minuti.

Salsa calda al cioccolato per i dessert

Ingredienti:

- 100 g di cioccolato fondente
- 100 ml di panna

Preparazione:

1. Aggiungere il cioccolato in piccoli pezzi nella pentola e aggiungere 50 ml di panna.
2. Sciogliere il cioccolato impostando il termostato sul livello **I**. Mescolare il contenuto in continuazione.
3. Una volta che il contenuto della pentola è una massa omogenea, aggiungere il resto della panna.
4. Impostare il termostato su **II**, e riscaldare di nuovo il contenuto della pentola, mescolando attentamente per due o tre minuti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
Il dispositivo non funziona.	▪ L'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica?
Il processo di fusione richiede molto tempo.	▪ Termostato impostato su II? ▪ Pezzi di cioccolato rotti in piccoli pezzi? ▪ Provare con un altro tipo di cioccolato.

Pulizia



PERICOLO di scossa elettrica

- Evitare in qualsiasi caso di immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.



ATTENZIONE - Pericolo di ustioni

- Prima di trasportarlo, pulirlo o conservarlo lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.



ATTENZIONE - Danni materiali

- Non usare detergenti chimici aggressivi, agenti abrasivi, spugne dure o simili per la pulizia.
- L'apparecchio non deve essere pulito in lavastoviglie o immerso in liquidi.

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
2. Pulire l'apparecchio con un panno morbido leggermente umido.
3. Lavare la pentola a mano o in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di utilizzare o riporre nuovamente l'apparecchio.

Dati tecnici

Modello:	Fonduta per cioccolato elettrica KG 2152
Tensione di rete:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza:	25 W
Distributore:	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltingbaum 15 22143 Hamburg, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Garanzia

Gentile cliente, la ditta Waagen-Schmitt GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto. A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

Dichiarazione di conformità

Con la presente Waagen-Schmitt GmbH dichiara che la Fonduta per cioccolato elettrica KG 2152 è conforme alle direttive 2014/30/CE, 2014/35/CE e 2011/65/CE.

La presente dichiarazione perde ogni sua validità qualora al dispositivo vengano apportate modifiche senza la nostra autorizzazione.

Amburgo, agosto 2021
Waagen-Schmitt GmbH



Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Provvedere allo smaltimento dell'imballaggio in base al tipo. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni. Życzymy Państwu wiele radości i przyjemności z użytkowania!

Zespół ADE

Zakres dostawy

- Elektryczne urządzenie do czekoladowego fondue z misą
- Instrukcja obsługi

Spis treści

Zakres dostawy	92
Informacje ogólne.....	94
Bezpieczeństwo	95
Użycie zgodne z przeznaczeniem	99
W skrócie	100
Użytkowanie	101
Wypakować i sprawdzić.....	101
Montaż i podłączanie	101
Topienie czekolady.....	101
Po zakończeniu pracy.....	102
Porady i wskazówki	103
Przepisy.....	104
Usterka/środek zaradczy	106
Czyszczenie	106
Dane techniczne.....	107
Gwarancja	107
Deklaracja zgodności.....	108
Utylizacja	108

Informacje ogólne

O niniejszej instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Bezpieczeństwo

- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź takie, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą czyścić ani serwisować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.

NIEBEZPIECZEŃSTWO spowodowane elektrycznością

- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby na złącze wtykowe urządzenia nie mogły rozlać się żadne ciecze.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego ze stykami ochronnymi, których napięcie jest zgodne z „Danymi technicznymi”.
- Zwrócić uwagę, aby gniazdko znajdowało się w dostępnym miejscu umożliwiającym w razie potrzeby szybkie wyciągnięcie wtyczki.

- Nie używać urządzenia gdy:
 - urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - kabel zasilający lub gniazdko są uszkodzone,
 - po upadku urządzenia.
- Przed każdym użyciem należy całkowicie odwinąć kabel zasilacza sieciowego. Uważać, by kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre kandy lub gorące przedmioty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka:
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia,
 - jeżeli podczas eksploatacji wystąpi widoczna usterka,
 - podczas burzy.

Chwytać zawsze za wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.

- Nie modyfikować urządzenia ani kabla zasilającego. Przeprowadzać naprawy u specjalisty, niewłaściwa naprawa urządzenia może stanowić zagrożenie dla użytkownika.

Zagrożenie pożarem/ poparzeniem/ oparzeniem

- Nie używać urządzenia z timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nigdy nie podgrzewać pustego garnka, lecz zawsze wkładać do niego czekoladę przed włączeniem urządzenia. Zawsze wkładać garnek przed włączeniem urządzenia.

- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów i trzymać z dala od ścian, półek i regałów.
- Nie przykrywać urządzenia. Szczeliny wentylacyjne na spodzie urządzenia muszą być zawsze czyste i otwarte.
- Czekolada i garnek stają się gorące. Unikać bezpośredniego kontaktu i nie zanurzać palców w gorącej czekoladzie. Przed spożyciem zanurzanych w czekoladzie artykułów spożywczych należy zawsze odczekać, aż czekolada lekko ostygnie.
- Nie dotykać garnka, dopóki nie ostygnie, a przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Nie przesuwaj urządzenia tam i z powrotem, gdy urządzenie jest włączone, a czekolada jest jeszcze gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia się rozlaną gorącą czekoladą.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni roboczej, która jest łatwa do czyszczenia. Zwrócić uwagę na to, aby nie przewrócić przypadkowo urządzenia.

UWAGA – Szkody materialne

- Używać urządzenia wyłącznie ze znajdującym się w zestawie garnkiem. Nigdy nie roztopiać czekolady w samym urządzeniu.
- Nie należy podgrzewać garnka na kuchence lub płycie kuchennej.
- Podczas przygotowywania artykułów spożywczych mogą one przyskać. Upewnić się, że powierzchnia jest łatwa do czyszczenia i może być dobrze wytarta. W razie potrzeby należy podłożyć odpowiednią

podkładkę pod urządzeniem. W razie potrzeby założyć fartuch kuchenny itp., aby zabezpieczyć się przed rozpryskami czekolady.

- Trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak np. płyty kuchenne.
- Nie należy używać ostrych przedmiotów do mieszania czekolady, ponieważ mogą one porysować powierzchnię garnka. Zamiast tego użyć drewnianej lub plastikowej łyżki do gotowania itp.
- Garnek można myć w zmywarce, ale samego urządzenia nie.
- Do czyszczenia nie używać żadnych agresywnych środków czyszczących, środków do szorowania, twardych gąbek itp.
- Na spodniej stronie urządzenia znajdują się stopy urządzenia. Ponieważ powierzchnie składają się z różnych materiałów i są czyszczone różnymi środkami do pielęgnacji, nie można całkowicie wykluczyć, że w niektórych tych materiałach znajdują się składniki, które niszczą i rozmiękczają nóżki. W razie potrzeby pod urządzenie należy położyć podkładkę antypoślizgową.

Wskazówki dot. higieny

- Ewentualnych resztek pozostałych w garnku nie należy wykorzystywać ponownie, lecz wyrzucić. Po każdym użyciu dokładnie wyczyścić urządzenie.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

- To elektryczne urządzenie do czekoladowego fondue służy do topienia czekolady. Płynną czekoladę można również wykorzystać np. do produkcji własnych czekoladek.
- Używać wyłącznie czekolady, która nadaje się do topienia, np. czekolady w bloku lub kuwertury. Czekolada, która zawiera stałe składniki, które się nie topią (orzechy, winogrona, masa nugatowa itp.), nie nadaje się.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego w zamkniętych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała. Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

W skrócie



- 1 Garnek
- 2 Uchwyt
- 3 Urządzenie
- 4 Regulacja temperatury z trzema poziomami i lampką kontrolną
 - Poziom **0** wyl.
 - Poziom **I** **Topienie i podtrzymywanie ciepła (40–50°C)**
 - Zanurzanie owoców lub ciasteczek
 - Dekorowanie czekoladek lub ciasta
 - Poziom **II** **Podgrzewanie (60–70°C)**
 - Przygotowanie sosów czekoladowych do deserów lub gorącej czekolady

Użytkowanie

Wypakować i sprawdzić

1. Wyjąć urządzenie z opakowania i usunąć ostrożnie cały materiał opakowaniowy.
2. Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeżeli występują uszkodzenia, nie należy używać urządzenia. Zwrócić się w takim przypadku do dystrybutora, u którego zakupiono urządzenie.
4. Wyczyścić wszystkie części przed pierwszym użyciem zgodnie z opisem z rozdziale „Czyszczenie”.

Montaż i podłączanie

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, równej i łatwej do czyszczenia powierzchni, np. na blacie kuchennym.
2. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.

Topienie czekolady



RYZYKO oparzenia

- Czekolada i garnek stają się gorące. Unikać bezpośredniego kontaktu i nie zanurzać palców w gorącej czekoladzie. Nie należy dotykać garnka, kiedy jest jeszcze gorący.



UWAGA – Szkody materialne

- Nie należy używać ostrych przedmiotów do mieszania czekolady, ponieważ mogą one porysować powierzchnię garnka. Zamiast tego użyć drewnianej lub plastikowej łyżki do gotowania itp.

Nie przepełniać garnka! Zwrócić uwagę na oznaczenie MAX wewnątrz garnka.

1. Pokruszyć trochę czekolady do garnka i umieścić garnek w podgrzewaczu.
 2. Ustawić regulator temperatury na **I** lub **II**.
 - Poziom **I** do topienia i podtrzymywania ciepła (40–50°C) lub
 - poziom **II** do podgrzewania (60–70°C).Gdy lampka kontrolna świeci się, urządzenie jest włączone.
 3. Po krótkim czasie czekolada zacznie się topić.
 4. Stopniowo dodawać więcej pokruszonej czekolady i ewentualnie składników. Ciągłe mieszać czekoladę, aby się nie przypaliła.
- W zależności od użytej czekolady po około 5–20 minutach będzie ona rzadka i gorąca.



Szczegółowe informacje można znaleźć również w rozdziale „Przepisy”.

Po zakończeniu pracy

1. Ustawić regulator temperatury na **0**.
2. Począkać, aż urządzenie ostygnie.
3. Oczyszczyć urządzenie, patrz „Czyszczenie”.

Porady i wskazówki

Wskazówki dotyczące używanej czekolady

- W miarę możliwości należy używać czekolady dostępnej w sklepach, najlepiej o wysokiej zawartości kakao. Najlepsza jest czekolada w bloku i kuwertura.
- Czekolada z masą nugatową, jogurtem, migdałami itp. nie nadaje się.

Fondue czekoladowe

- Artykuły spożywcze zanurza się bezpośrednio w gorącej i roztopionej czekoladzie.
- Owoce, takie jak np. truskawki i winogrona, nabija się na drewniane szpikulce, a następnie zanurza w czekoladzie.
- Herbatniki i inne stałe wypieki można zanurzać ostrożnie jedną ręką.

Wskazówki dotyczące produkcji czekoladek

- Nigdy nie dolewać wody do gorącej czekolady.
- Jeśli czekolada jest zbyt rzadka, należy dodać nieco więcej czekolady.
- Po dodaniu 2 łyżeczek kakao lub masła kokosowego powierzchnia będzie błyszcząca.
- Aby uzyskać wyjątkowy smak, można dodać na przykład chilli, cynamon lub kawę. Również alkohol wysokoprocentowy nadaje czekoladzie przyjemny aromat.

Przepisy

Fondue czekoladowe

Składniki:

- 100 g ciemnej czekolady
- 100 g jasnej czekolady pełnomlecznej
- 50 ml śmietany
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub szczypta cynamonu

Przygotowanie:

1. Ulubione umyte i obrane owoce (banan, ananas, gruszka, pomarańcza itp.) pokroić na małe kawałki.
2. Wrzucić do garnka małe kawałki jasnej i ciemnej czekolady.
3. Rozpuścić czekoladę, ustawiając urządzenie na poziom I. Dodać śmietanę, ekstrakt z wanilii i cynamon.
4. Mieszać zawartość do momentu, aż będzie miała gęstą i kremową konsystencję.
5. Następnie można zanurzać owoce nabite na drewniany szpikulec w masie czekoladowej i jeść.

Gorąca czekolada:

Składniki:

- 45 g ciemnej czekolady
- 125 ml mleka
- 35 ml płynnej bitej śmietany
- 12 g cukru pudru

Przygotowanie:

1. Wrzucić do garnka czekoladę w małych kawałkach i dolać 25 ml mleka.
2. Rozpuścić czekoladę, ustawiając regulator temperatury na poziom **I**. Mieszać nieustannie zawartość.
3. Kiedy zawartość w garnku stanie się jednolitą masą, dodać resztę mleka, płynną bitą śmietanę i cukier puder.
4. Ustawić regulator temperatury na poziom **II** i ponownie podgrzać zawartość, ostrożnie mieszając, przez dwie do trzech minut.

Gorący sos czekoladowy do deserów

Składniki:

- 100 g ciemnej czekolady
- 100 ml śmietany

Przygotowanie:

1. Wrzucić do garnka czekoladę w małych kawałkach i dolać 50 ml śmietany.
2. Rozpuścić czekoladę, ustawiając regulator temperatury na poziom **I**. Mieszać nieustannie zawartość.
3. Kiedy zawartość w garnku stanie się jednolitą masą, dolać resztę śmietany.
4. Ustawić regulator temperatury na poziom **II** i ponownie podgrzać zawartość, ostrożnie mieszając, przez dwie do trzech minut.

Usterka/środek zaradczy

Usterka	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie działa.	▪ Czy podłączono zasilacz sieciowy?
Proces topienia trwa zbyt długo.	▪ Regulator temperatury na poziomie II? ▪ Czekolada połamana na małe kawałki? ▪ Ewentualnie spróbować użyć innego rodzaju czekolady.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- Nie zanurzać samego urządzenia w wodzie ani w innych płynach.



UWAGA – niebezpieczeństwo poparzenia!

- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozostawić urządzenie do schłodzenia.



UWAGA – Szkody materialne

- Do czyszczenia nie używać żadnych agresywnych środków czyszczących, środków do szorowania, twardych gąbek itp.
- Urządzenie nie może być czyszczone w zmywarce do naczyń ani zanurzane w płynach.

1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Wytrzeć urządzenie do czysta lekko wilgotną, miękką ściereczką.
3. Oczyszczyć garnek w wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu lub umyć go w zmywarce.
4. Przed ponownym użyciem lub przechowywaniem urządzenia należy dokładnie wysuszyć wszystkie części.

Dane techniczne

Model:	Elektryczne urządzenie do czekoladowego fondue KG 2152
Napięcie sieciowe:	220–240 V~, 50 Hz
Moc:	25 W
Dystrybutor:	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane. Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Gwarancja

Szanowny Kliencie, firma Waagen-Schmitt GmbH udziela 2-letniej gwarancji obowiązującej od daty zakupu na bezpłatne usuwanie usterek spowodowanych błędami materiałowymi lub produkcyjnymi poprzez naprawę lub wymianę. W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Deklaracja zgodności

Waagen-Schmitt GmbH oświadcza niniejszym, że elektryczne urządzenie do czekoladowego fondue KA 2152 jest zgodne z dyrektywami 2014/30/UE, 2014/35/UE i 2011/65/UE.

Niniejsza deklaracja traci swoją ważność przy samowolnej zmianie wprowadzonej w urządzeniu bez uzgodnienia z producentem.

Hamburg, sierpień 2021 r.
Waagen-Schmitt GmbH



Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych. Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.

Дорогая клиентка, дорогой клиент!

Вы решились на приобретение высококачественного изделия марки ADE, объединяющего в себе интеллектуальные функции и необычный дизайн. Многолетний опыт марки ADE обеспечивает достижение высокого технического стандарта и проверенного качества, что позволяет получать больше свежих продуктов на кухне.

Желаем Вам радости и удовольствия при работе с этим устройством!

Ваша команда ADE

Объем поставки

- Электрофондю для шоколада с чашей
- Руководство по эксплуатации

Содержание

Объем поставки.....	110
Общая информация	112
Безопасность.....	113
Использование по назначению	117
Краткий обзор.....	118
Использование	119
Распаковка и проверка	119
Установка и подключение.....	119
Плавление шоколада	119
После использования	120
Советы и указания	121
Рецепты.....	122
Неисправность / устранение	124
Чистка	124
Технические данные	125
Гарантия.....	126
Заявление о соответствии	126
Утилизация	127

Общая информация

О данном руководстве



В данном руководстве по эксплуатации описаны безопасное обращение с изделием и уход за ним. Сохраните данное руководство по эксплуатации на случай обращения к нему в будущем для поиска какой-либо информации. В случае передачи данного изделия другому лицу необходимо передать также данное руководство. Несоблюдение указаний, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к повреждению изделия или травмированию.

Пояснение символов



Данный символ в комбинации со словом «ОПАСНОСТЬ» предупреждает об опасности получения тяжелых травм.



Данный символ в комбинации со словом «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» предупреждает об опасности получения травм легкой и средней тяжести.



Данный символ в комбинации со словом «УКАЗАНИЕ» предупреждает об опасности причинения материального ущерба.



Данным символом выделяются дополнительная информация и общие указания.

Безопасность

- Дети старше 8 лет и лица с нарушением физических, двигательных или умственных способностей или лица с недостаточными знаниями и опытом могут использовать данное изделие, только если они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно безопасного использования изделия и понимают связанные с этим опасности.
- Чистку и техническое обслуживание запрещено производить детям младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Детям запрещено играть с устройством.
- Храните пленку и упаковочный материал вдали от детей. Существует опасность удушья. Следите также за тем, чтобы дети не надевали упаковочный пакет на голову.

ОПАСНОСТЬ поражения электрическим током

- Не погружайте само устройство, сетевой кабель или сетевой штекер в воду или другие жидкости.
- Размещайте устройство так, чтобы штепсельные соединения устройства не могли быть залиты жидкостями.
- Не пользуйтесь устройством, если у вас сырые руки.
- Не пользуйтесь устройством вне помещения.
- Подключите устройство к правильно установленной розетке с защитными контактами, напряжение которой соответствует требованиям, приведенным в главе «Технические данные».

- Проследите, чтобы розетка была доступна, чтобы в случае необходимости можно было быстро вынуть сетевой штекер.
- Не используйте устройство в следующих случаях:
 - если повреждено само устройство или его части,
 - если повреждены сетевой кабель или штекер,
 - если устройство упало.
- Перед каждым использованием полностью разматывайте сетевой кабель. При этом следите за тем, чтобы сетевой кабель не был поврежден острыми кромками или горячими предметами.
- Вынимайте штекер из розетки:
 - если вы не используете устройство,
 - после каждого использования,
 - перед тем, как очистить и убрать устройство,
 - если во время эксплуатации явно возникла неисправность,
 - во время грозы.

При этом всегда отключайте устройство от сети, потянув за штекер, а не за кабель.

- Не вносите изменения в конструкцию устройства или сетевой кабель. Производите ремонт только в специализированной мастерской, поскольку неправильно отремонтированные устройства могут нанести вред пользователям.

Опасность пожара/ожогов/ошпаривания

- Не эксплуатируйте устройство с таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Никогда не разогревайте пустую чашу. Всегда закладывайте шоколад перед тем, как включить

устройство. Всегда устанавливайте чашу перед тем, как включить устройство.

- Никогда не ставьте устройство рядом с горячими предметами и соблюдайте необходимое расстояние до стен, краев поверхности и полок.
- Не накрывайте устройство. Вентиляционные отверстия на нижней стороне устройства тоже всегда должны быть чистыми и открытыми.
- Шоколад и чаша нагреваются. Избегайте прямого касания и не окунайте пальцы в горячий шоколад. Кроме того, всегда давайте шоколаду немного остыть перед тем, как съесть погруженные в него продукты.
- Прикасайтесь к чаше только после того, как она остынет, и дайте устройству полностью остыть перед выполнением чистки.
- Не перемещайте устройство, когда оно включено, а шоколад еще не остыл. Расплескавшийся горячий шоколад может вас ошпарить.
- Ставьте устройство на твердую ровную поверхность, которую легко чистить. Следите за тем, чтобы устройство нельзя было нечаянно опрокинуть.

ОСТОРОЖНО: материальный ущерб

- Используйте устройство только с поставляемой в комплекте чашей. Никогда не расплавляйте шоколад в самом устройстве.
- Никогда не нагревайте чашу на кухонной плите.
- При приготовлении продуктов всегда возможно появление брызг. Следите за тем, чтобы поверхность было легко чистить и вытирать. При необходимости положите под устройство подходящую подложку. При необходимости

также надевайте кухонный фартук или что-то аналогичное, чтобы защититься от брызг шоколада.

- Соблюдайте необходимое расстояние до источников тепла, например нагревательных элементов электрической плиты.
- Не используйте для перемешивания шоколада острые предметы, они могут поцарапать покрытие чаши. Вместо этого используйте деревянную или пластмассовую ложку или тому подобное.
- Чашу можно мыть в посудомоечной машине, а само устройство — нет.
- Не используйте для чистки агрессивные химические средства, абразивные средства, жесткие губки и пр.
- На нижней стороне устройства расположены ножи. Поверхности состоят из разных материалов и обрабатываются разными средствами по уходу, поэтому нельзя полностью исключать вероятность того, что некоторые из этих средств содержат компоненты, которые могут агрессивно воздействовать на ножи устройства и размягчить их. При необходимости подложите под устройство нескользкую подложку.

Указание по соблюдению гигиены

- Возможные остатки в чаше не следует использовать повторно, их необходимо утилизировать. Тщательно очищайте устройство после каждого использования.

Использование по назначению

- Данное электрофондю для шоколада предназначено для плавления шоколада. Жидкий шоколад можно также использовать, например, для изготовления собственных конфет.
- Используйте для плавления только подходящий шоколад, например шоколад в блоках или кувертюр. Шоколад, содержащий твердые компоненты, которые не плавятся (орехи, изюм, пралине и т. п.), не подходит для фондю.
- Устройство предназначено только для личного использования в закрытых помещениях и не подходит для коммерческого пользования.
- Используйте устройство только в соответствии с описанием в данном руководстве по эксплуатации. Любое иное использование считается использованием не по назначению и может привести к причинению материального ущерба или даже травмированию человека. Изготовитель и дилер не несут ответственности за ущерб, причиненный в результате использования устройства не по назначению или неправильного использования.

Краткий обзор



- 1 Чаша
- 2 Ручка
- 3 Устройство
- 4 Регулятор температуры с тремя уровнями и контрольная лампа

Уровень **0** Выкл.

Уровень **I** **Плавление и поддержание температуры (40–50 °C)**

Для макания фруктов и печенья

Для украшения конфет и пирогов

Уровень **II** **Нагрев (60–70 °C)**

Приготовление шоколадных соусов для десертов и горячего шоколада

Использование

Распаковка и проверка

1. Извлеките устройство из упаковки и тщательно удалите весь упаковочный материал.
2. Проверьте полноту комплекта поставки.
3. Проверьте устройство на предмет повреждений. Если они есть, не используйте устройство. В этом случае обратитесь к продавцу, у которого вы приобрели устройство.
4. Очистите все детали перед первым использованием, см. описание в главе «Чистка».

Установка и подключение

1. Установите устройство на твердую ровную поверхность, которую легко чистить, например на столешницу.
2. Вставьте сетевой штекер в розетку.

Плавление шоколада



ОПАСНОСТЬ ожога

- Шоколад и чаша нагреваются. Избегайте прямого касания и не окунайте пальцы в горячий шоколад. Не прикасайтесь к чаше, пока она горячая.



ОСТОРОЖНО: материальный ущерб

- Не используйте для перемешивания шоколада острые предметы, они могут поцарапать покрытие чаши. Вместо этого используйте деревянную или пластмассовую ложку или тому подобное.

Не переполняйте чашу! Обращайте внимание на отметку MAX внутри чаши.

1. Раскрошите немного шоколада в чашу и поставьте ее в нагревательное устройство.
2. Установите регулятор температуры в положение **I** или **II**.
 - Уровень **I** для плавления и поддержания температуры (40–50 °C) или
 - Уровень **II** для нагревания (60–70 °C).Контрольная лампа горит, устройство включено.
3. Через некоторое время шоколад начнет плавиться.
4. Добавляйте раскрошенный шоколад и, при необходимости, другие ингредиенты. При этом постоянно перемешивайте шоколад, чтобы он не пригорал.



Подробная информация приведена также в главе «Рецепты».

После использования

1. Установите регулятор температуры в положение **0**.
2. Дайте устройству остыть.
3. Очистите устройство, см. главу «Чистка».

Советы и указания

Советы по используемому шоколаду

- По возможности используйте обычный шоколад. Идеальный вариант — шоколад с высоким содержанием какао. Лучше всего подходят шоколад в блоках и кувертюр.
- Шоколад с пралине, йогуртом, миндалем и т. п. не подходит.

Шоколадное фондю

- Продукты погружаются непосредственно в горячий и расплавленный шоколад.
- Насадите фрукты или ягоды, например клубнику и виноград, на деревянную шпажку, а затем окуните их в шоколад.
- Кексы и другую твердую выпечку можно осторожно окунать рукой.

Советы по изготовлению конфет

- Ни в коем случае не добавляйте воду в горячий шоколад.
- Если шоколад слишком жидкий, добавьте еще некоторое количество шоколада.
- Если добавить 2 чайных ложки масла какао или кокосового масла, поверхность станет глянцевой.
- Для получения особого аромата добавьте, например, чили, корицу или кофе. Крепкий алкоголь тоже дает хороший аромат.

Рецепты

Шоколадное фондю

Ингредиенты:

- 100 г темного шоколада
- 100 г светлого молочного шоколада
- 50 мл сливок
- 1 чайная ложка экстракта ванили и щепотка корицы

Приготовление:

1. Нарежьте свои любимые вымытые и очищенные ягоды и фрукты (банан, ананас, сливы, апельсины и т. д.) на маленькие кусочки.
2. Положите в чашу маленькие кусочки светлого и темного шоколада.
3. Расплавьте шоколад, установив регулятор устройства на уровень I. Добавьте сливки, экстракт ванили и корицу.
4. Помешивайте все до тех пор, пока содержимое не приобретет плотную и кремообразную консистенцию.
5. После этого фрукты, насаженные на деревянную шпажку, можно окунать в шоколадную массу и есть.

Горячий шоколад

Ингредиенты:

- 45 г темного шоколада
- 125 мл молока
- 35 мл жидких взбитых сливок
- 12 г сахарной пудры

Приготовление:

1. Положите мелкие куски шоколада в чашу и добавьте 25 мл молока.
2. Расплавьте шоколад, установив регулятор температуры на уровень **I**. Постоянно помешивайте содержимое.
3. Как только содержимое чаши превратится в однородную массу, добавьте оставшееся молоко, а также жидкие взбитые сливки и сахарную пудру.
4. Установите регулятор температуры на уровень **II** и нагревайте содержимое чаши 2–3 минуты, осторожно помешивая.

Горячий шоколадный соус для десертов

Ингредиенты:

- 100 г темного шоколада
- 100 мл сливок

Приготовление:

1. Положите мелкие кусочки шоколада в чашу и добавьте 50 мл сливок.
2. Расплавьте шоколад, установив регулятор температуры на уровень **I**. Постоянно помешивайте содержимое.
3. Как только содержимое чаши превратится в однородную массу, добавьте оставшиеся сливки.
4. Установите регулятор температуры на уровень **II** и нагревайте содержимое чаши 2–3 минуты, осторожно помешивая.

Неисправность / устранение

Неисправность	Возможная причина
Устройство не работает.	▪ Имеется ли электропитание?
Процесс плавления происходит слишком долго.	▪ Регулятор температуры установлен на уровень II? ▪ Шоколад разломан на мелкие кусочки? ▪ При необходимости попробуйте использовать другой сорт шоколада.

Чистка



ОПАСНОСТЬ поражения электрическим током

- Ни в коем случае не погружайте само устройство в воду или в другие жидкости.



ВНИМАНИЕ: опасность ожога

- Дайте устройству остыть перед тем, как очистить его или убрать на хранение.



ОСТОРОЖНО: материальный ущерб

- Не используйте для чистки агрессивные химические средства, абразивные средства, жесткие губки и пр.
 - Устройство нельзя мыть в посудомоечной машине или погружать в жидкости.
1. Отсоедините устройство от электрической сети.
 2. Очистите устройство слегка влажной мягкой тряпкой.
 3. Очистите чашу водой с добавлением нейтрального моющего средства или вымойте ее в посудомоечной машине.
 4. Тщательно высушите все детали, прежде чем снова использовать устройство или убрать его на хранение.

Технические данные

Модель:	Электрофондю для шоколада KG 2152
Номинальное напряжение:	220–240 В перем. тока, 50 Гц
Мощность:	25 Вт
Поставщик:	Waagen-Schmitt GmbH Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg, Германия

Наши изделия постоянно совершенствуются и улучшаются. По этой причине в любое время возможно внесение изменений в конструкцию и технических изменений.

Гарантия

Компания Waagen-Schmitt GmbH гарантирует в течение 2 лет с момента покупки бесплатное исправление дефектов путем ремонта или обмена.

В случае возникновения претензии по гарантии, пожалуйста, верните продукт с доказательством покупки (чек) вашему дилеру (с указанием причины претензии).

Эксклюзивный дистрибьютор в РФ ООО «Премиум Кофе Солюшнз»

+7(499)341-19-95

Официальный сервисный центр ООО «ДС-Сервис»

+7 (495) 971-75-32

<https://dsservise.ru/>

Заявление о соответствии

Настоящим компания Waagen-Schmitt GmbH заявляет, что электрофондю для шоколада KG 2152 соответствует директивам 2014/30/EC, 2014/35/EC и 2011/65/EC.

Заявление теряет свою силу, если в устройство будет внесено изменение, не согласованное с нами.

Гамбург, август 2021 г.
Waagen-Schmitt GmbH



Утилизация

Утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку в соответствии с ее типом. Картон сдается в макулатуру, а пленка — в пункт приема отходов на утилизацию.

Утилизация изделия

Утилизируйте изделие в соответствии с предписаниями, действующими в Вашей стране.



Устройства нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами

В конце срока эксплуатации изделие необходимо утилизировать в установленном порядке. При этом содержащиеся в устройстве материалы отправляются на вторичную переработку, что позволяет предотвратить загрязнение окружающей среды. Сдайте старое устройство в пункт сбора электронных отходов или вторсырья. Для получения дополнительной информации обратитесь на местное предприятие по утилизации отходов или в коммунальное управление.

