

# cookplus

## FONDÜ MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU VE  
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri  
0850 252 55 72



[www.cookplus.com](http://www.cookplus.com)



## ÖNEMLİ UYARILAR

- Cihaz gövdesinin temizliğinde ASLA sert bulaşık süngeri kullanmayınız.
- Kullanım sırasında cihazı ASLA gözetimsiz bırakmayınız.
- Alt kâsenin içerisine ASLA belirlenmiş gıda maddeleri dışında bir malzeme koymayınız.
- Cihazı ASLA suya yakın bir yerde çalıştırmayınız.
- Cihaz çalışırken veya henüz sıcak durumdayken, kule kısmına ASLA elinizle dokunmayınız.
- Kullanımda olmadığı ve temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişini prizden çekiniz.
- Elektrik kablosu veya fişinin hasar görmüş olması ya da cihazın herhangi bir arıza vermesi halinde cihazı ÇALIŞTIRMAYINIZ.
- Motor ünitesini bulaşık makinesinde YIKAMAYINIZ.
- Çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza ediniz.
- Bu cihaz OYUNCAK DEĞİLDİR.
- Cihaz, gözetim altında olmayan küçük çocuklar ve bilişsel beceri eksikliği çeken kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Kullanım sırasında cihazla oynamalarını engellemek üzere, küçük çocukları daima gözetim altında bulundurunuz.

## ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Elektrikli cihazların kullanımında, aşağıdakilerin de dahil olduğu temel güvenlik önlemlerine daima uygun hareket edilmelidir:

- Cihaz kullanılmadan önce Kullanım Kılavuzu'nun tamamını okuyunuz.
- Cihazın hareketli parçalarını DOKUNMAYINIZ.
- Elektrik çarpması riskiyle karşılaşmamak için, cihazı veya elektrik kablosu ile fişini ya da motor ünitesinin herhangi bir başka parçasını suya veya başka sıvılara daldırmayınız
- Cihazın çocuklar tarafından veya çocukların bulunduğu bir ortamda kullanılması sırasında, çocukları yakın gözetim altında bulundurunuz.
- Cihaz kullanılmayacağı anda, ayrıca parçaların sökülmesi ve temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişini prizden çekiniz.
- Elektrik kablosu veya fişinin hasar görmüş olması ya da cihazın herhangi bir şekilde hasar alması halinde cihazı ÇALIŞTIRMAYINIZ. Bu durumlarda, gerekli kontrol ve onarım işlemlerinin yapılmasını sağlamak üzere, cihazı en yakın yetkili teknik servise teslim ediniz.
- Üretici firma, cihazla birlikte herhangi bir aksesuarın kullanılmasını önermemektedir. Yabancı aksesuarların kullanımı, kaza ve yaralanmalara yol açabilecektir.
- Cihazı açık alanlarda KULLANMAYINIZ.
- Elektrik kablosunun sıcak yüzeylere temas etmesine İZİN VERMEYİNİZ.
- Cihazı, sıcak haldeki gazlı veya elektrikli ocak ya da fırınların yakınına YERLEŞTİRMEYİNİZ.
- Cihazın hareket ettirilmesi sırasında azami dikkat gösteriniz.

- Düzgün çalışabilmesi için, cihazı daima düze ve dengeli bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Cihazı, belirlenmiş kullanım amacı dışında KULLANMAYINIZ.
- Kullanım sırasında ve fişe takılı olduğu süre boyunca, cihazı gözetimsiz BIRAKMAYINIZ.
- Motor çalışır durumdayken burgu veya kule parçalarını monte etmeye çalışmayınız. Montaj işlemi öncesinde cihazın fişinin çekildiğinden emin olunuz.
- Kule üzerinde yapışma meydana gelebileceği için, çikolata malzemesi sıcaklığını 45°C derecenin üzerine çıkarmayınız.
- Kullanım sırasında cihazın ısıtıcı elemanı çok sıcak olacaktır. Cihaz tamamen soğumadan temas etmekten kaçınınız.
- Kablonun dolaşması ve etrafta bulunan kişilerin kabloya takılması riskini azaltmak üzere, cihazın elektrik kablosu özellikle kısa tutulmuştur.
- Cihazla birlikte uzatma kablosu kullanılması durumunda azami dikkat gösteriniz.
- Kullanılan uzatma kablosu üzerinde belirtilmiş akım ve gerilim değerlerinin, cihaz akım ve gerilim değerlerine eşit veya daha yüksek olmasını sağlayınız.
- Bu cihazda kutuplanmış elektrik fişi kullanılmaktadır (fiş dişlerinden biri, diğerinden daha geniştir). Bu fiş tipi, elektrik çarpması riskini azaltmak üzere, kutuplanmış elektrik prizlerine sadece doğru yönde takılabilecek şekilde tasarlanmıştır. Elektrik fişinin prize girmemesi halinde, fişi ters çevirerek tekrar deneyiniz. Bu şekilde de fişin prize takılması sağlanamıyorsa, yetkin bir elektrik teknik personeline başvurunuz. Hiçbir şekilde cihazın fişi üzerinde değişiklik yapmaya çalışmayınız.
- Kullanım sırasında eller ve yabancı nesnelere fondü makinesine yaklaşmasına izin vermeyiniz. Çikolata kâsesini düzenli olarak kontrol ederek, içinde topaklanmış meyve vb. malzemelerin bulunmamasını sağlayınız. Bu tip malzemeler, kule alt kısmında tıkanmaya yol açabilecek ve çikolata akışını engelleyebilecektir.

**BU KULLANIM KILAVUZUNU SAKLAYINIZ!**

## **GİRİŞ**

Cookplus markasının 50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİNİ seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Bu şık ve nostaljik fondü makinesi, tüm mutfaklar ve yemek masalarına yakışacak, gerek özel günleriniz, gerekse gündelik kullanımınız için mükemmel bir tercih olacaktır. Ağız sulandıran bir lezzet şelalesi oluşturarak, sevdiklerinizle geçirdiğiniz anlara neşe katacaktır. Dostlarınız ve ailenize lezzetli atıştırmalıklar ve tatlılar sunmak için çok çeşitli çikolata tiplerini kullanabilirsiniz. 50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİ, aşağıda sıralanan tüm çikolata tiplerinde mükemmel sonuç verecektir:

- Sütlü çikolata
- Yarı tatlı bitter çikolata
- Beyaz çikolata
- Karamela

Durmaksızın akan fondü makinenize çilek, marşmelov, elma dilimleri, kraker, kurabiye, dondurma topu, dondurulmuş fındık ve fıstık ezmesi ve daha pek çok şeyi daldırarak yeni lezzetler yakalayabilirsiniz. Yeni tatlara ulaşmak için, çikolata malzemesine çeşitli likörler de karıştırabilirsiniz.

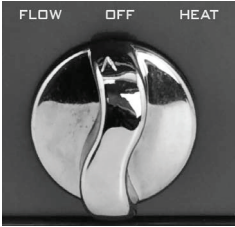
## PARÇALAR VE KURULUM

50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİNİ hazır hale getirmek için sadece küçük birkaç montaj işlemine ihtiyaç duyulur. İlk kullanım öncesinde, çikolata kasesini nemli bir bezle silip kurulayınız. Burgu ve kuleyi ise ılık sabunlu suyla yıkayıp durulayınız ve ardından kurutunuz. Temizlik işlemleri tamamlandığında, burguyu gövdenin üzerine yerleştiriniz. Burgu alt kısmındaki yuvanın, gövde pimine denk gelmesini sağlayarak, burgunun gövdeye tamamen oturduğundan emin olunuz. Motor çalışır durumdayken burguyu veya kuleyi gövde üzerine yerleştirmeye ya da gövdeden sökmeye çalışmayınız. Kulenin, gövde üzerindeki çubuklara düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.



## DÜĞME KONUMLARI

Sol: AKIŞ Orta: KAPALI Sağ: ISITMA



## CİHAZIN KULLANIMI

- İlk olarak, cihazı çalıştırmadan önce, elektrik prizine yakın, uygun bir yer bulunuz. Cihaz, düzgün çalışması ve istenen şelale görünümünün elde edilmesi için düz ve dengeli bir zemine yerleştirilmelidir. Elektrik kablosunun suya temas etmeyeceğinden emin olunuz. Gerekliyse, cihazla birlikte uzatma kablosu kullanabilirsiniz.
- Düğmeyi sağa ("HEAT" – ISITMA) çevirerek, 50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİ'nin ısıtıcısını çalıştırınız. Erimiş haldeki çikolatayı kaseye koymadan önce, en az 3 ila 5 dakika boyunca cihazın ısınmasını bekleyiniz.
- Cihazın ısınmasını beklerken, mikrodalga fırında kullanım için uygun bir kaba bir kutu (300 ila 350 gram) damla çikolata ve 4 yemek kaşığı yağ koyunuz. Belçika çikolatası kullanacaksanız, yağ eklemenize gerek yoktur.
- Kabı, 2 dakika boyunca mikrodalga fırında ısıtınız. İşlem tamamlandığında kaptaki çikolatayı iyice karıştırınız. Gerekliyse, çikolata tamamen eriyene kadar mikrodalga fırında ısıtma işlemini devam ettiriniz (1 ila 1,5 dakika). Kule üzerinde yapışma meydana gelebileceği için, çikolatanın sıcaklığını 45°C derecenin üzerine çıkarmayınız.
- Cihaz içerisinde erimiş haldeki çikolatanın üzerine asla soğuk veya ılık sıvılar eklemeyiniz. Soğuk malzemeler, çikolata akışının durmasına yol açabilecektir.
- Düzgünce akabilmesi için, çikolatanın tamamen erimesi ve kıvamının yumuşaması gerekmektedir. Bir kaşık yardımıyla çikolatanın kıvamını test edebilirsiniz. Çikolata, kaşıktan kolayca akmıyorsa, karışıma biraz daha yağ ekleyiniz.
- Çikolata tamamen eridikten ve istenen kıvam elde edildikten sonra, cihazın düğmesini sola ("FLOW" – AKIŞ) çeviriniz. Böylece motor ve ısıtıcı birlikte çalışmaya başlayacaktır.

- Eritmiş olduğunuz çikolatayı, kulenin altında yer alan cihaz kasesine dikkatli bir şekilde dökünüz. Erimiş çikolata, akararak kulenin altına inecek ve burgu tarafından kulenin üst kısmına taşınacak, daha sonra yukarıdan aşağıya doğru, her bir kule katından düzgüne geçerek kendiliğinden akacaktır.
- Çikolatanın istenen şekilde akabilmesi için, 50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİ'nin düz bir zeminde çalışması gerekir. Tıkanmaya yol açabileceği ve çikolata akışını engelleyebileceği için, hazneye gıda maddeleri düşürmemeye dikkat ediniz.

## **FAYDALI ÖNERİLER**

Kullanım sırasında cihazı ASLA gözetimsiz bırakmayınız.

- Çikolata karışımı kuleden düzgün şekilde akıyor ve sadece aşağıya doğru damlıyorsa, karışımınız fazla kıvamlı demektir. Bitkisel yağ ekleyerek karışımı daha akışkan hale getiriniz. Ek olarak, cihazın düz ve dengeli bir zeminde çalıştığından emin olunuz.
- Çikolata akışı, kulenin her bölümünde aynı şekilde gerçekleşmiyorsa, cihaz dengeli değil demektir. Çikolatanın kuleye düzgün şekilde yayılması için, cihazı düz ve dengeli bir zeminde çalıştırınız.
- Çikolata akışında kesintiler meydana geliyorsa, tıkanmaya yol açarak akışı engelleyebilecek herhangi bir katı gıda maddesinin kAsede bulunup bulunmadığını kontrol ediniz.
- Çikolatanın soğumasını ve akışın durmasını engellemek için, 50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİ'ne asla ılık veya soğuk sıvılar eklemeyiniz.
- Kule üzerinde yapışma meydana gelebileceği için, çikolatanın sıcaklığını 45°C derecenin üzerine çıkarmayınız

## **TEMİZLİK VE BAKIM**

50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİ'nin kullanım ömrünü uzatmak için, burada yer alan basit bakım talimatlarını her kullanım sonrasında uygulayınız. Cihazı ilk günkü görünümünü korumak için, gövde üzerinde aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

- Temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişinin prizden çekildiğinden emin olunuz. Cihaz parçaları rahatça dokunulabilecek kadar soğuyana kadar bekleyiniz. Kullanım sırasında kule, burgu ve gövde ÇOK SICAK hale gelebilmektedir!
  - İlk kullanım öncesinde ve her kullanım sonrasında, kule ve burguyu iyice yıkayınız. Cihazın parçalarını bulaşık makinesinde YIKAMAYINIZ.
  - 50'ler TARZI FONDÜ MAKİNESİ'nin daha kolay temizlenmesini sağlamak için, soğumasını bekledikten sonra kule ve burguyu dikkatlice çıkarınız ve üzerinde kalmış çikolatayı kâğıt havlu ile siliniz. Ardından ılık sabunlu suda yıkayıp durulayınız ve kurutunuz.
- CİHAZ ÜZERİNDE KALAN ÇİKOLATAYI GİDERE DÖKMEYİNİZ. PLASTİK BİR TORBAYA KOYUP EVSEL ATIKLARLA BİRLİKTE BERTARAF EDİNİZ.**

## **TARİFLER**

En iyi sonuçları elde etmek için, kullandığınız çikolatada %60 kakao içeriği bulunmalıdır. Daha yüksek kakao oranı, karışımı akışkan hale getirmek için daha fazla bitkisel yağ eklenmesini gerektirecektir.

**CİHAZIN ÇALIŞMASI SIRASINDA FONDÜ MAKİNESİNE HERHANGİ BİR SOĞUK SIVI EKLEMİYİNİZ.** Aksi halde karışım kıvamlı hale gelecek ve düzgünce akmayacaktır.



Kullanım ömrü 7 yıl.

**Teknik Özellikler:**

220-240V-50Hz, 70-100W

**Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar**

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında cihazı normal konumunda tutunuz.
- Cihazınız nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

**WEEE**

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



**Üretici / İthalatçı Firma:**

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12  
Şişli - İstanbul / TURKEY  
0212 412 44 00 (pbx)  
[www.karaca.com](http://www.karaca.com)

# cookplus

## YETKİLİ SERVİSLER

**Servis Adı:** Adres Mühendislik Elektronik ve Bilgisayar Sistemleri Sanayi ve Ticaret

**Telefon:** 0352 222 83 25

**Adres:** Gevhernesibe Mah. Atatürk Bulvarı Selamet Apt.  
Sümer Apt. No: 64/1 Kocasinan/Kayseri

**Servis Adı:** Akar Teknik

**Telefon:** 0446 212 00 00

**Adres:** Karaağaç Mah. Şehit Yüzbaşı Fatih Devravut Cad.  
No: 17/Z3 Erzincan

**Servis Adı:** Akcan Elektronik

**Telefon:** 0216 374 05 04

**Adres:** Velibaba Mah. B. Hayrettin Paşa Cad. No:1  
41/C Pendik/İstanbul

**Servis Adı:** Avrupa Ofis Malzemeleri ve Teknik San. Tic. Ltd. Şti.

**Telefon:** 0534 899 65 53

**Adres:** Huzur Mah. 1135. Sok. No: 14/C Çankaya/Ankara

**Servis Adı:** Ayaz Soğutma ve Isıtma

**Telefon:** 0534 899 65 53

**Adres:** Osmangazi Mah. İbrahim Ethem Cad. No: 38  
B/- Bayraklı/İzmir

**Servis Adı:** Baha Teknik Servis

**Telefon:** 0412 235 30 93

**Adres:** Şeyh Şamil Mah. Medine Bulv. 637. Sok. Güneydoğu Yapı  
Kooperatifi 4. Kısım B-3 Blok Altı No: 9/D Bağlar/Diyarbakır

**Servis Adı:** Cemal Gökmen

**Telefon:** 0352 235 24 50

**Adres:** Fevzi Çakmak Mah. Sivas Cad. Yücele Apt.  
No: 99/B Kocasinan/Kayseri

# cookplus

## YETKİLİ SERVİSLER

**Servis Adı:** Çağrı Elektronik

**Telefon:** 0352 231 51 07

**Adres:** Fatih Mah. Mete Cad. No: 58 Kayseri

**Servis Adı:** Detay Elektronik

**Telefon:** 0246 223 48 02

**Adres:** Yayla Mah. 112 Hastane Cad. No: 42/B Isparta

**Servis Adı:** Erdem Teknik Isı

**Telefon:** 0534 899 65 53

**Adres:** Kocamustafapaşa Silivri Mah. Sümbülefendi Sok.  
NO: 4/A Fatih/İstanbul

**Servis Adı:** Eren Büro Sistemleri

**Telefon:** 0282 260 25 45

**Adres:** Eskicami-Ortacami Mah. Hacı İsa Sok.  
No: 4/A Süleymanpaşa/Tekirdağ

**Servis Adı:** Faktör Grup Otomasyon Elektrik Elektronik ve  
Mühendislik Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

**Telefon:** 0352 222 30 32

**Adres:** Serçeönü Mah. Türkay Sok. No: 9/A Kocasinan/Kayseri

**Servis Adı:** Fasta Makro Bilgi İşlem Rek. Nak. ve Turizm Tic. Ltd. Şti.

**Telefon:** 0452 424 27 77

**Adres:** Mustafakemal Paşa Mah. Onur Sok.  
Mehmet Demircan Sitesi No: 11/A Fatsa/Ordu

**Servis Adı:** Ferro Teknik

**Telefon:** 0216 389 81 44

**Adres:** Sapanbağları Mah. Karaağaç Cad. No: 5/B  
Pendik/İstanbul

# cookplus

## YETKİLİ SERVİSLER

**Servis Adı:** Garanti Elektronik

**Telefon:** 0352 232 16 39

**Adres:** Hunat Mah. Nuh Naci Yazgan Cad. No: 17 C/-  
Melikgazi/Kayseri

**Servis Adı:** İpek Soğutma

**Telefon:** 0246 218 19 66

**Adres:** İstiklal Mah. 1102. Sok. No: 1/6 Merkez Isparta

**Servis Adı:** Kar Servis

**Telefon:** 0352 231 53 38

**Adres:** Sahabiye Mah. Yıldırım Cad. No: 43 A /-  
Kocasinan/Kayseri

**Servis Adı:** Kare Bilgisayar Mühendislik Hizmetleri  
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

**Telefon:** 0342 215 00 91

**Adres:** İncilipınar Mah. Gazimuhtarpaşa Bul.  
Ahmet Özkirişçi Apt. Altı No: 28/C Şehitkamil/Gaziantep

**Servis Adı:** Megatek Doğalgaz

**Telefon:** 0216 344 90 94

**Adres:** Ümraniye Esenevler Mah. Dalgıç Sok. No: 22 A  
Ümraniye/İstanbul

**Servis Adı:** Meseka

**Telefon:** 0452 423 83 81

**Adres:** Dumlupınar Mah. Sevgi Cad. No: 56 A/- Fatsa/Ordu

**Servis Adı:** Metin Yasarı

**Telefon:** 0212 465 16 29

**Adres:** Mimarsinan Mah. 98. Sok No: 1/B Esenler/İstanbul

# cookplus

## YETKİLİ SERVİSLER

**Servis Adı:** Odak Bilgisayar ve Güvenlik Sistemleri

**Telefon:** 0246 223 49 49

**Adres:** Pirimehmet Mah. 1766 Sok. No: 8/B Isparta

**Servis Adı:** Ordinat Mühendislik Elektromekanik Klima Servis Otomasyon Enerji İnşaat Taahhüt İthalat İhracat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

**Telefon:** 0232 381 71 28

**Adres:** Meriç Mah. 5746/10 Sok. No: 15 Mtk Sitesi Bornova/İzmir

**Servis Adı:** Ömür Teknik

**Telefon:** 0282 653 53 55

**Adres:** Reşadiye Mah. Atatürk 2. Sok. Dükkan 1 No: 3/5 Çorlu/Tekirdağ

**Servis Adı:** Öztürk Soğutma

**Telefon:** 0422 325 79 84

**Adres:** Çevre Yolu Üzeri Çevre Apt. Altı No: 1/1 Malatya

**Servis Adı:** Özkan Elektronik

**Telefon:** 0472 312 82 07

**Adres:** Çiftelınar Mah. Meryemana Cad. Ağrı

**Servis Adı:** Reyhan Topkara Art Mekanik İklimlendirme Havalandırma Sistemleri

**Telefon:** 0534 899 65 53

**Adres:** Fatih Mah. 1821. Sok. No: 9/A Bağcılar/İstanbul

**Servis Adı:** Salih Toknaz

**Telefon:** 0534 899 65 53

**Adres:** Şeyhkerametın Mah. Semt Laçın Sok. No: 45/A Giresun

# cookplus

## YETKİLİ SERVİSLER

**Servis Adı:** Sarıtaş Teknik

**Telefon:** 0216 494 07 36

**Adres:** Orhan Gazi Mah. Vatan Cad. Çankırı Sok. No: 9  
D:1 Pendik/İstanbul

**Servis Adı:** Savranlar Bilgisayar Isıtma Kazan Sistemleri  
Alimünyum Doğrama Danışmanlık İnşaat Taahhüt Sanayi

**Telefon:** 0352 231 53 38

**Adres:** Gevhernesibe Mah. Gök Sok. Kılıçer Apt. No: 12/B  
Kocasinan/Kasyeri

**Servis Adı:** Sento Teknik Servis

**Telefon:** 0412 235 30 93

**Adres:** Peyas Mah. Belediye Cad. No: 6 A/-  
Kayapınar/Diyarbakır

**Servis Adı:** Teknikkent Bilişim Hizmetleri

**Telefon:** 0344 223 83 37

**Adres:** İsmet Paşa Mah. 36008. Sok. No: 5/A  
Dulkadiroğlu/Kahramanmaraş

**Servis Adı:** Teknoform Teknoloji Elektronik Telekomünikasyon  
Enerji Asansör Dayanıklı Tüketim İnşaat İthalat İhracat  
Mümesillik Danışmanlık Sanayi Ticaret

**Telefon:** 0352 222 30 32

**Adres:** Ahmet Yesevi Bulvarı Hunat Mah. Uçar Sok. No: 14/F  
Melikgazi/Kasyeri

**Servis Adı:** Tem Teknik

**Telefon:** 0342 322 89 89

**Adres:** Güvenerler Mah. 29109 Nolu Sok. No: 5 A/0  
Şehitkamil/Gaziantep

# cookplus

## YETKİLİ SERVİSLER

**Servis Adı:** Tiğlilar Teknik Servis

**Telefon:** 0246 201 20 60

**Adres:** Turan Mah. 112. Cad. No: 61 Isparta

**Servis Adı:** Uçar Bilgisayar

**Telefon:** 0216 374 05 04

**Adres:** Üniversite Mah. Çınar Sok. Mert Apt. No: 3  
Avcılar/Cihangir

**Servis Adı:** Uzmanlar Teknik Servis

**Telefon:** 0216 674 05 06

**Adres:** Çamçeşme Mah. Misakı Milli Cad. No: 43 A/1 İstanbul

**Servis Adı:** Vural Teknik

**Telefon:** 0216 471 34 88

**Adres:** Mevlana Mah. Nergiz Hanım Sok. No: 2/A-B  
Ataşehir/İstanbul

**Servis Adı:** Zener Elektronik

**Telefon:** 0352 222 30 32

**Adres:** Gevhernesibe Mah. Gök Sok No:10 A/-  
Kocasinan/Kayseri

# cookplus

## FONDÜ MAKİNESİ

### GARANTİ ŞARTLARI

#### GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
  - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
  - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
  - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşınması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.



# cookplus

## FONDÜ MAKİNESİ

### GARANTİ ŞARTLARI

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

12- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

# cookplus

## FONDÜ MAKİNESİ

### GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

**Ünvanı:** Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

**Adresi:** Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

**Tel&Fax:** 0212 412 44 00 (pbx) - 0212 412 44 99

**Müşteri Hizmetleri:** +90 850 2525 572

**Web:** www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. Şişli/İST.  
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kj.com.tr  
Nispetiye Kurumları M.E. 9200 002 759 Tic. Sic. No: 278036  
Mühür No: 14205-2011-00014

**Satıcı Firmanın:**

**Ünvanı:**

**Adresi:**

**Tel:**

**Yetkili Kişi:**

**Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:**

**Fatura Numarası:**

**Fatura Tarihi:**

**Teslim Tarihi ve Yeri:**

**Ürünün;**

**Cinsi:** Fondü Makinesi

**Modeli:** Cookplus Fondü Makinesi

**Model No:** KE-FM101

**Markası:** Cookplus

**Seri Numarası:**

**Garanti Süresi:** 2 (iki) yıl

**Azami Tamir Süresi:** 20 (yirmi) iş günü

Bu belge Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 131863 no'lu ve 07.05.2014 tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.

# cookplus

## FONDUE MACHINE

USER'S MANUAL AND  
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services  
0850 252 55 72



[www.cookplus.com](http://www.cookplus.com)

## **IMPORTANT PRECAUTIONS**

- NEVER use a scouring pad on the unit.
- NEVER leave unit unattended while in use.
- NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
- NEVER use near water.
- NEVER touch tower with fingers while machine is on, nor while it is still hot.
- Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- DO NOT put Motor Base in dishwasher.
- Keep out of reach of children.
- This appliance is NOT A TOY.
- This appliance is not intended for use by unsupervised young children or cognitively challenged individuals.
- Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

- Read all instructions before operating this appliance.
- DO NOT TOUCH moving parts.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of the Motor Base in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
- The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let the cord touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving this appliance.
- This unit must be on a level surface to operate properly.
- DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.

- DO NOT assemble the Auger or Tower while the motor is running. Make sure unit is unplugged before assembling.
- DO NOT heat chocolate over 110o F as warping of the towers may occur.
- Heating Element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
- Extension cord can be used if care is exercised in use.
- The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Keep hands and foreign objects out of the fountain while it is running. Regularly check the Bowl to make sure that it is clear of chunks of fruit, etc. as they will clog the base of the Tower and the chocolate will not flow properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

## **INTRODUCTION**

Thank you for purchasing the '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN from Cookplus. This stylish, retro-inspired fountain will complement any kitchen or dining table, making it ideal for special occasions or everyday use. It creates a cascade of sweetness that will add mouth-watering fun to any gathering. Use a variety of chocolates and serve friends and family delicious snacks, appetizers and desserts. The '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN works great with:

- Milk Chocolate
- Dark Semi-Sweet Chocolate
- White Chocolate
- Butterscotch

Dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, chilled peanut butter balls and more in the flowing chocolate.

You may also add liqueurs for sophisticated flavors.

## PARTS ASSEMBLY

Your '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN requires little assembly. Prior to use, wipe out Bowl with a damp cloth and dry. Wash Auger and Tower in warm soapy water, rinse, then dry.

After cleaning, return Auger to Base. Make sure Auger is securely in place by aligning the opening on the bottom of the Auger with the Base Pin. Do not attempt to place Auger or Tower on Base or remove from Base while the motor is running. Make sure the Tower is fitted on the posts in the Base properly.

Bowl



Base

Tower



Auger



Tower Cap



## SWITCH POSITIONS

Left: FLOW | Center: OFF | Right: HEAT



## HOW TO OPERATE

- First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Unit must be level to operate properly and to create the desired flowing effect. Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.
- Turn the switch to the right ("HEAT") to start the heater on the '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN. Let the unit warm up for at least 3 to 5 minutes before adding melted chocolate.
- While the machine is warming up, get a microwavable bowl. Fill bowl with one bag of chocolate chips (12 ounces) and 4 tablespoons of oil. If you are using Belgian Chocolate, you do not need to add oil.
- Place in microwave for 2 minutes. When done, stir chocolate. If necessary, continue to warm chocolate in microwave until completely melted (another 1 to 1½ minutes). DO NOT heat chocolate over 110o F as warping of the towers may occur.
- Never add cool or cold liquids to the melted chocolate in the fountain as this will stop the flow.
- Chocolate needs to be completely melted and of thin consistency to allow proper flow. Use a large spoon to test the consistency of the chocolate. If the chocolate drips too thickly from the spoon, add more oil to the mixture.
- Once the chocolate is completely melted and of proper consistency, turn the switch to the left ("FLOW") position, so the motor and the heater are running at the same time.
- Carefully pour the melted chocolate into the Bowl at the base of the Tower. The melted chocolate should be drawn under the Tower and carried up the Tower by the Auger. Chocolate should then begin to flow from the top of the Tower and cascade evenly down each tier.
- The '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN must be level to ensure proper sheeting of the chocolate. Be careful not to drop pieces of food into the Bowl; this will clog the flow of chocolate.

## HELPFUL TIPS

NEVER leave the unit unattended while operating.

- If chocolate begins to drip instead of flow down the Tower, the chocolate is too thick. Thin the chocolate by adding vegetable oil. Also, make sure that the unit is level.
- If the chocolate is flowing unevenly, the unit is not level. Make sure that the unit is on a level surface so that the chocolate is evenly distributed.
- If the flow is intermittent, interrupted or not flowing properly, check to see if there are chunks of food in the Bowl of the Base that may be clogging the chocolate flow.
- Never add cool or cold liquid to the '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN as this will stop the flow of the fountain.
- DO NOT heat chocolate over 110o F as warping of the towers may occur.

## **CLEANING MAINTENANCE**

To prolong the life of your '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN be sure to follow cleaning instructions after every use. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish.

- Make sure unit is unplugged before cleaning. Allow parts to COOL to the touch. Tower, Auger, and Base can get VERY HOT!
  - Before first use and continuing after each use, be sure to wash the Tower and Auger thoroughly. AVOID washing parts in the dishwasher.
  - To make cleaning of the '50s-STYLE CHOCOLATE FONDUE FOUNTAIN easier, carefully remove the Tower and Auger (after cooling) and wipe off remaining chocolate with paper towels. Wash in warm, soapy water, rinse and dry.
  - Carefully pour out as much remaining chocolate from the Bowl as possible. Use non-abrasive, damp sponge or cloth to wipe clean the rest of the unit. Then, wipe with a non-abrasive towel to dry.
- DO NOT POUR OUT EXCESS OR LEFTOVER CHOCOLATE DOWN ANY DRAIN. POUR INTO A PLASTIC BAG OR DISPOSABLE CONTAINER THEN PUT INTO THE GARBAGE.

## **RECIPES**

For best results, chocolate should contain 60% cocoa. Any higher percentage of cocoa will require the addition of vegetable oil to thin out the mixture.

DO NOT ADD ANY COLD LIQUIDS TO FOUNTAIN DURING OPERATION. This will cause your mixture to thicken and not flow properly.



Using lifetime: 7 years

**Technical Specifications:**

220-240V-50Hz , 70-100W

**Points to Consider During Transportation and Handling**

- Keep the appliance in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the appliance in its normal position during transportation.
- Do not drop the appliance on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the appliance to the customer will be out of the warranty coverage.

**This device complies with the AEEE Directive.**

**WEEE**

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



**Manufacturer/Importer Company:**

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

[www.karaca.com](http://www.karaca.com)

# cookplus

## FONDUE MACHINE

### WARRANTY CONDITIONS

#### COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

1- The warranty period is TWO YEARS and this Warranty Certificate should be kept during the warranty period, since it is required to be presented for warranty claims.

2- The warranty period can be extended upon the mutual understanding between the parties (e.g. for 2-5 years), with the conditions to be mutually agreed.

3- Since the invoice date will be considered in potential disputes during the warranty period, invoice of the product or its photocopy will be required to be presented together with the certified Warranty Certificate.

4- The warranty will be invalid if there is the invoice or the Warranty Certificate is altered, or if the original serial number on the product is removed or altered.

5- The warranty will be invalid if it is determined that the device was installed or disassembled by persons other than our company or authorized technical services.

6- The warranty coverage provided by our company does not include damages or breakdowns that occur as a result of the use of the product out of its intended use or in abnormal conditions.

The following situations are also out of the warranty coverage:

- Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
- Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
- Damages and breakdowns caused by disasters such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.

7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.

# cookplus

## FONDUE MACHINE

### WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in article 11 of the Turkish Consumer Protection Law number 6502:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement.

The consumer is entitled to exercise the free of charge repair right with either the manufacturer or the importer. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

10- In case consumer opts for exercising the free of charge repair right and if;

- the product gets defective again during the warranty period, or
- the maximum allowed time for repair exceeded, or
- it is stated by the authorized technical service, seller, manufacturer or importer in a report that repair is not possible, the consumer will be entitled to claim for refund or price discount in proportion to the defect or, if possible, replacement of the product with a non-defective equivalent by the seller, and the seller cannot refuse to comply with the claim. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for complying with the claim.

11- For any dispute arising out of the exercise of the rights under the Law number 6502, the consumer will be entitled to apply to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court located where the consumer is settled or consumer transactions are carried out.

12- In case this Warranty Certificate is not delivered by the seller, the consumer will be entitled to apply to the General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance of the Ministry of Customs and Trade.

# cookplus

## FONDUE MACHINE

### WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

**Business Title:** Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

**Address:** Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.  
No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

**Phone & Fax Number:** 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99

**Customer Services:** +90 850 2525 572

**Web:** www.karaca.com

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.  
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kjt.com.tr  
Marmara Kurumları YD No: 002 9799 Tic. Sic. No: 279436  
Mersis No: 34010100000000000000000000000000

**The seller's**

**Business Title:**

**Address:**

**Phone Number:**

**Authorized Person:**

**Seal and Signature of the Authorized Person:**

**Invoice Number:**

**Invoice Date:**

**Date and Place of Delivery:**

**The product's**

**Type:** Fondue Machine

**Model:** Cookplus Fondue Machine

**Model No:** KE-FM101

**Brand:** Cookplus

**Serial Number:**

**Warranty Period:** 2 (two) years

**Maximum Allowed Repair Time:** 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.

# cookplus

## SCHOKOLADENFONDUE- BRUNNEN

BEDIENUNGSANLEITUNG  
UND GARANTIESCHEIN

DE



Kundendienst  
0850 252 55 72



[www.cookplus.com](http://www.cookplus.com)

## **WICHTIGE HINWEISE**

- Verwenden Sie NIEMALS einen harten Schwamm, um das Gehäuse des Geräts zu reinigen.
- Lassen Sie das Produkt NIEMALS während des Gebrauchs unbeaufsichtigt.
- NIEMALS andere Zutaten als die angegebenen Lebensmittel in die untere Schüssel geben.
- Betreiben Sie das Gerät NIEMALS in der Nähe von Wasser.
- Berühren Sie NIEMALS das Turm Teil mit der Hand, während das Gerät Betrieb oder noch heiß ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.
- Betreiben Sie das Gerät NICHT, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät fehlerhaft funktioniert.
- Waschen Sie die Motoreinheit NICHT in der Spülmaschine.
- Von der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Dieses Gerät ist KEIN SPIELZEUG.
- Das Gerät ist nicht für unbeaufsichtigte Kleinkinder oder Personen mit
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder immer, um zu verhindern, dass sie während des Gebrauchs mit dem Gerät spielen.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie das gesamte Benutzerhandbuch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Berühren Sie NICHT die beweglichen Teile des Geräts.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel und den Stecker oder einen anderen Teil der Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie Kinder unter strenger Aufsicht, wenn das Gerät von Kindern oder in Gegenwart von Kindern verwendet wird.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, ziehen Sie den Netzstecker, bevor
- Betreiben Sie das Gerät NICHT, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist. In diesen Fällen liefern Sie das Gerät an den nächstgelegenen autorisierten technischen Kundendienst, um sicherzustellen, dass die erforderlichen Kontroll-, Reparaturverfahren durchgeführt werden.
- Der Hersteller empfiehlt keine Verwendung von Zubehör zusammen mit dem Gerät. Die Verwendung von fremden Zubehör kann zu Unfällen und Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät NICHT in offenen Bereichen.
- Lassen Sie das Netzkabel KEINE heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät NICHT in der Nähe von Heißgas- oder Elektroherden oder -öfen auf.

- Verwenden Sie das Produkt NICHT außerhalb des vorgesehenen Zwecks.
  - Lassen Sie das Gerät NIEMALS während des Gebrauchs und wenn es abgeschlossen ist, unbeaufsichtigt.
  - Versuchen Sie nicht, Spiralen- oder Turmteile bei laufendem Motor zu installieren. Stellen Sie vor der Montage sicher, dass das Gerät aus der Steckdose gezogen ist.
  - Erhöhen Sie die Temperatur der Schokoladen nicht über 45 ° C, da dies am Turm haften bleiben kann.
  - Das Heizelement des Geräts ist während des Gebrauchs sehr heiß. Vermeiden Sie Kontakt, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
  - Das Netzkabel des Geräts ist besonders kurzgehalten, um das Risiko von Kabelverwicklungen und Stolpern durch Personen in der Umgebung zu verringern.
  - Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Verlängerungskabel mit dem Gerät verwendet werden.
  - Stellen Sie sicher, dass die auf dem verwendeten Verlängerungskabel angegebenen Strom- und Spannungswerte gleich oder höher als die Strom- und Spannungswerte des Geräts sind.
  - Bei dieses Gerät wird ein polarisierter Netzstecker verwendet. (Einer der Steckergewinde ist breiter als der andere). Dieser Steckertyp passt nur in der richtigen Richtung in polarisierte Steckdosen, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Wenn der Netzstecker nicht in die Steckdose eingreift, versuchen Sie es erneut, indem Sie den Stecker umdrehen. Wenn es auch hier nicht möglich ist, den Stecker auf diese Weise in die Steckdose zu stecken, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektrotechniker. Versuchen Sie nicht, den Stecker des Geräts in irgendeiner Weise zu modifizieren.
  - Lassen Sie während des Gebrauchs keine Hände und Fremdkörper in die Nähe des Schokoladenbrunnens gelangen. Überprüfen Sie die Schokoladenschale regelmäßig, um sicherzustellen, dass keine verklumpten Früchte oder ähnliche Zutaten vorhanden sind. Diese Arten von Materialien können zu Verstopfungen am Boden des Turms führen und den Schokoladenfluss blockieren
- BEWAHREN SIE DIESES BENUTZERHANDBUCH AUF!**

## **EINFÜHRUNG**

Vielen Dank, dass Sie sich für den Schokoladenfondue-Brunnen im Stil der 50er Jahre der Marke Cookplus entschieden haben. Dieser stilvolle und nostalgische Schokoladenfondue-Brunnen passt zu allen Küchen und Esstischen und ist die perfekte Wahl für Ihre besonderen Tage und den täglichen Gebrauch. Es wird den Momenten, die Sie mit Ihren Lieben verbringen, Freude bereiten, indem es einen köstlichen Wasserfall des Geschmacks schafft. Sie können eine Vielzahl von Schokoladensorten verwenden, um Ihren Freunden und Ihrer Familie köstliche Snacks und Desserts zu servieren. Schokoladenfondue-Brunnen im Stil der 50er Jahre liefert hervorragende Ergebnisse bei allen unten aufgeführten Schokoladensorten:

- Milkschokolade
- Zartbitter Schokolade
- Weiße Schokolade
- Karamell

Sie können neue Geschmacksrichtungen genießen, indem Sie Erdbeeren, Marshmallows, Apfelscheiben, Cracker, Kekse, Eisbällchen, gefrorene Haselnuss- und Erdnussbutter und vieles mehr in Ihren fließenden Schokoladenwasserfall tauchen. Sie können auch verschiedene Liköre in die Schokoladenzutat mischen, um neue Aromen zu erhalten.

## **TEILE UND INSTALLATION**

Für den Betrieb des Schokoladenfondue-Brunnens im Stil der 50er sind nur wenige kleine Montagevorgänge erforderlich. Wischen Sie die Schokoladenschale vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab. Waschen und spülen Sie die Spirale und den Turm in warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie anschließend ab. Wenn die Reinigungsvorgänge abgeschlossen sind, setzen Sie die Spirale auf den Körper. Stellen Sie sicher, dass die Spirale vollständig im Gehäuse sitzt, indem Sie sicherstellen, dass der Schlitz an der Unterseite der Spirale mit dem Schaftstift übereinstimmt. Versuchen Sie nicht, die Spirale oder den Turm bei laufendem Motor auf das Gehäuse zu platzieren oder von dem Gehäuse zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass der Turm ordnungsgemäß auf den Stangen am Gehäuse platziert ist.



Schale

Gehäuse



Turm

Spirale

Turmdeckel



## SCHALTERPOSITIONEN

Links: FLUSS Mittel: GESCHLOSSEN Rechts: ERWÄRMUNG



## VERWENDUNG DES GERÄTS

- Bestimmen Sie zunächst einen geeigneten Ort in der Nähe der Steckdose, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Das Gerät sollte auf eine flache und ebene Oberfläche gestellt werden, damit es ordnungsgemäß funktioniert und das gewünschte Erscheinungsbild des Wasserfalls erzielt wird. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit Wasser in Berührung kommt. Bei Bedarf können Sie mit dem Gerät ein Verlängerungskabel verwenden.
- Drehen Sie den Knopf nach rechts ("HEAT" - HEIZEN) und schalten Sie die Heizung des Schokoladenfondue-Brunnens im Stil der 50er Jahre ein. Lassen Sie das Gerät mindestens 3 bis 5 Minuten erwärmen, bevor Sie die geschmolzene Schokolade in die Schüssel geben.

- Während Sie darauf warten, dass sich das Gerät erwärmt, geben Sie eine Schachtel (300 bis 350 Gramm) Schokoladenstückchen und 4 Esslöffel Öl in einen für die Mikrowelle geeigneten Behälter. Wenn Sie belgische Schokolade verwenden möchten, müssen Sie kein Öl hinzufügen.
- Den Behälter 2 Minuten in der Mikrowelle erwärmen. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, mischen Sie die Schokolade in der Schüssel. Bei Bedarf im Mikrowellenherd weiter erhitzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist (1 bis 1,5 Minuten). Erhöhen Sie die Temperatur der Schokoladen nicht über 45°C, da dies am Turm haften bleiben kann.
- Fügen Sie der geschmolzenen Schokolade im Gerät niemals kalte oder warme Flüssigkeiten hinzu. Kalte Zutaten können dazu führen, dass der Schokoladenfluss stoppt.
- Damit es richtig fließt, muss die Schokolade vollständig geschmolzen und ihre Konsistenz erweicht sein. Sie können die Konsistenz der Schokolade mit einem Löffel testen. Wenn die Schokolade nicht leicht aus dem Löffel fließt, fügen Sie der Mischung mehr Öl hinzu.
- Nachdem die Schokolade vollständig geschmolzen ist und die gewünschte Konsistenz erreicht ist, drehen Sie den Knopf des Geräts nach links („FLOW“ - FLUSS). Somit beginnen Motor und Heizung gleichzeitig zu arbeiten.
- Gießen Sie die geschmolzene Schokolade vorsichtig in die Geräteschale unter dem Turm. Die geschmolzene Schokolade fließt zum Boden des Turms und wird von der Spirale zur Spitze des Turms getragen. Dann fließt sie von selbst und reibungslos von oben nach unten durch jeden Turmboden.
- Damit die Schokolade wie gewünscht fließen kann, muss der Schokoladenfondue-Brunnen im Stil der 50er Jahre auf einer ebenen Fläche in Betrieb sein. Achten Sie darauf, dass Sie keine Lebensmittel in die Kammer fallen lassen, da dies zu Verstopfungen führen und den Schokoladenfluss blockieren kann.

## **NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN**

Lassen Sie das Produkt NIEMALS während des Gebrauchs unbeaufsichtigt.

- Wenn die Schokoladenmischung nicht reibungslos aus dem Turm fließt und nur nach unten tropft, ist Ihre Mischung zu dick. Machen Sie die Mischung flüssiger, indem Sie Pflanzenöl hinzufügen. Stellen Sie außerdem sicher, dass das Gerät auf einer ebenen und flachen Oberfläche betrieben wird.
- Wenn der Schokoladenfluss nicht in jedem Teil des Turms gleich abläuft, ist das Gerät nicht eben. Damit sich die Schokolade gleichmäßig auf dem Turm verteilt, betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen und flachen Oberfläche.
- Wenn der Schokoladenfluss unterbrochen wird, prüfen Sie, ob sich in der Schüssel feste Lebensmittel befinden, die den Fluss durch Verstopfen blockieren könnten.

- Fügen Sie dem Schokoladenfondue-Brunnen im Stil der 50er Jahre niemals warme oder kalte Flüssigkeiten hinzu, um zu verhindern, dass die Schokolade abkühlt und der Fluss stoppt.
- Erhöhen Sie die Temperatur der Schokoladen nicht über 45°C, da dies am Turm haften bleiben kann.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

Befolgen Sie nach jedem Gebrauch die einfachen Wartungsanweisungen, um die Lebensdauer des Schokoladenfondue-Brunnens im Stil der 50er Jahre zu verlängern. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel am Gehäuse, um das Erscheinungsbild des Geräts wie am ersten Tag zu erhalten.

- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät aus der Steckdose gezogen ist. Warten Sie, bis sich die Geräteteile abgekühlt haben. Der Turm, die Spirale und das Gehäuse können während des Gebrauchs SEHR HEISS werden!
- Waschen Sie den Turm und die Spirale vor und nach jedem Gebrauch gründlich. Waschen Sie die Teile des Geräts NICHT in der Spülmaschine.
- Um die Reinigung des Schokoladenfondue-Brunnens im Stil der 50er zu vereinfachen, entfernen Sie nach dem Abkühlen vorsichtig den Turm und die Schnecke und wischen Sie die restliche Schokolade mit einem Papiertuch ab. Dann in warmem Seifenwasser waschen, abspülen und trocknen.
- Gießen Sie die in der Schüssel verbleibende Schokolade so weit wie möglich aus. Wischen Sie die restlichen Rückstände mit einem nicht scheuernden, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Wischen Sie es dann mit einem weichen Handtuch trocken.

**GIESSEN SIE DIE ÜBRIGE SCHOKOLADE NICHT IN DEN ABFLUSS. GEBEN SIE SIE IN EINEN PLASTIKBEUTEL UND ENTSORGEN SIE ES MIT DEM HAUSMÜLL.**

## **REZEPTE**

Für beste Ergebnisse sollte die Schokolade, die Sie verwenden, 60% Kakao enthalten. Ein höheres Kakaoverhältnis erfordert die Zugabe von mehr Pflanzenöl, um die Mischung flüssiger zu machen.

**FÜGEN SIE WÄHREND DES BETRIEBS DES GERÄTS KEINE KALTEN FLÜSSIGKEITEN ZUR SCHOKOLADE HINZU.** Andernfalls wird die Mischung dick und fließt nicht reibungslos.

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

## **TECHNISCHE DATEN**

220-240V-50Hz, 70-100W

### **Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand**

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden an Teilen während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der normalen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind Ausfälle und Transportschäden von der Garantie ausgeschlossen.

### **Entspricht der AEEE-Verordnung.**

### **WEEE**

Dieses Gerät darf nicht entsorgt werden, da es aus recycelten Teilen besteht, die den WEEE-Richtlinien entsprechen. Bitte wenden Sie sich zum Recycling an die nächstgelegene Sammelstelle.



### **Hersteller / Importeur Firma:**

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

[www.karaca.com](http://www.karaca.com)

## SCHOKOLADENFONDUE-BRUNNEN

### GARANTIEBEDINGUNGEN

#### EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantiekunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß denn Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantiekunde sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantiekunde oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.

5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen.

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

- Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
- Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
- Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.

7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantiekunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

## SCHOKOLADENFONDUE-BRUNNEN

### GARANTIEBEDINGUNGEN

8- Der Verbraucher kann eines der folgenden Ansprüche gem. Art. 11 des Türkischen Gesetzes Nr. 6502 für Verbraucherschutz falls er feststellt, dass das Produkt Mängel aufweist:

- a) Rücktritt vom Kaufvertrag,
- b) Forderung von Preisnachlass,
- c) Forderung von kostenfreier Reparatur,
- d) Ersatz des Produkts mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf kostenfreie Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen oder zu veranlassen ohne Forderung irgendwelcher Entgelte für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen. Der Verkäufer, der Hersteller sowie der Importeur haften gesamtschuldnerisch für diesen Anspruch des Käufers.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur durch den Verbraucher

- das Produkt erneut defekt wird
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird
- durch die autorisierte Reparaturwerkstätte, den Verkäufer, den Hersteller oder Importeur mit einem Bericht belegt wird, dass die Reparatur nicht möglich ist, ist der Verkäufer berechtigt, den Verkaufspreis zurückerstatten zu lassen, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderung des Verbrauchers nicht zurückweisen. Bei Nichterfüllung dieser Forderung haften Verkäufer, Hersteller und Importeur gesamtschuldnerisch.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers aufgrund des Gesetzes Nr. 6502 entstehen können, kann der Verbraucher sich an den

Verbraucherschlichtungsausschuss oder an das Schiedsgericht für Verbraucherschutz innerhalb seinem Wohnort wenden oder in jenem Ort, in welchem die Verbraucheraktion stattgefunden hat.

12- Bei Nichtaushändigung dieser Garantiekunde durch den Verkäufer kann sich der Verbraucher an das Generaldirektorat für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel wenden.

# cookplus

## SCHOKOLADENFONDUE-BRUNNEN

### GARANTIEZERTIFIKAT

**Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:****Handelsname:** Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.**Adresse:** Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.  
No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY**Tel & Fax:** 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99**Kundenhotline:** +90 850 2525 572**Web:** www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.  
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.kjt.com.tr  
Marmara Kurumları A.Ş. No: 0012/199 Tic. Sic. No: 278436  
MERSİS No: 34010100000000000000000000000000

**Daten des Verkäufers:****Handelsname:****Adresse:****Tel.:****Befugte Person:****Unterschrift und Stempel der befugten Person:****Rechnungsnummer:****Datum der Rechnung:****Datum und Ort der Lieferung:****Daten des Produkts:****Art:** Schokoladenfondue- Brunnen**Modell:** Cookplus Schokoladenfondue- Brunnen**Modell No:** KE-FM101**Marke:** Cookplus**Seriennummer:****Garantiefrist:** 2 (zwei) Jahre**Maximale Nachbesserungszeit:** 20 (zwanzig) Werktage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.









# cookplus



Müşteri Hizmetleri  
0850 252 55 72



[www.cookplus.com](http://www.cookplus.com)