Empfehlungen, Gebrauchsanweisungen und Garantie

Empfehlungen

- **Warnung:** Kein Spielzeug. Halten Sie das Brennwerkzeug außerhalb der Reichweite von Kindern, um Risiken zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Brennwerkzeug nicht für andere Zwecke als die angegebenen. Unsachgemäßer Gebrauch kann gefährlich sein.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung des Geräts, ob die elektrische Spannung der angegebenen Spannung (220/230 V) entspricht. Stellen Sie sicher, dass der Stecker geerdet ist.
- Lassen Sie nach dem Gebrauch das Heizelement vollständig abkühlen, bevor Sie das Werkzeug verstauen.
- Stellen Sie während des Erhitzens, Gebrauchs und Abkühlens sicher, dass Sie eine geeignete Oberfläche haben, auf der Sie das Werkzeug ohne Unfallgefahr ablegen können.
- Halten Sie das Werkzeug während des Gebrauchs von brennbaren Gegenständen wie Tischdecken, Servietten und Tischen fern.

Gebrauchsanweisungen

1. Erstes Erhitzen: Platzieren Sie das Brennwerkzeug im Heizmodus und stellen Sie sicher, dass es nicht in Kontakt mit brennbaren oder empfindlichen Materialien kommt. Ein sicherer Platz könnte der Rand des Waschbeckens sein.
2. Vorbereitung und Anwendung: Legen Sie die Desserts auf einen Tisch und bestreuen Sie sie mit Zucker. Halten Sie das Werkzeug am Griff und nähern Sie es vorsichtig dem Zucker, bis er schmilzt. Wiederholen Sie diesen Vorgang für jedes Dessert.
   - Für große Desserts gleiten Sie das Werkzeug sanft, um eine gleichmäßige Karamellisierung zu erzielen.
   - Falls der Zucker Feuer fängt, entfernen Sie das Werkzeug, und die Flamme erlischt schnell.
3. Abkühlen: Nachdem die Karamellisierung abgeschlossen ist, legen Sie das Werkzeug an einen sicheren Ort, bis es vollständig abgekühlt ist.
4. Reinigung: Reinigen Sie die Heizfläche nur, wenn sie kalt ist. Vermeiden Sie die Verwendung von Bleichmittel, Chlor, aggressiven Produkten oder Metallbürsten, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

Produktgarantie

- Die Garantie erlischt, wenn die elektrischen Komponenten des Geräts manipuliert oder verändert werden.

Raccomandazioni, Procedure di Utilizzo e Garanzia

Raccomandazioni

- **Avvertimento:** Non è un giocattolo. Tenere l'utensile per bruciare lontano dalla portata dei bambini per evitare rischi.
- Non utilizzare l'utensile per bruciare per scopi diversi da quelli indicati. Un uso improprio può essere pericoloso.
- Verificare che la tensione elettrica sia quella specificata (220/230 V) prima di utilizzare il dispositivo. Assicurarsi che la presa sia collegata a terra.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente l'elemento riscaldante prima di riporre l'utensile.
- Durante il riscaldamento, l'uso e il raffreddamento, assicurarsi di avere una superficie adeguata su cui poter posare l'utensile senza rischi di incidenti.
- Durante l'uso, tenere l'utensile lontano da oggetti infiammabili come tovaglie, tovaglioli e tavoli.

Procedure di Utilizzo

1. Riscaldamento Iniziale: Posizionare l'utensile per bruciare in modalità riscaldamento, assicurandosi che non entri in contatto con materiali infiammabili o suscettibili di danni. Un luogo sicuro potrebbe essere il bordo del lavandino.
2. Preparazione e Applicazione: Disporre i dolci su un tavolo e cospargerli di zucchero. Tenere l'utensile per il manico e avvicinarlo delicatamente allo zucchero fino a farlo sciogliere. Ripetere questo processo per ogni dolce.
   - Per dolci grandi, far scorrere delicatamente l'utensile per ottenere una caramellizzazione uniforme.
   - Se lo zucchero prende fuoco, rimuovere l'utensile e la fiamma si spegnerà rapidamente.
3. Raffreddamento: Una volta completata la caramellizzazione, posizionare l'utensile in un luogo sicuro fino a completo raffreddamento.
4. Pulizia: Pulire la superficie riscaldante solo quando è fredda. Evitare di usare candeggina, cloro, prodotti aggressivi o spugne metalliche che potrebbero graffiare la superficie.

Garanzia del Prodotto

- La garanzia è annullata se i componenti elettrici del dispositivo vengono manomessi o modificati.

GoldMan Service Trading, S.L.
Málaga - Spain
CIF: ESB72425952
info@goldmanservice.com
www.goldmanservice.com

RoHS COMPLIANT

GOLDMAN
Service



Quemador de Azúcar Eléctrico

Electric Caramelizer
Fer à Caraméliser Électrique
Elektrobrenner Rund
Bruciatore Elettrico per Zucchero

900W

10.5 cm
4,1 In

Recomendaciones, Procedimientos de Uso y Garantía

Recomendaciones

- **Advertencia:** No es un juguete. Mantenga la pala de quemar fuera del alcance de los niños para evitar riesgos.
- No emplee la pala de quemar para propósitos diferentes a los indicados. Utilizarla incorrectamente puede resultar peligroso.
- Verifique que la tensión eléctrica sea la especificada (220/230 V) antes de usar el aparato. Asegúrese de que el enchufe tenga conexión a tierra.
- Después de usarla, deje que la resistencia se enfríe completamente antes de guardar la pala.
- Durante el calentamiento, uso y enfriamiento, asegúrese de tener una superficie adecuada donde pueda colocar la pala sin riesgo de accidentes.
- Mantenga la pala alejada de objetos inflamables como manteles, servilletas, y mesas durante su uso.

Procedimientos de Uso

1. Calentamiento Inicial: Coloque la pala de quemar en calentamiento, asegurándose de que no esté en contacto con materiales inflamables o susceptibles a daños. Un lugar seguro podría ser el borde del fregadero.
2. Preparación y Aplicación: Disponga los postres en una mesa y espolvoree azúcar sobre ellos. Tome la pala por el mango y acérquela suavemente al azúcar hasta que se derrita. Repita este proceso para cada postre.
    - Para postres grandes, deslice la pala suavemente para lograr un caramelizado uniforme.
    - Si el azúcar se incendia, retire la pala y la llama se apagará rápidamente.
3. Enfriamiento: Una vez terminada la caramelización, coloque la pala en un lugar seguro hasta que se enfríe completamente.
4. Limpieza: Solo limpie la superficie de calentamiento cuando esté fría. Evite usar lejía, cloro, productos agresivos, o esponjas metálicas que puedan rayar la superficie.

Garantía del producto

- La garantía se anula si se manipulan o modifican los componentes eléctricos del dispositivo.

Recommendations, Usage Procedures, and Warranty

Recommendations

- **Warning:** Not a toy. Keep the burning tool out of reach of children to prevent risks.
- Do not use the burning tool for purposes other than those specified. Incorrect use can be dangerous.
- Verify that the electrical voltage is as specified (220/230 V) before using the device. Ensure that the plug has a ground connection.
- After use, allow the heating element to cool completely before storing the tool.
- During heating, use, and cooling, make sure you have a suitable surface where you can place the tool without risk of accidents.
- Keep the tool away from flammable objects such as tablecloths, napkins, and tables during use.

Usage Procedures

1. Initial Heating: Place the burning tool in heating mode, ensuring it does not come into contact with flammable or damageable materials. A safe place could be the edge of the sink.
2. Preparation and Application: Arrange the desserts on a table and sprinkle sugar over them. Hold the tool by the handle and gently bring it close to the sugar until it melts. Repeat this process for each dessert.
    - For large desserts, gently slide the tool to achieve an even caramelization.
    - If the sugar ignites, remove the tool and the flame will extinguish quickly.
3. Cooling: Once the caramelization is complete, place the tool in a safe spot until it is completely cool.
4. Cleaning: Clean the heating surface only when it is cool. Avoid using bleach, chlorine, aggressive products, or metal sponges that can scratch the surface.

Product Warranty

- The warranty is void if the electrical components of the device are tampered with or altered.

Recommandations, Procédures d'Utilisation et Garantie

Recommandations

- **Avertissement :** Ce n'est pas un jouet. Gardez l'outil de brûlage hors de la portée des enfants pour éviter les risques.
- N'utilisez pas l'outil de brûlage à des fins autres que celles spécifiées. Une utilisation incorrecte peut être dangereuse.
- Vérifiez que la tension électrique est conforme aux spécifications (220/230 V) avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que la prise est reliée à la terre.
- Après utilisation, laissez l'élément chauffant refroidir complètement avant de ranger l'outil.
- Pendant le chauffage, l'utilisation et le refroidissement, assurez-vous de disposer d'une surface appropriée où vous pouvez placer l'outil sans risque d'accidents.
- Gardez l'outil éloigné des objets inflammables tels que les nappes, serviettes et tables pendant son utilisation.

Procédures d'Utilisation

1. Chauffage Initial : Placez l'outil de brûlage en mode chauffage, en vous assurant qu'il ne soit pas en contact avec des matériaux inflammables ou susceptibles d'être endommagés. Un endroit sûr pourrait être le bord de l'évier.
2. Préparation et Application : Disposez les desserts sur une table et saupoudrez-les de sucre. Tenez l'outil par le manche et approchez-le doucement du sucre jusqu'à ce qu'il fonde. Répétez ce processus pour chaque dessert.
    - Pour les grands desserts, faites glisser doucement l'outil pour obtenir une caramélisation uniforme.
    - Si le sucre s'enflamme, retirez l'outil et la flamme s'éteindra rapidement.
3. Refroidissement : Une fois la caramélisation terminée, placez l'outil dans un endroit sûr jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
4. Nettoyage : Nettoyez la surface chauffante uniquement lorsqu'elle est froide. Évitez d'utiliser de l'eau de Javel, du chlore, des produits agressifs ou des éponges métalliques qui peuvent rayer la surface.

Garantie du Produit

- La garantie est annulée si les composants électriques de l'appareil sont manipulés ou modifiés.