MANUAL DE INSTRUCCIONES
FONDUE MAKER



MODELO BFM098

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse c1ontra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Para apagar ponga la maquina en OFF y desconecte el enchufe.
15. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
16. No cocine en el contenedor que no es removible, solo use el removible para cocinar.
17. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
18. Sólo para uso domestico
19. El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado

Limpieza y mantenimiento

1. Ponga el aparato en OFF, luego desenchúfelo y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo
2. Limpie el bowl removible con detergente de platos y agua tibia.
3. Limpie la base de su Fondue maker cuidadosamente con una esponja o paño húmedo.
4. No utilice productos de limpieza y esponja abrasivos.
5. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Precaución: El uso de este símbolo en el producto indica que la superficie de la Fondue puede alcanzar altas temperaturas

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BFM098	220V~	50Hz	60W

Su Fondue Maker viene además con 6 pinchos para usar en todas sus preparaciones

Antes de usarlo por primera vez

- Desembale cuidadosamente el aparato
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Pase un paño húmedo sobre las placas de cocción antes del primer uso.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

Puntos de Seguridad

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.
1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red sean acordes al indicado en el aparato 220 V y que la toma de corriente puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

MAQUINA APTA PARA HACER FONDUE DE CHOCOLATEY MANJAR. PARA FONDUE DE QUESO DERRETIR EL QUESO A BAÑO MARIA EN UNA APARTE Y LUEGO CUANDO EL QUESO SE HAYA DERRETIDO SE TRASPASA A LA FONDUE MAKER EN FUNCION DE MANTENER

Instrucciones de Uso

1. Retire el bowl removible de su fondue maker Blanik es introduzca máximo 1KG de chocolate previamente picado
2. 2. Ponga el bowl dentro del fondo fusor y seleccione la opción “Fundir” en la perilla de control.
3. El chocolate se derretirá aproximadamente entre 5 a 20 minutos, dependiendo de la calidad del chocolate, revuelva de vez en cuando. Cuando el chocolate ya este fundido, mueva la perilla a “Mantener”.
4. Ahora su chocolate esta listo para ser usado como usted quiera. Baño de alfajores, paletas de chocolate, untar frutas con los pinchos que incluye su Fondue maker.
5. Instale su Fondue maker Blanik en un lugar seguro y disfrute con ello directamente en su mesa.
6. El chocolate restante puede ser almacenado en un recipiente a temperatura ambiento o bien refrigerar

Recetas

Fondue de queso

Ingredientes:
200gr de queso gruyere
200gr de queso Gauda
300cc de vino blanco
Pimienta
Nuez moscada
Maicena
1 diente de ajo
Pan

Preparación

Corte el diente de ajo por la mitad y unte con el las paredes de la olla. Corte el queso en trozos, póngalo en la olla. Añada el vino blanco y la maicena disuelta en un poco de vino. Sazone con la pimienta y la nuez moscada y deje calentar a fuego medio. Remueva con una cuchara de madera hasta ver que la fondue comience a burbujear suavemente. El queso debe estar completamente fundido, ahora está listo para traspasarlo a su fondue maker Blanik, precalentado en la opción “fundir” y luego de unos minutos, dejar el queso en opción “Mantener”. Corte el pan en cuadros y úntelo en el queso.

Tronco de Chocolate

Ingredientes:
500gr de chocolate amargo
300cc de crema liquida
150gr de mantequilla
1 cucharada de coñac

Preparación

En el bowl removible disponga el chocolate previamente picado, la crema, mantequilla y licor. Programe su Fondue maker en la opción "Fundir" y revuelva de vez en cuando hasta lograr una mezcla homogénea.

En un molde piramidal previamente forrado con plástico, poner la ½ de la preparación de chocolate y deje que solidifique dentro del refrigerador, mantenga el resto de la mezcla en función "mantener". Una vez que tome consistencia el chocolate, disponga directamente de la bolsa de manjar avanzando a lo largo del molde e incorpore el chocolate restante sobre el manjar y vuelva a refrigerar hasta que tome la consistencia adecuada.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz, los casos de ampolletas quemadas. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto. Ante consultas o comentarios llamar al 226180700 - 226180701, o contactarse al correo serviciotecnico@blanik.cl