

MANUAL DE USUARIO
CHOCOLATE MAKER



Modelo: BCFS022

Precauciones Importantes

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra 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. 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.
15. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
16. Sólo para uso domestico

NOTA: Su Chocolate Maker puede emitir un poco de humo la primera vez que se usa, esto no es un defecto de fabricación, en el proceso de fabricación se usan aceites que se queman la primera vez que se usa la máquina, estos ocurrirá solo algunos minutos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BCFS022	220 V	50Hz	22 W

Listado de Partes

- 1 base y olla de fondue
- 4 moldes de silicona de diferentes figuras
- 1 plato grande de melamina
- La temperatura de 3 posiciones de control
- 4 pinchos

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 niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie cada parte con agua tibia y detergente líquido y una esponja y luego séquelos cuidadosamente. Los moldes deben secar a temperatura ambiente.
- 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 al indicado en el aparato 220 V y que la toma 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.

Instrucciones de Uso

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y coloque la olla de fondue en su interior
- Conecte el cable de alimentación, ajuste el interruptor en la posición 2 (aproximadamente 50 ° C), permitiendo que se caliente durante unos 5-10 minutos.
 - Colocar los trozos de chocolate pequeños en la olla de fondue. El chocolate se derrite más rápidamente si se ralla en escapas finas con un cuchillo para pelar. Revuelva de vez en cuando.
- Posición 1 (aproximadamente 30 ° C), se utiliza para mantener la temperatura del chocolate una vez ya fundido.
- Después del uso, coloque el interruptor en la posición 0 y desenchufe el aparato. Deje que se enfríe.
- Verter el chocolate fundido en los moldes con la mayor precisión posible. Deje que se seque y se enfríe en el refrigerador durante 1 hora o hasta que esté completamente endurecido.

Recetas

Fondue de chocolate Clásico

Ingredientes

- 150 gr de chocolate
- 70 gr de crema
- 20 gr de mantequilla
- Frutillas, kiwis, sustancias, etc.

Preparación

Pique el chocolate en trozos pequeños. Encienda su Chocolate Maker con el chocolate en el receptáculo y deje derretir. Revuelva de vez en cuando para que se derrita en forma pareja. Cuando ya esté derretido, agregue la crema y la mantequilla. Revuelva nuevamente para que la mezcla se incorpore en forma homogénea. Cuando esté lista, unte frutas, sustancias o lo que usted desee.

Chocolates caseros

Ingredientes

- 250 gr de chocolate
- Moldes de silicona incluidos

Preparación

Pique el chocolate y derrita en su Chocolate Maker. Disponga el chocolate en los moldes cuidando que estos no se rebalsen para facilitar el desmolde. Conserve en un lugar frío. Cuando estén sólidos, desmolde y disfrute de sus ricos chocolates caseros.

Chocolates marmoleados caseros

Ingredientes

- 125 gr de chocolate bitter
- 125 grs de chocolate blanco

Preparación

Pique los chocolates en forma individual sin que se mezclen. Encienda su Chocolate Maker y disponga cuidadosamente en una mitad del receptáculo el chocolate bitter y en la otra mitad el chocolate blanco. Espere que se derritan completamente sin revolver. Cuando usted vea que están derretidos, deje caer el chocolate en los moldes de silicona incluidos de forma tal, que caigan al mismo tiempo el chocolate blanco y bitter. De esta forma los moldes quedarán marmoleados. Guarde en un lugar fresco y espere que tomen consistencia sólida. Desmolde y disfrute de sus ricos chocolates marmoleados caseros.

(A esta misma receta le puede incorporar frutos secos picados)

Bolitas de Palomitas de Chocolate

Ingredientes

- 125 gr de chocolate
- 2 tazas de palomitas de maíz

Preparación

Pique el chocolate, encienda su Chocolate Maker y deje derretir. Mientras se derrite el chocolate, prepare las palomitas y dispóngalas en un recipiente. Cuando el chocolate esté derretido, agregue a las palomitas y forme pelotitas con las manos. Deje en un lugar fresco y espere que solidifiquen.

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie cada parte con agua caliente, una esponja y detergente líquido y luego secalos cuidadosamente.

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 interior, los casos de ampollitas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. 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 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl



**NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Máquina de Granizados



Frozen Fruit Maker



Quesadilla Maker



Macarons Set



Waffle Maker



Fondue Maker



Cake Pop Maker



Sandwich Maker



Yogurt Maker