

MANUAL DE USUARIO

RACLETTE GRILL



Modelo: BRG041

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
17. Este aparato se calienta mucho durante el uso. Después de su uso, permita que se enfríe completamente antes de tocarlo.

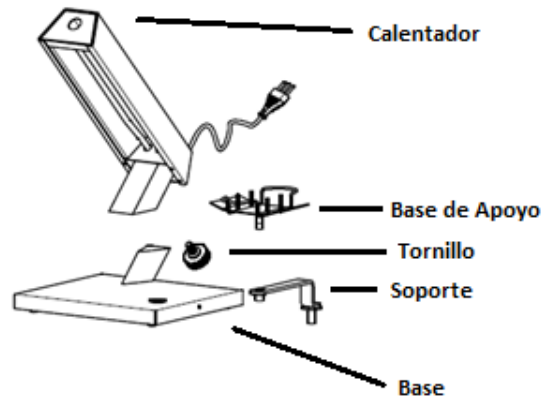
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

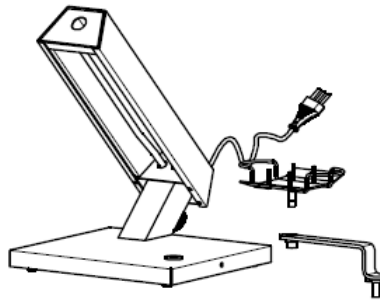
Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BRG041	220 V	50Hz	528 W

Instrucciones de Instalación

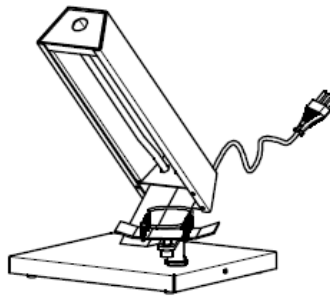
- 1) Tener a mano todas las partes para la instalación de su Raclette Grill Blanik.



- 2) Poner el calentador sobre la base y atornillarlo por atrás.



- 3) Poner el soporte del queso en la base, y sobre este debe estar base de apoyo del queso.



Antes de usarlo por primera vez

- Limpie el soporte del queso antes de usarlo por primera vez. Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- 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.
- 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

La Raclette Grill comenzará su funcionamiento simplemente enchufándola, girar el soporte del queso fuera del alcance del calentador en el periodo de precalentamiento. Este aparato se debe precalentar durante unos 5 minutos. Se puede formar un poco de humo cuando se utiliza por primera vez.

Coloque la parte del queso con corteza sobre los pinchos del soporte de queso. Y girar hacia el calentador. Asegúrese de que la superficie del queso debe estar paralela al calentador, a una distancia de unos 2 cms, o dependiendo de la velocidad a la que desea derretir.

Una vez que el queso se haya derretido lo suficiente, ud puede raspar el queso, y se puede poner el queso derretido sobre algún pan o galleta, o lo que se desee, o se puede comer inmediatamente con la ayuda de un tenedor. También se puede ir retirando el queso derretido raspando el queso y dejando caer el queso derretido sobre un plato. Cada algunos minutos, ir retirando la cáscara que vaya sobrando con un cuchillo.

Apague el aparato inmediatamente después de usarlo. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de tocarlo o limpiarlo.

Tipos de Queso para usar en tu Raclette Grill

A pesar de que la mayoría de los quesos son buenos al ser derretidos, hay unos quesos que son más apropiados para la Raclette Grill que otros. Las características que debiera tener son:

- Un queso de idealmente con un bajo nivel de grasa
- Un queso semi o firme, para que se derrita lentamente y no se derrita de inmediato
- Un queso con corteza gruesa, ya que la corteza es la que sostiene el queso. Sin corteza o con corteza muy delgada, el queso se irá derritiendo por los bordes, haciendo que se pierda elegancia y hará más difícil el manejo del queso
- Idealmente usar un queso de tamaño mediano o grande, ya que con pequeños pedazos de queso, hace más difícil que el queso alcance la distancia adecuada hacia el calentador.

Los tipos de queso que se recomiendan para una Raclette Grill son los siguientes:

- Raclette
- Gruyere
- Vacherin

- Tomme de Savoie
- Comte
- Reblochon
- Fontina
- Emmenthal
- Parmesano

Receta original Raclette

Ingredientes

- 1/2 o 1/4 de un Queso Raclette
- 2 kg de papas pequeñas con piel
- Pan de molde
- Cebollas, jamón, champiñones, aceitunas

Preparación

Raspe la corteza del queso para eliminar la capa superficial delgada (no quite la corteza!). Luego, coloque el queso en los pinchos del soporte de queso. Espere hasta que el queso se ablande. Luego, con un cuchillo, colóquelo en un plato con una papa cocida, una rebanada de pan o sobre la cebolla, jamón, champiñones y aceitunas. Recuerde que debe recortar la corteza a medida que se vaya derritiendo el queso, para así facilitar el derretido del queso.

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie base, soporte y base de apoyo con una esponja y detergente líquido y luego secalos cuidadosamente.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

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



Deshidratador de Alimentos



Quesadilla Maker



Macarons Set



Waffle Maker



Fondue Maker



Olla a Presión para Microondas



Sandwich Maker



Yogurt Maker