

UNOLD®



FONDUE ELEGANCE

Instrucciones de uso

Modell 48645

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48645
Stand: Juli 2014 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48645

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1 000 W, 230 V~, 50 Hz	 RoHS ✓
Medidas:	Aprox. 29,6 x 27,5 x 21,5 cm (A/P/A)	
Cable de alimentación:	Aprox. 100 cm	
Peso:	Aprox. 1,9 kg	
Capacidad:	Fondue de acero inoxidable: mín 500 ml, max. 1 500 ml de aceite o caldo Fondue de cerámica máx. 900 ml de queso o chocolate	
Elemento calefactor:	Pies de plástico refractario Plancha de un diámetro de 16 mm	
Prestaciones:	Apto para todo tipo de fondues, fondue de acero inoxidable para fondues preparadas con aceite o caldo, con soportes para los pinchos, fondue de cerámica para fondues de queso o chocolate, anilla de plástico con 6 recipientes de cerámica para salsas, regulación continua de la temperatura	
Accesorios:	Anilla de plástico con 6 recipientes para salsas, 9 pinchos de acero inoxidable, fondue de acero inoxidable, fondue de cerámica, manual de instrucciones con recetas	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
5. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.

6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
8. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
9. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
10. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
11. Por razones de seguridad, no sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
12. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el equipo en el lavavajillas.
13. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
14. El interruptor la base calefactora y el cable no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar el equipo nuevamente.
15. Desconecte el equipo de la toma de corriente si no está en uso e inmediatamente después de su uso.
16. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo firme, plana y resistente al calor.
17. Mantenga suficiente distancia hacia los objetos inflamables.
18. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
19. Procure que el cable de alimentación no esté en contacto con los componentes calientes del equipo.
20. Tienda el cable de alimentación de tal forma que el equipo no pueda caer involuntariamente. Especial atención requiere el uso de alargadores. Sólo utilice alargadores en perfecto estado técnico. Si utiliza un tambor de cable, el cable siempre debe desenrollarse completamente.
21. Durante el funcionamiento, la plancha está muy caliente. Procure conectarla sólo cuando haya colocado una fondue llena.
22. Durante el funcionamiento, la plancha y la superficie de la fondue están muy calientes. Tenga en cuenta que incluso después de desconectar el equipo éste seguirá estando caliente durante algún tiempo. Evite cualquier contacto con las superficies calientes y nunca meta la mano en una fondue caliente. Utilice manoplas si tiene que tocar la fondue aún caliente.
23. Asegúrese de que el aceite no se sobrecaliente. Si el aceite se inflama por sobrecalentamiento, desconecte el equipo de la toma de corriente y tape la fondue con una tapa o similar para sofocar las llamas.
24. ¡Nunca vierta agua en aceite caliente o inflamado!
25. Al transportar el equipo, tenga en cuenta que el aceite caliente puede provocar quemaduras severas. Recomendamos no transportar el equipo caliente o la fondue con líquidos calientes, sino montar el equipo en el lugar de utilización y calentar aceite, caldo, etc. in situ.
26. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
27. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



Atención:

El equipo está muy caliente durante e inmediatamente después de su uso.



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Previo a la puesta en servicio, limpie la base calefactora con un paño humedecido. Limpie los componentes desmontables (fondue de acero inoxidable, fondue de cerámica, protector contra salpicaduras, pinchos) en agua caliente con un lavavajillas suave. Seque todos los componentes detenidamente con un paño suave.
3. Coloque la anilla de plástico sobre la base calefactora, asegurándose de que esté bien colocada y encastre. La escotadura semicircular debe encontrarse alineada con el elemento de mando.
4. Coloque la fondue en el centro de la mesa en una superficie resistente al calor (como p. ej. una tabla de mármol o de silicona o similar).
5. Rellena la fondue con líquido según receta:
 - Fondue de acero inoxidable
 - Aceite o caldo, máx. 1 500 ml
 - Fondue de cerámica
 - Queso o chocolate, máx. 900 ml
6. Coloque la fondue en la base calefactora.
7. Conecte el equipo, ajústelo a la temperatura indicada en la receta y caliente el líquido.
8. ¡Siga las instrucciones de la receta!
9. Podrá llenar los recipientes de cerámica suministrados conjuntamente con salsas o dips.
10. Después de su uso, desconecte el equipo ajustando el interruptor a 0 y desconéctelo de la toma de corriente. Deje que el equipo se enfríe completamente.



Tenga en cuenta que la plancha y el fondo de la fondue siguen calientes durante algún tiempo, incluso después de haber desconectado el equipo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. **Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar totalmente.**
2. No sumerja la olla de cerámica aún caliente en agua fría. La olla podría rajarse por el cambio brusco de temperatura.
3. Todas las piezas desmontables como la olla de acero inoxidable, el protector de salpicaduras, la olla de cerámica y los tenedores se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente con jabón.
4. Para eliminar las incrustaciones, ponga en remojo las ollas durante la noche.
5. Para su limpieza, el elemento de calentamiento no debe entrar en ningún caso en contacto con el agua u otros fluidos. Se puede limpiar con un trapo húmedo. Procure que no entre nada de agua en la carcasa.
6. Puede limpiar los recipientes de cerámica para salsas en el lavavajillas.
7. No utilice productos de limpieza agresivos o corrosivos.
8. Nunca vierta por el desagüe el aceite o el caldo usados. Déjelos enfriar, póngalos en un recipiente, ciérrelo y elimínelo según las normativas locales sobre gestión de residuos.
9. Elimine los aparatos inservibles según las normativas locales sobre gestión de residuos.
10. Antes de guardar el aparato o de volver a utilizarlo, todas las piezas deben estar completamente secas.

FONDUE CON ACEITE O CALDO DE CARNE



1. Posicione el regulador de temperatura en el nivel máximo.
2. Caliente el aceite o el caldo aprox. 20 min. hasta que alcance la temperatura necesaria.
3. El caldo no debe llegar a borbotear, sólo a hervir levemente. Si es necesario, rebaje la temperatura.
4. Cuezan un trozo de carne aprox. 1,5-3 minutos con el aceite y aprox. 3-4 minutos con el caldo de carne.

5. Si utiliza el caldo puede cocer pescado, gambas, wantans, o verdura.
6. Los alimentos deben estar descongelados.
7. En el aceite, las empanadillas chinas Dim-Sum o los crustáceos resultan especialmente sabrosos.
8. Sirva con la fondue salsas/dips a su gusto.

Consejo para cocer en aceite

1. Utilice exclusivamente la olla de acero inoxidable para calentar el aceite.
2. Durante el calentamiento no tape la olla con una tapa, si la protección antisalpicaduras está sobre la olla. Se podría sobrecalentar.
3. Utilice un aceite de sabor suave que resista el calor. El aceite no debe ni salpicar ni humear.
4. Utilícelo como máximo 3-4 veces. El aceite usado se reconoce porque se espuma, huele a rancio y espesa.
5. Cambie siempre todo el aceite. Nunca mezcle aceite usado con aceite nuevo o distintos tipos de aceite.
6. Utilice únicamente carnes magras y tiernas. Corte la carne en trozos iguales, no muy grandes.
7. Los alimentos deben secarse cuidadosamente para evitar las salpicaduras que pueden producir al sumergirlos en el aceite.
8. Guarde el aceite frío en un recipiente cerrado.

Fondue Bourguignonne

Para 4-6 personas.

800 g de carne magra de vacuno (filete).

Escabeche:

100 ml de aceite vegetal, 1 c.c. de pimienta negra en grano, 1 c.c. de granos de mostaza, 1 pizca de copos de chili, 1 hoja de laurel, 2 cebollas.

1.000 ml de aceite resistente al calor.

Caliente un poco el aceite vegetal, añada el condimento y mezcle.

Pique las cebollas.

Corte la carne en grandes dados de aprox. 2 cm y cúbrala con el aceite condimentado y

las cebollas. Tápele y déjelo unas horas en el frigorífico para que quede en escabeche.

Antes de la preparación, quite la carne del escabeche y escúrrala.

Ponga el aceite de la fondue en la olla. Coloque la olla sobre la placa y caliéntela destapada al nivel máximo durante aprox. 20 minutos, hasta que se alcance la temperatura óptima.

Pinche los trozos de carne con el tenedor y cuézalos al gusto en el aceite caliente.

Sirva esta carne sazonada con sal y pimienta y con salsas/dips.

Fondue Chinoise

Para 4-6 personas.

200 g de cada: filete de buey, filete de cerdo, filete de pollo, higadillos, ternera, filete de lenguado, gambas (crudos, limpios, también pueden ser congelados.)

125 g de fideos chinos, 125 g de hojas de espinacas, 125 g de apio en rama, 125 g de zanahorias

1.000 ml de caldo de pollo, 2 c.s. de vino de Jerez seco o vino blanco, 2 huevos.

Corte la carne, las vísceras limpias y el pescado en lonchas finas. Descongele las gambas. Ponga en remojo los fideos durante aprox. 10 min. en agua caliente.

Limpie las espinacas, quite los tallos duros. Limpie el apio y las zanahorias y córtelos en rodajas.

Aliñe los ingredientes en fuentes separadas.

Caliente el caldo de pollo con el Jerez a temperatura máxima sobre la placa. En cuanto esté caliente, reduzca a temperatura media para que el caldo sólo hierva ligeramente.

Pinche la carne, las vísceras y las verduras con el tenedor y cuézalos en el caldo. Si es necesario, rellene con un poco de caldo de vez en cuando. Sírvese con salsas de fondue, como por ejemplo la salsa de curry, la de cóctel o la agrídulce.

Para acabar, ponga la pasta, el resto de la verdura y los huevos cocidos en el caldo y sírvale en una sopera.

FONDUE DE QUESO



1. Frote las espaldas de ajo en la olla de cerámica.
2. Ralle el queso y póngalo en la olla. Coloque la olla en la placa caliente.
3. Ponga la temperatura a nivel medio y funda el queso removiendo continuamente.

4. En cuanto el queso esté fundido, ponga la temperatura al mínimo. El queso fundido no debe cocer.
5. La olla de cerámica se utiliza sin protector de salpicaduras.
6. Tras usarla, nunca la sumerja en agua fría. Podría rajarse por el cambio brusco de temperatura.
7. La capa que se forma en el fondo de la olla está especialmente sabrosa y se puede degustar cuando se extrae todo el queso.

Fondue de queso al estilo suizo

Para 4-6 personas.

1 diente de ajo, 80 ml de vino blanco seco, 200 g de Emmental y Greyzer rayado, 1 c.s. de potenciador de sabor, pimienta blanca, 1 c.s. de kirsch, baguette.

Parta por la mitad el diente de ajo y frote con ello la olla. Derrita el queso conjuntamente con el vino, removiendo constantemente, a un nivel medio. Una vez se haya derretido el queso y empiece a hervir suavemente, diluya el potenciador de sabor con el kirsch y mézclelo con el queso fundido. Condimente con pimienta.

Corte la baguette en cuadrados y sumérgalos con el tenedor en la masa de queso. Acompañe la fondue de queso con uvas o jamón serrano cortado fino y envuélvalo en el pan.

Fondue de queso al estilo italiano

Para 4-6 personas.

Queso Asagio, Fontina, y Provolone (100 g de cada), 100 g de mascarpone, 75 ml de leche aprox., 1 c.s. de mantequilla, 1 c.s. de harina, 75 ml de vino blanco, 2 yemas de huevo, Grissini, y jamón de Parma.

Corte el queso, mézclelo con el mascarpone y la leche y déjelo reposar en el frigorífico toda la noche. Amase la harina y la mantequilla. Hierva el vino blanco, mézclelo con la masa de harina y mantequilla, y añada removiendo la mezcla de leche y queso. Añada removiendo la yema de huevo. No cueza más la masa para que la yema de huevo no se corte.

Envuelva el grissini con el jamón y sumérgalo en el queso fundido.

FONDUES DULCES

1. Ponga el regulador de temperatura a un nivel medio.
2. Funda el chocolate en la olla de cerámica removiendo continuamente. En cuanto el chocolate esté fundido, ponga la temperatura al mínimo.
3. El chocolate debe quedar líquido, en ningún caso debe hervir.

Fondue de chocolate – receta básica

Según el gusto, funda chocolate blanco, con leche o amargo.

Añada fruta pelada al gusto, p. ej. plátanos, frambuesas, fresas, manzanas, melocotones, etc. Coloque los trozos de fruta en las dos bandejas. Ponga unas gotas de zumo de limón al gusto.

Pinche los trozos de fruta con el tenedor y sumérgalos en el chocolate caliente. Sáquelo rápidamente, deje enfriarlo un instante y disfrútelo.

Variaciones

Refine el chocolate con un poco de nata montada o de leche. Será más cremoso.

Añada al chocolate una pizca de canela, pimienta o cardamomo, o un poco de licor de naranja o sirope de vainilla.

Aparte de la fruta, también puede servir la fondue con trozos de muffins o rollitos de crepes.

Fruta en salsa de chocolate

200 ml de nata montada, 140 g de cobertura de fino chocolate amargo, 1 pizca de especias o pimienta cayena (según gustos), 100 ml de zumo de naranja.

Fruta al gusto, p.ej. plátanos, fresas, piñas, peras, mandarinas.

Caliente la nata montada con el condimento. Trocee el chocolate y fúndalo con la nata. Mezcle removiendo el zumo de naranja. Limpie la fruta y córtela en trozos. Pinche con el tenedor los trozos de frutas y sumérgalos en el chocolate.

Fondue de ponche

100 g de frambuesas frías, 2-3 clavos, 1 puntita de ralladura de limón, 1 c.s. de zumo de limón, 1 ramita de canela, 1 anís estrellado, 1 c.s. de ron, 500 ml de vino tinto, 80 g de azúcar, 50 g de potenciador de sabor.

Pan de especias, muffins.

Descongele las frambuesas y mézclelas con el zumo y la piel de limón. Caliente el condimento en la olla de acero inoxidable con el vino tinto,

pero no deje que hierva. Añada removiendo el azúcar. Cuele las frambuesas, mézclelas con el potenciador de sabor y añádale al vino tinto. Deje que hierva y retire el condimento. Corte el

pan de especias y las muffins y remójelo en la masa del ponche.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Aus dem Hause

UNOLD®