

MANUAL DE USUARIO  
**CAKE POP MAKER**



Modelo: BCP017

## 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 Cake Pop 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
BCP017	220 V	50Hz	800 W

### **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 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**

- 1.- Antes del uso ponga un pequeño monto de aceite en la superficie esto ayudara a proteger el anti adherente.
- 2.-Enchufe su Cake Pop Maker a la corriente. Ambas luces roja y verde se prenderán cuando comience a calentar la unidad.
- 3.-La luz verde se apagará cuando el equipo alcance su temperatura. En ese momento ya se puede poner la mezcla dentro de la máquina.
- 4.- Llenar los espacios para los Cake Pop hasta un poco mas abajo del tope, para cuando la mezcla se expanda, no se salga para afuera. Se recomienda que la contextura de la mezcla debe ser medianamente espesa.
- 5.- La luz verde se estará constantemente prendiendo y apagando para mantener la unidad a la temperatura ideal.
- 6.- Intentar no abrir con frecuencia la máquina cuando se están haciendo los Cake Pop, ya que estos al abrir la máquina se desinflan. El tiempo de cocción será entre 5 a 8 minutos. Cuando estén listos, retirar cuidadosamente con algún implemento no metálico. Luego de la cocción del cake pop, es cuando se pueden pinchar con los palitos.

## Recetas

### Receta Básica de Cake Pops

#### Ingredientes

- 4 huevos a temperatura ambiente
- 250gr de azúcar
- 250gr de harina con polvos de hornear, tamizada
- 250gr de mantequilla en cuadraditos a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

#### Preparación

Primero tomamos la mantequilla en cuadritos junto con el azúcar, lo batimos a velocidad alta, hasta que esté cremoso y todo bien mezclado. Luego vamos incorporando los huevos uno por uno, batiendo antes de incorporar el siguiente huevo, hasta que el huevo esté completamente incorporado a la mezcla. Luego seguir con el siguiente huevo, y batir nuevamente, así con los 4 huevos. Finalmente incorporamos la esencia de vainilla.

Luego agregamos la harina tamizada de a poco, y revolvemos la mezcla con una lengua de silicona con movimientos envolventes, hasta incorporar la totalidad de la harina. Cuando ya la mezcla está lista, precalentamos nuestra Cake Pop Maker hasta que la luz verde se apague, y agregamos la mezcla en los espacios para los cake pops. El cocinado de los cake pop demorará entre 5 a 8 minutos.

### Receta de Cake Pops duo

#### Ingredientes

- 4 huevos a temperatura ambiente
- 250gr de azúcar
- 250gr de harina con polvos de hornear, tamizada
- 250gr de mantequilla en cuadraditos a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50gr de chocolate en polvo

#### Preparación

Primero tomamos la mantequilla en cuadritos junto con el azúcar, lo batimos a velocidad alta, hasta que esté cremoso y todo bien mezclado. Luego vamos incorporando los huevos uno por uno, batiendo antes de incorporar el siguiente huevo, hasta que el huevo esté completamente incorporado a la mezcla. Luego seguir con el siguiente huevo, y batir nuevamente, así con los 4 huevos. Luego agregamos la harina tamizada de a poco, y revolvemos la mezcla con una lengua de silicona con movimientos envolventes, hasta incorporar la totalidad de la harina. Luego dividimos nuestra mezcla en 2, y para la primera mitad agregamos la vainilla, y a la segunda mitad le agregamos el chocolate en polvo. Cuando las mezclas estén lista, precalentamos nuestra Cake Pop Maker hasta que la luz verde se apague, y agregamos la mezcla con chocolate hasta la mitad del

espacio para cake pops, y la segunda mitad será rellena por la mezcla de vainilla. El cocinado del cake pop demorará entre 5 a 8 minutos.

### Receta Cake Pop Selecta



#### Ingredientes

- 1 mezcla de Queque sabor Chocolate, Vainilla o Queque Marmol
- 2 huevos
- ½ taza de agua (100ml)

#### Preparación

1. Prepare la receta prehecha de Queque Selecta
2. Precaliente su Cake Pop Maker Blanik, luego vierta la masa, deje cocinar por 5 a 8 minutos.
3. Retire los cake pop con algún artefacto no metálico.
4. Pinche su Cake Pop con algún palito de coyac, y luego adorne como usted desee.

#### **Consejos y Sugerencias**

- No revuelva la mezcla demasiado tiempo, de lo contrario los cake pops podrían llegar a quedar demasiado duros. Mezclar solo hasta que no queden grumos.
- La cantidad recomendada para cada cavidad e la placa de cocción es de aproximadamente 1 cucharada. Tenga cuidado de no llenar demasiado los huecos.
- No levante la tapa del aparato durante los primeros minutos de cocción para evitar que los cakepops se agrieten.
- Retire con cuidado los cake pops de las cavidades, le recomendamos que use un utensilio de plástico o madera para evitar dañar la superficie antiadherente que forma la placa de cocción.
- Los cake pops van a quedar más oscuros por la parte inferior debido que a lo largo de la cocción la parte inferior siempre estará en contacto con la placa de cocción, mientras que la parte superior estará menos tiempo en contacto, debido a que debe subir.
- Para decorar los cake pops, es preferible utilizar un glaseado o una cobertura caliente y no demasiado gruesa para que cubra todo el cake pop. Si el glaseado es demasiado frío puede calentarse en el microondas de 10 a 15 segundos a la temperatura más alta.

- Para un resultado óptimo dejar enfriar los cake pops 15 minutos al congelador, y luego sumergirlos rápidamente en el glaseado o la cobertura caliente.
- Para ayudar a mantener el cake pop en el palito, sumergimos 1-2 cm el palito en la cobertura de chocolate y luego lo insertaremos en un cake pop frío.
- Sumergir los cake pops en la cobertura y dejar escurrir sobre una taza. Asegúrese que los cake pops no se rompan o no se deslicen por el palito.
- Para que el glaseado o la cobertura se endurezcan más rápido, podemos poner los cake pops 5 minutos al congelador.

### **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, un paño húmedo 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 ampollas 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](mailto:serviciotecnico@topkitchen.cl)



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



Omelette Maker



Deshidratador de Alimentos



Chocolate Maker



Frozen Fruit Maker



Sandwich Maker



Macarons Set



Popcorn Maker



Brownie Maker



Máquina de Algodón de Azúcar