

MANUAL DE USUARIO
BROWNIE MAKER



Modelo: BBM028

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 Brownie 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
BBM028	220 V	50Hz	900 W

Listado de Partes



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

La luz de color rojo estará encendida, lo que indica que la máquina de brownies está enchufada y encendida. La luz verde, que indica "Listo", se encenderá una vez que se ha alcanzado la temperatura de cocción correcta. Es en ese momento donde se pone la mezcla sobre tu Brownie Maker Blanik.

Recetas

Receta Básica de Brownies

Ingredientes

- 120g de chocolate
- 230g de mantequilla
- 480 g de azúcar
- 4 huevos
- 140 g de harina
- Una pizca de sal
- 1/2 cucharadita de levadura
- Azúcar flor para espolvorear
- ¼ de taza de nueces o frutos secos (optativo)

Preparación

1. Derretir la mantequilla en una cacerola a fuego muy lento.
2. Mezclar en una fuente la mantequilla derretida y el azúcar.
3. Añadir los huevos.
4. En una cacerola a fuego muy lento, derretir el chocolate cortado en cuadritos y añadirlo a la mezcla anterior.
6. Añadir la harina mezclada con la sal y la levadura.
7. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea.
8. Verter la pasta en su Brownie Maker Blanik ya precalentada.
9. Deje funcionando la máquina de 10 a 15 minutos. El brownie no debe estar demasiado cocido.
10. Dejar que se enfríe y espolvorear con azúcar flor.

Receta Brownies Selecta

Ingredientes

- 1 Mezcla para Brownies Selecta
- 1/4 taza de aceite
- 1/4 taza de agua
- 1 huevo.
- Nueces o avellanas picadas (según su preferencia).

Preparación

1. Prepare la receta prehecha de Brownies Selecta
2. Precaliente su Brownie Maker Blanik, luego vierta la masa, deje cocinar por 10 a 15 minutos.
3. Retire los brownies con una espátula de silicona o madera que no ralle la base antiadherente.
4. Deje enfriar y disfrute de unos exquisitos brownies.



5. Los brownies suelen servirse calientes con helado y a veces con crema chantilly y salsa de frutos rojos o de chocolate.

También podrás usar otras mezclas Selecta, donde obtendrás deliciosos resultados!



NOTA: USE UN UTENSILIO DE MADERA, PLÁSTICO O SILICONA PARA AYUDAR, SI ES NECESARIO, NO UTILICE UTENSILIOS DE METAL QUE PUEDAN RALLAR LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE.

Sugerencias para obtener mejores resultados

- Consistencia de la mezcla: La mezcla de brownie debe ser bastante espesa, pero lo suficientemente líquida para poder manejar con una cuchara.
- Ingredientes: Procure que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. Recomendamos usar una mantequilla suave y mezclar todos los ingredientes a fondo.

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



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



Donut Maker



Cupcake Maker



Cake Pop Maker



Crepe Maker



Cookie Maker



Fondue Maker



Deshidratador de Alimentos



Máquina de Granizados



Quesadilla Maker