

MANUAL DE USUARIO
CREPE MAKER



Modelo: BCM03

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 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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BCM03	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

Precalentar la máquina enchufando a la electricidad. Se prenderá una luz roja en el periodo de precalentamiento, e se indicará el término de este periodo cuando se apague la luz. En ningún momento toque con las manos la superficie antiadherente, ya que puede producir quemaduras. Tampoco pase nada que pueda rayar la superficie antiadherente, como artefactos metálicos. Si ud nota humo o un ligero olor cuando usa por primera vez el equipo, es algo normal.

Coloque la mezcla en recipiente blanco, y cuando se apague la luz roja, ponerla dentro del recipiente con mezcla por no más de 3 segundos, donde quedará una capa de mezcla adherida a la superficie de la máquina. Dar vuelta la máquina y póngala sobre una superficie plana, y en alrededor de 20 segundos la mezcla cambiará de color y los bordes se levantarán levemente, entonces el panqueque está listo. Levántelo suavemente con espátula que no raye la superficie (silicona) y póngalo sobre un plato. También puede poner el panqueque a dorar por el otro lado, para que quede con una mejor presentación. Repita el proceso hasta que se le termine la mezcla.

Después prepare los panqueques según su receta preferida, dulce o salada.

Usted puede adoptar diferentes recetas de acuerdo a sus preferencia personales o agregar diferentes ingredientes.

Recetas

Receta básica de Panqueques

Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 taza de harina
- 1 ½ cucharada de mantequilla derretida
- 1 taza de leche
- 1 pizca de sal

Preparación:

Mezcle la leche y los huevos en una licuadora. Luego, vaciar esto en un bowl, y añadir la harina con la mantequilla y con una pizca de sal, y revuelva hasta que se convierta en una mezcla homogénea. Deje reposar por al menos 30 minutos, si es más tiempo mejor.

Receta panqueques Selecta

Ingredientes:

- 1 mezcla para panqueques Selecta
- 3 huevos
- 3 ½ tazas de agua
- Manjar, mermelada, verduras o tu acompañamiento preferido

Preparación:

1. Prepare la receta prehecha de Panqueques Selecta, mezclando todos los ingredientes con una batidora a velocidad media. Al finalizar, verter parte de la mezcla sobre el recipiente blanco.
2. Precaliente su Crepe Maker, y cuando esté listo, poner dentro del recipiente blanco durante 3 segundos.
3. Luego de 20 segundos, retire los crepes con una espátula de silicona o madera que no ralle la base antiadherente.
4. Deje enfriar y disfrute de unos exquisitos crepes.



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.
- Después ponga la máquina en su caja original previniendo que la superficie quede protegida de daños irreparables como rayado.

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**



Waffle Maker



Cupcake Maker



Cake Pop Maker



Brownie Maker



Cookie Maker



Fondue Maker



Deshidratador de Alimentos



Olla a Presión para Microondas



Quesadilla Maker