

MANUAL DE USUARIO
WAFFLE BOWL MAKER



Modelo: BWBM047

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BWBM047	220 V	50Hz	900 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.
- Su Waffle Cup 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 ocurrirán solo algunos minutos.

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.

CUIDADO: Durante la operación, la máquina y las superficies de teflón estarán muy calientes. Use con cuidado para evitar accidentes.

Instrucciones de Uso

Mientras la máquina aún está apagada, pase unas gotas de aceite sobre la superficie antiadherente, para ayudar al fácil retiro del waffle cup.

La luz de color rojo estará encendida, lo que indica que la máquina 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 Waffle Cup Maker Blanik. La luz verde se irá prendiendo y apagando, lo que indica que el termostato está regulando la temperatura del aparato.

Ponga la masa en la parte del medio del fondo de los moldes, **pero no llenar hasta arriba**. La masa sobrepasaría y se expandiría durante el proceso de cocinado. Presiones la tapa hacia abajo cuidadosamente procurando que la masa no sobresalga, y que la masa suba de manera pareja. Recomendamos poner 1/8 de taza o 2 cucharadas de masa, en cada uno de los moldes con forma de bowl.

Cocine durante 2-3 minutos, y cuando los waffles cups estén listos, sáquelos con una espátula plástica o de madera. Nunce use objetos de metal para retirar los waffle cups.

Cuando terminemos de cocinar desenchufamos la máquina y dejamos la máquina enfriándose con la tapa abierta.

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

Recetas

Barquillo de vainilla con helado de vainilla

Ingredientes

- 50gr de azúcar flor
- 50gr de azúcar granulada
- 1 huevo
- 70 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 125ml de agua caliente
- 125gr de harina de trigo
- una pizca de sal
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- Helado de vainilla

Preparación

- Juntar el azúcar flor, el azúcar granulado y la mantequilla, y batir.
- Luego agregar el huevo y seguir batiendo.
- Finalmente agregar la harina y el agua y mantequilla, y seguir batiendo.
- Cuando la masa esté lista, vierta en la máquina hasta llenar 1/4 cada bowl, y espere 3 minutos aprox.
- Cuando el waffle bowl esté listo, rellénelo con helado de vainilla y disfruta con Blanik!

Barquillo tradicional

Ingredientes

- 100gr de harina
- 100 gr de azúcar flor
- 3 claras de huevo
- 75 gr de mantequilla a temperatura ambiente.

Preparación

- En un bowl mezclamos el harina con el azúcar.
- Mezclamos ahora con la mantequilla y las claras.
- Cuando la masa esté lista, vierta en la máquina hasta llenar 1/4 cada bowl, y espere 3 minutos aprox.
- Ahora estamos listos para disfrutar un exquisito postre!

Receta Selecta

Ingredientes

- 1 mezcla de panqueques Selecta
- 3 huevos
- 3 ½ tazas de agua

Preparación

- Preparamos nuestra premezcla de panqueques Selecta mezclando todos los ingredientes en un bowl.
- Cuando la masa esté lista, vierta en la máquina hasta llenar 1/4 cada bowl, y espere 3 minutos aprox.
- Muy fácil de preparar, y en muy poco rato cocinamos nuestros waffle bowls!





**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