

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
CAKE MAKER BLANIK**



MODELO BCKM077

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 dadas 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 doméstico

NOTA: Su Cake 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, esto ocurrirá solo algunos minutos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA:

Las superficies son susceptibles de tomar temperaturas durante su uso.

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BCKM077	220-240V	50Hz	1200W

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 sean acorde 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.
7. La temperatura de las superficies puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento
8. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión
9. Desenchufe el aparato después de usarlo.
10. Limpie siempre el aparato después de usar. Primero desenchufe y deje que el aparato se enfríe.
11. Nunca sumerja el aparato en agua.

Eliminación correcta de este producto.

Este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde se adquirió el producto. Ellos pueden tomar este producto para el reciclaje seguro ambiental.



NOTA: El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente, por lo que debe estar pendiente del tiempo de cocción

Instrucciones de Uso

Antes de usar su Cake Maker por primera vez, retire todos los materiales promocionales y materiales de embalaje, y verifique que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo. Para obtener los mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal en las placas antiadherentes. Reparta con una toalla de cocina absorbente y limpie el exceso de aceite.

Haciendo un Queque en la Cake Maker

1. Coloque el enchufe en la toma de corriente. La luz roja se iluminará para mostrar que la Cake Maker esta encendida y la luz verde indica que se está calentando.
2. Prepare la masa mientras la Cake Maker se precalienta
Es importante que la maquina se precaliente para lograr el resultado deseado
3. Cuando la luz verde del panel se apague, quiere decir que la temperatura es la adecuada para verter la mezcla.
4. Cuando haya dejado la mezcla dentro de la Cake Maker, cierre la tapa y espere **15 minutos** aproximadamente



- › El tiempo requerido para cada mezcla es diferente, por lo que debe ir revisando la preparación si hace una variación a las recetas sugeridas en este manual (revisar más adelante en el apartado de recetas)
- › Asegúrese de que la posición de la Cake Maker sea 100% horizontal, es decir, que no quede ladeada
- › El interior de la Cake Maker tiene un recubrimiento antiadherente que evita que la masa se pegue. Por este motivo, no es necesario añadir aceite. Sin embargo, si desea agregarlo, le sugerimos empapar un trozo de papel de cocina con aceite y pasarlo por las paredes y la base de la maquina

5. Pasados 15 minutos, gire la palanca en el sentido de las agujas del reloj en 180°. Con esto obtendremos el dorado perfecto en la superficie del queque



6. Luego de **5 minutos**, vuelva la Cake Maker a su posición original girando nuevamente en 180° en sentido contrario a las agujas del reloj.

Abra la tapa y compruebe si el queque está listo, pinchando con un palito de madera hasta llegar al centro de la masa.

- › Si hay masa en el palito, quiere decir que aún le faltan unos minutos a la preparación.
- › Si el palito sale completamente limpio, el queque está listo.
Usted puede decidir el nivel de dorado que desee, es decir, sacarlo de inmediato o dejarlo unos minutos más para obtener una cubierta más crocante.

7. Una vez listo, desenchufe la máquina. Mantenga la tapa abierta para que el queque se enfríe unos minutos dentro de la Cake Maker

8. Para sacarlo del molde, agarre las dos manillas de la placa base y levántelas. Con esto, sacara todo el queque. Luego, posicónelo en un plato grande o una bandeja



9. Deje que el queque se enfríe unos minutos más antes de sacar la base de la Cake Maker

Para sacar la base, tome con una mano la manilla de la base y con la otra levante el queque y déjelo en el plato o bandeja nuevamente.



10. Permita que el queque se enfíe completamente antes de cortar las porciones y empezar a consumirlo.

Si desea hornear más queques, limpie la placa base y el molde, vuelva a insertar la placa seca en la maquina y proceda como se describió anteriormente.

- ! Recuerde que la maquina esta encendida en todo momento cuando esta enchufada y solo se apaga cuando se desconecta el cable del tomacorriente
- ! Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- ! **Nunca utilice artículos metálicos, afilados o abrasivos en contacto con la placa de cocción o la base desmontable, ya que esto dañará la superficie antiadherente.**



Precaución: Cuando está en uso y después de su uso, el aparato permanece extremadamente caliente durante un período de tiempo más largo. En particular, asegúrese de que los niños se mantengan alejados del aparato, ¡peligro de quemaduras!

Como limpiar la Cake Maker

Nunca utilice productos y materiales de limpieza abrasivos, ya que esto daña el recubrimiento antiadherente de las placas.

1. Desconecte el aparato.
2. Deje que el aparato se enfríe correctamente en posición abierta.
3. En primer lugar, retire el exceso de aceite de las placas con un pedazo de papel de cocina antes de limpiarlos.
4. Utilice una espátula de madera o plástico para eliminar los residuos de alimentos de mayor tamaño o que se encuentren muy adheridos
No utilice utensilios metálicos, afilados o abrasivos.
5. Limpie las placas de cocción con un paño suave húmedo o una esponja.
6. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
7. Seque cualquier humedad con un papel de cocina y luego guarde la máquina.

La Cake Maker puede guardarse de forma horizontal o vertical, optimizando el espacio de guardado

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, los casos de ampolletas quemadas. 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 226180716, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl

Recetas

Queque de vainilla

- 90 grs mantequilla a temperatura ambiente
- 135 grs de azúcar
- 2 huevos medianos
- 160 grs de harina
- 6 grs de polvos de hornear
- 100 ml de leche
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla

Derrita la mantequilla cuidadosamente.

En un bowl, agregue el azúcar y la mantequilla derretida. Revuelva hasta hacer una mezcla homogénea. Agregar los huevos y continúe mezclando. Luego, agregue la harina, los polvos de hornear y la leche. Cuando la mezcla este homogénea, agregue la esencia de vainilla. Mezclar y a la Cake Maker.

Queque de chocolate

- 90 grs mantequilla a temperatura ambiente
- 135 grs de azúcar
- 2 huevos medianos
- 160 grs de harina
- 6 grs de polvos de hornear
- 100 ml de leche
- 2 cucharaditas de chocolate en polvo

Derrita la mantequilla cuidadosamente.

En un bowl, agregue el azúcar y la mantequilla derretida. Revuelva hasta hacer una mezcla homogénea. Agregar los huevos y continúe mezclando. Luego, agregue la harina, los polvos de hornear y la leche. Cuando la mezcla este homogénea, agregue el chocolate en polvo. Mezclar y a la Cake Maker.

Queque de zanahoria

- 200 grs azúcar
- 2 huevos enteros
- 100 ml de aceite vegetal
- 1 taza y media de zanahoria rallada
- 140 grs de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de canela en polvo (opcional)
- ½ cucharadita de polvos de hornear
- 1 pizca de sal

En un bowl, agregue el aceite con el azúcar y batir bien hasta tener una mezcla homogénea.

Agregue los huevos y continúe mezclando. Agregue la zanahoria, el bicarbonato, la canela y la sal.

Mezclar hasta que esté todo incorporado. Finalmente agregue la harina y los polvos de hornear, mezclar y a la Cake Maker.