

MANUAL DE USUARIO
CUPCAKE MAKER



Modelo: BCCM012

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 Cupcake 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 ESTA INSTRUCCIONES

Especificación de Corriente

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BCCM012	220 V	50Hz	800 W

Listado de Partes



- 1.- Indicador de encendido.
- 2.- Indicador de temperatura.
- 3.- Plato de cocción.
- 4.- Manilla de apertura.

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.
- Antes del primer uso, pase cuidadosamente con una servilleta un poco de mantequilla sobre el plato de cocción.
- 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.

Usando su Cup Cake Maker

- 1.- Enchufe su Cup Cake Maker en una superficie plana y apropiada para el uso. Ambas luces, roja y verde, se encenderán. (3 minutos de precalentamiento)
- 2.- Cuando alcance la temperatura necesaria se apagará en indicador de temperatura. (luz verde)
- 3.- Abra y ponga la masa en cada recipiente, preocúpese de no poner más masa de la necesaria, para que no se salga de los bordes. (3/4 del borde)
- 4.- La superficie de cocción tiene una superficie antiadherente, por lo que no requiere previo enmantequillado.
- 5.- Una vez que ponga la masa en todos los recipientes, cierre la tapa, el proceso de horneado dura alrededor de 5-8 minutos (dependiendo del grosor y el contenido de la masa)
- 6.- Ahora saque los cupcakes con una espátula de silicona, o de madera, no use nada que raye la superficie antiadherente.
- 7.- Cuando termine con toda la masa, desenchufe y limpie.

Recetas

Receta básica de Vainilla

Ingredientes

- 2 huevos
- 145 g azúcar
- Un poco de vainilla líquida
- 145 g de harina con polvos de hornear
- Una pizca de sal.
- 65 g de mantequilla a temperatura ambiente.

Preparación

Bata los huevos con el azúcar y vainilla. Agregue la harina de a poco por cucharada e integre bien. Luego agregue la sal, mantequilla y revuelva nuevamente. Ponga si desea capsulas en el equipo si es que desea. Llene cada recipiente del plato inferior hasta la mitad con la mezcla de cupcake. Esto demora de 5- 8 min. Retire cuidadosamente, sin algún artefacto metálico, idealmente con una espátula de silicona. Luego decore y están listos para servir.

Cupcakes de frutilla

Ingredientes

- 65 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 85 gr de azúcar
- 2 huevos
- 135 g harina con polvos de hornear
- 65 gr de frutillas
- 35 ml de leche
- 1 cucharita de vainilla líquida
- Una pizca de sal

Preparación

Bata la mantequilla y el azúcar en un bowl y revuelva muy bien. Agregue los huevos de a uno y mezcle hasta que sea una mantequilla suave. Agregue la leche y vainilla. Muela la mayoría de las frutillas y mezcle todo con la batidora. Agregue el resto de la frutilla y la harina, mezcle muy bien. Ponga cápsulas si lo desea en la máquina. Llene cada recipiente del plato bajo hasta la mitad con la mezcla preparada. El horneado puede total alrededor de 7-10 min, o hasta que esté dorado. Retire cuidadosamente, sin algún artefacto metálico, idealmente con una espátula de silicona. Luego decore y están listos para servir.

Cupcakes de chocolate.

Ingredientes

- 120 g cacao en polvo
- 50 g de mantequilla derretida
- 50 g de azúcar rubia
- 125 g de harina con polvos de hornear
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 125 ml de leche
- 1 cucharadita de agua
- 1 huevo
- 1 pizca de sal.

Preparación

En un bol grande, mezclamos: cacao, azúcar, harina, levadura y sal. Añadimos la mantequilla, la leche, los huevos y el extracto de vainilla; mezclamos muy bien hasta que nos vaya quedando líquido; incorporamos el agua y mezclamos bien. Repartimos bien esta mezcla en los moldes, aproximadamente hasta la mitad porque luego subirá la mezcla cuando horneemos.

Cup Cakes de Zanahoria con Amapolas y glaseado de limón.

Ingredientes

- 2 tazas de harina sin polvos
- 4 huevos
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite
- 3 tazas de zanahoria rallada
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharada de Amapolas

Preparación

Cernir la harina con los polvos de hornear, agregar las amapolas y reservar. Batir los huevos con el aceite, azúcar, vainilla y agregar la zanahoria. Incorporar la mezcla de harina y amapolas y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

Introducir la preparación en los moldes y dejar cocinar hasta que estén consistentes al tacto. Desmoldar y cubrir con el glaseado de limón.

Glaseado de limón:

- Jugo de 2 limones medianos
- 3 a 4 cucharadas de azúcar flor

Exprimir los limones y colar el jugo. Incorporar poco a poco el azúcar flor previamente cernido hasta obtener una pasta untable.

Receta de Fun Cupcakes Selecta

Ingredientes

- 1 mezcla de Fun Cupcake Selecta
- 2 claras de huevo
- 150 ml de agua

Preparación

Seguir las indicaciones de la caja de Cupcakes Selecta. Para la mezcla de cupcake, mezcle la mezcla con los 150 ml de agua. Para el glaseado, para cada bolsita de glaseado dentro de la caja de Cupcakes Selecta, bata 1 clara de huevo a velocidad media-alta hasta que quede a punto nieve, y luego agregar el sobre de glaseado.



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



Pan francés con forma de Cup Cakes

Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de levadura granulada
- ½ taza de aceite
- 1 taza de agua (aprox.)

Preparación

Sobre una superficie plana cierna la harina, sal, azúcar y levadura. Hacer un espacio al centro de la harina e incorporar el aceite y agua. Amasar hasta obtener una masa suave y dejar fermentar por 20 minutos en un lugar cálido. Cuando haya doblado su volumen, volver a amasar y hacer pelotitas de 3 cm de diámetro. Dejar fermentar nuevamente por 10 minutos y poner cada una dentro de su Cupcake Maker. Dejar cocinar hasta que estén dorados.

Limpieza y Almacenaje

- 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 ampollitas 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**



Omelette Maker



Deshidratador de Alimentos



Chocolate Maker



Frozen Fruit Maker



Sandwich Maker



Macarons Set



Popcorn Maker



Brownie Maker



Máquina de Algodón de Azúcar