

MANUAL DE USUARIO  
**MÁQUINA DE  
ALGODÓN DE AZÚCAR**



Modelo: BMAA021

## Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

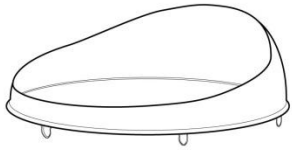
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente 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. Sólo para uso domestico
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. Revise el interior del compartimiento de calentamiento en busca de objetos extraños antes de cambiar a la posición encendido (1).
17. Mantenga las manos lejos de la máquina cuando está en la posición encendido (1) y en funcionamiento
18. Limpie el caramelizador con agua caliente antes de la primera vez de uso. No toque el caramelizador cuando la máquina está en funcionamiento.
19. Apague siempre el aparato "0" antes de montar o de limpiar.
20. Gire aparato a posición "0" antes de desconectar el cable de alimentación del tomacorriente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

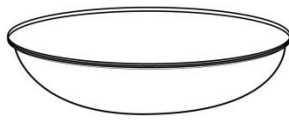
## Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BMAA021	220 V	50Hz	420 W

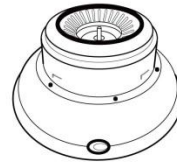
## Listado de partes



**A**



**B**



**C**



**D**



**E**

A – Cubierta superior

B – Recipiente

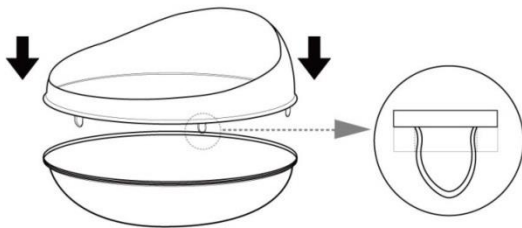
C – Base motorizada

D – Caramelizador

E – Dosificador

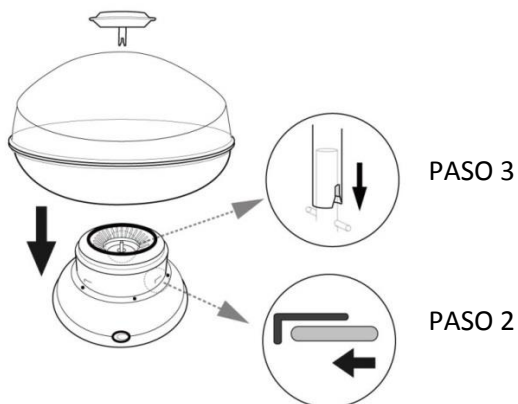
## Instrucciones de armado

Paso 1



Insertar la cubierta superior en el recipiente (asegurar que todos los clips de la tapa estén completamente insertados en los orificios del recipiente).

Paso 2 y Paso 3



Paso 2: Inserte el recipiente y la tapa en la base del motor, gire hacia la derecha para bloquear la copa sobre la base del motor.

Paso 3: Insertar el recipiente de azúcar en la base del motor, asegurar el eje del recipiente está cerrado.

## **Instrucciones de uso**

1. Coloque la base del motor sobre una superficie estable y nivelada.
2. Conectar el enchufe a una fuente de alimentación.
3. Encienda la máquina de algodón de azúcar para precalentar por 5 minutos.
4. Apague la máquina de algodón de azúcar, y poner 16-18g de azúcar (una medida del dosificador) en el recipiente. (NO toque el contenedor de azúcar después de pre calentar). También agregar unas gotas de colorante para darle color al algodón.
5. Encienda la máquina de algodón de azúcar, y vaya retirando el algodón de azúcar producida en el recipiente.

Comience a hacer girar el palito a lo largo de la pared del aparato y al mismo tiempo, gire el propio palito en la en la dirección contraria. Cuando no salgan más hilos el algodón estará listo

6. Use el palito para rodar el algodón de azúcar para arriba.
7. Repita los pasos 4 a 6 para seguir con otro algodón.

### Advertencia:

- No agregue azúcar mientras está en funcionamiento la máquina
- No use azúcar líquida o terrones de azúcar en la máquina de algodón de azúcar.

## **Limpieza**

### **Limpieza y Almacenaje**

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Desmante la cubierta superior, el recipiente y el caramelizador. Lavar estas partes con agua caliente y una esponja.
- Lavar la base motorizada cuidadosamente con un paño húmedo, No sumergir el aparato en agua. Secar cuidadosamente.
- No use limpiadores Fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.

## **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](mailto: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



Cupcake Maker