

MANUAL DE USUARIO  
**PRETZEL MAKER**



Modelo: BPM031

## 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 Brownie 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 ESTAS INSTRUCCIONES

### Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BPM031	220 V	50Hz	750 W

## Listado de Partes



### 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.

## **Recetas para su Pretzel Maker Blanik**

### **Pretzel de canela a base de masa**

#### Ingredientes masa

- 2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de levadura (1 sobre)
- ¾ de taza de agua tibia
- Entre 1 y 1 ½ cucharadas de canela en polvo.
- 1 Cucharada de aceite de oliva

#### Decoración de sus Pretzel

- Canela
- Azúcar

#### Preparación

En primer lugar, vierta el agua tibia en un bowl mediano, el azúcar y la levadura, y dejar ahí durante 5 minutos. Luego, agregar la harina, la sal, el aceite de oliva y la canela.

Amasar la masa durante unos 5-7 minutos, hasta que quede suave y blanda. Si la masa se mantiene muy pegote, agregar un poco de harina para darle una mejor forma a la masa.

Cuando la masa está lista, dejar reposando bajo un paño de cocina durante unos 30 minutos, o hasta que la masa haya aumentado su tamaño hasta aproximadamente el doble.

Cuando ya la masa esté lista, comenzar a hacer pequeñas bolitas, de unos 6 cm de diámetro aproximadamente. Estire estas bolitas en unas tiras de unos 40 cm de largo, y 1 cm de diámetro. No haga las tiras demasiado anchas, ya que al hornearse, aumentarán más de tamaño.

Cuando ya la tira esté según lo descrito, esparcirle más canela y azúcar. Luego, con su Pretzel Maker Blanik sin conectar, y completamente frío, poner la masa cuidadosamente sobre la placa de cocción inferior, hasta llenar por completo cada uno de los 2 espacios. Como consejo, siempre iniciar poniendo la masa en una de las 2 puntas del espacio para la masa, así su pretzel cogerá la forma adecuada. Luego, conecte su Pretzel Maker Blanik, y con la tapa cerrada, los pretzels se deben cocinar durante unos 4 o 5 minutos, dependiendo de la cantidad de masa en la máquina, o su nivel deseado de dorado.

Para finalizar, cuando ya los pretzels estén listos, desconectar la máquina, y proceder a retirar los pretzels. **NUNCA RETIRAR LOS PRETZELS CON UN OBJETO METÁLICO, SOLO SE PUEDEN RETIRAR CON ALGUNA ESPÁTULA DE SILICONA O CUCHARA DE PALO.**

Ahora, a disfrutar!

## **Aliños para tus pretzels**

### **1) Aliño de mostaza y miel**

#### Ingredientes

150 gr de crema fresca

1 cucharada de miel

1 cucharada de mostaza picante

Sal

Azúcar

#### Preparación

Revuelva la miel, la crema y la mostaza. Luego agregue a gusto la sal y el azúcar, y disfrute sus pretzels con esta salsa tan especial.

### **2) Salsa de Cerveza y queso**

#### Ingredientes

1 paquete de queso crema

1 taza y 1 cucharada de queso cheddar rallado

¼ de taza de cerveza

Sal y pimienta

#### Preparación

Mezcle el queso crema, Luego mezcle con el queso cheddar rallado, y para finalizar, vaya incluyendo la cerveza, cucharada a cucharada, hasta que la salsa tenga la consistencia adecuada. Luego aliñe con sal y pimienta a gusto.

## **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, una esponja 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](mailto:serviciotecnico@topkitchen.cl)



**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



Brownie Maker



Quesadilla Maker