

MANUAL DE USUARIO
WAFFLE MAKER



Modelo: BWM032

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

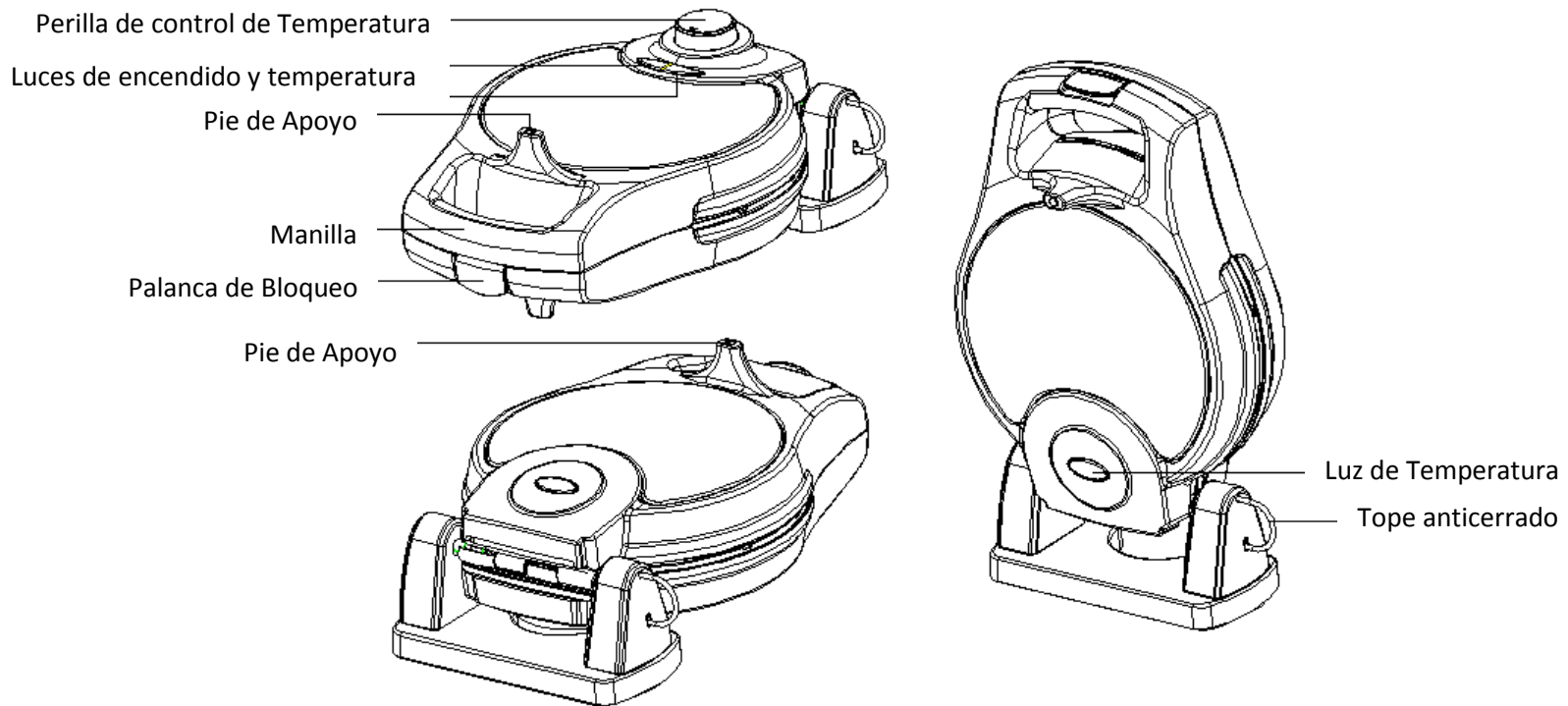
NOTA: Su Waffle Maker puede emitir un poco de humo la primera vez que se usa, esto no es un defecto de fabricación, en el proceso de fabricación se usan aceites que se queman la primera vez que se usa la máquina, estos ocurrirá solo algunos minutos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BWM032	220 V	50Hz	800 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.

Instrucciones de Uso

Conecte su Waffle Maker Blanik a una toma de corriente y cerrar las placas de cocción.

El precalentamiento tomará aproximadamente 5 minutos.

La luz de color rojo estará encendida, lo que indica que la máquina de waffles 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 su Waffle Maker Blanik.

Aplique un poco de mantequilla o aceite con una brocha de cocina a las placas de cocción la primera vez de uso.

Verter suficiente mezcla sobre la placa de cocción inferior, hasta el punto que los cerritos queden completamente cubiertos de la mezcla. Si es necesario, use una espátula para esparcir la mezcla a los lugares de difícil acceso. En este punto, la luz verde se apagará, lo que quiere decir que el proceso de horneado comienza.

Cierre la máquina, y vuelva a abrir cuando la luz verde nuevamente se vuelva a encender. Abrir la máquina antes de este punto puede significar que la mezcla se desparrame fuera de la máquina, y que sea difícil de remover.

Cuando la luz verde se encienda, significa que su waffle estará listo según lo que usted seleccionó en la perilla de control de temperatura.

Si desea el waffle más oscuro, vuelva a cerrar la máquina hasta que el waffle obtenga el color que usted desea. Remueva el waffle con un utensilio no metálico, como utensilios de madera o de plástico.

Cuando termine de usar la máquina, simplemente ponga la perilla de control de temperatura en 0 y desenchufe el aparato. La luz roja se apagará, y espere que se enfríe antes de comenzar la limpieza de éste.

- El aparato se puede girar en 180° sobre la base. Si utiliza esta función luego de que la placa de cocción ya está llena y la máquina ya fue cerrada, su waffle será más delicioso.

- Si cocina con una temperatura baja, su waffle será suave y de un color claro. Su cocina con una temperatura alta, el waffle será crujiente y de un color más oscuro. La posición "0" es para que la máquina deje de operar.

Recetas

Receta básica de Waffles

Ingredientes

- 2 huevos
- 1 y 1/2 taza de leche (375cc.)
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 2 tazas de harina sin polvos de hornear (240 gramos)
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- Para waffles dulces, 3 cucharadas de azúcar, para salados, 3 cucharaditas de sal

Preparación:

1. Batir un poco los huevos hasta que estén espumosos.
2. Agregar la leche y la mantequilla derretida.
3. Aparte cernir la harina, la sal y el polvo de hornear, y el azúcar en caso de waffles dulces. Mezclar los ingredientes secos con los líquidos revolviendo con cuchara hasta obtener una pasta suave.
4. Enmantequillar la plancha de cocción de la máquina, y luego verter la mezcla en la máquina precalentada. Llenar hasta cubrir los cerritos por completo.
5. Cuando sus waffles estén listos, retirar cuidadosamente con implementos no metálicos, esto para no dañar la placa de cocción.

Finalmente, uds puede comer los waffles en acompañamiento a miel, manjar, azúcar flor, mermeladas, salsas de chocolate, etc.

Receta waffles Selecta

Ingredientes

- 1 mezcla de Panqueques SELECTA
- 3 huevos
- 2 tazas de agua

Preparación

1. En un bowl grande, agregue el agua y los huevos, y sobre esto la mezcla de panqueques Selecta. Con una batidora, bata 1 minuto a velocidad baja y luego 4 minutos a velocidad alta.
2. Agregue la mezcla a su Waffle Maker Blanik precalentada, hasta llenar por sobre los cerritos que hay en la plancha de cocción.
3. Cuando sus waffles ya se encuentren listos, retirar con implementos no metálicos, esto para no dañar la placa de cocción

Finalmente, usted puede comer los waffles en acompañamiento a miel, manjar, azúcar flor, mermeladas, salsas de chocolate, etc.



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 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**



Sandwich Maker



Cupcake Maker



Cake Pop Maker



Brownie Maker



Cookie Maker



Fondue Maker



Deshidratador de Alimentos



Olla a Presión para Microondas



Quesadilla Maker