BLANIK®
Innovación en la cocina

MANUAL DE USUARIO

DONUT MAKER CERAMICA



Modelo: BDM04

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. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
12. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
13. 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.
14. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
16. Sólo para uso doméstico.



ADVERTENCIA:
Las superficies son susceptibles de tomar temperaturas durante su uso.

17. Nunca conecte el aparato a un temporizador externo un sistema de control remoto independiente

PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

NOTA: Su Donuts 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

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BDM04	220 V	50Hz	1200 W

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

La luz de color rojo estará encendida, lo que indica que la máquina de brownies está enchufada y encendida. La luz verde, que indica "Listo", se apagará una vez que se ha alcanzado la temperatura de cocción correcta. Es en ese momento donde se pone la mezcla sobre tu Donut Maker Blanik.

Una vez la máquina precalentada, coloque la mezcla en un jarro que tenga dispensador, y ponga la mezcla en los moldes de Donuts con cuidado de no llenar mucho y que no se derrame fuera del molde.

Durante el funcionamiento la luz verde se prendera y apagará esto es normal, significa que su máquina está trabajando perfectamente.

En alrededor de 3 a 4 minutos chequee sus donuts, deberían estar la masa elevada y empezando a cambiar de color, se sugiere darles vuelta cuando estén firmes para hacer el proceso de dorado por el otro lado. Para darles vuelta use una pinza o algún elemento que no raye ni dañe la superficie.

Repita el proceso hasta que se le termine la mezcla.

Si se derramo mezcla fuera de los moldes, para evitar que se queme antes de colocar nuevamente la mezcla sáquelo con algo que no raye la superficie, ya que se puede quemar en la segunda cocción.

Recetas

Receta básica de Donuts:

Ingredientes

- 250 grs. harina sin polvos
- 125 grs. azúcar
- ¼ litro de leche entera.
- 2 cucharaditas de esencia vainilla
- 3 huevos
- 50 ml de aceite de maravilla.
- 15 gr (2 cucharadas) de polvos de hornear.
- Una pizca de sal.

Preparación

Cierna la harina y los polvos de hornear juntos, agregue los demás ingredientes mézclelos bien con una batidora eléctrica. Deje reposar la mezcla al menos 30 minutos, mientras más tiempo mejor le resultaran sus donuts.

Otra receta con mantequilla y levadura

Ingredientes

- 200g de harina
- 125g de azúcar
- 2 cucharaditas de café de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 1 huevo grande a temperatura ambiente
- 125ml de leche entera
- 100g de mantequilla derretida
- Media cucharadita de café de extracto de vainilla

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en un bol grande, hasta que quede una masa homogénea, dejar reposar al menos 30 min.

La preparación final de la donuts dependerá de sus gustos: con chocolate (también puede poner chocolate o canela en polvo en la mezcla), chocolate negro, chocolate con leche, chocolate blanco, mostacilla de colores, azúcar glas, azúcar con canela (ponerla cuando las saque y pintarlas con mantequilla para que se pegue).

A niños y grandes les encantará el proceso de decorarlas.

Receta SELECTA (donuts de chocolate o vainilla)





Ingredientes

- 1 mezcla de bizcochuelo de clásico o chocolate SELECTA
- 3 o 4 huevos dependiendo de la mezcla que se use
- 200 ml de agua

Preparación

Mezcle todos los ingredientes indicados en la mezcla Selecta, y luego con la máquina precalentada, vaya vertiendo la mezcla sobre los espacios para donuts.

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





Para darles un mejor acabado y sabor, puede preparar el glasé de la siguiente manera:

Glasé de limón:

- 50cc de jugo de limón recién exprimido
- 5 cucharadas de azúcar flor

En un recipiente ponga el jugo de limón e incorpore de a poco el azúcar flor hasta lograr una consistencia que le permita pintar con un pincel las donuts y antes de que se seque decore con mostacillas de colores o palitos de chocolate.

Pan de aperitivo (receta de pan francés)

Ingredientes

- 4 Tazas de harina panadera
- 4 cucharadas de aceite
- 1,5 tazas de agua
- 2 cucharaditas de levadura granulada
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de azúcar

Preparación

Ponga la harina cernida junto a la levadura, sal y azúcar en un mesón en el centro incorpore el agua junto al aceite. Amase hasta lograr una masa suave y que no se pegue a las manos. Para esto tendrá que incorporar más harina.

Deje que la levadura fermente en un lugar tibio por alrededor de 40 minutos. Una vez listo, amase nuevamente para eliminar el exceso de gas y forme pequeñas bolitas de 3 cm de diámetro. Cuando su Donuts Maker esté lista, incorpore las bolitas de masa en los moldes, cierre y cocine por 4 a 5 minutos

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 secarlos cuidadosamente.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 2 años 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 ampolletas 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 226180700-226180701, o contactarse al correo serviciotecnico@blanik.cl