



KT5246

MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES

INSTRUCTIVO Y RECETARIO



ES IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ SU EQUIPO.

ADVERTENCIA: ¡Este producto es un dispositivo eléctrico, no un juguete! Para evitar el riesgo de que se produzcan incendios, descargas eléctricas, quemaduras y lesiones personales no deberá jugar con él ni colocarse al alcance de los niños. Este producto no es apropiado para ser utilizado por niños menores de 12 años.

IMPORTANTE

¡PRECAUCIÓN!

NO TOQUE NINGUNA SUPERFICIE METÁLICA AL ESTAR ABRIENDO O CERRANDO EL APARATO; UTILICE ÚNICAMENTE EL ASA

Al utilizar dispositivos eléctricos, siempre deberá seguir las precauciones de seguridad, incluyendo:

1. Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.
2. Para protegerse en contra de choques eléctricos, no coloque la base dentro del agua u otro líquido.
3. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. En caso de utilizar el producto en presencia de niños, se requiere una estricta supervisión.
4. Cuando el aparato no esté en uso, desconéctelo.
5. Evite el contacto con partes móviles.
6. No utilice nunca el producto si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si sufre algún golpe, si está estropeado o si se cayó al agua. Devuelva el producto al centro de mantenimiento para su revisión, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice el producto al aire libre o en cualquier sitio en el que el cable o el cuerpo del motor puedan entrar en contacto con el agua al estar siendo utilizado.
9. Utilice el producto únicamente para su uso previsto.
10. Para evitar la posibilidad de que la unidad sea llevada accidentalmente fuera del área de trabajo, lo cual podría provocar daños en el producto o lesiones personales, no deje que el cable cuelgue sobre el extremo de la mesa.
11. Para evitar daños en el cable o un posible incendio o electrocución, no deje que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluyendo estufas.
12. No utilice el producto dentro del agua o debajo del chorro de agua.
13. No toque las superficies calientes. Utilice el asa o las perillas.

14. Asegúrese de que la tapa de la máquina para hacer cupcakes está en su sitio al estar en funcionamiento.
15. Al estar en funcionamiento, no toque las placas calientes del producto – se calientan mucho. Permita que la máquina para hacer cupcakes se enfríe completamente antes de limpiarla y poner o quitar partes de la misma.
16. NO opere ningún dispositivo con el cable o la clavija dañados o si la unidad tiene cualquier tipo de daño. Devuelva el producto al centro de mantenimiento más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
17. No utilice el producto al aire libre.
18. Observe precauciones extremas al utilizar este dispositivo.
19. Cuando el producto esté en uso o conectado, nunca lo deje desatendido.
20. Para desconectar el producto, retire la clavija del enchufe.
21. Utilice el producto únicamente para su uso previsto.

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

ESTA MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES ES ÚNICAMENTE PARA USO CASERO. NO ESTÁ PREVISTA PARA USO INDUSTRIAL

PRECAUCIONES

Para un uso seguro y un funcionamiento adecuado, observe las siguientes recomendaciones.

COLOCACIÓN

- No utilice la unidad en sitios extremadamente calientes, fríos, con polvo o húmedos.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana y lisa.
- No obstruya el flujo de aire de la unidad colocándola en sitios con mala ventilación, cubriéndola con una tela o colocándola sobre la alfombra.

SEGURIDAD

- Al conectar y desconectar el cable de energía CA, jale la clavija y no el cable. Al jalarlo, el cable podría dañarse y provocar riesgos.
- Si no va a utilizar la unidad durante un periodo de tiempo largo, desconecte el cable de energía CA.

VOLTAJE CA

Antes de utilizar la máquina para hacer cupcakes, verifique que el voltaje de su unidad concuerde con su voltaje CA local.

CONDENSACIÓN

- Cuando la máquina para hacer cupcakes se utiliza dentro de un cuarto caliente con humedad, es posible que se formen gotas de agua o condensación en su interior.
- Cuando detecte condensación dentro de la unidad, es posible que no funcione correctamente.

- Antes de encenderla, deje reposar la máquina para hacer cupcakes durante 1 a 2 horas o, antes de utilizarla, caliente gradualmente el área y seque la unidad.

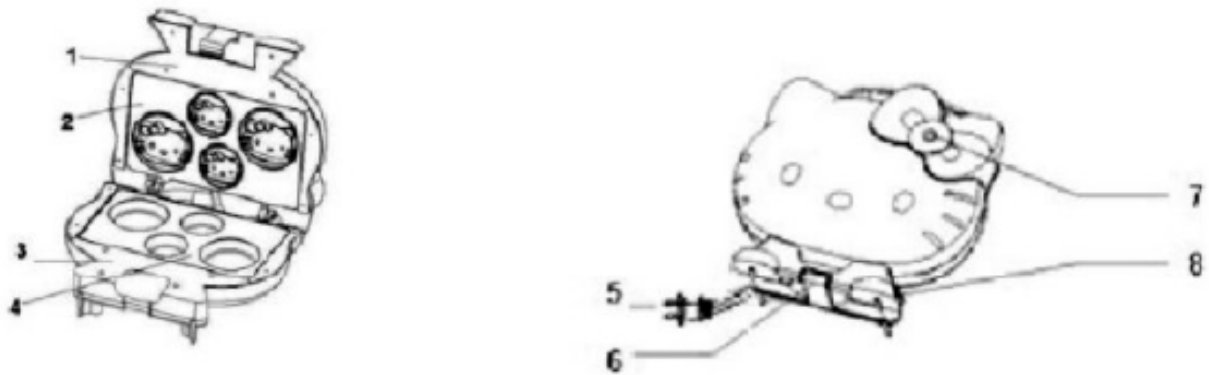
En caso de que detecte algún problema, desconecte el cable de energía CA y lleve la unidad a un centro de mantenimiento calificado.

ADVERTENCIA

¡ESTE PRODUCTO ES UNA MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES, NO UN JUGUETE!

PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE SE PRODUZCAN LESIONES PERSONALES Y DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO DEBERÁ JUGAR CON EL PRODUCTO NI COLOCARLO CERCA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

CARACTERÍSTICAS DE SU MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|-------------------------------|
| 1. | Tapa superior | 5. | Cable CA |
| 2. | Superficie de cocción superior | 6. | Seguro |
| 3. | Tapa inferior | 7. | Indicador de precalentamiento |
| 4. | Superficie de cocción inferior | 8. | Interruptor de energía |

SUMINISTRO DE ENERGÍA

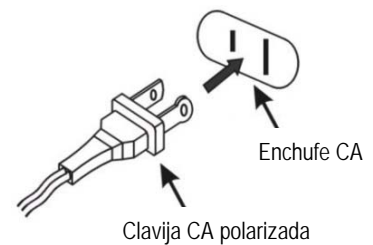
Esta unidad está diseñada para operar únicamente con energía CA normal de 120 V ca ~ 60 Hz. No intente operar la unidad con ninguna otra fuente de energía. Si lo hace, podría provocar daños en la unidad que no están cubiertos por la garantía.

Esta unidad debe ser conectada a un enchufe CA que siempre esté 'vivo'. No conecte la unidad a un enchufe controlado por un interruptor de pared.

CABLE DE ENERGÍA

Esta unidad tiene una clavija polarizada (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de que se produzca una descarga eléctrica, esta clavija deberá ajustarse únicamente en un sentido dentro de un enchufe polarizado. Si la clavija no se ajusta perfectamente dentro del enchufe, retírela. Si no logra ajustar perfectamente la clavija, póngase en contacto con un electricista calificado.

No intente modificar de ningún modo la clavija.



Notas sobre el cable

1. Para reducir los riesgos provocados como resultado de que el cable de energía se enrede o desactive, se suministra un cable de energía corto.
2. Existen extensiones más largas que se pueden utilizar extremando precauciones.
3. Si se utiliza una extensión más larga:
 - La corriente eléctrica nominal marcada de la extensión debe ser al menos tan grande como la corriente eléctrica nominal marcada en la unidad.
 - La extensión debe ser organizada de tal forma que no se extienda sobre la mesa, desde donde alguien podría jalarla accidentalmente.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Al utilizar por primera vez la máquina para hacer cupcakes KT5246, limpie la superficie de las placas con un paño húmedo y seque. Sazone las placas con un poco de aceite vegetal.
2. Enchufe la máquina para hacer cupcakes. Deslice el interruptor de energía hacia la posición ENCENDIDO [ON]. El indicador de precalentamiento se encenderá cuando las placas de cocinado estén calientes.
3. Cierre la máquina para hacer cupcakes.
4. Siga las instrucciones del instructivo para preparar la receta de su elección.
5. Al estar horneando, cierre las dos mitades de la máquina para hacer cupcakes con el seguro.
NOTA – Durante el horneado, la luz de precalentamiento se encenderá y apagará mientras el termostato mantiene a las placas en la temperatura correcta.
6. Sus cupcakes se hornearán durante aproximadamente 5-10 minutos. Quite el seguro y levante la tapa, saque los cupcakes utilizando una espátula de plástico o de madera. Nunca utilice cuchillos metálicos debido a que la superficie de la placa de calentamiento podría dañarse.
7. Cierre la tapa para conservar el calor hasta que esté listo para hornear el siguiente grupo de cupcakes.
8. Si lo desea, prepare más cupcakes mientras los otros se están enfriando.
9. Después de utilizar la máquina para hacer cupcakes, lleve el interruptor de energía hacia la posición “APAGADO” y luego desenchufe la unidad.

PRECAUCIÓN:

- No utilice la máquina para hacer cupcakes por encima del nivel de sus hombros. Existe el riesgo de que pueda quemarse al tocar la placa y al abrir y cerrar la máquina para hacer cupcakes.
- Mantenga la unidad lejos de paredes, muebles, materiales de plástico u otros objetos susceptibles al calor.

NOTAS ESPECIALES

Función del termostato

Esta unidad tiene un termostato interno (regulador de temperatura) que previene el sobrecalentamiento. Al estar en uso, el indicador de precalentamiento se enciende y apaga automáticamente. Este NO es un indicador de precauciones ni de problemas de la unidad.

CONSEJOS ÚTILES

1. Siempre precaliente las placas antes de utilizar el aparato. Conecte el cable CA al enchufe CA y encienda la máquina para hacer cupcakes. Cuando la luz del moño de Hello Kitty se apague, agregue la pasta.
2. Para obtener una mejor impresión de la cara de Hello Kitty, llene casi completamente los recipientes con la pasta y utilice el seguro del aparato mientras hornea los cupcakes.
3. El horneado está listo cuando las partes laterales comienzan a salirse del recipiente.
4. La mayoría de las recetas tardarán de 5 a 10 minutos en hornearse. Revise después de cinco minutos.
5. Evite que los niños retiren los cupcakes horneados de la máquina. ¡Esto deberá ser realizado por un adulto!
6. Utilice únicamente utensilios diseñados para ser utilizados en las superficies no pegajosas de su máquina para hacer cupcakes de Hello Kitty. Si rasga la superficie de cocinado, la pasta se pegará.
7. Antes de cada uso, coloque una ligera capa de aceite sobre la superficie de las placas.
8. Limpie con una toalla de papel o un paño seco. No friegue la superficie ni utilice estropajos de metal.
9. Las pastas para pastel preparadas durarán de 3 a 5 días. Manténgalas cubiertas dentro del refrigerador.
10. No agregue a sus recetas muchos "ingredientes" como frutas o chocolate, ya que podrían quemarse o pegarse al aparato.

RECETAS

Con la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES usted puede crear deliciosos cupcakes y muffins tamaño miniatura en cuestión de minutos.

También puede utilizar pastas pre-preparadas para crear delicias como:

- Cupcakes
- Pasteles
- Muffins
- Brownies
- Pan de elote

Simplemente siga las instrucciones de la caja, complete las secciones individuales de la plancha inferior, cierre la tapa y deje hornear durante 5 a 10 minutos, revisando los cupcakes después de los primeros 5 minutos. En muy pocos minutos obtendrá deliciosos snacks y postres listos para comer.

Pruebe colocando sobre sus creaciones betunes, hojuelas, azúcar espolvoreada, nueces, coco rallado, caramelos o chispas de chocolate.

En aquellas recetas en las que se incluye leche de suero, se puede sustituir con una mezcla de una taza de leche y una cucharadita de vinagre después de dejarla enfriar. Coloque sobre la mesa durante 5 minutos.
¡Sea creativo y DISFRUTE su MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES!

CUPCAKES DE CHOCOLATE

<ul style="list-style-type: none"> • $\frac{2}{3}$ de harina todo uso • $\frac{1}{4}$ de taza y 2 cucharaditas de polvo de cocoa sin azúcar añadida • $\frac{1}{8}$ de cucharadita de bicarbonato • 1 cucharadita de levadura en polvo • $\frac{1}{8}$ de cucharadita de sal • $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar blanca granulada • 1 huevo • $\frac{1}{4}$ de cucharadita de extracto de vainilla • $\frac{1}{4}$ de taza de leche • $\frac{1}{2}$ cucharaditas de mantequilla derretida 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, mezcle harina, polvo para hornear, bicarbonato, cocoa, azúcar y sal. Reserve.</p> <p>En otro recipiente, mezcle huevo y mantequilla derretida y luego agite con la vainilla.</p> <p>Agregue la mezcla de harina a la mezcla líquida, alternando con la leche. Mezcle perfectamente.</p> <p>Vierta cuidadosamente dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque cada uno de los cupcakes con un utensilio de plástico o madera. Coloque sobre la mesa y déjelos enfriar.</p> <p>Cuando los cupcakes estén fríos, coloque su cubierta favorita.</p> <p>Utilice su imaginación y diviértase</p>
---	--

CUPCAKES DE VAINILLA

<ul style="list-style-type: none"> • $\frac{2}{3}$ de harina • $\frac{1}{4}$ de taza y 2 cucharaditas de azúcar • 1 huevo • $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla • $\frac{1}{4}$ cucharadita de nuez moscada • $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura en polvo • $\frac{1}{4}$ taza de leche de suero 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones. Mezcle los ingredientes sólidos.</p> <p>Mezcle leche de suero, vainilla y huevo. Bata con un tenedor.</p> <p>Vierta cuidadosamente dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos hasta observar un color café-dorado ligero. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque cada uno de los cupcakes con un utensilio de plástico o madera. Coloque sobre la mesa y deje enfriar.</p> <p>Cuando los cupcakes estén fríos, coloque su cubierta favorita.</p> <p>Utilice su imaginación y diviértase.</p>
--	---

CUPCAKES DE LIMÓN

<ul style="list-style-type: none"> • $\frac{3}{4}$ de taza y 2 cucharaditas de harina • 1 cucharadita de bicarbonato • $\frac{1}{2}$ de taza y 2 cucharaditas de azúcar granulada blanca • $\frac{1}{8}$ de cucharadita de sal • $\frac{1}{4}$ de taza y 1 cucharadita de mantequilla sin sal derretida. • 2 huevos • $\frac{1}{4}$ cucharadita de extracto de vainilla • 2 cucharaditas de esencia de limón • $\frac{1}{4}$ de taza de leche • $2 \frac{1}{4}$ de cucharaditas de jugo de limón fresco 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, mezcle la harina, bicarbonato y la sal.</p> <p>En otro recipiente, bata la mantequilla con el azúcar con una batidora eléctrica hasta obtener una pasta ligera y esponjosa.</p> <p>Mezcle los huevos, uno a la vez y luego agregue la vainilla y la esencia de limón.</p> <p>Agregue la de mezcla de harina a la mezcla de mantequilla en tres partes, alternando con la mitad de la leche y la mitad del jugo de limón después de cada adición de harina. Bata hasta que se combinen los ingredientes pero no sobremezcle.</p> <p>Vierta cuidadosamente la pasta dentro de los recipientes para cupcakes, dividiéndola homogéneamente.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos hasta observar un color café-dorado ligero. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque cada uno de los cupcakes con un utensilio de plástico o madera. Coloque sobre la mesa, deje enfriar y sirva.</p> <p>Cuando los cupcakes estén fríos, coloque su cubierta favorita.</p> <p>Utilice su imaginación y diviértase</p>
--	---

CUPCAKES DE PASTEL RED VELVET

<ul style="list-style-type: none"> • 1 taza de harina todo propósito • $\frac{3}{4}$ taza de azúcar granulada blanca. • 2 cucharaditas de polvo de cocoa sin endulzante. • $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal • $\frac{3}{4}$ de cucharaditas de levadura en polvo • $\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla • 1 huevo • $\frac{1}{2}$ taza de leche de suero. • 1 cucharadita de colorante comestible rojo • $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla. • $1\frac{1}{2}$ de cucharaditas de vinagre blanco destilado 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, bata la mantequilla y azúcar con una batidora eléctrica hasta obtener una pasta ligera y esponjosa.</p> <p>Mezcle los huevos, leche de suero, colorante comestible rojo y vainilla.</p> <p>Mezcle el bicarbonato y el vinagre.</p> <p>Combine harina, polvo de cocoa y sal; Mezcle con la pasta.</p> <p>Vierta cuidadosamente la pasta dentro de los recipientes para cupcakes, dividiéndola homogéneamente.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos hasta observar un color café-dorado ligero. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque cada uno de los cupcakes con un utensilio de plástico o madera. Coloque sobre la mesa y deje enfriar.</p> <p>Cuando los cupcakes estén fríos, coloque su cubierta favorita.</p> <p>Utilice su imaginación y diviértase</p>
--	---

CUPCAKES DE PASTEL DE ZANAHORIA

<ul style="list-style-type: none"> • 1 taza de harina multiusos • ¼ de taza de azúcar granulada blanca. • ¼ de taza de azúcar morena • ½ cucharadita de levadura en polvo • ½ cucharadita de bicarbonato • ½ cucharadita de canela • ¼ de cucharadita de nuez moscada • ¼ de cucharadita de sal • 1½ tazas de zanahoria rallada • ½ taza de miel • ½ taza de aceite vegetal 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, combine harina, azúcar, bicarbonato, polvo para hornear, canela, nuez moscada y sal.</p> <p>En otro recipiente, mezcle huevos, aceite vegetal y miel.</p> <p>Vierta los ingredientes líquidos dentro de los ingredientes sólidos hasta que éstos se humedezcan</p> <p>Doble las zanahorias ralladas.</p> <p>Vierta cuidadosamente dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque cada uno de los cupcakes con un utensilio de plástico o madera. Coloque sobre la mesa y déjelos enfriar.</p> <p>Cuando los cupcakes estén fríos, coloque su cubierta favorita.</p> <p>Utilice su imaginación y diviértase</p>
--	---

MUFFINS DE ARÁNDANO

<ul style="list-style-type: none"> • 2 tazas de harina para todos los usos sin refinar • ½ taza de azúcar granulada blanca. • 2 cucharaditas de polvo para hornear • 1 taza de leche • 1 huevo. • ½ taza de aceite vegetal • ¾ de taza de arándanos frescos. 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, vierta leche, huevo y aceite.</p> <p>Agregue harina, polvo para hornear, azúcar y arándanos. Mezcle la pasta suavemente hasta obtener una mezcla perfecta.</p> <p>Vierta cuidadosamente dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos hasta observar un color café-dorado ligero. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque los muffins con una cuchara de madera o plástico. Coloque sobre la mesa y deje enfriar.</p> <p>Si lo desea, espolvoree azúcar granulada o en polvo sobre los muffins.</p>
---	--

MUFFINS INTEGRALES

<ul style="list-style-type: none"> • 1 taza de harina integral • 2/3 de taza de harina • 1/4 cucharaditas de sal • 1/4 cucharadita de canela • 3/4 cucharadita de polvo para hornear • 3/4 de cucharadita de bicarbonato. • 1/2 taza de azúcar morena • 2/3 de taza de leche de suero. • 1 huevo. • 3 cucharaditas y 1 3/4 de Cucharadita de aceite vegetal • 1/4 de cucharadita de extracto de vainilla. 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, bata la harina integral y la leche de suero. Deje reposar durante 10 minutos.</p> <p>Mezcle aceite, huevo, azúcar y vainilla. Agregue a la mezcla de harina.</p> <p>Mezcle la de harina, bicarbonato, polvo para hornear, sal y canela en otro recipiente. Luego, bata la mezcla de harina con la mezcla de harina integral.</p> <p>Vierta cuidadosamente dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos hasta observar un color café-dorado ligero. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque los muffins con una cuchara de madera o plástico. Coloque sobre la mesa y deje enfriar.</p>
--	--

BOCADOS DE BROWNIE

<ul style="list-style-type: none"> • 3/4 de taza de harina para todos los usos • 3/4 a 1 taza de azúcar morena. • 3/4 de taza de aceite vegetal • 2 huevos • 1 onza (4 cuadritos) de chocolate sin endulzante derretido. • 1 cucharadita de extracto de vainilla. • 1 barra de mantequilla 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, bata mantequilla, azúcar morena y huevos hasta obtener una pasta ligera y consistente.</p> <p>Mezcle perfectamente el chocolate y la vainilla.</p> <p>Mezcle con la harina.</p> <p>Vierta cuidadosamente dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque cada uno de los brownies con una cuchara de madera o plástico. Colóquelos sobre la mesa y déjelos enfriar.</p> <p>Una vez fríos, coloque su cubierta favorita.</p> <p>Utilice su imaginación y diviértase</p>
---	---

MUFFINS DE PAN DE ELOTE

<ul style="list-style-type: none"> • ¼ de taza y 2 cucharaditas de harina para todos los usos • ¾ de taza y 2 cucharaditas de harina de maíz. • 2 cucharaditas de levadura en polvo • 1/8 de cucharadita de bicarbonato • ½ cucharadita de sal • 2 cucharadas de azúcar granulada blanca. • ¼ de cucharadita de sal • 1 taza de leche de suero • 1 huevo. • 2 cucharaditas de aceite vegetal 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, mezcle la harina de maíz, harina, polvo para hornear, bicarbonato, sal y azúcar.</p> <p>En otro recipiente, combine leche de suero, huevo y aceite vegetal; mezcle perfectamente.</p> <p>Vierta leche de suero, mezcle con la mezcla de harina y bata perfectamente.</p> <p>Vierta cuidadosamente la pasta dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos hasta observar un color café-dorado ligero. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque los muffins con una cuchara de madera o plástico. Coloque sobre la mesa y deje enfriar.</p>
--	---

MUFFINS SABOR CALABAZA

<ul style="list-style-type: none"> • 2 tazas de puré de calabaza. • 2 tazas de harina • 1 1/3 tazas de azúcar granulada blanca. • 1 ¼ cucharaditas de polvo para hornear • ¼ de cucharadita de bicarbonato. • 1 ¼ cucharaditas de clavo molido • 1 ¼ cucharaditas de canela • 1 ¼ cucharaditas de nuez moscada • ¾ de cucharadita de pimienta gorda • ¾ de cucharadita de sal • ¼ de taza y 3 cucharaditas de aceite vegetal • 2 huevos 	<p>Pre caliente la MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES como se indica en las instrucciones.</p> <p>En un recipiente grande, mezcle harina de maíz, harina, polvo para hornear, bicarbonato, sal y azúcar.</p> <p>En otro recipiente, combine leche de suero, huevo y aceite vegetal; mezcle perfectamente.</p> <p>Vierta leche de suero a la mezcla de harina y bata perfectamente.</p> <p>Vierta cuidadosamente la pasta dentro de los recipientes para cupcakes.</p> <p>Cierre la tapa y cocine durante 5-10 minutos hasta observar un color café-dorado ligero. Revise después de cinco minutos.</p> <p>Abra la tapa con una agarradera.</p> <p>Saque los muffins con una cuchara de madera o plástico. Coloque sobre la mesa y deje enfriar.</p>
---	--

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

- Antes de limpiar la unidad, asegúrese de desconectarla y dejarla enfriar.
- No utilice benceno, disolventes, polvo para pulir, cepillos de nylon, ni cepillos para fregar. Estos materiales pueden dañar la superficie de la unidad.
- Nunca sumerja la unidad en agua ni utilice paños muy húmedos o mojados.

Unidad principal

Limpie la unidad principal con un trapo empapado con detergente neutral y límpiela de nuevo con un trapo enjuagado con agua para eliminar todo el detergente.

Superficie de las placas

- Antes de limpiar la máquina para hacer cupcakes, desconéctela y espere a que se enfríe.
- Limpie la parte exterior y los extremos de la placa con una toalla o un paño suave.
- Limpie la parte exterior únicamente con un paño ligeramente húmedo, asegurándose de que no entre humedad, grasa o aceite dentro de las ranuras de enfriamiento.
- No limpie la parte interior o exterior con superficies abrasivas debido a que podrían dañar el terminado de la unidad.

NOTA:

Antes de limpiar la placa, asegúrese de que esté completamente fría. Las altas temperaturas pueden provocar quemaduras.

Cable de energía

En caso de que detecte alguna mancha en el cable de energía, límpielo con un paño seco.

¡PRECAUCIÓN!

- **NO SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
- **AL QUEMARSE EL RECUBRIMIENTO DE PROTECCIÓN DURANTE LOS PRIMEROS USOS, SE GENERARÁ HUMO NO DAÑINO.**

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Favor de revisar la siguiente guía. Si la unidad continúa funcionando de forma incorrecta, suspenda su uso de inmediato.

La unidad no contiene partes internas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente abrir la unidad para repararla. El desarmado de la unidad por una persona ajena al centro de reparación autorizado podría resultar peligroso e invalidará la garantía.

Problema:	Revisar:
El indicador de precalentamiento no está encendido	¿La unidad está conectada al enchufe?
Las placas no calientan	¿La unidad está conectada al enchufe?
El indicador de precalentamiento se enciende y se apaga mientras la máquina para hacer cupcakes está en uso	Esta unidad tiene un termostato para evitar un sobrecalentamiento y el indicador de precalentamiento se enciende y se apaga automáticamente. Este no es un problema de la unidad.
La máquina para hacer cupcakes emite un sonido al moverse	Existe un pequeño espacio entre la parte superior y la parte inferior de la máquina para hacer cupcakes para permitir la hinchazón del material durante el uso. Este no es un problema de la unidad.

ESPECIFICACIONES

Fuente de energía : 120 V ca ~ 60 Hz
Consumo de energía : 750 W
Longitud del cable : Aproximadamente 1 metro (40 pulgadas)

ETIQUETA DE CONSUMO DE ENERGÍA
<p>Consumo de energía 290,738 Wh</p> <p>Consumo de energía en modo de Pausa [[Standby] 0,0 Wh</p>

0612

Impreso en China