

User Guide

Manual del usuario

AMBIANO

MINI CUPCAKE MAKER

**MÁQUINA PARA HACER
MINI-CUPCAKES**



English.....2
Español.....10

Contents

Important safeguards.....	3
Polarized plug instructions.....	4
Short cord instructions.....	4
Parts description.....	4
Operation.....	5
Cupcake recipes.....	6
Cleaning.....	9

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS
2. Check that your power voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance, before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use the handles.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the appliance in water or any other liquid.
5. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer's authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries, fire or electric shock.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
14. Do not use the appliance for other than intended use.
15. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
16. Do not leave unit unattended during use.
17. Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface. A fire may occur if this appliance is covered, or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.

Mini Cupcake Maker

18. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.

19. Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use a classic wooden spatula or a heat resistant plastic one.

20. The appliance shall not be operated using a separate timer or separate remote device.

HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized plug instructions

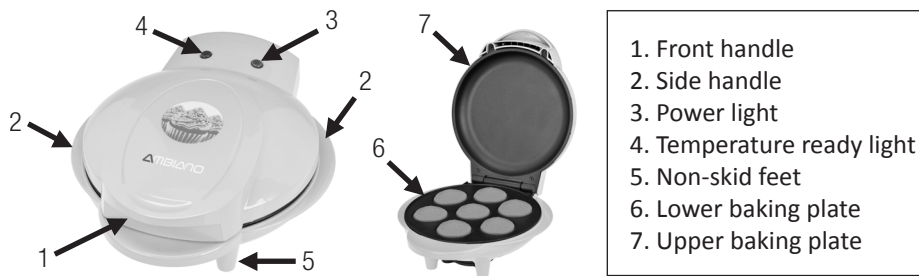
This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

Short cord instructions

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Part Description



1. Front handle
2. Side handle
3. Power light
4. Temperature ready light
5. Non-skid feet
6. Lower baking plate
7. Upper baking plate

- On first use, the protective coating might burn off, causing smoking. This is NOT harmful and will disappear after a short time.
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry. **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER!**
- Position the appliance on a flat, heat-resistant, level surface.
- Close the appliance and plug into the electrical outlet. The red power light (3) will come on, to indicate that the appliance is switched on.
- The green temperature pilot light (4) will stay off, to indicate the appliance is warming up. When the green pilot light goes on, it means that the preset cooking temperature is reached and unit is ready for use.

Note: During use, this pilot light will come on and off regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.

Caution: During operation, the baking plates and the surfaces on the appliance get hot. The appliance might also generate steam. Pay attention not to get burned. Always use oven mitts for protection, when opening or closing the lid.

- Open the appliance, using the front handle (1) and an oven mitt. Avoid contact with the hot surfaces.
- Lightly brush the lower cooking plate (6) with butter, margarine, or cooking oil. For best results, use a cooking spray.
- Alternatively, insert cupcake liners (paper cupcake cups). This model accepts 1 ½" and 2" paper liners.
- Pour the batter evenly into the sections of the bottom plate (6), **not all the way to the edges** (Do not overfill: approximately 1 tablespoon per mini cupcake), and close the lid of the appliance.
- Bake until golden brown, or when the cupcakes are cooked throughout. Doneness can be measured by inserting a toothpick into the middle (it should come out clean and dry).
- When the cupcakes are ready, remove them with a plastic or wooden spatula, or inserting a plastic fork or a wooden stick from the sides of the cupcakes. Never use any sharp metallic objects, as this might damage the non-stick coating of the plates.
- Leave the cupcakes to cool on a plate or on a rack.
- When baking is finished, unplug the cord from the wall socket and leave the appliance open to cool.

Tips:

- Prepare all the ingredients and batter before starting to preheat the appliance.
- The cupcake maker does not necessarily need to be preheated for cupcakes. Just spoon the batter into the shapes and bake. However, it will work equally well if pre-heated. The cooking time will then be shorter.
- You can fill the sections easily using disposable pastry bags or sealable plastic food storage bags with their corner clipped.

Mini Cupcake Maker

- Actual cooking time may vary, depending on the ingredients and type of cupcakes; in general, count 6 to 8 minutes cooking time per batch. The more batches you do, the lower the cooking time.
- Different recipes may rise differently while cooking. Pre-test a new batter before starting full batches of cupcakes, in order to see the optimal level of batter needed to manage perfectly shaped cupcakes, but avoid overflows.
- Cupcakes are very fragile when hot. Be careful when removing, and allow them to stand at least 5 minutes on a rack before serving.
- Using liners (paper baking cups) will make it easier to remove and serve. If cooking brownie type mixes, you have to use liners as the cupcake will then be too fragile to remove, and they must cool in order to hold their shape. Liners will also increase the cooking time (by 1 to 2 minutes approximately). This model accepts 1 1/2" and 2" paper liners.
- Leave cupcake unfrosted if they need to be packed for lunch or travel.
- Use a small spatula or knife to spread the frosting, if desired, or use a decorating bag. Dipping a cupcake in a dark chocolate glaze will also give excellent results. Use sprinkles on frosted cupcakes whenever desired.
- Use your favorite cupcake batter recipe, or convenient pre-packaged mixes.

See below for a few of our favorite cupcake recipes, more can be found online or in cookbooks. Boxed cake mixes are also a fast and convenient way to make a batter.

Cupcake recipes

Easy Vanilla Cupcakes

2 cup all-purpose flour
1 ½ cup sugar
3 teaspoon baking powder
½ tsp. salt
½ cup shortening (or butter)
1 cup milk (2%)
2 large eggs
1 ½ tsp. pure vanilla extract
Baking spray (like PAM)

For the icing:
5 Oz. softened butter
8 Oz. confectioner sugar
1 tsp. Vanilla extract
2 tsp. hot water

Instructions:

- In a bowl, combine the flour with the baking powder, salt, shortening or butter left at room temperature, milk and vanilla. Mix at low or medium speed for 2 minutes.
- Scrape and add the eggs. Mix at medium speed (for 1 minute) and then on high (for 1 minute) until smooth and well mixed
- Cook in the appliance after spraying the oil on the plates, as explained above in this user manual.

Mini Cupcake Maker

- Prepare the icing by beating together the butter and sugar with an electric beater.
- Once well combined, add the vanilla extract and water. Beat until creamy and smooth.

Red Velvet Cupcakes

2 1/2 cups of self-rising flour
2 cups sugar
1/2 cup powdered baking cocoa
1 teaspoon baking powder
1/4 teaspoon salt
1 teaspoon baking soda

2 sticks butter, softened
4 large eggs
1 cup buttermilk
1 1/2 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon red food coloring

Instructions:

- In a large bowl, blend cocoa, flour, baking powder, baking soda and salt.
- In a separate bowl, cream together the butter and sugar until light and fluffy.
- Beat the eggs and the buttermilk then add and mix thoroughly.
- Mix in the vanilla and the food coloring.

Lemon Meringue Cupcakes

2 1/2 cups self-rising flour
1 tablespoon baking powder
1/2 teaspoon salt
1 cup softened butter
2 cups sugar

4 eggs
2 tablespoons of lemon zest, plus 2
tablespoons fresh lemon juice
1 1/2 teaspoon pure vanilla extract
1 cup buttermilk

Instructions:

- In a large bowl cream the butter and sugar until pale and fluffy.
- Add eggs, one at a time. Beat in zest, vanilla and flour
- Add buttermilk and lemon juice, beat all ingredients together.

Banana Chocolate Chip Cupcakes

1 medium egg
1 1/2 cups of flour
3/4 cup of milk
1 cup of chocolate chips
1 cup of brown sugar
1/2 cup of puréed banana

1/4 cup of vegetable oil
3 teaspoons of baking powder
1/4 teaspoon of salt
1/2 teaspoon of cinnamon
1/2 teaspoon of nutmeg

Instructions:

- In large bowl, mix egg, milk, banana, and oil.
- In small bowl mix together; flour, baking powder, salt, cinnamon, and nutmeg.
- Mix the dry ingredients into the egg mixture until just moistened, but still lumpy. Add in the chocolate chips.

Blueberry Muffins

1 1/2 cups of fresh blueberries
2 eggs
2 cups of flour
1 cup sugar
1/2 cup milk

1/4 cup butter
2 tsp. baking powder
1 tsp. vanilla extract
1/2 teaspoon salt

Instructions:

- In large bowl combine and mix butter, eggs, salt and sugar.
- In a separate bowl combine the baking powder and flour.
- Add butter mixture and milk, mix until just combined and still lumpy. Be careful not to over-mix.
- Add vanilla and mix all ingredients together, finally add in the blueberries.

Chocolate Cupcakes

1 stick butter
1 ¼ cup sugar
2 eggs
¾ cup flour
1 teaspoon baking powder

¼ teaspoon salt
½ cup unsweetened cocoa powder
½ cup milk
1 ½ teaspoons vanilla extract

Instructions:

- Mix the butter with an electric mixer until it is soft, and then add the sugar. Beat about 3 minutes.
- Add the eggs, one at a time, beating until they are well combined.
- In a separate bowl, combine the dry ingredients and whisk them to incorporate them.
- Add the dry ingredients to the butter and sugar, and mix, just to combine.
- Add the liquids (milk & vanilla), combine all ingredients together.

Chocolate Glaze Frosting

- 1 1/2 cup of chocolate chips
- 2 tbsp. melted butter
- ½ tbsp. light corn syrup

Instructions:

- Cook chocolate chips and butter in microwave for 1 minute stir and microwave 30/60 sec. until melted; then stir in the corn syrup.

Cream Cheese Frosting

- 3 oz. of cream cheese
- 1 1/2 cup of chocolate chips
- 2 tbsp. melted butter
- ½ tbsp. light corn syrup

Instructions:

- Beat together until smooth

Cleaning

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down completely.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Wipe the inside and the edges of the plate with a paper towel or soft cloth.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- If there is any batter baked onto the plate, we advise using vegetable oil to soften it, and then waiting 5 minutes before removing it.
- **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE, POWER CORD, OR PLUG, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

Note: you can wrap the power cord around the base situated under the appliance, for storage, or if the cord is too long.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Contenido

Medidas de seguridad importantes.....	11
Instrucciones sobre el enchufe polarizado.....	12
Instrucciones sobre el cable corto.....	12
Descripción de las partes.....	12
Modo de empleo.....	13
Recetas de cupcakes.....	14
Limpieza.....	17

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos electrodomésticos, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Manténgalo fuera del alcance de los niños y mascotas. Este producto no está destinado para ser utilizado por personas, incluidos niños con disminución en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del producto por una persona responsable de su seguridad. Cuando se utiliza este producto siempre es necesaria una precaución extrema.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentra en uso o antes de limpiarla. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado del fabricante para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No use en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, o que toque las superficies calientes.
11. No coloque este aparato cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.
12. Tenga mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar el aparato, desenchúfelo del tomacorriente.
14. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
15. Proporcione un espacio adecuado por encima y alrededor del aparato para la circulación del aire cuando lo está utilizando. Se recomienda usar una base aislante del calor en las superficies donde el calor puede causar un problema.
16. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
17. Siempre use el producto sobre una superficie limpia, plana, dura y seca. No debe haber ningún material, tal como un mantel o plástico, entre la unidad y la superficie. Puede ocurrir un incendio si el aparato está en funcionamiento y se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicerías, paredes, etc.
18. Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.

Máquina para hacer mini-cupcakes

19. Procure no rayar el revestimiento antiadherente de la placa de cocción, ya que en caso contrario podría encontrar partículas del revestimiento en la comida. Si es necesario raspar las placas, desenchufe el aparato y utilice sólo una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

20. El aparato no debe utilizarse con un temporizador u otro dispositivo remoto independiente.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones sobre el enchufe polarizado

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista competente. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

Instrucciones sobre el cable corto

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

Descripción de las partes



1. Asa frontal
2. Asa lateral
3. Luz de encendido
4. Luz de temperatura lista
5. Pata antideslizante
6. Plancha de cocción inferior
7. Plancha de cocción superior

- Durante el primer uso, la capa protectora puede quemarse y producir humo. NO es nocivo y se disipará tras un corto espacio de tiempo.
- Antes de utilizar este aparato por primera vez, limpie la superficie de las planchas con un paño húmedo, luego séquelas. ¡NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA!
- Coloque el aparato sobre una superficie lisa, resistente al calor y nivelada.
- Cierre el aparato y enchúfelo en un tomacorriente. La luz roja de alimentación (3) se encenderá para indicar que el aparato está encendido.
- La luz piloto de temperatura de color verde (4) permanecerá apagada para indicar que el aparato se está calentando. La luz verde se encenderá al alcanzarse la temperatura de cocción deseada y cuando la unidad esté lista para usarse.

Nota: Durante el uso, la luz piloto se encenderá y apagará periódicamente. Esto simplemente significa que el termostato está regulando la temperatura del aparato.

Precaución: Durante el uso, las planchas de cocción y las superficies del aparato se calientan. El aparato también puede emitir vapor. Preste atención para evitar quemarse. Utilice siempre guantes de cocina para protegerse al abrir y cerrar la tapa.

- Abra el aparato levantando el asa delantera (1) con un guante de cocina. Evite tocar las superficies calientes.
- Utilice un cepillo para cubrir ligeramente la plancha de cocción inferior (6) con mantequilla, margarina o aceite de cocina. Para obtener los mejores resultados, utilice un rociador de aceite de cocina.
- Como alternativa, coloque las cazoletas de papel de los cupcakes. Con este aparato puede utilizar cazoletas de papel de 1 ½" y 2".
- Vierta la masa uniformemente en los moldes de la plancha inferior (6), **sin llegar hasta el borde (No llene en exceso:** aproximadamente 1 cucharada por mini-cupcake), y cierre la tapa del aparato.
- Hornear hasta que alcancen un color dorado, o hasta que los mini-cupcakes estén completamente hechos. Se puede verificar el grado de cocción introduciendo un escarbadiante en el centro (al extraerlo, el escarbadiante debe salir limpio y seco).
- Cuando los cupcakes estén listos, retírelos de la plancha con una espátula de madera o plástico, o introduciendo un tenedor de plástico o un palillo de madera a los lados de los cupcakes. No utilice nunca objetos metálicos filosos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente de las planchas.
- Deje enfriar los cupcakes en una placa o colóquelos sobre una rejilla.
- Al final de la cocción, desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje el aparato abierto para que se enfríe.

Consejos:

- Prepare todos los ingredientes y la masa antes de precalentar el aparato.
- La máquina de hacer cupcakes no necesita precalentarse. Simplemente ponga una cucharada de la masa en cada cazoleta y comience. De todas formas, la máquina funcionará igual de bien si se precalienta; en este caso el tiempo de cocción será más corto.

Máquina para hacer mini-cupcakes

- Puede llenar las cazoletas fácilmente utilizando mangas de repostería, o utilizando una bolsa de plástico para almacenamiento de comida con una esquina cortada
- El tiempo real de cocción puede variar, dependiendo de los ingredientes y del tipo de los cupcakes; en general, considere de 6 a 8 minutos de cocción por tanda. Cuantas más tandas prepare, menos tiempo de cocción necesitará.
- Una receta diferente puede leudar en forma diferente durante la cocción. Realice una prueba con una masa nueva antes de comenzar a preparar tandas de cupcakes, a fin de corroborar la cantidad más óptima de masa necesaria para que los cupcakes tengan una forma perfecta, pero con cuidado de no excederse en el llenado.
- Los cupcakes son muy delicados cuando están calientes. Tenga cuidado cuando los saque, y déjelos enfriar durante al menos 5 minutos antes de servirlos.
- Si usa cazoletas de papel es más fácil sacarlos y servirlos. Y si prepara mezclas de brownies, debe usar cazoletas de papel, ya que los brownies son demasiado frágiles y tienen que enfriarse para mantener su forma. Las cazoletas de papel aumentan el tiempo de cocción (entre 1 y 2 minutos aproximadamente). Este modelo acepta cazoletas de papel de 1 1/2" a 2".
- No glasee los cupcakes si van a ser embaladas para el almuerzo o un viaje.
- Utilice una espátula pequeña o un cuchillo para extender el glaseado, o use una bolsa de decoración. Mojar los cupcakes en glaseado de chocolate también dará excelentes resultados. Espolvoree o decore los cupcakes como lo desee.
- Siga su receta favorita para preparar cupcakes u tilice una mezcla lista para cocinar.

Vea a continuación recetas de cupcakes. Usted puede encontrar muchos ejemplos en Internet o en libros especializados en preparación de cupcakes. Las mezclas de tortas listas para hornear son asimismo un buen método para la preparación de la masa.

Recetas de cupcakes

Cupcakes de vainilla fáciles de hacer

2 tazas de harina
1 ½ taza de azúcar
3 cucharaditas de polvo de hornear
½ cdta. salt
½ taza de manteca (o mantequilla)
1 taza de leche (2%)
2 huevos grandes

1 ½ cdta. de extracto puro de vainilla
Aceite en aerosol (como PAM)
Para el glaseado:
5 Oz. de mantequilla derretida
8 Oz. de azúcar de repostería
1 cdta. de extracto de vainilla
2 cdta. de agua caliente

Instrucciones:

- En un recipiente, mezcle la harina con el polvo de hornear, la sal, la manteca o la mantequilla dejada a temperatura ambiente, la leche y la vainilla. Mezcle todo a velocidad media durante 2 minutos.
- Quite la cáscara de los huevos y añádalos. Mezcle a velocidad media (durante 1 minuto), y luego a velocidad alta (durante 1 minuto) hasta que la masa sea fina y uniforme y esté bien mezclada.
- Eche la mezcla en las cazoletas después de rociar el aceite en las planchas como se ha explicado en el manual anteriormente.

Máquina para hacer mini-cupcakes

- Prepare el glaseado batiendo la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica.
- Una vez bien mezclados, añada el extracto de vainilla y el agua. Bata hasta que quede cremoso y suave.

Cupcakes terciopelo rojo

2 1/2 tazas de harina leudante
2 tazas de azúcar
1/2 taza de cacao en polvo
para hornear
1 cucharadita de polvo de hornear
1/4 cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato sódico

2 barras de mantequilla, ablandada
4 huevos grandes
1 taza de suero de mantequilla
1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de colorante rojo para comida

Instrucciones:

- En un bol grande, mezcle el cacao, la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal.
- En un bol aparte, mezcle la mantequilla junto con el azúcar, batiendo hasta obtener una crema clara y esponjosa.
- Bata los huevos y el suero de mantequilla, y luego incorpore a lo anterior y mezcle cuidadosamente.
- Incorpore la vainilla y el colorante de comida. Mezcle.

Cupcakes con sabor merengue de limón

2 1/2 tazas de harina leudante
1 cucharada de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
1 taza de mantequilla ablandada
2 tazas de azúcar
4 huevos

2 cucharadas de ralladura de limón, más 2
cucharadas de jugo de limón fresco.
1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla puro
1 taza de suero de mantequilla

Instrucciones:

- En un bol grande bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema pálida y esponjosa.
- Agregue los huevos, uno por uno. Incorpore y mezcle la ralladura de limón, la vainilla y la harina.
- Agregue el suero de mantequilla y el jugo de limón, y bata todos los ingredientes juntos.

Cupcakes de plátano con pepitas de chocolate

1 huevo mediano
1 ½ taza de harina
¾ taza de leche
1 taza de chispas de chocolate
1 taza de azúcar moreno
½ taza de puré de plátano

¼ taza de aceite vegetal
3 cucharaditas de polvo de hornear
1/4 cucharadita de sal
½ cucharadita de canela
1/2 cucharadita de nuez moscada

Instrucciones:

- En un bol grande, mezcle el huevo, la leche, el plátano, y el aceite.
- En un bol pequeño mezcle juntos la harina, el polvo de hornear, la sal, la canela y la nuez moscada.
- Incorpore los ingredientes secos a la mezcla del huevo hasta que dichos ingredientes comiencen a humedecerse, pero todavía estén grumosos. Agregue las chispas de chocolate.

Cupcakes de arándanos

1 1/2 taza de arándanos frescos
2 huevos
2 tazas de harina
1 taza de azúcar
1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 cucharadita de sal

Instrucciones:

- En un bol grande combine y mezcle la mantequilla, los huevos, la sal y el azúcar.
- En un bol aparte combine la harina y el polvo de hornear.
- Agregue a esto la mezcla de la mantequilla, y la leche, y mezcle hasta que los ingredientes se incorporen pero todavía estén grumosos. Tenga cuidado de no mezclar en exceso.
- Agregue la vainilla y mezcle todos los ingredientes juntos, y para finalizar agregue los arándanos.

Cupcakes de chocolate

1 barra de mantequilla
1 ¼ taza de azúcar
2 huevos
¾ taza de harina
1 cucharadita de polvo de hornear

¼ cucharadita de sal
½ taza de cacao en polvo amargo
½ taza de leche
1 ½ cucharadita de extracto de vainilla

Máquina para hacer mini-cupcakes

Instrucciones

- Mezcle la mantequilla con un batidor eléctrico hasta que esté suave, y luego agregue el azúcar. Bata durante 3 minutos.
- Agregue los huevos, uno por uno, hasta que se hayan incorporado completamente.
- En un bol aparte, combine los ingredientes secos y combínelos para incorporarlos a la otra mezcla.
- Agregue los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y azúcar, y mezcle hasta combinar toda la preparación.
- Agregue los líquidos (la leche y la vainilla), y combine todos los ingredientes juntos.

Glaseado de chocolate

- 1 1/2 taza de chispas de chocolate
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- ½ cucharada de jarabe de maíz liviano [light]

Instrucciones

- Cocine las chispas de chocolate y la mantequilla en el horno de microondas durante 1 minuto, remueva y continúe cocinando en el microondas durante 30/60 segundos hasta que se derrita; luego incorpore y mezcle con el jarabe de maíz.

Glaseado de queso crema

- 3 oz. de queso crema
- 1 1/2 taza de chispas de chocolate
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- ½ cucharada de jarabe de maíz liviano [light]

Instrucciones

- Bata los ingredientes juntos hasta obtener una mezcla suave.

Limpieza

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente.
- Limpie el exterior con un paño ligeramente humedecido para asegurarse de que no entre humedad, aceite o grasa en las rendijas de refrigeración.
- Limpie el interior y los bordes de la plancha con una toalla de papel o un paño suave.
- No limpie el interior ni el exterior con un estropajo abrasivo o de lana de acero, ya que esto dañará el acabado.
- Si quedan restos en la plancha, recomendamos utilizar aceite vegetal para ablandarlos y esperar 5 minutos antes de limpiarlos.
- **NO SUMERJA EL APARATO, EL CABLE DE ALIMENTACIÓN O EL ENCHUFE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

Nota: puede enroscar el cable alrededor de la base debajo del aparato, para guardarlo, o si el cable es demasiado largo.

Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.

AMBIANO

WARRANTY CARD

MINI CUPCAKE MAKER

Your details:

Name _____

Address _____



_____ Email _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Team International Group dba. Kalorik
1400 NW 159th Street Suite 102
Miami Gardens, FL 33169
USA
www.kalorik.com

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA

  888-525-6745  service@kalorik.com

MODEL: TX-103M PRODUCT CODE: 49546 02/2016

Tel: 1-888-525-6745
Toll Free calls from mobile may vary.

Business hours:
Mon-Thu 9:00am - 5:00pm EST,
and Fri 9:00am - 4:00pm EST
www.kalorik.com

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

Warranty conditions

Dear Customer,

The **ALDI warranty** offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from a warranty:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.*
6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Cost: Free repair/exchange or refund.

ADVICE:

Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operators errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

the original receipt and the warranty card properly completed.
the product with all components included in the packaging.

The warranty does not cover damage caused by:

Accident or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
Improper use or **transport**.
Disregard of the safety and **maintenance instructions**.
Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.

AMBIANO

TARJETA DE GARANTÍA FABRICANTE DE MAGDALENA MINI

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

*Recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Team International Group dba. Kalorik
1400 NW 159th Street Suite 102
Miami Gardens, FL 33169
USA
www.kalorik.com

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA

  **888-525-6745**  service@kalorik.com

MODEL: TX-103M PRODUCT CODE: 49546 02/2016

Tel: 1-888-525-6745
Línea gratuita – las llamadas desde
teléfonos celulares pueden variar.

Horario de atención:
De lunes a jueves,
de 9:00 a.m. a 5:00 p.m. EST;
viernes, de 9:00 a.m. a 4:00 p.m. EST
www.kalorik.com

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La garantía de ALDI le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de compra.*
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.

AVISO:

Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.

Para hacer un reclamo bajo la garantía, por favor envíenos:

el recibo original y la tarjeta de garantía completada de manera adecuada.
el producto con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La garantía no cubre los daños ocasionados por:

Accidentes o eventos imprevistos (por ejemplo, rayos, agua, fuego).

Uso o transporte inadecuados.

Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.

Otro **tratamiento o modificación inadecuados.**

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el producto por el cliente.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



888-525-6745



service@kalorik.com

MODEL: TX-103M PRODUCT CODE: 49546 02/2016

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**