

MANUAL DE USUARIO
OMELETTE MAKER



Modelo: BOM040

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BOM040	220 V	50Hz	800 W

Antes de Utilizarlo 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. Para evitar quemaduras, siempre use guantes de cocina cuando esté la máquina en uso.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
4. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
5. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
6. Este aparato puede alcanzar altas temperaturas. No mueva ni toque el aparato mientras está en uso, a excepción de la manilla.
7. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.
8. No utilice el aparato si es que no hay nadie responsable cerca.

Instrucciones de Uso

1. Pase una servilleta con un poquito de aceite sobre las placas de cocción.
2. Cierre su Omelette Maker. Enchufe el aparato, la luz de potencia se encenderá.
3. Bata ligeramente los huevos en un bowl grande con un batidor de mano, hasta que quede una mezcla aireada. Si desea relleno en su omelette, cortar el relleno de su elección en pequeños trozos.
4. Mientras su Omelette maker se precalienta, agregue el relleno en los platos solo si son necesarios cocinar previamente, y si los ingredientes no requieren cocción, mezclar y verter en la mezcla de huevo.
5. Mezcle el relleno con una espátula para que no raye la superficie antiadherente.
6. La luz indicadora se apagará cuando el aparato esté con temperatura correcta.

Nota: La luz se irá prendiendo y apagando, ya que es así como la máquina se irá regulando hacia la temperatura correcta.

Nota: Serán necesarios menos huevos cuando se utiliza relleno en su omelette.

7. Vierta el huevo recién batido sobre el relleno (si es aplicable), en los dos espacios de su Omelette Maker.
8. Cierre la tapa y permita que su omelette se cocine durante 8 a 9 minutos.
9. Abra la tapa de su Omelette Maker y retire su omelette con una espátula u otro utensilio no metálico. No use utensilios metálicos ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

Recetas

Omelette Simple

Ingredientes

Hasta 3 huevos (50g cada uno, 150g en total)

1 ½ cucharadas de leche

Pimienta molida a gusto

Preparación

Combine los ingredientes de la omelette y batir manualmente hasta que quede aireado, luego vierta en los espacios de la omelette.

Cocine durante aproximadamente 8-9 minutos o hasta que la tortilla se ha elevado y cocinados, y finalmente retirar del aparato con una espátula.

Omelette Relleno

Ingredientes

Hasta 2 huevos (50g cada uno, 100g en total)

1 cucharada de leche

½ taza de relleno

Pimienta molida a gusto

Preparación

En el caso de relleno que no necesite cocción, mezclar todos los ingredientes y batir manualmente hasta que la mezcla quede aireada, y luego vierta sobre los espacios de la omelette.

En el caso de relleno que necesite cocción, vierta el relleno en su los espacios de la Omelette Maker mientras la máquina se encuentra en proceso de precalentamiento. Mientras el relleno se cocina, batir los huevos y la leche hasta que queden aireados, y luego vierta la mezcla sobre el relleno cuando éste ya se encuentre cocinado.

Rellenos Recomendados:

- Champiñones y cebollín.
- Salmón ahumado, eneldo y queso crema
- Tomate, tocino y queso cheddar
- Espárragos
- Hierbas
- Espinacas
- Carne molida y salsa de tomate
- Tortilla española (papa, cebolla, pimentón y perejil)

Omelette de Clara de Huevo

Ingredientes

4 claras de huevo batidas ligeramente

½ taza de relleno

Pimienta negra molida a gusto

Preparación

Vierta las claras de huevo batidas a los espacios para la omelette.

Los ingredientes del relleno pueden ser pre-cocinados la Omelette Maker o añadido en la mezcla de tortilla.

Su omelette estará lista después de 8-9 minutos. Quite el omelette con una espátula de plástico. No utilizar utensilios metálicos, ya que pueden dañar la recubrimiento antiadherente.

Huevos Fritos

Abra la tapa de su Omelette Maker, y quiebre un huevo sobre cada uno de los espacios para la omelette.

Cierre la tapa y permita que freír los huevos durante 3 a 4 minutos.

Nota: Los tiempos pueden variar dependiendo del tamaño del huevo, cantidad y la dureza deseada.

Abra la tapa y retire los huevos fritos con una espátula de plástico. No utilice utensilios de metal, como que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.

Huevos Hervidos

Primero rocíe la placa antiadherente con un poquito de aceite, y luego vierta 2 cucharadas de agua en cada pocillo de omelette.

Cierre la tapa y deje que el agua hierva en el proceso de precalentamiento. Luego de unos 2 minutos aproximadamente el agua comenzará a hervir, abra la tapa y quiebre un huevo sobre cada uno de los pocillos.

Cierre la tapa y permita que los huevos hiervan. Después de un corto tiempo, el agua volverá a hervir. Dejar hervir durante 1 minuto aproximadamente.

Abra la tapa, los huevos estarán ligeramente hervidos. Si desea que los huevos estén más duros, vuelva a cerrar la tapa y prolongue el tiempo por otros 30 segundos a 1 minuto, siempre asegurando que haya suficiente agua. Abra la tapa y retire los huevos hervidos con una espátula de plástico.

No utilice utensilios de metal, ya que puede dañar el recubrimiento antiadherente.

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas.
- No utilice productos de metal, ni objetos filosos, ya que estos dañarán la superficie antiadherente. Sólo utilice objetos de madera, goma o plástico.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie cuidadosamente cada parte con agua caliente, una esponja y detergente líquido y luego secalos.
- No vuelva a conectar si el enchufe no está absolutamente seguro.

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**



Macarons Set



Máquina de Helados



Cake Pop Maker



Waffle Maker



Cookie Maker



Cupcake Maker



Deshidratador de Alimentos



Frozen Fruit Maker



Quesadilla Maker