

MANUAL DE USUARIO
QUESADILLA MAKER



Modelo: BQM030

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 Quesadilla 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

Las quesadillas estarán muy calientes. Use una espátula (no metálica) para retirarlas con cuidado.

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BQM030	220 V	50Hz	900 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

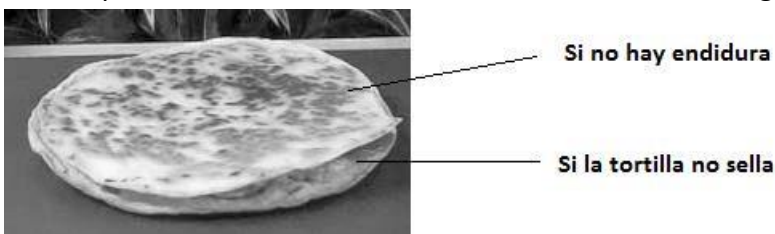
1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo y seco.
 2. Encuentre una superficie nivelada seca, cerca de una toma de corriente.
 3. La superficie de cocción antiadherente debe ser ligeramente recubierta con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal se puede aplicar con una toalla de papel o con un spray de aceite antiadherente. Esto debe hacerse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
 4. Precaliente el aparato, cierre la tapa y enchufe a una toma eléctrica.
 5. Cuando el aparato está encendido, la luz verde se encenderá. La luz roja permanecerá apagada mientras el aparato está precalentando.
 6. La unidad debe precalentar durante un mínimo de 3 minutos. La luz roja se encenderá cuando el aparato está listo para cocinar.
 7. Mientras el aparato está precalentando, puede preparar los ingredientes para sus quesadillas.
 8. Levante la tapa del aparato utilizando siempre el mango delantero para evitar quemaduras accidentales. Para mayor seguridad use un guante de cocina o una agarradera para abrir la tapa.
 9. Ubique una tortilla, en el círculo más bajo o central de la superficie de cocción antiadherente.
 10. Agregue todos los ingredientes uniformemente en la parte superior de la tortilla. Cuando todos los ingredientes hayan sido agregados, cubrir con la segunda tortilla.
 11. Cierre la tapa usando una agarradera o guante de cocina.
 12. Bloquee la tapa después de bajar.
 13. No fuerce la tapa para bloquearla.
- NOTA: Se puede liberar vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que es muy caliente y puede causar quemaduras.
14. El tiempo de cocción puede variar entre 3 a 7 minutos, dependiendo en el tipo de ingredientes usados para rellenar la quesadilla, o gustos personales. No hornear más de la cuenta!. Esto causará que el queso y otros ingredientes se derritan demasiado y se esparzan fuera de la tortilla.
 15. Una vez que las quesadillas estén listas, levante la tapa con una agarradera o guantes de cocina. Remueva la quesadilla de la superficie antiadherente con un utensilio de madera o con una espátula plástica. NO USE utensilios de metal, ya que puede rayar o dañar la superficie antiadherente.
 16. Si cocina más de un lote de quesadillas en una sesión, después de la primera tanda, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar el siguiente lote.
 17. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.
 18. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones en la sección de limpieza y mantenimiento para limpiar su Quesadilla Maker Blanik.

Consejos Útiles

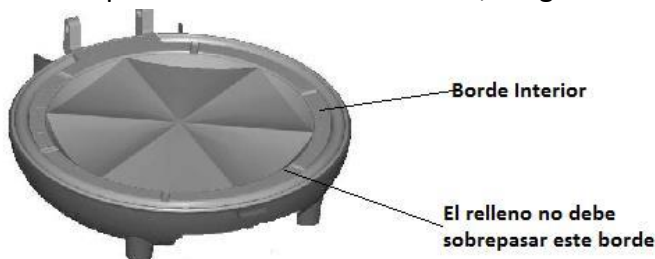
Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

Recomendaciones Útiles

1. Se recomienda usar tortillas frescas, no usar tortillas que estén viejas o añejas.
2. Asegúrese de llenar la tortilla con su relleno, uniformemente distribuido y en el medio de la tortilla, y a 1 cm de los bordes de la tortilla, así los bordes de la tortilla podrán sellar la tortilla y mantener los ingredientes dentro de ésta.
3. Use ingredientes suaves: Queso rallado, salsa preparada y carne, pollo o vegetales finamente cortados o rallados. Nunca agregue nada con hueso, o nada sin cocinar previamente como la carne, el pollo, etc.
4. Evite los quesos procesados ya que quedan en estado líquido y se filtran fuera de la quesadilla.
5. No usar más de $\frac{1}{4}$ de taza de queso rallado o más de $\frac{1}{2}$ de taza de salsa, ya que se filtrará fuera de la quesadilla mientras se está cocinando.
6. El tiempo promedio para cocinar una quesadilla, si no está con exceso de ingredientes, es de 3 a 7 minutos. La tortilla se volverá crujiente con el cocinado. A menor tiempo de cocción, menos crujiente.
7. NUNCA forzar la tapa para bloquear, esto podría terminar dañando la bisagra de la tapa.
8. Si es que hay queso derretido en la superficie antiadherente luego de cocinar una tortilla, limpiar suavemente antes de volver a usar. Esto prevendrá que se queme el queso derretido de la tortilla anterior.
9. Puedes recalentar una quesadilla cocinada previamente ubicando la quesadilla en la Quesadilla Maker Blanik, en su periodo de precalentamiento, bajar la tapa y recalentar durante 1 a 3 minutos.
10. Siempre dejar el aparato enfriándose antes limpiar el interior de la máquina.
11. Tu quesadilla está con exceso de relleno si luce de la siguiente manera:



12. Para prevenir el relleno en exceso, asegúrese de no llenar la tortilla sobre el borde interior.



13. Finalmente, verifique que la tapa esté correctamente bloqueada, esto para asegurar que las tortillas se sellen de manera correcta.

Recetas

Con su Quesadilla Maker Blanik usted podrá usar su imaginación y elegir sus ingredientes favoritos para crear su propia quesadilla casera!

Quesadilla de Queso Clásica

Ingredientes

- 2 tortillas
- ¼ de taza de queso rallado (mantecoso, cheddar, o el de su preferencia)
- Un toque de orégano.
- Guacamole, pequeños trozos de palta o crema agria.

Preparación

- 1) Precaliente su Quesadilla Maker Blanik, como se indica anteriormente.
- 2) Ponga 1 tortilla sobre la superficie antiadherente inferior.
- 3) Distribuya el queso de manera uniforme, con 1 cm de distancia del borde de la tortilla. Luego agregue el orégano.
- 4) Cubra la tortilla con los ingredientes, con una segunda tortilla.
- 5) Cierre la tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de qué tan crujiente le gusta que quede la quesadilla.
- 6) Abra la tapa con una agarradera o guante, con mucho cuidado para no quemarse.
- 7) Remueva la quesadilla con un utensilio de madera o plástico. Poner sobre un plato, y comer acompañado del guacamole, los trozos de palta o la crema agria, como usted desee.

Quesadilla de Desayuno

Ingredientes

- 2 tortillas
- ¼ de taza con huevos revueltos
- ¼ de taza de carne molida o de pollo en trocitos (estos ingredientes deben estar previamente cocinados)
- ¼ de taza de queso a elección (el queso debe estar rallado o laminado)
- Guacamole, palta en trocitos o salsa agria.

Preparación

- 1) Precaliente su Quesadilla Maker Blanik, como se indica anteriormente.
- 2) Ponga 1 tortilla sobre la superficie antiadherente inferior.
- 3) Distribuya el queso de manera uniforme, con 1 cm de distancia del borde de la tortilla. Luego agregue la carne molida o el pollo en trocitos, y finalmente incluya los huevos revueltos.
- 4) Cubra la tortilla con los ingredientes, con una segunda tortilla.

- 5) Cierre la tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de qué tan crujiente le gusta que quede la quesadilla, que tan derretido el queso o que tan caliente los ingredientes.
- 6) Abra la tapa con una agarradera o guante, con mucho cuidado para no quemarse.
- 7) Remueva la quesadilla con un utensilio de madera o plástico. Poner sobre un plato, y comer acompañado del guacamole, los trozos de palta o la crema agria, como usted desee.

Quesadilla de Queso Clásica Plus

Ingredientes

- 2 tortillas
- ¼ de taza de queso rallado o laminado (mantecoso, cheddar, o el de su preferencia)
- ¼ de taza de carne molida o de pollo en trocitos (estos ingredientes deben estar previamente cocinados)
- Un toque de orégano.
- Guacamole, pequeños trozos de palta o crema agria.

Preparación

- 1) Precaliente su Quesadilla Maker Blanik, como se indica anteriormente.
- 2) Ponga 1 tortilla sobre la superficie antiadherente inferior.
- 3) Distribuya el queso de manera uniforme, con 1 cm de distancia del borde de la tortilla. Luego agregue el orégano.
- 4) Cubra la tortilla con los ingredientes, con una segunda tortilla.
- 5) Cierre la tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de qué tan crujiente le gusta que quede la quesadilla.
- 6) Abra la tapa con una agarradera o guante, con mucho cuidado para no quemarse.
- 7) Remueva la quesadilla con un utensilio de madera o plástico. Poner sobre un plato, y comer acompañado de guacamole, los trozos de palta o crema agria, como usted desee.

Quesadilla Vegetariana

Ingredientes

- 2 tortillas
- ¼ a ½ taza de sus verduras (si se desea, se puede cocinar previamente) tales como cebolla, champiñones, cebollín, pimentón, etc.)
- ¼ de taza de queso rallado o laminado (queso a elección)
- Guacamole, pequeños trozos de palta o crema agria.

Preparación

- 1) Precaliente su Quesadilla Maker Blanik, como se indica anteriormente.
- 2) Ponga 1 tortilla sobre la superficie antiadherente inferior.
- 3) Distribuya el queso de manera uniforme, con 1 cm de distancia del borde de la tortilla. Cubra la tortilla con las verduras, y luego cubra todo con su segunda tortilla.
- 4) Cierre la tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de qué tan crujiente le guste que quede la quesadilla, o que tan calientes los ingredientes o que tan derretido le gusta el queso.
- 5) Abra la tapa con una agarradera o guante, con mucho cuidado para no quemarse.
- 6) Remueva la quesadilla con un utensilio de madera o plástico. Poner sobre un plato, y comer acompañado de guacamole, trozos de palta o crema agria, como usted desee.

Quesadilla Dulce

Ingredientes

- 2 tortillas
- ¼ de taza de frutillas cortadas en finas láminas
- ¼ de taza de plátano cortado en finas láminas
- 2 cucharadas de pasta de chocolate, manjar o miel
- 1 cucharada de azúcar flor

Preparación

- 1) Precaliente su Quesadilla Maker Blanik, como se indica anteriormente.
- 2) Ponga 1 tortilla sobre la superficie antiadherente inferior.
- 3) Distribuya la crema de chocolate, manjar o miel de manera uniforme, con 1 cm de distancia del borde de la tortilla. Cubra la tortilla con los trozos de frutilla y plátano, y luego tapar con la segunda tortilla.
- 4) Cierre la tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, dependiendo de qué tan crujiente le gusta que quede la quesadilla, o que tan calientes los ingredientes o que tan derretida le gusta la pasta de chocolate, manjar o miel.
- 5) Abra la tapa con una agarradera o guante, con mucho cuidado para no quemarse.
- 6) Remueva la quesadilla con un utensilio de madera o plástico. Poner sobre un plato, y disfrute de este exquisito postre!

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**



Omelette Maker



Waffle Maker



Macarons Set



Crepe Maker



Olla a Presión para microondas



Fondue Maker



Deshidratador de Alimentos



Raclette Grill



Sandwich Maker