

DURONIC

Creative Consumer Electronics



OM60 - Omelette Maker

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duroniconline.com



[duroniconline](#)



[@duroniconline](#)



[Duroniconline](#)



[@duroniconline](#)

Contents

English Manual	4
Manuel d'utilisation en français	13
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	22
Manual de Instrucciones en Español	31
Manuale D'istruzioni In Italiano	40
Instrukcja obsługi. Polski	49
Türkçe Kullanım Kılavuzu	58
Gebruikershandleiding Nederlands	67

English Manual

Safety Instructions

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

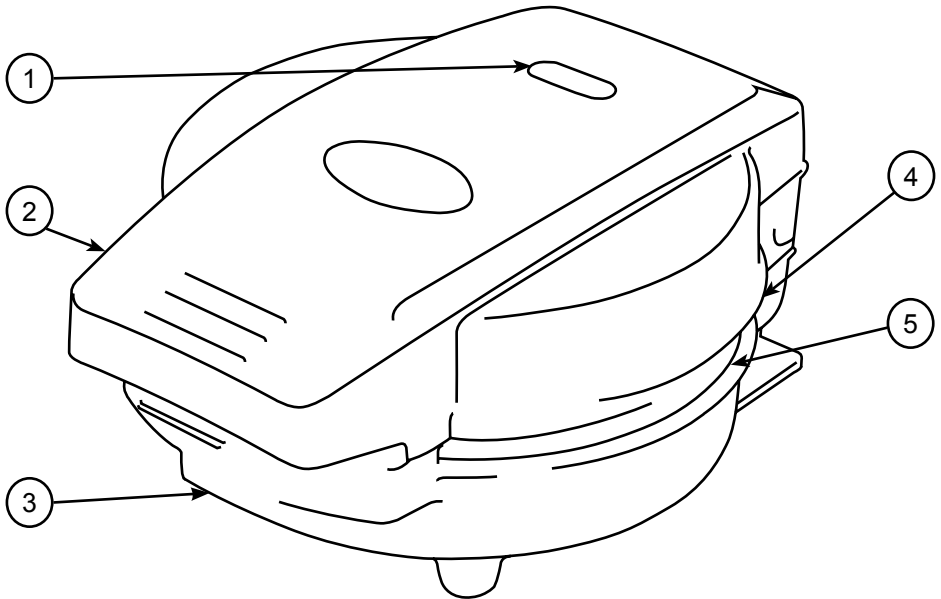
- This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
- The OM60 Omelette Maker is only for domestic use, it is not for commercial use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged, return it to Duronic for service or repair by professional technician.
- Please ensure the mains power supply is 220-240V / 50Hz.
- Never try to replace the parts or repair the unit by yourself.
- To reduce the risk of electric shock, never operate this product near water, with wet hands, spill liquid on the appliance or submerge it in water or any other liquid.
- Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.)
- Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- Do not touch the cooking hotplates when hot. Use the handle to safely hold or move the Omelette Maker.
- Unplug from the mains power outlet when not in use and also before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter, or touch a hot surface.
- Pay close attention to the appliance whilst in use, never leave it unattended.
- Do not use any accessories or attachments that did not come with the Omelette Maker, as this can pose a risk of injury or can damage the machine.
- Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Do not use appliance for anything other than the intended use.

Safety Instructions (Continued)

- Always attach plug to appliance first, then plug the cable into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
- This appliance is only to be operated in the closed position.
- When setting up your Omelette Maker, ensure that it is placed on a flat, even and dry surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of the outside cover surfaces may be high when the appliance is operating.

PLEASE NOTE: You may notice a faint smoke or odour when first using the OM60 Omelette Maker. This is completely normal and should disappear after the first few uses.

Features and Specifications



1) 'Ready' light indicator

4) Top cover

2) Handle

5) Cooking hotplates

3) Bottom cover

MODEL	POWER	VOLTAGE RATING
OM60	600W	220-240V / 50Hz

How to Use

FIRST USE

Unpack your OM60 Omelette Maker and set the packaging aside. Open the lid, clean the cooking surfaces thoroughly by wiping them with a damp sponge and dry the surfaces with a paper towel.

HOW TO MAKE OMELETTES

Plug the power cable into a mains outlet and allow the Omelette Maker to preheat while you prepare the eggs and other ingredients.

The indicator light will illuminate when the plug is connected to the mains outlet; it will stay on during preheating, then the indicator light will go off when appliance has heated up to the optimal temperature. It will take around 3 minutes to heat up, then the red light will turn off to indicate that the Omelette Maker is ready for use.

1. Four large eggs will make two omelettes.
2. Carefully pour the egg mixture into the hotplates (careful not to overfill) along with any other ingredients you wish to add to your omelette. If you are using vegetables or ingredients that require more cooking than the egg, cook these ingredients first in the hotplates for a couple of minutes before adding the egg mixture.

The hotplates are non-stick so you do not normally need to add anything to grease them. However, if you find your ingredients stick to the plates too much, you may need to wipe a very small amount of cooking oil with a pastry brush onto the hotplates.

3. Close the lid gently. Cook the egg mixture for around 2-3 minutes.
4. Remove the cooked omelettes from the hotplates with a plastic or wooden spatula. Be careful with your omelettes, as they will be quite hot. Allow to cool for a few minutes before enjoying.

If you wish to continue making omelettes, the next batch will cook more quickly as the hotplates will already be hot.

5. Unplug the power cable after cooking, and allow the Omelette Maker to cool down before cleaning.

**CAUTION:**

- Cooking surface is hot; handle with care.
- Always use protective, heat-resistant, gloves or mitts when handling this product to avoid steam or other burns.
- Always remove the food from the omelette maker by using a plastic heatproof spatula or tongs.

Cleaning and Maintenance

Always unplug the Omelette Maker from power source and wait until it cools down before cleaning.

There is no need to take your Omelette Maker apart for cleaning after every use. Simply dry the hotplates with a paper towel to absorb excess oil. Brush away any crumbs from the grooves, and then wipe the hotplates with damp cloth and mild soap.

For a deeper clean, the hotplates can be removed and washed by hand in warm water and soap. Then dry with a towel. Only place the hotplates back in the machine once they are fully dry. To clean handles and other parts of the machine, use a damp (well wrung) cloth with mild soap.

**CAUTION:**

- Never immerse the machine in water.
- Avoid using sharp utensils, steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners as they will scratch the non-stick surface.
- Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.

Basic Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- Fresh or dried herbs – chives work particularly well
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the herbs. Stir well. Lightly oil the hotplates if needed. Pour the egg mixture into the hotplates dividing it in equal amounts. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Cheese & Bacon Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- Handful of grated cheddar cheese
- 2-4 rashers of bacon, cut into small strips
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the cheese. Stir well. Lightly oil the cooking hotplates if needed. Add the sliced bacon, dividing it equally between the two hotplates and gently fry. Once the bacon is just about done, pour equal amounts of the egg mixture into each hotplate. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Tomato and Feta Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- 50g of feta cheese, cut into small cubes
- 6 cherry tomatoes, sliced in half
- 2 spring onions, finely chopped
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the cheese. Stir well. Lightly oil the hotplates. Add the sliced tomatoes, dividing it equally between the two hotplates and gently fry for 2 minutes. Pour equal amounts of the egg mixture into each hotplate. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.

NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.

Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse
Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.

For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/duronic)



[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



[Duronic](https://www.facebook.com/duronic)



[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Manuel d'utilisation en français

Instructions de sécurité

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et gardez-le pour référence future.

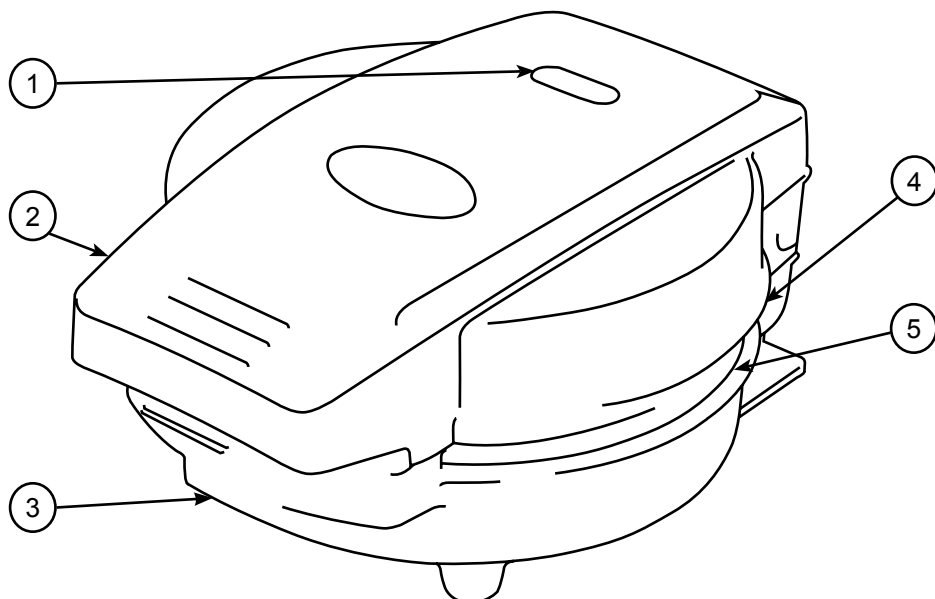
- Cet appareil est conçu pour un usage intérieur. N'utilisez pas à l'extérieur.
- La Poêle à Omelette OM60 est conçue pour un usage domestique et ne peut être utilisée à des fins commerciales.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes, y compris des enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent de savoir et d'expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de cet appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés et/ou ne fonctionnent pas correctement. Si l'un des deux est abîmé, contactez Duronic ou faites réparer l'appareil par un professionnel.
- Assurez-vous que le voltage soit de 220V-240V/50Hz.
- N'essayez jamais de remplacer des éléments ou réparer l'appareil vous-même.
- Afin de réduire les risques d'électrocutions, n'utilisez jamais ce produit à proximité d'eau et/ou avec des mains humides, ne renversez pas de liquide sur l'appareil et ne le submergez pas sous l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil près du gaz ou tout autre combustible (comme du benzène, du diluant pour peinture, du spray, etc.).
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de gaz chaud ou d'un four chaud.
- Ne touchez pas les plaques de cuisson lorsqu'elles sont chaudes. Utilisez la poignée pour tenir ou déplacer la poêle à omelette en toute sécurité.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le toucher.
- Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en cours d'usage.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été fournis avec la Poêle à Omelette car cela pose des risques d'accidents ou peut endommager l'appareil.

Instructions de sécurité (Suite)

- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui prévu lors de sa conception.
- Raccordez toujours le câble à l'appareil avant de le brancher dans une prise. Pour débrancher l'appareil, débranchez le câble de la prise.
- Cet appareil doit seulement être utilisé dans la position fermée.
- Lorsque vous installez votre Poêle à Omelette, assurez-vous qu'elle soit placée sur une surface plate et sèche.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé par un minuteur externe ou une télécommande.
- La température des surfaces extérieures peut être chaude lorsque l'appareil est en cours d'usage.

ATTENTION : Vous pourriez remarquer un peu de fumée ou une odeur particulière lors de votre première utilisation de la Poêle à Omelette OM60. Ceci est complètement normal et devrait disparaître après quelques utilisations.

Aperçu des éléments



1) Signal lumineux

4) Couvercle supérieur

2) Poignée

5) Plaques de cuisson

3) Couvercle inférieur

MODÈLE	PUISSANCE	TENSION NOMINALE
OM60	600W	220-240V / 50Hz

Comment utiliser la Poêle à Omelette

PREMIÈRE UTILISATION

Déballez votre Poêle à Omelette OM60 et laissez l'emballage de côté. Ouvrez le couvercle et nettoyez toutes les surfaces de cuisson à l'aide d'une éponge humide. Séchez-les avec des serviettes en papier.

COMMENT CUIRE DES OMELETTES

Branchez le câble dans la prise et laissez l'appareil préchauffer pendant que vous préparez vos œufs et autres aliments.

Le signal lumineux s'allume lorsque l'appareil est branché. Il reste allumé pendant que la Poêle préchauffe et s'éteint quand la température de cuisson idéale est atteinte. L'appareil prend environ 3 minutes à préchauffer.

1. Quatre gros œufs vont donner deux omelettes.
2. Versez prudemment le mélange d'œufs et vos autres ingrédients sur les plaques de cuisson en faisant attention à ne pas déborder. Si vous cuisinez des légumes ou ingrédients qui nécessitent un temps de cuisson plus long que les œufs, cuisez-les quelques minutes sur les plaques de cuissons avant d'ajouter vos œufs.

Les plaques de cuisson sont non adhésives donc vous ne devez généralement pas ajouter de matière grasse. Cependant, si vous constatez que les ingrédients restent attachés, vous pouvez étaler un peu d'huile de cuisson à l'aide d'un pinceau à pâtisserie sur les plaques de cuisson.

3. Fermer doucement le couvercle. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes.
4. Retirez votre omelette des plaques de cuisson avec une spatule en plastique ou en bois. Soyez prudent car votre omelette est très chaude ; laissez la température baisser avant de déguster.

Si vous souhaitez continuer à faire des omelettes, la prochaine fournée sera cuite plus rapidement étant donné que les plaques de cuisson seront déjà chaudes.

5. Débranchez le câble une fois que vous avez terminé. Laissez la Poêle à Omelette refroidir avant de la nettoyer.

**ATTENTION :**

- Les plaques de cuisson sont chaudes, procédez avec prudence.
- Utilisez toujours des gants protecteurs résistants à la chaleur ou des maniques lorsque vous utilisez cet appareil afin d'éviter la vapeur et autres risques de brûlures.
- Retirez toujours la nourriture à l'aide d'un instrument de cuisine résistant à la chaleur.

Nettoyage et Maintenance

Débranchez toujours la Poêle à Omelette et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

Il n'est pas nécessaire de détacher votre appareil pour le nettoyage après chaque usage. Séchez simplement les plaques de cuisson avec des serviettes en papier afin de récolter les excès de graisses. Brossez les miettes des rainures et essuyez les plaques à l'aide d'un tissu humide et un peu de savon.

Pour un nettoyage plus en profondeur, les plaques de cuisson peuvent être retirées et lavées à la main avec du savon et l'eau chaude. Séchez ensuite avec un essui. Ne remplacez les plaques dans la machine qu'une fois qu'elles sont tout à fait sèches. Pour nettoyer les poignées et autres parties de l'appareil, utilisez un tissu humide (bien essoré) et un peu de savon.

**ATTENTION:**

- Ne submergez jamais l'appareil sous l'eau.
- Evitez d'utiliser des ustensiles pointus, de la laine d'acier, des tampons à récurer en métal ou des nettoyeurs abrasifs car ils vont abîmer la surface non adhésive.
- N'utilisez pas de nettoyeurs ou nettoyeurs pour four sur les plaques de cuisson.

Recette de l'Omelette de base

Pour deux omelettes

INGRÉDIENTS:

- 4 gros œufs.
- Des herbes fraîches ou sèches. La ciboulette fonctionne particulièrement bien.
- Du sel et du poivre.

MÉTHODE :

Branchez la Poêle à Omelette. Cassez les œufs dans un bol et battez-les. Assaisonnez à votre goût et ajoutez les herbes. Mélangez bien. Graissez légèrement les plaques de cuisson si nécessaire. Versez le mélange d'œufs sur les plaques de cuisson en divisant équitablement. Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire pendant 2-3 minutes.

Omelette au fromage et au lard

Pour deux omelettes

INGRÉDIENTS :

- 4 gros œufs.
- Une poignée de cheddar râpé.
- 2 à 4 tranches de lard coupées en bandelettes.
- Du sel et du poivre.

MÉTHODE :

Branchez la Poêle à Omelette. Cassez les œufs dans un bol et battez-les. Assaisonnez à votre goût et ajouter le fromage. Mélangez bien. Graissez légèrement les plaques de cuisson si nécessaire. Divisez le lard entre les plaques de cuissons et laissez-le cuire. Une fois qu'il est presque cuit, répartissez le mélange d'œufs entre les plaques de cuisson. Fermer le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire pendant 2-3 minutes.

Omelette à la Feta et à la tomate

Pour deux omelettes

INGRÉDIENTS :

- 4 gros œufs.
- 50 g de Feta coupés en petits cubes.
- 6 tomates cerises coupées en deux.
- 2 oignons jeunes finement hachés.
- Du sel et du poivre.

MÉTHODE :

Branchez la Poêle à Omelette. Cassez les œufs dans un bol et battez-les. Assaisonnez à votre goût et ajoutez le fromage. Mélangez bien. Graissez légèrement les plaques de cuisson si nécessaire. Ajoutez les tomates cerises, réparties entre les plaques, et laissez cuire 2 minutes. Répartissez le mélange d'œufs entre les plaques de cuisson. Fermez le couvercle à l'aide de la poignée et laissez cuire pendant 2-3 minutes.

Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer durabilité et performance. Cet appareil vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé ou réparé au vendeur à la discrétion du vendeur, du revendeur ou de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage domestique.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante de l'appareil, la mauvaise utilisation d'un élément, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que le processus de destruction de ce produit doit être traité conformément aux règles de gestion des déchets électriques et électroniques (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour procéder au traitement et recyclage des composants. Afin de recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Ce geste a pour but d'aider la préservation des ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé et l'environnement.

Suivez-nous sur



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



[Duronic France](https://www.facebook.com/DuronicFrance)



[@Duronic_France](https://twitter.com/Duronic_France)

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

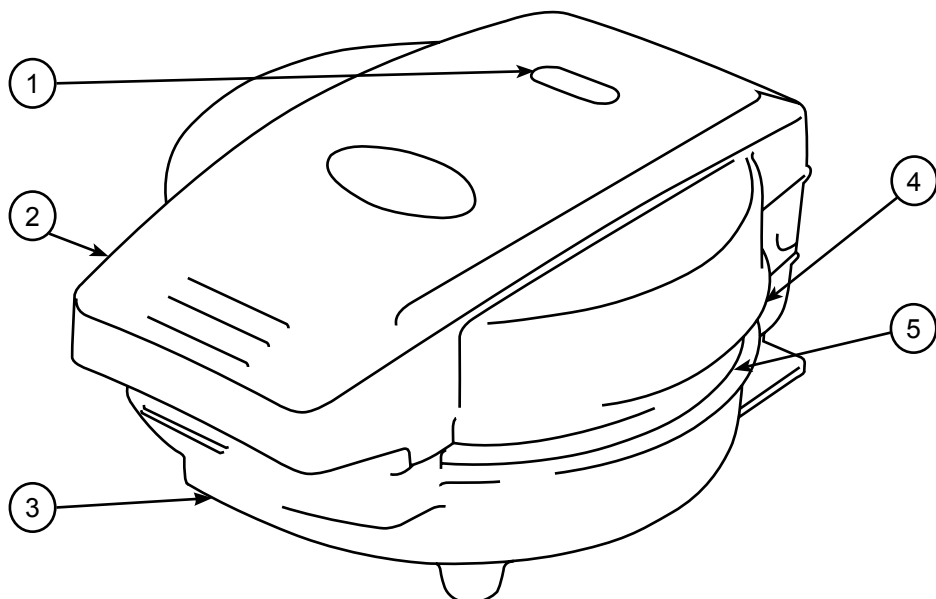
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- OM60 Omelette Maker ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts angewiesen .
- Nutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn einer der beiden beschädigt ist, senden Sie ihn zur Reparatur durch einen professionellen Techniker an Duronic zurück.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung 220-240 V / 50 Hz beträgt.
- Versuchen Sie nicht, Teile auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, verwenden Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder mit nassen Händen, keine Flüssigkeit auf das Gerät verschütten oder in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas oder anderen brennbaren Materialien
- Berühren Sie nicht die Kochplatten, wenn diese heiß sind. Verwenden Sie den Griff, um den Omelette Maker zu bewegen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn es nicht benutzen wird sowie vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und keine heiße Oberfläche berühren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit dem Omelette Maker geliefert wurde, da dies zu Verletzungen führen oder die Maschine beschädigen kann.
- Lassen Sie das Gerät beim Einschalten nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Sicherheitshinweise

- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose.
- Dieses Gerät darf nur in geschlossener verwendet werden.
- Stellen Sie beim Aufstellen Ihres Omelette Maker sicher, dass sich dieser auf einer ebenen und trockenen Oberfläche befindet.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Die Außenflächen kann während des Betriebs sehr heiß werden.

BITTE BEACHTEN SIE: Bei der ersten Verwendung des OM60 Omelette Maker können Sie einen leichten Rauch Geruch bemerken. Dies ist völlig normal und sollte nach den ersten Anwendungen verschwinden.

Merkmale und Spezifikationen



1) Leuchtanzeige

4) Obere Abdeckung

2) Griff

5) Kochplatten

3) Untere Abdeckung

MODELL	LEISTUNG	VERSORGUNGSSPANNUNG
OM60	600W	220-240V / 50Hz

Inbetriebnahme

VOR DER INBETRIEBNAHME

Entnehmen Sie den Omelett Maschine aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie den Omelett Maschine auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Omelett Maschine nicht in Betrieb genommen werden. Reinigen Sie den Omelett Maschine, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

INBETRIEBNAHME

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und lassen Sie den Omelette Maschine vorheizen, während Sie die Eier und die andere Zutaten zubereiten.

Sobald der Stecker in die Steckdose angeschlossen wird, leuchtet die Leuchtanzeige auf. Sobald das Gerät die korrekte Temperatur erreicht schaltet es sich aus. Der Aufheizen Prozess dauert ca. 3 Minuten.

1. Vier große Eier ergeben zwei Omeletts.
2. Gießen Sie die Eimischung vorsichtig zusammen mit allen anderen Zutaten in die Kochplatten (achten Sie darauf, dass sie nicht überlaufen). Wenn Sie Gemüse oder Zutaten verwenden, die eine längere Kochzeit benötigen, kochen Sie diese Zutaten zunächst einige Minuten in den Kochplatten, bevor Sie die Eimischung hinzufügen.

Die Kochplatten sind antihaftbeschichtet, sodass Sie kein Fett hinzufügen müssen. Falls nötig, kann eine kleine Menge an Fett hinzugefügt werden.

3. Schließen Sie den Deckel vorsichtig. Die Eimischung ca. 2-3 Minuten kochen lassen.
4. Entfernen Sie die gekochten Omeletts mit einem Plastik- oder Holzspatel von den Kochplatten.

Falls Sie weitere Omeletts kochen möchten, beachten Sie das die Kochzeit weniger als 3 Minuten beträgt, da das Gerät bereits eine sehr hohe Temperatur erreicht hat.

5. Lassen Sie den Omelette Maker vor dem Reinigen abkühlen.

**ACHTUNG:**

- Kochfläche ist sehr heiß.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe um Verbrennungen zu vermeiden.
- Nehmen Sie die Lebensmittel immer mit einem hitzebeständigen Kunststoffspatel oder einer Zange aus dem Omelette-Hersteller.

Reinigung und Instandhaltung

Trennen Sie den Omelette Maker immer vom Strom und lassen Sie das Gerät abgekühlt, bevor Sie diesen reinigen.

Sie müssen Ihren Omelette Maker nicht nach jedem Gebrauch zur Reinigung auseinander nehmen. Trocknen Sie die Kochplatten einfach mit einem Papiertuch, um überschüssiges Öl aufzunehmen. Entfernen Sie alle Krümel von den Rillen und wischen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch ab.

Für eine gründlichere Reinigung können die Kochplatten entfernt und von Hand in warmem Wasser gewaschen werden. Dann mit einem Tuch trocknen. Setzen Sie die Kochplatten erst wieder in die Maschine ein, wenn sie vollständig trocken sind. Verwenden Sie zum Reinigen der Griffe und anderer Teile der Maschine ein feuchtes (gut ausgewrongenes) Tuch mit.

**ACHTUNG**

- Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Utensilien, Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da diese die Antihaftoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger für die Heizplatten.

Klassisches Omelett Rezept Omelettezept

Für zwei Omeletts

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- Frische oder getrocknete Kräuter - Schnittlauch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Stecken Sie den Omelette Maker ein. Geben Sie die Eier in eine Schüssel und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter hinzufügen. Gut umrühren. Bei Bedarf die Kochplatten leicht einölen. Gießen Sie die Eimischung in die Kochplatten und teilen Sie sie in gleichen Mengen. Schließen Sie den Deckel. Für 2-3 Minuten kochen lassen.

Käse & Speck Omelett

Für zwei Omeletts

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- Handvoll geriebener Cheddar
- 2-4 Speckstreifen in kleine Streifen schneiden
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Stecken Sie den Omelette Maker ein. eben Sie die Eier in eine Schüssel und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse hinzufügen. Gut umrühren. Bei Bedarf die Kochplatten leicht einölen. Fügen Sie den geschnittenen Speck hinzu, teilen Sie ihn gleichmäßig auf die beiden Kochplatten auf und braten Sie ihn vorsichtig an. Sobald der Speck fast fertig ist, gießen Sie die Eimischung. Schließen Sie den Deckel. Für 2-3 Minuten kochen lassen.

Tomaten und Feta Omelett

Für zwei Omeletts

ZUTATEN:

- 4 große Eier
- 50 g Feta-Käse, in kleine Würfel geschnitten
- 6 Kirschtomaten, halbiert
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Stecken Sie den Omelette Maker ein. eben Sie die Eier in eine Schüssel und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse hinzufügen. Gut umrühren. Die Kochplatten leicht einölen. Fügen Sie die geschnittenen Tomaten hinzu, verteilen Sie sie gleichmäßig auf die beiden Kochplatten und braten Sie sie vorsichtig 2 Minuten lang. Gießen Sie gleiche Mengen der Eimischung in die Kochplatte. Schließen Sie den Deckel. Für 2-3 Minuten kochen lassen.

Gewährleistung

Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkten, bietet 1 Jahr Gewährleistung.

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen produziert und aus hochwertigen Materialien hergestellt, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, kann eine langlebige Lebensdauer erwartet werden.

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss.
Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.
Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage.
Dort können Sie diese kostenlos abgeben.
Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Folgen Sie Uns



duronic.com

Manual De Instrucciones En Español

Instrucciones de seguridad

Lea este manual con atención y consérvelo para futuras consultas

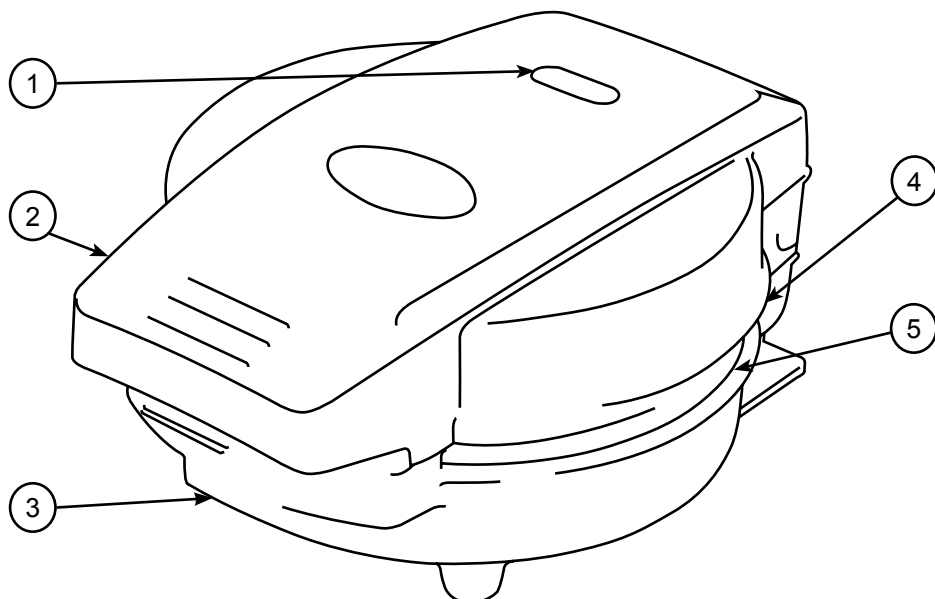
- Utilice este aparato en un espacio interior/doméstico.
- Este aparato no se ha creado con un fin comercial o industrial. Su uso es doméstico.
- No se recomienda la operación de este aparato por personas adultas o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a menos que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Nunca utilice el aparato si el cable o la unidad no funcionan correctamente. Si la máquina o el cable se ha estropeado, devuélvalo al servicio de Duronic o póngase en contacto con un técnico profesional para repararlo.
- Asegúrese de que la tensión de la corriente es compatible con la indicada.
- No intente reemplazar alguna pieza o reparar el aparato usted mismo.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca utilice este producto cerca del agua, con las manos mojadas, no derrame líquidos sobre el aparato ni lo sumerja en agua o cualquier otro líquido.
- Nunca opere la unidad cerca de gases o sustancias inflamables (alcohol, sprays, etc.).
- No coloque el aparato cerca de un horno precalentado.
- No toque la superficie de cocción si está caliente. Use las asas para mover la máquina o sostenerla.
- Siempre que no esté en uso o vaya a limpiarlo, desconecte la máquina de la corriente. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte.
- No se aconseja que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o que toque una superficie caliente.
- Preste mucha atención al aparato mientras lo usa, nunca lo deje desatendido.
- No utilice ningún accesorio que no se incluya con el aparato, ya que puede suponer un riesgo de lesiones o puede dañar el aparato.
- No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- No utilice el aparato para nada que no sea el uso indicado.

Instrucciones de seguridad

- Siempre coloque primero el enchufe en el aparato y luego enchufe el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Para hacer tortillas, el aparato debe estar en la posición cerrada.
- Utilice el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- El aparato no debe operarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- La temperatura de las superficies de la cubierta exterior puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

AVISO: al utilizar por primera vez la máquina para hacer tortillas OM60 puede aparecer un ligero humo u olor. Esto es completamente normal y debería desaparecer después de los primeros usos.

Características y especificaciones



1) Luz indicadora «listo»

4) Placas de cocción

2) Asa

5) Placa externa superior

3) Placa externa inferior

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
OM60	600W	220-240V / 50Hz

Instrucciones

Primer uso de la máquina

Saca la máquina para hacer tortillas de la caja. Ábrela, limpia las placas de cocción con un trapo húmedo y sécalo todo bien antes de usarlo.

CÓMO HACER TORTILLAS

Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente y deje que el aparato se precaliente mientras usted prepara los ingredientes.

La luz indicadora se iluminará cuando el enchufe esté conectado a la toma de corriente. Permanecerá encendida durante el precalentamiento, y se apagará cuando el aparato se haya calentado a la temperatura óptima. Tardará unos 3 minutos en calentarse, y una vez lo esté, la luz roja se apagará para indicar que el aparato está listo para su uso.

1. Cuatro huevos grandes harán 2 tortillas.
2. Con cuidado de no sobrepasar, vierta la mezcla de huevos en la placa de cocción, así como cualquier otro ingrediente que desee añadir a su tortilla. Si utiliza verduras o ingredientes que requieran más cocción que el huevo, cocínelos antes en las mismas placas de cocción de la máquina un par de minutos.

Las placas son antiadherentes, por lo que normalmente no es necesario añadir nada para engrasarlas. Sin embargo, si ve que los ingredientes se adhieren demasiado a las placas, pase una pequeña cantidad de mantequilla o aceite con un pincel de repostería o un papel impregnado.

3. Cierre la máquina para que la tortilla se haga (2 a 3 minutos).
4. Retire las tortillas de las placas de cocción con una espátula de plástico o de madera. Tenga cuidado con las tortillas, ya que estarán muy calientes. Déjelas enfriar durante unos minutos antes de disfrutar.

Si desea seguir haciendo tortillas, la siguiente tanda se cocinará más rápido ya que las placas ya estarán calientes.

5. Una vez haya finalizado, desconecte el cable y deje que la máquina se enfríe antes de limpiarla.

**AVISO:**

- La superficie de cocción está caliente, tenga mucho cuidado.
- Utilice siempre guantes o manoplas resistentes al calor cuando use este producto para evitar que el vapor le queme.
- Retire siempre la comida de la máquina con una espátula o pinzas de plástico resistente al calor.

Limpieza y Mantenimiento

Antes de limpiar la máquina para hacer tortillas, asegúrese de que está apagada y desenchufada.

No hace falta una limpieza a fondo tras cada uso. Pase un papel para absorber los restos de grasa que quedan. Limpie las migajas que haya y con un trapo húmedo, limpie las placas de cocción.

Para una limpieza más profunda, las placas pueden quitarse y lavarse a mano con agua tibia y jabón. Después, séquelas bien antes de volver a ponerlas en la máquina. Para limpiar los mangos y otras partes de la máquina, use un paño húmedo (bien escurrido) con jabón.

**AVISO:**

- Nunca sumerja la máquina en agua.
- Evite el uso de utensilios afilados, acero, estropajos metálicos o limpiadores abrasivos ya que rayarán la superficie antiadherente.
- No utilice productos de limpieza para hornos.

Receta de tortilla francesa clásica

Para dos raciones

INGREDIENTES:

- 4 huevos grandes
- Especias (el orégano le da un toque diferente)
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES:

Enchufe la máquina para hacer tortillas. Mientras esta se calienta, rompa los huevos en una jarra o tazón y bátalos bien, eche la sal, pimienta y especias al gusto y mézclelo todo bien. Eche un poco de aceite en las placas si lo cree necesario. Vierte la mezcla y cierre la tapa. Dejar cocer durante 2-3 minutos.

Receta de tortilla de queso con beicon

Para dos raciones

INGREDIENTES:

- 4 huevos grandes
- Un puñado de queso cheddar rallado
- 2-4 trozos de beicon cortados en pequeñas tiras
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES:

Enchufe la máquina para hacer tortillas. Mientras esta se calienta, rompa los huevos en una jarra o tazón y bátalos bien, eche la sal, pimienta, especias al gusto, el queso y mézclelo todo bien. Eche un poco de aceite en las placas si lo cree necesario. Reparta el beicon por las placas de cocción y deje que se haga. Una vez esté casi echo, vierte la mezcla y cierre la tapa. Dejar cocer durante 2-3 minutos.

Receta de tortilla de tomate y queso feta

Para dos raciones

INGREDIENTES:

- 4 huevos grandes
- 50g de queso feta cortado en pequeños trocitos
- 6 tomates cherry cortados por la mitad
- 2 cebollas picadas
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES:

Enchufe la máquina para hacer tortillas. Mientras esta se calienta, rompa los huevos en una jarra o tazón y bátalos bien, eche la sal, pimienta, especias al gusto, el queso y mézclelo todo bien. Eche un poco de aceite en las placas si lo cree necesario. Reparta los tomates por las placas de cocción y deje que se haga. Una vez esté casi echo, vierte la mezcla y cierre la tapa. Dejar cocer durante 2-3 minutos.

Garantía

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Le dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido.

El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Productos Duronic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarlo según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable de llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Este producto esta equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudar a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

Síguenos



duronic.com

Manuale D'istruzioni In Italiano

Istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare questo prodotto e conservarlo per riferimento futuro.

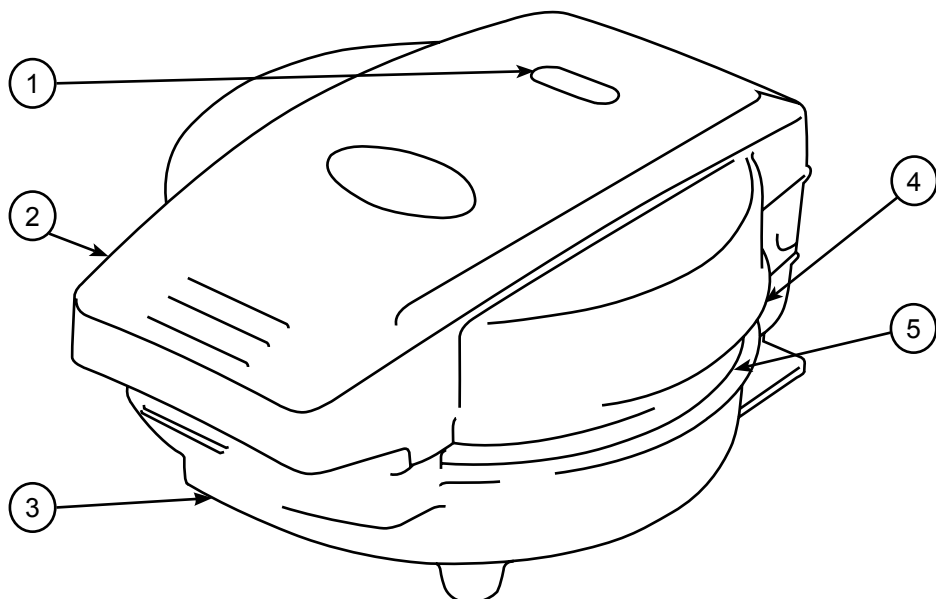
- Questo prodotto è solo per uso interno / domestico. Non usare all'aperto.
- OM60 piastra per omelette è solo per uso domestico, non per uso commerciale.
- - Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione relative all'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non utilizzare questo apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se uno dei due è danneggiato, restituirlo a Duronic per assistenza o riparazione da parte di un tecnico professionista.
- Accertarsi che l'alimentazione di rete sia 220-240 V / 50 Hz.
- Non tentare mai di sostituire parti e riparare l'unità da soli.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non utilizzare mai questo prodotto vicino all'acqua, con le mani bagnate, versare liquidi sull'apparecchio o immergerlo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare il prodotto vicino a gas o altri materiali infiammabili (come benzene, diluenti, spray, ecc.)
- Non posizionare il prodotto sopra o vicino ad un fornello a gas caldo o su un forno riscaldato.
- Non toccare le piastre di cottura calde. Utilizzare la maniglia per spostare in sicurezza la piastra.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non è in uso e anche prima di pulirlo. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere le parti.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone, né tocchi una superficie calda.
- Non utilizzare accessori o accessori non forniti con il prodotto, in quanto ciò può comportare il rischio di lesioni o danni alla macchina.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo chiuso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.

Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo chiuso.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana, uniforme e asciutta.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- La temperatura delle superfici esterne del coperchio può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

NB: potresti notare un leggero odore di fumo quando si utilizza per la prima volta. Questo è del tutto normale e dovrebbe scomparire dopo i primi utilizzi.

Caratteristiche e specifiche



1) Indicatore luminoso

4) Coperchio superiore

2) Maniglia

5) Piastre per cottura

3) Copertura inferiore

MODELLO	POTENZA	ALIMENTAZIONE
OM60	600W	220-240V / 50Hz

Utilizzo

Primo utilizzo

Disimballare la piastra per omelette e mettere da parte l'imballaggio. Aprire il coperchio superiore, pulire accuratamente le superfici di cottura pulendo le piastre con un panno umido e asciugare la superficie con un tovagliolo di carta.

Come preparare un'omelette

Accendere la piastra e lasciare che si riscaldi. Nel frattempo, preparare le uova e gli altri ingredienti.

L'indicatore luminoso rimarrà acceso durante tutto il processo di riscaldamento della piastra, una volta trascorsi circa 3 minuti, e la piastra avrà raggiunto la temperatura ottimale per la cottura, questa si spegnerà.

1. Con quattro uova grandi potrete preparare circa due frittate.
2. Versare con cura il composto di uova sulla piastra di cottura (facendo attenzione a non riempire eccessivamente) insieme ad eventuali altri ingredienti che si desidera aggiungere alla frittata. Se si utilizzano verdure o ingredienti che richiedono una cottura maggiore rispetto all'uovo, cuocerli nelle piastre di cottura per un paio di minuti prima di aggiungere le uova.

Le piastre antiaderenti non richiedono l'aggiunta di olio, ma se si desidera è possibile versare una piccola quantità di olio sulla piastra.

3. Chiudere delicatamente il coperchio. Cuocere l'omelette per circa 2-3 minuti.
4. Rimuovere l'omelette cotte dalle piastre di cottura con una spatola di legno. Lasciare raffreddare per alcuni minuti prima di servire.

Se a questo punto si continua con la preparazione di altre omelette, lasciare cuocere per un tempo minore, dato che la piastra avrà raggiunto una temperatura alta.

5. Scollegare il cavo di alimentazione dopo la cottura e lasciare che si raffreddi prima di proseguire con la pulizia.

**ATTENZIONE**

- La superficie di cottura è calda; maneggiare con cura.
- Usare sempre guanti protettivi, resistenti al calore, quando si utilizza questo prodotto per evitare che i vapori possano causare ustioni.
- Rimuovere sempre i residui usando una spatola o una pinza di plastica resistente al calore.

Pulizia e manutenzione

Scollegare sempre la piastra dalla fonte di alimentazione e attendere che si raffreddi prima di pulirla.

Non è necessario smontare le piastre per la pulizia dopo ogni utilizzo. Basta asciugare le piastre con un tovagliolo di carta per assorbire l'olio in eccesso. Rimuovere eventuali briciole dalle scanalature e pulire le piastre con un panno umido e sapone neutro.

Per una pulizia più profonda, le piastre possono essere rimosse e lavate a mano con acqua calda e detersivo per piatti. Asciugare con un panno. Riposizionare le piastre nella macchina solo quando sono completamente asciutte. Per pulire le impugnature e le altre parti della macchina, utilizzare un panno umido (ben strizzato) con sapone neutro.

**ATTENZIONE:**

- Non immergere mai la macchina in acqua.
- Evitare l'uso di utensili affilati, lana d'acciaio, spugne abrasive in metallo o detersivi abrasivi poiché graffieranno la superficie antiaderente.
- Non utilizzare detersivi per forno sulle piastre di riscaldamento.

Ricetta per omelette

Per due omelette

Ingredienti:

- 4 uova
- Condire con sale e pepe, a seconda dei gusti

Preparazione:

Collegare la piastra ad una presa di corrente e lasciare che si riscaldi. In una ciotola versare le uova, aggiungere i condimenti graditi e sbattere bene. Se necessario aggiungere una piccola quantità di olio sulla piastra e versare metà della miscela. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 2-3 minuti.

Omelette con formaggio e bacon

Per due omelette

Ingredienti:

- 4 uova
- Manciata di formaggio cheddar grattugiato
- 2-4 fette di bacon, tagliate a striscioline
- Sale e pepe

Preparazione:

Collegare la piastra ad una presa di corrente e lasciare che si riscaldi. In una ciotola versare le uova, aggiungere il formaggio, sale e il pepe sbattere bene. Se necessario aggiungere una piccola quantità di olio sulla piastra e iniziare la cottura del bacon. Quando il bacon sarà quasi a fine cottura versare metà della miscela. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 2-3 minuti.

Omelette con pomodori e feta

Per due omelette

Ingredienti:

- 4 uova
- 50 g di formaggio feta, tagliato a cubetti
- 6 pomodorini, tagliati a metà
- 2 cipollotti, tritati finemente
- Sale e pepe

Preparazione:

Collegare la piastra ad una presa di corrente e lasciare che si riscaldi. In una ciotola versare le uova, aggiungere il formaggio, sale e pepe e sbattere bene. Se necessario aggiungere una piccola quantità di olio sulla piastra e versare iniziare con la cottura dei pomodorini per circa 2 minuti. Trascorso il tempo di cottura aggiungere metà della miscela di uova e formaggio. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 2-3 minuti.

Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purché venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE
importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE)

Tutti I prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti I prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Seguici



duronic.com

Instrukcja obsługi. Polski

Bezpieczeństwo użytkowania

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI I ZACHOWAJ JĄ DO WGLĄDU

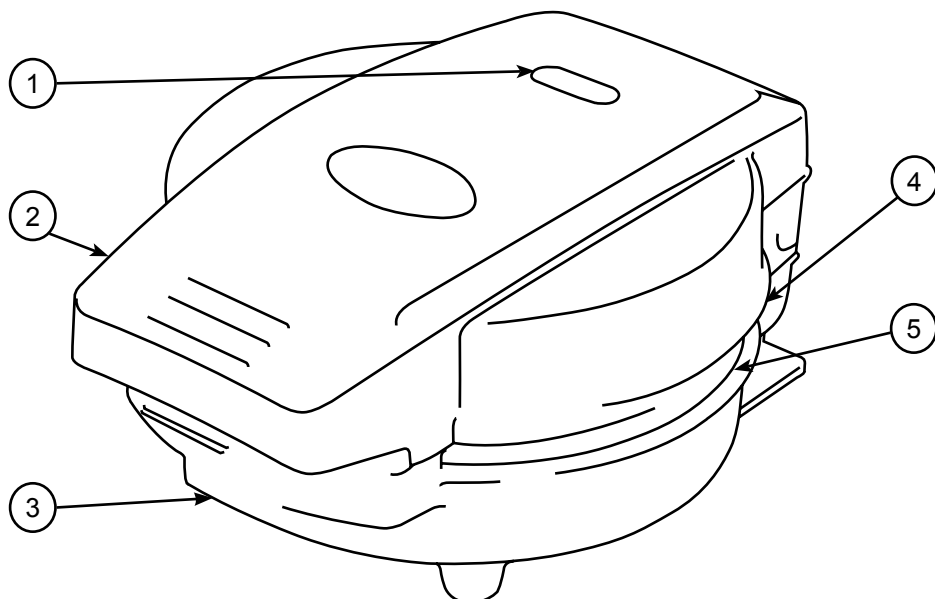
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie stosuj na świeżym powietrzu.
- Urządzenie przeznaczone do użytku domowego. Nie nadaje się do zastosowania komercyjnego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nigdy nie włączaj urządzenia, gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z Duronic w celu naprawy lub skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Upewnij się, że napięcie sieci domowej jest zgodne 220-240V / 50Hz.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie wymieniać części lub naprawiać urządzenia.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem nie operuj urządzenia mając mokre ręce, nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie używaj urządzenia blisko gazu lub innych materiałów palnych (jak benzyna, spreje, rozcieńczalnik do farb etc.).
- Nie umieszczaj urządzenia blisko kuchenek, piekarników elektrycznych i gazowych lub innych gorących powierzchni.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni palników. Użyj uchwyty, aby bezpiecznie przenieść urządzenie.
- Odłącz urządzenie z gniazdka zasilającego, kiedy urządzenie nie jest już w użyciu lub przed przystąpieniem do czyszczenia. Odczekaj, zanim ostygnie przed montażem lub demontażem elementów.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający swobodnie zwiisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Stosuj wyłącznie dodatki rekomendowane lub dostarczone przez producenta. Użytkowanie niefabrycznych elementów może spowodować uszkodzenie urządzenia lub uszkodzenia ciała.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż zaznaczono to w instrukcji.

Bezpieczeństwo użytkowania C.D.

- Aby podłączyć urządzenie w pierwszej kolejności podłącz przewód zasilający do urządzenia, następnie podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Odłączając urządzenie w pierwszej kolejności odłącz wtyczkę od gniazdka.
- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie w zamkniętej formie.
- Użytkuj urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zewnętrzną obudowę urządzenia może się nagrzewać w czasie pracy urządzenia.

UWAGA: Podczas pierwszego korzystania z urządzenia gofrownicy możesz zauważyć delikatny dym lub zapach. Jest to całkowicie normalne i powinno zniknąć po kilku pierwszych zastosowaniach.

Elementy i specyfikacja



1) Lampka gotowości

4) Górna pokrywka

2) Blokada rączki

5) Panele grzewcze

3) Dolna obudowa

MODEL	MOC	NAPIĘCIE
OM60	600 W	220-240V / 50 Hz

Obsługa

PIERWSZE UŻYCIE

Odpakuj WM60 i odłóż na bok elementy opakowania. Otwórz pokrywkę i przeczyść powierzchnię grzewczą wilgotną gąbką i osusz papierowym ręcznikiem.

JAK PRZYGOTOWAĆ OMLETY

Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka i odstaw urządzenie, aby wstępnie się nagrzało. W międzyczasie przygotuj jajka i inne składniki.

Wskaźnik gotowości będzie świecił, gdy przewód zasilający zostanie podłączony do gniazdka. Lampka pozostanie włączona podczas wstępnego podgrzewania, następnie wyłączy się, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę. Czas nagrzewania wynosi ok. 3 min, po tym czasie czerwona lampka wyłączy się co jest oznaką gotowości urządzenia do użycia.

1. Z dwóch dużych jaj możesz przygotować dwa

omlety. Ostrożnie przelej miksturę jajeczną z wszystkimi składnikami, jakie chcesz dodać do omletu na powierzchnię grzewczą (uważaj, aby nie przepelnić talerzy grzewczych). Jeżeli chcesz użyć warzyw lub innych składników, które wymagają dłuższego czasu przygotowania niż jajka, wstępnie podsmaż te składniki w urządzeniu lub na patelni przed gotowaniem omletów.

Panele grzewcze pokryte są nieprzywierającą powierzchnią, więc nie ma konieczności dodawania tłuszczu. Jednakże, jeżeli widzisz, że składniki za bardzo przywierają do powierzchni, dodaj odrobinę oleju lub roztopionego masła na panele.

3. Delikatnie zamknij pokrywkę. Podpiekaj miksturę przez ok. 2-3 min.
4. Przełóż omlety przy pomocy plastikowej lub drewnianej szpatułki. Zachowaj ostrożność, ponieważ omlety będą gorące. Przed podaniem odstaw do schłodzenia.

Jeżeli chcesz przygotować kolejne omlety następne sztuki będą przygotowywane szybciej, ponieważ panele są mocno nagrzane.

5. Odłącz urządzenie z gniazdka zasilającego i odstaw gofrownicę do przestudzenia przed przystąpieniem do czyszczenia.



UWAGA:

- Powierzchnia grzewcza mocno się nagrzewa, zachowaj szczególną ostrożność.
- Zawsze używaj rękawic ochronnych odpornych na wysokie temperatury lub chwytaków kuchennych podczas przenoszenia tego produktu, aby uniknąć oparzeń lub innych obrażeń.
- Zawsze usuwaj wszystkie pozostałości jedzenia przy użyciu szpatułki lub szczypiec z żaroodpornego materiału.

Czyszczenie i Pielęgnacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłącz je od zasilania i odstaw do ostudzenia.

Nie ma konieczności dokładnego czyszczenia urządzenia po każdym użyciu. Osusz powierzchnię grzewczą ręcznikiem papierowym, aby usunąć pozostałości oleju. Omieć urządzenie z okruszków, które mogły się zgromadzić w rowkach, a następnie przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu.

W celu przeprowadzania gruntownego czyszczenia panele grzewcze mogą zostać zdemonstrowane i ręcznie umyte w ciepłej wodzie z płynem. Po przeczyszczeniu osusz suchym ręcznikiem. Zamontuj z powrotem panele, dopiero gdy są całkowicie osuszone. W celu oczyszczenia uchwytów i innych elementów użyj wilgotnej (dobrze wykręconej) ściereczki z dodatkiem delikatnego mydła.



UWAGA:

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Unikaj używania szorstkich myjek, druciarek lub ściernych środków czyszczących, aby nie porysować powierzchni nieprzywierającej.
- Nie używaj agresywnych środków czyszczących, w tym do czyszczenia piekarników, na płytach grzewczych.

Podstawowy przepis na omlety

dwie sztuki

SKŁADNIKI:

- 4 duże jajka
- Świeże lub suszone zioła - szczypiorek będzie pasował wyśmienicie
- Sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Podłącz urządzenie do zasilania. Rozbij jajka, umieść w misce lub kielichu i ubij. Dopraw solą i pieprzem, dodaj zioła. Dobrze przemieszaj. Dodaj odrobinę oleju na panele grzewcze, jeżeli to konieczne. Następnie przelej miksturę na każdy z paneli grzewczych, dzieląc masę po równo na dwa omlety. Zamknij pokrywkę i zablokuj. Pozostaw do pieczenia przez 2-3 minuty.

Omlet z bekonem i serem

dwie sztuki

SKŁADNIKI:

- 4 duże jajka
- Ser - podzielony na kawałki lub starty na tace
- 2-4 plastry bekonu, pocięte na małe paski
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Podłącz urządzenie do zasilania. Rozbij jajka, umieść w misce lub kielichu i ubij. Dopraw solą i pieprzem, dodaj zioła. Dobrze przemieszaj. Dodaj odrobinę oleju na panele grzewcze, jeżeli to konieczne. Dodaj pokrojony bekon, dzieląc równo na dwa panele i podsmaż. Gdy bekon jest już prawie gotowy przelej masę jajeczną. Zamknij pokrywkę i zablokuj. Pozostaw do pieczenia przez 2-3 minuty.

Omlet z Pomidorami i Fetą

dwie sztuki

SKŁADNIKI:

- 4 duże jajka
- 50 g sera feta, pokrojonego na kawałki
- 6 pomidorków cherry, podzielonych na połowy
- 2 zielone cebulki, posiekane
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Podłącz urządzenie do zasilania. Rozbij jajka, umieść w misce lub kielichu i ubij. Dopraw solą i pieprzem, dodaj zioła. Dobrze przemieszaj. Dodaj odrobinę oleju na panele grzewcze. Dodaj pokrojone pomidory, dzieląc je równo na dwie porcje i podsmażaj przez 2 minuty. Następnie, przelej równą porcję masy jajecznej na każdy z paneli. Zamknij pokrywkę i zablokuj. Pozostaw do smażenia przez 2 min.

Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.

UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności.

Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację.

Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakikolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy.

Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas



duronic.com

Türkçe Kullanım Kılavuzu

Safety Instructions

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

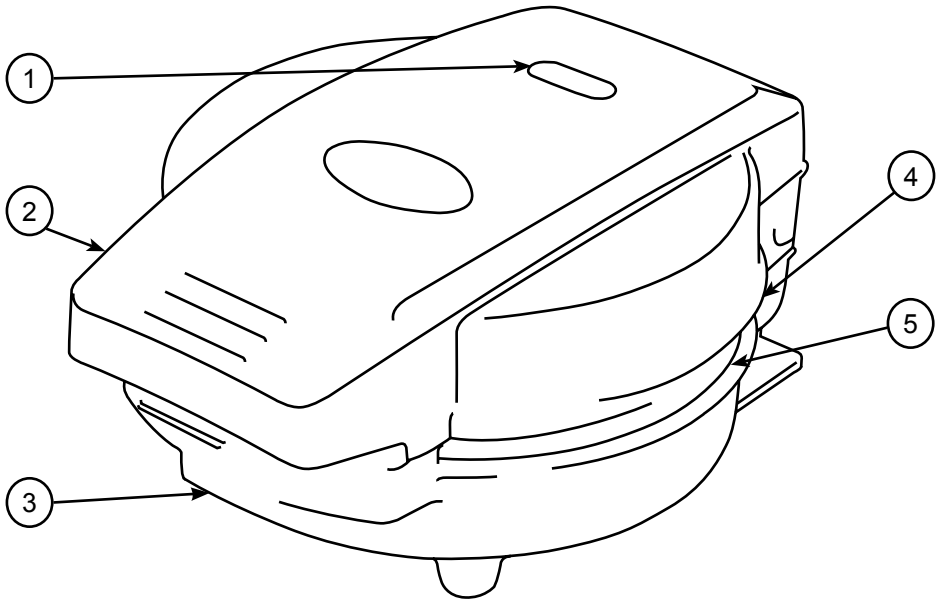
- This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
- The OM60 Omelette Maker is only for domestic use, it is not for commercial use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged, return it to Duronic for service or repair by professional technician.
- Please ensure the mains power supply is 220-240V / 50Hz.
- Never try to replace the parts or repair the unit by yourself.
- To reduce the risk of electric shock, never operate this product near water, with wet hands, spill liquid on the appliance or submerge it in water or any other liquid.
- Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.)
- Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- Do not touch the cooking hotplates when hot. Use the handle to safely hold or move the Omelette Maker.
- Unplug from the mains power outlet when not in use and also before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter, or touch a hot surface.
- Pay close attention to the appliance whilst in use, never leave it unattended.
- Do not use any accessories or attachments that did not come with the Omelette Maker, as this can pose a risk of injury or can damage the machine.
- Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Do not use appliance for anything other than the intended use.

Safety Instructions (Continued)

- Always attach plug to appliance first, then plug the cable into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
- This appliance is only to be operated in the closed position.
- When setting up your Omelette Maker, ensure that it is placed on a flat, even and dry surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of the outside cover surfaces may be high when the appliance is operating.

PLEASE NOTE: You may notice a faint smoke or odour when first using the OM60 Omelette Maker. This is completely normal and should disappear after the first few uses.

Features and Specifications



1) 'Ready' light indicator

4) Top cover

2) Handle

5) Cooking hotplates

3) Bottom cover

MODEL	POWER	VOLTAGE RATING
OM60	600W	220-240V / 50Hz

How to Use

FIRST USE

Unpack your OM60 Omelette Maker and set the packaging aside. Open the lid, clean the cooking surfaces thoroughly by wiping them with a damp sponge and dry the surfaces with a paper towel.

HOW TO MAKE OMELETTES

Plug the power cable into a mains outlet and allow the Omelette Maker to preheat while you prepare the eggs and other ingredients.

The indicator light will illuminate when the plug is connected to the mains outlet; it will stay on during preheating, then the indicator light will go off when appliance has heated up to the optimal temperature. It will take around 3 minutes to heat up, then the red light will turn off to indicate that the Omelette Maker is ready for use.

1. Four large eggs will make two omelettes.
2. Carefully pour the egg mixture into the hotplates (careful not to overfill) along with any other ingredients you wish to add to your omelette. If you are using vegetables or ingredients that require more cooking than the egg, cook these ingredients first in the hotplates for a couple of minutes before adding the egg mixture.

The hotplates are non-stick so you do not normally need to add anything to grease them. However, if you find your ingredients stick to the plates too much, you may need to wipe a very small amount of cooking oil with a pastry brush onto the hotplates.

3. Close the lid gently. Cook the egg mixture for around 2-3 minutes.
4. Remove the cooked omelettes from the hotplates with a plastic or wooden spatula. Be careful with your omelettes, as they will be quite hot. Allow to cool for a few minutes before enjoying.

If you wish to continue making omelettes, the next batch will cook more quickly as the hotplates will already be hot.

5. Unplug the power cable after cooking, and allow the Omelette Maker to cool down before cleaning.

**CAUTION:**

- Cooking surface is hot; handle with care.
- Always use protective, heat-resistant, gloves or mitts when handling this product to avoid steam or other burns.
- Always remove the food from the omelette maker by using a plastic heatproof spatula or tongs.

Cleaning and Maintenance

Always unplug the Omelette Maker from power source and wait until it cools down before cleaning.

There is no need to take your Omelette Maker apart for cleaning after every use. Simply dry the hotplates with a paper towel to absorb excess oil. Brush away any crumbs from the grooves, and then wipe the hotplates with damp cloth and mild soap.

For a deeper clean, the hotplates can be removed and washed by hand in warm water and soap. Then dry with a towel. Only place the hotplates back in the machine once they are fully dry. To clean handles and other parts of the machine, use a damp (well wrung) cloth with mild soap.

**CAUTION:**

- Never immerse the machine in water.
- Avoid using sharp utensils, steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners as they will scratch the non-stick surface.
- Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.

Basic Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- Fresh or dried herbs – chives work particularly well
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the herbs. Stir well. Lightly oil the hotplates if needed. Pour the egg mixture into the hotplates dividing it in equal amounts. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Cheese & Bacon Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- Handful of grated cheddar cheese
- 2-4 rashers of bacon, cut into small strips
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the cheese. Stir well. Lightly oil the cooking hotplates if needed. Add the sliced bacon, dividing it equally between the two hotplates and gently fry. Once the bacon is just about done, pour equal amounts of the egg mixture into each hotplate. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Tomato and Feta Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- 50g of feta cheese, cut into small cubes
- 6 cherry tomatoes, sliced in half
- 2 spring onions, finely chopped
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the cheese. Stir well. Lightly oil the hotplates. Add the sliced tomatoes, dividing it equally between the two hotplates and gently fry for 2 minutes. Pour equal amounts of the egg mixture into each hotplate. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

GARANTİ BELGESİ

Duronic Ürünlerinin Ticari Marka sahipleri olan Shine-Mart Ltd'den 1 Yıl Garanti.
NOT: BU AÇIKLAMALAR BİR TÜKETİCİ OLARAK YASAL HAKLARINIZI ETKİLEMEZ

Bu ürün, mükemmel performans ve güvenilirlik sağlamak için en katı veya kalite kontrol prosedürleri altında ve en yüksek kalitede malzemeler kullanılarak üretilmiştir. Doğru kullanılması ve bakımının yapılması koşuluyla çok iyi ve uzun ömürlü hizmet verecektir. Ürün, orijinal satın alma tarihinden itibaren 1 yıl garantilidir. Hatalı malzeme veya kötü işçilik nedeniyle herhangi bir kusur ortaya çıkarsa, hatalı ürün orijinal satın alma yerine iade edilmelidir. Para iadesi veya değiştirme o şirketin takdirine bağlıdır. Duronic Ürünleri aşağıdaki koşullar altında 1 yıl garanti ile sunulmaktadır:

1. Ürün, orijinal satın alma belgesiyle birlikte perakendeciye iade edilmelidir.
2. Ürün, bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatlara uygun olarak kurulmalı ve kullanılmalıdır.
3. Sadece evsel amaçlar için kullanılmalıdır.
4. Aşınma ve yıpranma, kötü niyetli hasar, yanlış kullanım, ihmal, uzman olmayan onarımlar veya sarf malzemelerini kapsamaz.
5. Shine-Mart Ltd'nin kazara veya dolaylı kayıp veya hasarlar için hiçbir sorumluluğu yoktur.
6. Shine-Mart Ltd, garanti kapsamında herhangi bir servis çalışması yapmakla yükümlü değildir.



Bu ürün F tipi fiş ve sigorta ile donatılmıştır.
Shine-Mart Ltd, RM3 8SB tarafından ithal edilmiştir



Elektrikli ve Elektronik Ekipman Tüketicileri için Atık Bertarafına İlişkin Bilgiler. Bir ürün ve/veya beraberindeki belgeler üzerindeki bu işaret, ürünün bertaraf edilecekse, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) olarak değerlendirilmelidir.

WEEE işaretli ürünler genel evsel atıklarla karıştırılmamalı, kullanılan malzemelerin işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü için ayrı tutulmalıdır. Uygun işlem, geri kazanım ve geri dönüşüm için; lütfen tüm WEEE işaretli atıkları, ücretsiz olarak kabul edilecekleri Yerel Yetkili Sivil atık sahanıza götürün.

Müşteriler Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanı doğru bir şekilde bertaraf ederlerse, değerli kaynakların korunmasına yardımcı olacak ve atığın içerebileceği tehlikeli maddelerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası olumsuz etkilerini önleyeceklerdir.

Bizi Takip Edin



duronic.com

Gebruikershandleiding Nederlands

Safety Instructions

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

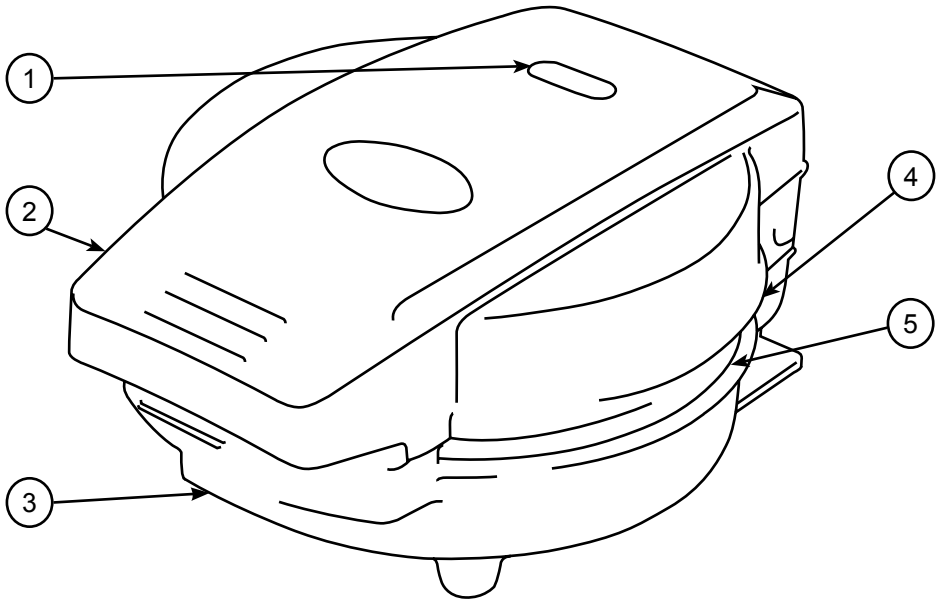
- This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
- The OM60 Omelette Maker is only for domestic use, it is not for commercial use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged, return it to Duronic for service or repair by professional technician.
- Please ensure the mains power supply is 220-240V / 50Hz.
- Never try to replace the parts or repair the unit by yourself.
- To reduce the risk of electric shock, never operate this product near water, with wet hands, spill liquid on the appliance or submerge it in water or any other liquid.
- Do not use the unit near gas or other inflammable materials (such as benzene, paint thinner, sprays, etc.)
- Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- Do not touch the cooking hotplates when hot. Use the handle to safely hold or move the Omelette Maker.
- Unplug from the mains power outlet when not in use and also before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter, or touch a hot surface.
- Pay close attention to the appliance whilst in use, never leave it unattended.
- Do not use any accessories or attachments that did not come with the Omelette Maker, as this can pose a risk of injury or can damage the machine.
- Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Do not use appliance for anything other than the intended use.

Safety Instructions (Continued)

- Always attach plug to appliance first, then plug the cable into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
- This appliance is only to be operated in the closed position.
- When setting up your Omelette Maker, ensure that it is placed on a flat, even and dry surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of the outside cover surfaces may be high when the appliance is operating.

PLEASE NOTE: You may notice a faint smoke or odour when first using the OM60 Omelette Maker. This is completely normal and should disappear after the first few uses.

Features and Specifications



1) 'Ready' light indicator

4) Top cover

2) Handle

5) Cooking hotplates

3) Bottom cover

MODEL	POWER	VOLTAGE RATING
OM60	600W	220-240V / 50Hz

How to Use

FIRST USE

Unpack your OM60 Omelette Maker and set the packaging aside. Open the lid, clean the cooking surfaces thoroughly by wiping them with a damp sponge and dry the surfaces with a paper towel.

HOW TO MAKE OMELETTES

Plug the power cable into a mains outlet and allow the Omelette Maker to preheat while you prepare the eggs and other ingredients.

The indicator light will illuminate when the plug is connected to the mains outlet; it will stay on during preheating, then the indicator light will go off when appliance has heated up to the optimal temperature. It will take around 3 minutes to heat up, then the red light will turn off to indicate that the Omelette Maker is ready for use.

1. Four large eggs will make two omelettes.
2. Carefully pour the egg mixture into the hotplates (careful not to overfill) along with any other ingredients you wish to add to your omelette. If you are using vegetables or ingredients that require more cooking than the egg, cook these ingredients first in the hotplates for a couple of minutes before adding the egg mixture.

The hotplates are non-stick so you do not normally need to add anything to grease them. However, if you find your ingredients stick to the plates too much, you may need to wipe a very small amount of cooking oil with a pastry brush onto the hotplates.

3. Close the lid gently. Cook the egg mixture for around 2-3 minutes.
4. Remove the cooked omelettes from the hotplates with a plastic or wooden spatula. Be careful with your omelettes, as they will be quite hot. Allow to cool for a few minutes before enjoying.

If you wish to continue making omelettes, the next batch will cook more quickly as the hotplates will already be hot.

5. Unplug the power cable after cooking, and allow the Omelette Maker to cool down before cleaning.

**CAUTION:**

- Cooking surface is hot; handle with care.
- Always use protective, heat-resistant, gloves or mitts when handling this product to avoid steam or other burns.
- Always remove the food from the omelette maker by using a plastic heatproof spatula or tongs.

Cleaning and Maintenance

Always unplug the Omelette Maker from power source and wait until it cools down before cleaning.

There is no need to take your Omelette Maker apart for cleaning after every use. Simply dry the hotplates with a paper towel to absorb excess oil. Brush away any crumbs from the grooves, and then wipe the hotplates with damp cloth and mild soap.

For a deeper clean, the hotplates can be removed and washed by hand in warm water and soap. Then dry with a towel. Only place the hotplates back in the machine once they are fully dry. To clean handles and other parts of the machine, use a damp (well wrung) cloth with mild soap.

**CAUTION:**

- Never immerse the machine in water.
- Avoid using sharp utensils, steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners as they will scratch the non-stick surface.
- Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates.

Basic Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- Fresh or dried herbs – chives work particularly well
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the herbs. Stir well. Lightly oil the hotplates if needed. Pour the egg mixture into the hotplates dividing it in equal amounts. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Cheese & Bacon Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- Handful of grated cheddar cheese
- 2-4 rashers of bacon, cut into small strips
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the cheese. Stir well. Lightly oil the cooking hotplates if needed. Add the sliced bacon, dividing it equally between the two hotplates and gently fry. Once the bacon is just about done, pour equal amounts of the egg mixture into each hotplate. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Tomato and Feta Omelette Recipe

Makes two omelettes

INGREDIENTS:

- 4 large eggs
- 50g of feta cheese, cut into small cubes
- 6 cherry tomatoes, sliced in half
- 2 spring onions, finely chopped
- Salt and pepper, according to taste

METHOD:

Plug in the Omelette Maker. Break the eggs into a measuring jug or bowl and beat well. Season with salt and pepper and then add the cheese. Stir well. Lightly oil the hotplates. Add the sliced tomatoes, dividing it equally between the two hotplates and gently fry for 2 minutes. Pour equal amounts of the egg mixture into each hotplate. Close the lid by its handle. Leave to cook for 2-3 minutes.

Garantie

1 Jaar Garantie van Shine-Mart Ltd Handelsmerk eigenaars van Duronic Producten. LET OP: DEZE STELLINGEN HEBBEN GEEN INVLOED OP UW WETTELIJKE RECHTEN ALS CONSUMENT

Dit product is vervaardigd onder de strengste kwaliteitscontrole procedures, met materialen van de hoogste kwaliteit, om uitstekende werking en betrouwbaarheid te verzekeren. Het zal zeer goed en langdurig dienstdoen, naar gelang het correct gebruikt en onderhouden wordt. Het product heeft 1 jaar garantie van de originele aankoopdatum. Als een defect zich toont vanwege een materiaal- of constructiefout, dient het defecte apparaat bij de originele aankoop locatie geretourneerd te worden. Terugbetaling of vervanging is ter discretie van dat bedrijf.

Duronic Producten worden aangeboden met een 1-jarige garantie onder de volgende omstandigheden:

1. Het product dient naar de verkoper geretourneerd te worden met aankoopbewijs.
2. Het product dient geïnstalleerd en gebruikt te worden naar de instructies in deze gebruikshandleiding.
3. Het product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
4. De garantie dekt geen gebruiksschade, opzettelijke schade, verkeerd gebruik of verwaarlozing.
5. Shine-Mart Ltd heeft geen verantwoordelijkheid voor accidentele schade of verlies.
6. Shine-Mart Ltd is niet aansprakelijk voor onderhoud onder de garantie.
7. Alleen geldig in Nederland

Dit product is uitgerust met een CE:1363 stekker en zekering.
Geïmporteerd door Shine-Mart Ltd, RM3 8SB

Informatie over afvalverwerking voor Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit teken geeft aan dat een product en/of bijbehorende documentatie bij verwijdering, dient te worden behandeld als Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Alle AEEA gemarkeerde producten dienen niet te worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval, maar moeten apart worden gehouden voor de behandeling, herwinning en hergebruik van de gebruikte materialen.

Volg ons



duronic.com

DURONIC