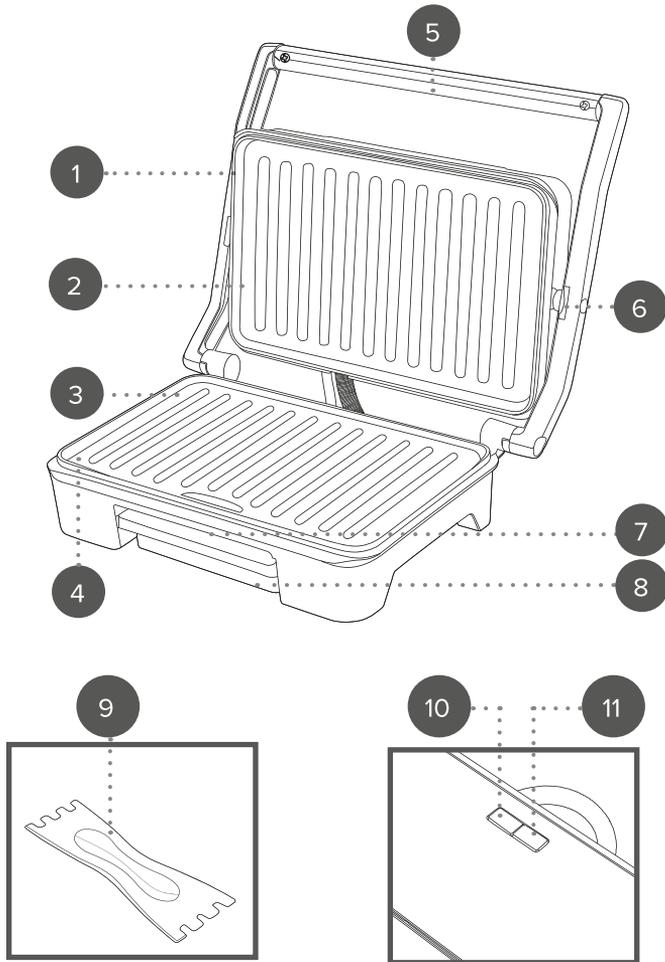


Manual del usuario

Plancha sana y máquina para hacer panini



Descripción de las piezas



- | | |
|--|--|
| 1. Unidad principal de la plancha sana y máquina para hacer panini | 7. Canal de aceite |
| 2. Carcasa superior | 8. Bandeja de goteo |
| 3. Carcasa inferior | 9. Espátula |
| 4. Placas de cocción con revestimiento antiadherente | 10. Indicador de encendido rojo |
| 5. Mango de acero inoxidable | 11. Indicador verde para empezar a usar el aparato |
| 6. Bisagra móvil | |

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del dispositivo en agua ni en otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.

- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague la plancha sana y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la plancha sana o de realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 2: Limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Retire los restos de comida cocinada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha sana, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La plancha sana debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la plancha sana siguiendo las instrucciones de la sección titulada "**Cuidados y mantenimiento**".



NOTA: Cuando utilice la plancha sana por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la plancha sana.

Uso de la plancha sana

PASO 1: Prepare los ingredientes que va a hacer a la parrilla.

PASO 2: Conecte la plancha sana a la corriente eléctrica y enciéndala. La luz indicadora de encendido roja se iluminará para señalar que la plancha sana se ha encendido y que se está calentando.

PASO 3: Precaliente la plancha hasta que se ilumine el indicador verde, lo que indica que se ha alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 4: Coloque los ingredientes que ha preparado en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa.

PASO 5: Cocine los alimentos hasta que estén bien calientes.

PASO 6: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado y retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 7: Apague y desconecte la plancha de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 8: Utilice la espátula para conducir el exceso de aceite hacia la bandeja de goteo.



NOTA: Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar la plancha sana se encenderá y se apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura.



PRECAUCIÓN: Las placas con revestimiento antiadherente alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.



ADVERTENCIA: Tenga cuidado al cocinar, ya que la plancha sana expulsará vapor.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha sana esté fría, limpia y seca.

No guarde nunca la plancha sana aún húmeda.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha sana; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK2009

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 750 W

RECETAS



Brochetas de gambas al romero con ensalada de rúcula y judías blancas

Para esta receta se necesitan brochetas.

Ingredientes

680 g de gambas grandes, peladas y limpias, pero con las colas

Brochetas

Para el marinado

3 dientes de ajo machacados

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

3 cucharadas de zumo de limón

2 cucharaditas de romero fresco bien picado

Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada

425 g de judías blancas, enjuagadas y escurridas

142 g de rúcula

1 diente de ajo picado

½ cebolla roja pequeña cortada en rodajas finas

2 cucharaditas de zumo de limón

1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

Una pizca de azúcar

Sal y pimienta al gusto

Elaboración

En un bol grande o recipiente sellado, mezcle el aceite de oliva, el zumo de limón, los dientes de ajo machacados y el romero. Salpimente al gusto. Añada las gambas a la mezcla y cúbralo todo bien con el marinado. Cierre el recipiente con film transparente o póngale la tapa y déjelo refrigerar durante aproximadamente 15 minutos.

Precaliente la plancha sana cuando las gambas estén marinadas.

Coloque las gambas en los pinchos de las brochetas. Coloque las brochetas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 3 minutos, hasta que vea que las gambas están rosadas.

Mientras se cocinan las gambas, prepare la ensalada mezclando el ajo picado, el azúcar, el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Añada la rúcula, las judías blancas y la cebolla. Mézclalo todo bien.

Coloque la ensalada en un lado de una bandeja grande y las brochetas de gambas en el otro. Listo para servir.

Pescado al estilo Tikka

Ingredientes

2 doradas o pargos rojos enteros de 900 g o 6 filetes de atún o un pescado similar

4 dientes de ajo, rallados o machacados

6 cucharadas de yogur natural

2 cucharadas de jengibre fresco, rallado muy fino

2 cucharadas de aceite de oliva

3 cucharaditas de semillas de comino
2 cucharaditas de cúrcuma
2 cucharaditas de guindillas suaves en polvo
Sal al gusto

Elaboración

Precaliente la plancha sana.
Si utiliza el pescado entero, marque la piel de cada lado para reconocerlo.
Mezcle el jengibre y el ajo, sazone con sal y extienda la mezcla por todo el pescado.
Mezcle el yogur con el aceite, las especias y el condimento. Cubra todo el pescado con la mezcla y déjelo refrigerar hasta que esté listo para cocinar.
Coloque el pescado en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 4–5 minutos hasta que esté listo (los tiempos se reducirán a unos 3–4 minutos si está preparando atún o un pescado similar).
Sírvalo con una ensalada fresca y crujiente.

Pollo a la parrilla con mozzarella

Ingredientes

4 pechugas de pollo deshuesadas
8 lonchas de mozzarella
4 tomates en rodajas
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharaditas de romero fresco picado
½ cucharadita de ajo en polvo
¼ de cucharadita de sal
¼ de cucharadita de pimienta negra
Albahaca para decorar

Elaboración

Precaliente la plancha sana.
Corte cada una de las pechugas de pollo de forma horizontal, de modo que cree un hueco en el que luego echar el tomate cortado y la mozzarella.
Cubra ligeramente las pechugas de pollo con aceite y sazone con sal, pimienta, romero y ajo en polvo.
Coloque las pechugas de pollo en la placa de la plancha con un poco de aceite y cocínelas durante unos 9 minutos por cada lado o hasta que los jugos se aclaren y el pollo no esté rosado.
Retire todo de la plancha sana y sirva en platos.
Adorne con albahaca.

Hamburguesas de ternera caseras

Ingredientes

350 g de ternera recién picada
1 huevo
1 cucharadita de hierbas mezcladas secas (tomillo y orégano)
Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración

Precaliente la plancha sana.

En un recipiente, mezcle la ternera y las hierbas, añada el huevo y sazone bien.

Divida la mezcla en 2 y empiece a dar forma a las hamburguesas.

Coloque las hamburguesas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 7–9 minutos, hasta que vea que están listas y doradas.

Sirva en pan de hamburguesa, acompañadas de una ensalada.

Quesadillas de pollo

Ingredientes

2 tortillas de harina
80 g de pollo cocido, desmenuzado (o pavo si se prefiere)
10 g de mantequilla derretida
4 cebolletas bien picadas
1 chile rojo picado muy fino
2 cucharadas de queso cheddar rallado
1 cucharada de aceitunas negras picadas muy finas
Sal y pimienta

Elaboración

Precaliente la plancha sana.
Cubra un lado de cada tortilla con un poco de mantequilla derretida.
En un recipiente, coloque todos los demás ingredientes y mézclelos bien.
Salpimente al gusto y divida la mezcla por igual entre las 2 tortillas.
Doble cada tortilla por la mitad y cubra ligeramente con la mantequilla restante.
Coloque las tortillas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante aproximadamente 6 minutos o hasta que el pollo esté caliente, el queso cheddar se haya derretido y las tortillas estén ligeramente doradas y crujientes.
Sírvalas calientes, acompañadas de salsa o ensalada.

CE

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
FABRICADO EN CHINA.