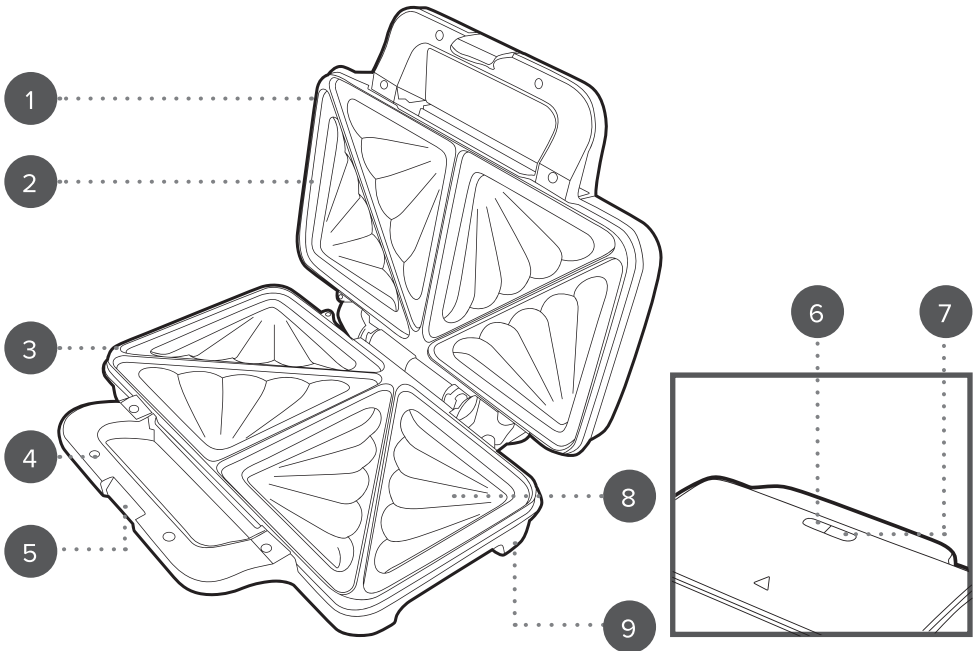


Manual del usuario

Sandwichera de relleno profundo



1. Unidad principal de la sandwichera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa de tacto frío
5. Bloqueo del asa
6. Indicador de encendido rojo

7. Indicador verde para empezar a usar el aparato
8. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
9. Patas antideslizantes

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

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 sandwichera 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 sandwichera 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 sandwichera 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 sandwichera, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La sandwichera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

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



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

Uso de la sandwichera

PASO 1: Prepare el sándwich que quiere tostar con cuidado de no llenarlo demasiado, ya que podrían salirse los ingredientes.

PASO 2: Conecte la sandwichera a la corriente eléctrica y enciéndala. El indicador de encendido rojo se iluminará para indicar que la sandwichera se ha encendido y se está calentando.

PASO 3: Precaliente la sandwichera durante unos 3 minutos. El indicador verde se iluminará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 4: 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 y evitará que se pegue el sándwich.

PASO 5: Coloque el sándwich que ha preparado en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa.

PASO 6: Tueste el sándwich durante unos 2–4 minutos y compruébelo de vez en cuando levantando la tapa con cuidado. Si lo desea, puede dorar el sándwich un poco más, hasta el punto que más le guste.

PASO 7: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado y retire el sándwich tostado con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 8: Apague la sandwichera, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje la tapa abierta para que se enfríe.



NOTA: Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar la sandwichera se encenderá y se apagará para señalar que se mantiene la temperatura óptima.



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 mientras cocina, ya que la sandwichera expulsará vapor. No tueste pasteles con rellenos cremosos o glaseados. No tueste rebanadas de pan rotas. No deje que el pan se queme.

Almacenamiento

Antes de guardar la sandwichera en un lugar fresco y seco, compruebe que esté fría, limpia y seca. No enrolle el cable con fuerza alrededor de la sandwichera; enróllelo sin apretar para evitar que se produzcan daños.

Especificaciones

Código de producto: EK2017

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 900 W

RECETAS



Consejo: Para preparar unos sándwiches crujientes y tostados, y evitar que se peguen los alimentos, aplique una fina capa de aceite de girasol a las placas con revestimiento antiadherente antes de utilizarlas.

Queso y chorizo

Ingredientes

2 rebanadas de pan de semillas
50 g de queso cheddar en lonchas
50 g de chorizo

Elaboración

Distribuya uniformemente el queso cheddar y el chorizo en una rebanada de pan de semillas. Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Pollo con mayonesa a la mostaza

Ingredientes

2 rebanadas de pan de semillas
50 g de pechuga de pollo cocida en tiras finas
1 cucharada de mayonesa
1 cucharada de mostaza francesa
Un puñado de rúcula

Elaboración

Combine la mostaza y la mayonesa en un recipiente. Añada el pollo y mezcle bien. Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan de semillas y cúbrala con la rúcula. Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Camembert y arándanos rojos

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral
50 g de queso Camembert en lonchas

1 cucharada de salsa de arándanos rojos

Un puñadito de rúcula

Elaboración

Combine el queso Camembert y la salsa de arándanos rojos en un recipiente. Mezcle bien. Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan integral y cúbrala con la rúcula.

Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich.

Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Atún y queso fundido

Ingredientes

2 rebanadas de pan de semillas

50 g de atún en conserva, escurrido

25 g de queso cheddar curado, rallado

½ cebolla roja, picada en trozos finos

1 cucharada de mayonesa

Elaboración

Combine el atún, el queso cheddar, la cebolla roja y la mayonesa en un recipiente. Mezcle bien.

Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan de semillas.

Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich.

Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Pesto, mozzarella y tomate seco

Ingredientes

2 rebanadas gruesas de pan blanco

4 tomates secos en tiras

50 g de queso mozzarella en lonchas

1 cucharada de pesto verde

Elaboración

Distribuya uniformemente el pesto verde sobre una rebanada de pan blanco y coloque tomates secos y mozzarella encima.

Añada la segunda rebanada de pan blanco encima para completar el sándwich.

Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Aguacate, tomate y queso feta

Ingredientes

2 rebanadas de pan de semillas

30 g de queso feta desmenuzado

½ tomate en rodajas

¼ de aguacate maduro

Elaboración

Distribuya uniformemente el aguacate, el tomate y el queso feta en una rebanada de pan de semillas.

Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich.

Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Fresa, plátano y chocolate con avellana

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral

4 fresas en láminas

½ plátano en rodajas

1 cucharada de crema de chocolate con avellanas

Elaboración

Distribuya uniformemente el chocolate con avellanas en una rebanada de pan integral y coloque las fresas y el plátano encima.

Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich.

Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

Plátano caramelizado

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral

1 plátano en rodajas

1 cucharada de azúcar moreno

1 cucharada de mantequilla

Una pizca de canela molida

Elaboración

En una sartén, cocine el plátano en mantequilla durante aproximadamente 30 segundos.

Añada el azúcar y la canela a la sartén, y cocine hasta que el azúcar se haya derretido.

Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan integral.

Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich.

Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior.

Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.

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.

CD080116/MD020824/V7