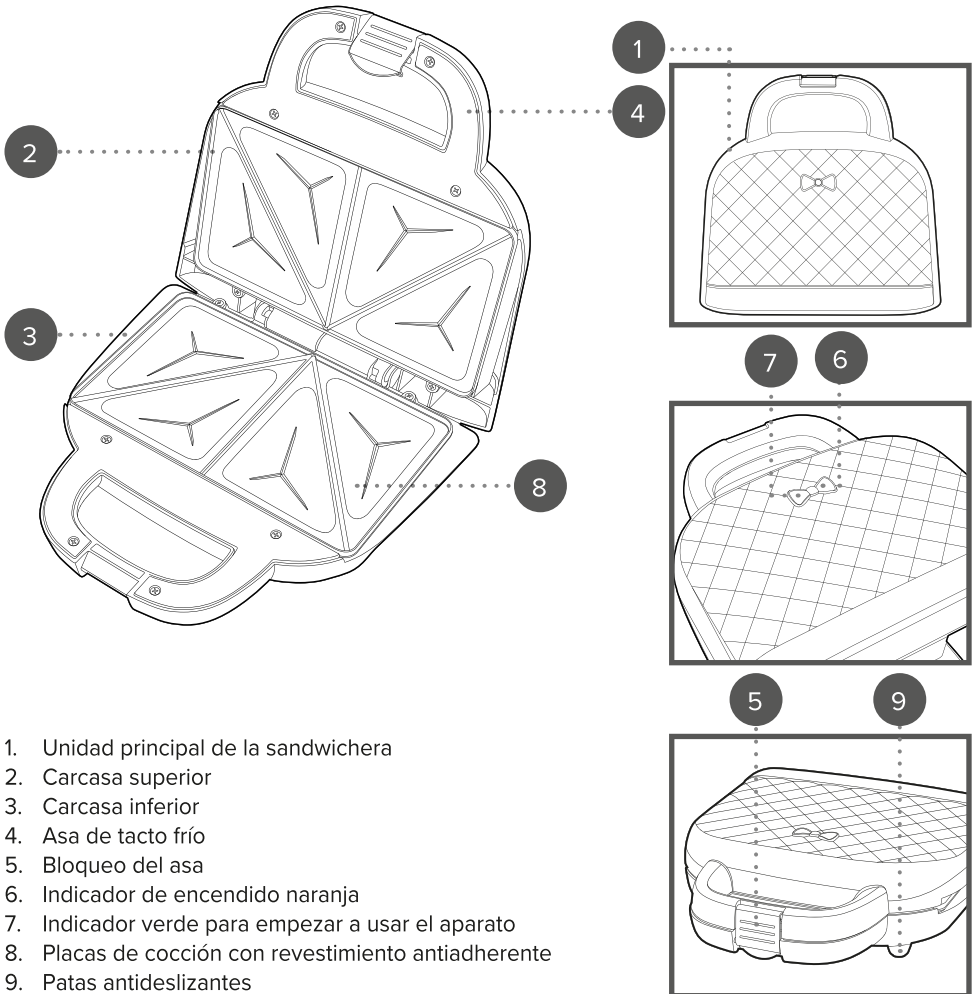


Manual del usuario

Sandwichera con forma de bolso



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 aparato 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 aparato.



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 horneada 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 el aparato, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La sandwichera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Apague y desconecte la sandwichera de la corriente eléctrica.

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

No sumerja la sandwichera en agua ni en otros líquidos. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la sandwichera, ya que podrían dañarla.



NOTA: Cuando utilice la sandwichera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca 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: Enchufe la sandwichera a la corriente y enciéndala. Se encenderán tanto el indicador naranja, que señala que la sandwichera está encendida, como el indicador verde, que señala que esta se está calentando.

PASO 3: Precaliente la sandwichera durante unos 3 minutos. El indicador verde se apagará 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. No llene demasiado las placas; esto impedirá una cocción uniforme y correrá el riesgo de dañar la sandwichera.

PASO 6: Tueste el sándwich durante unos 2–4 minutos hasta que el indicador verde se apague; échele un vistazo de vez en cuando abriendo 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. Mientras se usa, el indicador verde para empezar a usar el aparato 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 mientras cocina, ya que la sandwichera expulsará vapor.

Almacenamiento

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

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

Especificaciones

Código de producto: EK3677

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 750 W

RECETAS



Mejores consejos para todas las recetas:

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 de cocción con revestimiento antiadherente antes de utilizarlas.

Cualquiera de las recetas puede duplicarse para preparar dos sándwiches en lugar de uno.

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 filete de atún en lata, escurrido
25 g de queso cheddar curado, rallado
½ cebolla roja, picada fina
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 rodajas
½ plátano en rodajas
1 cucharada de crema de chocolate con avellanas
Un puñado de frambuesas para servir

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, cocina 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.

CD281019/MD310824/V5