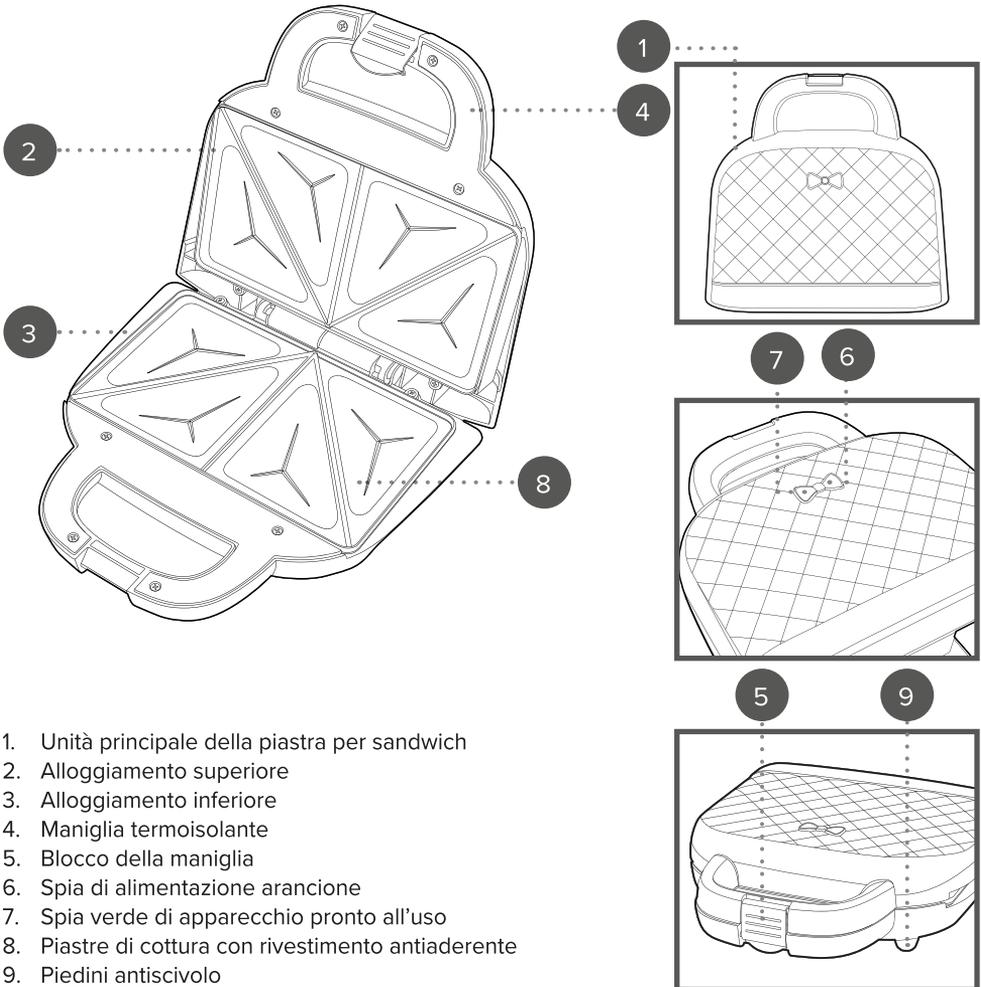


Manuale dell'utente

Piastra per sandwich a forma di borsa



Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se di età superiore a 8 anni e sotto supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso in cui i collegamenti elettrici risultino umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole per l'utente.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cosa fare e cosa non fare

Cosa fare:

spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

Cosa non fare:

non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la piastra per sandwich dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSAGGIO 2: pulire la superficie esterna della piastra per sandwich con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 3: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta o con una spugna non abrasiva.

Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi o spugne abrasive per pulire l'apparecchio, onde evitare di danneggiarne la superficie.



NOTA: la piastra per sandwich deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

PASSAGGIO 1: spegnere e scollegare la piastra per sandwich dall'alimentazione elettrica.

PASSAGGIO 2: pulire la superficie esterna della piastra per sandwich con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

Non immergere la piastra per sandwich in acqua o altri liquidi. Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi oppure spugne abrasive per pulire la piastra per sandwich, onde evitare di danneggiarla.



NOTA: al primo utilizzo, la piastra per sandwich potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla piastra per sandwich.

Uso della piastra per sandwich

PASSAGGIO 1: preparare i sandwich facendo attenzione a non riempirli troppo, poiché gli ingredienti potrebbero fuoriuscire.

PASSAGGIO 2: collegare la piastra per sandwich all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia di alimentazione arancione si accende a indicare che la piastra per sandwich è accesa, e la spia verde di apparecchio pronto all'uso si accende a indicare che la piastra per sandwich si sta riscaldando.

PASSAGGIO 3: preriscaldare la piastra per sandwich per circa 3 minuti. La spia verde si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

PASSAGGIO 4: applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre con rivestimento antiaderente, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che i sandwich restino attaccati.

PASSAGGIO 5: disporre i sandwich preparati sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente inferiore e chiudere il coperchio. Non riempire eccessivamente le piastre di cottura, per evitare cotture non uniformi e danni all'apparecchio.

PASSAGGIO 6: tostare i sandwich per circa 2-4 minuti finché la spia verde non si spegne; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio. Se necessario, è possibile cuocere i sandwich un po' più a lungo, fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

PASSAGGIO 7: al termine della cottura, aprire con cura il coperchio e rimuovere i sandwich con una spatola in legno o in plastica termoresistente.

PASSAGGIO 8: spegnere e scollegare la piastra per sandwich dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'uso, la spia verde di apparecchio pronto si accende e si spegne per segnalare che la piastra per sandwich sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: le piastre di cottura con rivestimento antiaderente si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.



AVVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la piastra per sandwich emetterà del vapore.

Conservazione

Controllare che la piastra per sandwich sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno alla piastra per sandwich senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK3677

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 750 W

RICETTE



Suggerimento importante per tutte le ricette: per creare sandwich molto croccanti ed evitare che si attacchino, applicare uno strato sottile di olio di girasole sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima dell'uso.

Per preparare due sandwich invece di uno, raddoppiare le dosi delle ricette.

Formaggio e chorizo

Ingredienti

2 fette di pane integrale
50 g di cheddar a fette
50 g di chorizo

Preparazione

Distribuire uniformemente il formaggio cheddar e il chorizo su una fetta di pane.
Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il sandwich.
Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.
Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Pollo con maionese alla senape

Ingredienti

2 fette di pane integrale
50 g di petto di pollo cotto, a fette sottili
1 cucchiaino di maionese
1 cucchiaino di senape francese
Una manciata di rucola

Preparazione

Unire la senape e la maionese in una ciotola. Aggiungere il pollo e mescolare bene.
Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale, quindi aggiungere la rucola.
Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il sandwich.
Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.
Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Camembert e mirtilli rossi

Ingredienti

2 fette di pane integrale
50 g di formaggio Camembert a fette
1 cucchiaino di salsa di mirtilli
Una piccola manciata di rucola

Preparazione

Unire il Camembert e la salsa di mirtilli rossi in una ciotola. Mescolare bene.

Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale, quindi aggiungere la rucola.

Chiudere con la seconda fetta di pane integrale per completare il sandwich.

Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Tonno e formaggio fuso

Ingredienti

2 fette di pane integrale

50 g di tranci di tonno in scatola sgoccolato

25 g di formaggio cheddar stagionato grattugiato

½ cipolla rossa a cubetti

1 cucchiaino di maionese

Preparazione

Unire il tonno, il cheddar, la cipolla rossa e la maionese in una ciotola. Mescolare bene.

Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale.

Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il sandwich.

Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Pesto, mozzarella e pomodori secchi

Ingredienti

2 fette spesse di pane bianco

4 pomodori secchi a fettine

50 g di mozzarella a fette

1 cucchiaino di pesto

Preparazione

Spalmare uno strato uniforme di pesto su una fetta di pane bianco e aggiungere i pomodori secchi e la mozzarella.

Chiudere con la seconda fetta di pane bianco per completare il sandwich.

Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Avocado, pomodoro e feta

Ingredienti

2 fette di pane integrale

30 g di feta sbriciolata

½ pomodoro a fette

¼ di avocado maturo

Preparazione

Distribuire uniformemente l'avocado, il pomodoro e la feta su una fetta di pane integrale.

Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il sandwich.

Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Fragola, banana e crema di nocciole

Ingredienti

2 fette di pane integrale

4 fragole a fette

½ banana a fette

1 cucchiaino di crema di nocciole

Una manciata di lamponi per guarnire

Preparazione

Spalmare uno strato uniforme di crema di nocciole su una fetta di pane integrale e disporre le fragole e la banana.

Chiudere con la seconda fetta di pane integrale per completare il sandwich.

Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

Banana caramellata

Ingredienti

2 fette di pane integrale

1 banana a fette

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 cucchiaino di burro

Un pizzico di cannella macinata

Preparazione

Utilizzando una padella, cuocere la banana nel burro per circa 30 secondi.

Aggiungere lo zucchero e la cannella nella padella e cuocere finché lo zucchero non sarà sciolto.

Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale.

Chiudere con la seconda fetta di pane integrale per completare il sandwich.

Collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.

CE

Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

PRODOTTO IN CINA.

CD281019/MD310824/V5