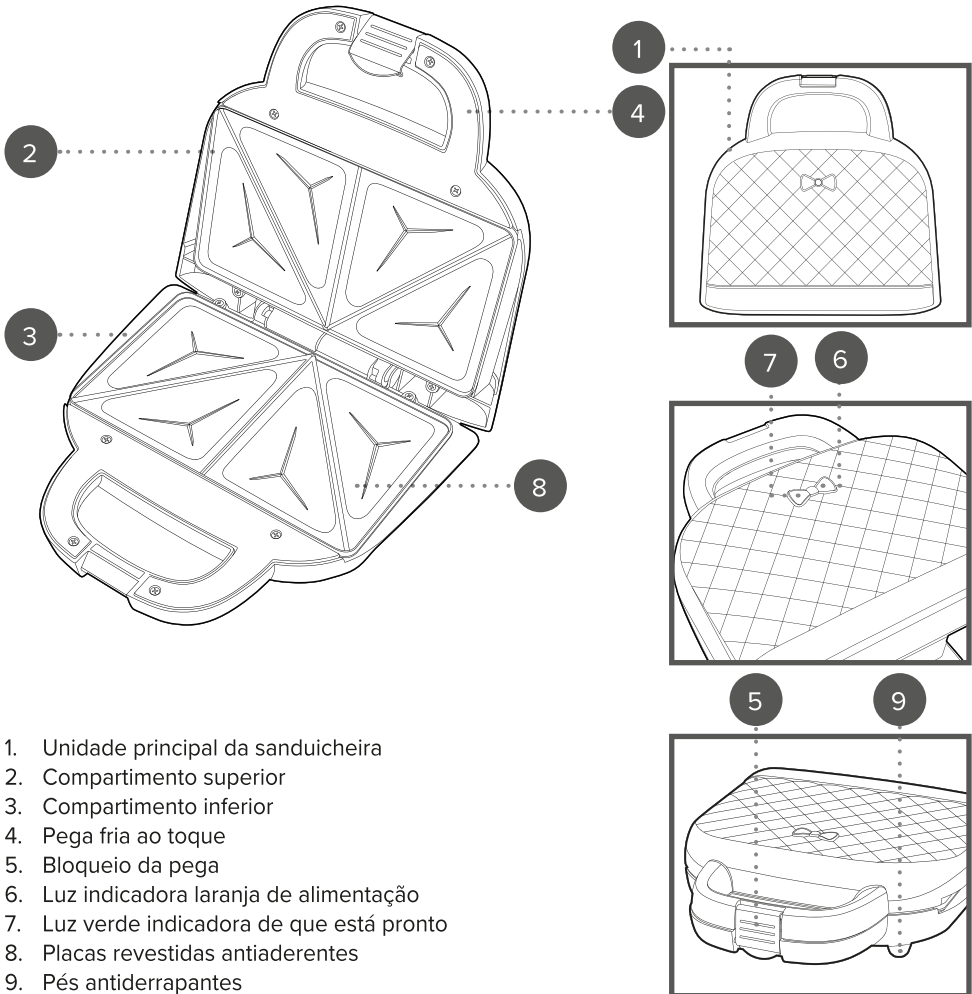


# Manual do utilizador

Sanduicheira em formato de bolsa



Conserve estas instruções para referência futura.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção

- do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
  - Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
  - Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
  - Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



**CUIDADO:** superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



**AVISO:** mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

## O que fazer e o que não fazer

### O QUE FAZER:

Desligue a sanduicheira e retire a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

### O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

## Cuidados e manutenção

**PASSO 1:** antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a sanduicheira da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

**PASSO 2:** limpe os compartimentos da sanduicheira com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

**PASSO 3:** retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a sanduicheira, pois pode danificar a superfície.



**NOTA:** a sanduicheira deve ser limpa após cada utilização.

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

**PASSO 1:** desligue a sanduicheira e retire a ficha da tomada elétrica.

**PASSO 2:** limpe os compartimentos da sanduicheira com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

Não mergulhe a sanduicheira em água ou qualquer outro líquido. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a sanduicheira, pois pode causar danos.



**NOTA:** ao utilizar a sanduicheira pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da sanduicheira.

## Utilizar a sanduicheira

**PASSO 1:** prepare a sanduiche que vai ser tostada, tendo cuidado para não encher demasiado o pão, pois pode fazer com que os ingredientes saiam do pão.

**PASSO 2:** ligue a ficha à tomada da rede elétrica e ligue a sanduicheira. A luz laranja indicadora de alimentação acende-se, indicando que a sanduicheira foi ligada e a luz verde indicadora de que está pronto acende-se, indicando que a sanduicheira está a aquecer.

**PASSO 3:** pré-aqueça a sanduicheira durante aproximadamente 3 minutos. A luz verde indicadora de que está pronto apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

**PASSO 4:** aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as cuidadosamente com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que a sanduiche cole.

**PASSO 5:** coloque a sanduiche preparada na placa revestida antiaderente inferior e feche o aparelho. Não encha demasiado as placas; isto irá impedir que a sanduiche cozinhe uniformemente e poderá danificar a sanduicheira

**PASSO 6:** deixe tostar a sanduiche durante aprox. 2 a 4 minutos, até que a luz verde indicadora de que está pronto se apague; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente o aparelho. Se necessário, a sanduiche pode ser tostada durante um pouco mais de tempo, até ficar com a tonalidade tostada pretendida.

**PASSO 7:** depois de terminar a preparação, abra o aparelho com cuidado e retire a sanduiche tostada com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

**PASSO 8:** desligue a sanduicheira, retire a ficha da tomada elétrica e deixe-a arrefecer deixando-a aberta.



**NOTA:** pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que a sanduicheira mantém a temperatura.



**CUIDADO:** as placas revestidas antiaderentes ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.



**AVISO:** tenha cuidado durante a preparação; a sanduicheira emite vapor.

## Armazenamento

Verifique se a sanduicheira está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da sanduicheira. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

## Especificações

Código do produto: EK3677

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 750 W

# RECEITAS



## **Sugestão principal para todas as receitas:**

Para criar sanduíches tostadas estaladiças e para ajudar a evitar que fiquem coladas, aplique uma camada fina de óleo de girassol nas placas revestidas antiaderentes antes de utilizar.

Qualquer das receitas pode ser duplicada para fazer duas sanduíches em vez de uma.

## **Queijo e chouriço**

### **Ingredientes**

2 fatias de pão de cereais  
50 g de queijo cheddar, fatiado  
50 g de chouriço

### **Método**

Espalhe uniformemente o queijo cheddar e o chouriço numa fatia de pão de cereais. Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa revestida antiaderente inferior. Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

## **Frango, mostarda e maionese**

### **Ingredientes**

2 fatias de pão de cereais  
50 g de peito de frango cozido, cortado em pedaços finos  
1 colher de sopa de maionese  
1 colher de sopa de mostarda francesa  
Um punhado de rúcula

### **Método**

Junte a mostarda e a maionese numa taça. Adicione o frango e misture bem. Espalhe uniformemente a mistura numa fatia de pão de cereais e, em seguida, espalhe a rúcula. Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para completar a sanduíche. Coloque a sanduíche na placa revestida antiaderente inferior. Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

## **Queijo camembert e mirtilo**

### **Ingredientes**

2 fatias de pão integral  
50 g de queijo camembert, fatiado  
1 colher de sopa de compota de mirtilo  
Um pequeno punhado de rúcula

### **Método**

Combine o queijo camembert e a compota de mirtilo numa tigela. Misture bem.

Espalhe uniformemente a mistura numa fatia de pão integral e, em seguida, espalhe a rúcula.

Coloque a segunda fatia de pão integral por cima para completar a sanduíche.

Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior.

Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

### **Atum e queijo derretido**

#### **Ingredientes**

2 fatias de pão de cereais

50 g de atum em lata, escorrido

25 g de queijo cheddar curado ralado

½ cebola roxa, cortada em cubos pequenos

1 colher de sopa de maionese

#### **Método**

Junte o atum, o queijo cheddar, a cebola roxa e a maionese numa taça. Misture bem.

Espalhe uniformemente a mistura sobre uma fatia de pão de cereais.

Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para completar a sanduíche.

Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior.

Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

### **Pesto, queijo mozzarella e tomate seco**

#### **Ingredientes**

2 fatias grossas de pão branco

4 tomates secos, fatiados

50 g de queijo mozzarella, fatiado

1 colher de sopa de pesto verde

#### **Método**

Espalhe uniformemente o pesto verde sobre uma fatia do pão branco e, em seguida, disponha os tomates secos e o queijo mozzarella por cima.

Coloque a segunda fatia de pão branco por cima para completar a sanduíche.

Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior.

Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

### **Abacate, tomate e feta**

#### **Ingredientes**

2 fatias de pão de cereais

30 g de queijo feta, ralado

½ tomate, fatiado

¼ de abacate maduro

#### **Método**

Espalhe uniformemente o abacate, o tomate e o queijo feta numa fatia de pão de cereais.

Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para completar a sanduíche.

Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior.

Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

### **Morango, banana e chocolate com avelã**

#### **Ingredientes**

2 fatias de pão integral

4 morangos, fatiados

½ banana, fatiada

1 colher de sopa de creme de chocolate com avelã

Um punhado de framboesas, para servir

#### **Método**

Espalhe uniformemente o creme de chocolate com avelã numa fatia de pão integral e, em seguida, disponha os morangos e a banana por cima.

Coloque a segunda fatia de pão integral por cima para completar a sanduíche.

Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior.

Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.

### **Banana caramelizada**

#### **Ingredientes**

2 fatias de pão integral

1 banana, fatiada

1 colher de sopa de açúcar mascavado

1 colher de sopa de manteiga

Uma pitada de canela em pó

#### **Método**

Utilizando uma frigideira, cozinhe a banana na manteiga durante aproximadamente 30 segundos.

Adicione o açúcar e a canela à frigideira e cozinhe até que o açúcar se dissolva.

Espalhe uniformemente a mistura sobre uma fatia de pão integral.

Coloque a segunda fatia de pão integral por cima para completar a sanduíche.

Coloque a sanduíche na placa revestida antiaderente inferior.

Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.



CE

**Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias**



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

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 NA CHINA.**

CD281019/MD310824/V5