CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad.
seguido, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar

2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.

3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido

4. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes poner o quitar piezas.

5. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después del el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. Ningún usuario-piezas reparables en el interior. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano.
instalación o llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para obtener información sobre revisión, reparación o ajuste.

6. El uso de accesorios no recomendados por el aparato fabricante puede causar lesiones.

7. No lo use al aire libre.

8. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes,

9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

10. Para precalentar la unidad unos 2 minutos antes de usar.

11. Este aparato es solo para uso doméstico.

12. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.

13. No utilice la unidad cerca de gas u otros materiales inflamables (como benceno, diluyente de pintura, aerosoles, etc.)

14. Advertencia: No utilice este aparato cerca del agua.

15. Este producto no debe usarse en las inmediaciones del agua, como bañera, lavabos, piscina, etc., donde la probabilidad de inmersión o podrían producirse salpicaduras.

16. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados o vendidos por el distribuidor del producto puede causar peligros o lesiones personales o materiales.

17. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.

18. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

19. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.

20. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente de la pared.

21. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente o otros líquidos calientes.

22. El aparato solo debe utilizarse en la posición cerrada.

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, desconecte antes de limpiar.

23. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio agente o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.

24. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (niños incluidos) con Capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

25. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

26. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado

27. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está operando.

SALVAGUARDA ADICIONAL
ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES ÚNICAMENTE.

NO OPERE EL APARATO SI ESTE CABLE DE LÍNEA MUESTRA ALGÚN DAÑO, O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR ENTERAMENTE

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

PARTES

Lámpara lista
lámpara de alimentación
clip de mango
Carcasa superior
plato de cocina

carcasa inferior

CARACTERISTICAS

+ Placa para hornear belga de 2 rebanadas
+ Placa de cocción con revestimiento antiadherente para facilitar la limpieza
+ Soporte vertical para almacenamiento compacto y ahorro de espacio

* Guardacables

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

NOTA: Cuando utilice la Sandwichera por primera vez, después de desempacar su Sandwichera, abra la tapa, limpie bien las superficies de cocción batiendo con una esponja húmeda y seque las superficies con una toalla de papel. Para mejores resultados, prepare las superficies antiadherentes usando una toalla de papel para limpiar una capa delgada de manteca vegetal o cilindro sobre las superficies antiadherentes de la Sandwichera.

PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes o manoplas de protección, resistentes al calor, cuando manipular este producto para evitar el vapor u otras quemaduras.

Cómo hacer sándwiches

1. Siempre precaliente antes de usar. Enchufe el cable a una fuente de alimentación de CA de 220-240 voltios salida mientras se preparan los rellenos

2. La luz indicadora se iluminará cuando el enchufe esté conectado al tomacorriente principal; permanecerá encendido durante el precalentamiento, la luz de listo se encenderá cuando el electrodoméstico haya terminado.

PRECAUCIÓN: Siempre precaliente antes de usar.

3. Esmalte ligeramente ambas placas de cicatrización con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un spray antiadherente, y cerrar la carcasa para que la sandwichera se caliente.

4. Comience a calentar. Después de unos 3 minutos, la luz roja se apagará, lo que indica que la sandwichera está lista para usar.

5. Prepare sándwiches untando pan con mantequilla en las superficies exteriores y colocando ingredientes dentro. Levante el pestillo de seguridad y abra la sandwichera. Lugar sándwiches en las placas de calentamiento.

PRECAUCIÓN: la superficie de cocción está caliente; tratar con cuidado.

6. Cierre la carcasa para asegurarse de que el sándwich se coloque de manera uniforme. Bloquear la seguridad captura. Los tiempos normales de cocción serán de 3 a 6 minutos para cada sándwich.
El rojo la luz se encenderá y apagará, ya que el termostato mantiene la sandwichera en el temperatura de horneado adecuada.

PRECAUCIÓN: El aparato no se debe operar en la posición abierta.

7. Retire los sándwiches de las placas de calentamiento con un plástico o madera espátula.
Tenga cuidado con sus sándwiches, los rellenos estarán bastante calientes.
Permitir enfriar unos minutos antes de disfrutar

8. Desenchufe el cable de alimentación después de cocinar y deje que la sandwichera enfriarse.

RECETAS DE BOCADILLOS

Puede usar su sandwichera durante todo el día: desayuno, almuerzo, cena, postre.
y bocadillos Pruebe su propia creatividad y transforme las sobras en deliciosas delicias o use ingredientes y rellenos de sándwiches tradicionales. Las frutas y los rellenos para tartas son deliciosos.
golosinas cuando se tuestan entre rebanadas de pan y se espolvorean con azúcar en polvo.

DESAYUNO

SANDWICH DE DESAYUNO (rinde 2 sándwiches):

1. 2 huevos

2. 175ml de queso rallado (cheddar, monterrey jack o suizo)

3. 65ml de carne o verdura cocida.

4. 4 rebanadas de pan de elección (mantequilla o margarina opcional)

Coloque dos rebanadas de pan, con el lado enmantequillado hacia abajo, sobre placas calefactoras.
Coloque el queso en centro de cada rebanada. Vierta suavemente el huevo batido sobre el queso y la carne cocida (jamón, tocino) o verduras. Cubra con las rebanadas de pan restantes, con la mantequilla hacia arriba. cerrar un cubierta de pestillo. Cocine por 2 minutos.

HUEVOS FRITOS (Para 2 porciones)

1. 4 huevos

2. Especias (al gusto)

3. 2 ml de mantequilla/margarina

Cepille bien la parte superior e inferior con mantequilla o margarina para darle sabor. Rompe un huevo directamente en cada pocillo de las placas calefactoras (se pueden cocinar de 1 a 4 huevos al mismo tiempo) cierre la tapa pero no cierres. Cocine durante 1-3 minutos para obtener los resultados deseados.

ALMUERZO O MERIENDAS
SÁNDWICH BÁSICO DE QUESO A LA PARRILLA (Para 1 sándwich):

1. 2 rebanadas de pan, cualquier tipo

2. 65ml queso rallado o dos lonchas

3. Coloque una rebanada de pan en un lado de las placas de calentamiento. Agrega queso. Cubrir con otra rebanada. Cierre la tapa y el pestillo. Cocine por dos minutos.

MONTE CRISTO (Para 2 sándwiches)

2 lonchas finas de queso suizo
4 rebanadas de pan blanco
4 lonchas finas de jamón cocido

1099
65 ml de leche

Asi que"

Precaliente la sandwichera. Coloque una rebanada de jamón, una rebanada de queso suizo y otro de jamón (todo cortado al tamaño del pan) sobre cada una de las dos rebanadas de pan. Cubrir con rebanadas de pan restantes. Combine la leche y el huevo: sumerja los sándwiches de un lado a la vez en mezcla de huevo Colocar sobre placas de calentamiento. Cierre el pestillo de enganche de la tapa y cocine por 2-3
minutos,

POSTRES:

PREMIOS DE PLÁTANO (rinde 2)

1. 4 rebanadas de pan

2. 1 plátano pelado

3. 5”10ml azúcar

Unte con mantequilla la parte exterior del pan y coloque dos rebanadas de pan, con el lado untado con mantequilla hacia abajo, en
sandwichera. Rebane el plátano y coloque la mitad del plátano en cada rebanada de pan, espolvorear con azúcar. Cubra con las rebanadas de pan restantes y tueste por 1-2
minutos.

EMPANADAS DE MANZANA (rinde 4)

1. 30 ml de manzana o 30 ml de relleno de tarta de manzana en lata
2. 5 ml de azúcar de ricino (glaseado)

3. 2ml de canela

4. opcional: 15ml pasas sultanas, pan de pasas

Coloque una rebanada de pan (con la mantequilla hacia abajo) en la sandwichera. Forma un hueco y agregar manzana. Espolvorear con azúcar (glas) y canela. Cubra con una rebanada de pan (lado con mantequilla hacia arriba) baje la tapa y tueste por 1 minuto, sirva inmediatamente.

MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. Hacer No intente repararlo usted mismo. Remítalo a personal calificado si necesita servicio.

LIMPIEZA

. Desenchufe siempre esta sandwichera de la fuente de alimentación y espere hasta que

enfriar antes de limpiar.

. No es necesario desmontar la sandwichera para limpiarla. Seco
con una toalla de papel para absorber el exceso de aceite. Cepille las migas de las ranuras y
limpie con un paño húmedo y jabón suave.

. Nunca sumergir en agua. Evite el uso de utensilios afilados o rascadores, ya que
rayarán la superficie antiadherente.

A No utilice limpiadores ni limpiadores de hornos en las placas de calentamiento

. Para limpiar las manijas y otras partes, use un paño húmedo con jabón suave.

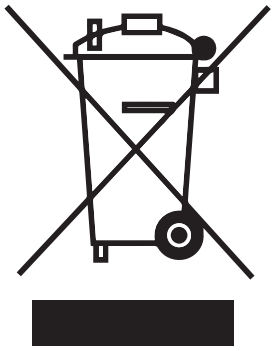
. Si algún relleno es difícil de quitar, vierta un poco de aceite de cocina en el

placa y limpie después de 5 minutos, cuando el relleno se haya ablandado.
PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EN AGUA

DATOS TÉCNICOS
Voltaje: 110V
Frecuencia: 50/60Hz

Potencia: 750W

DESECHO



Protección del medio ambiente

La producción eléctrica residual no debe eliminarse con desechos domésticos.
Por favor, recicle en las instalaciones correspondientes.
Controlar con su autoridad local o minorista para obtener asesoramiento sobre reciclaje.