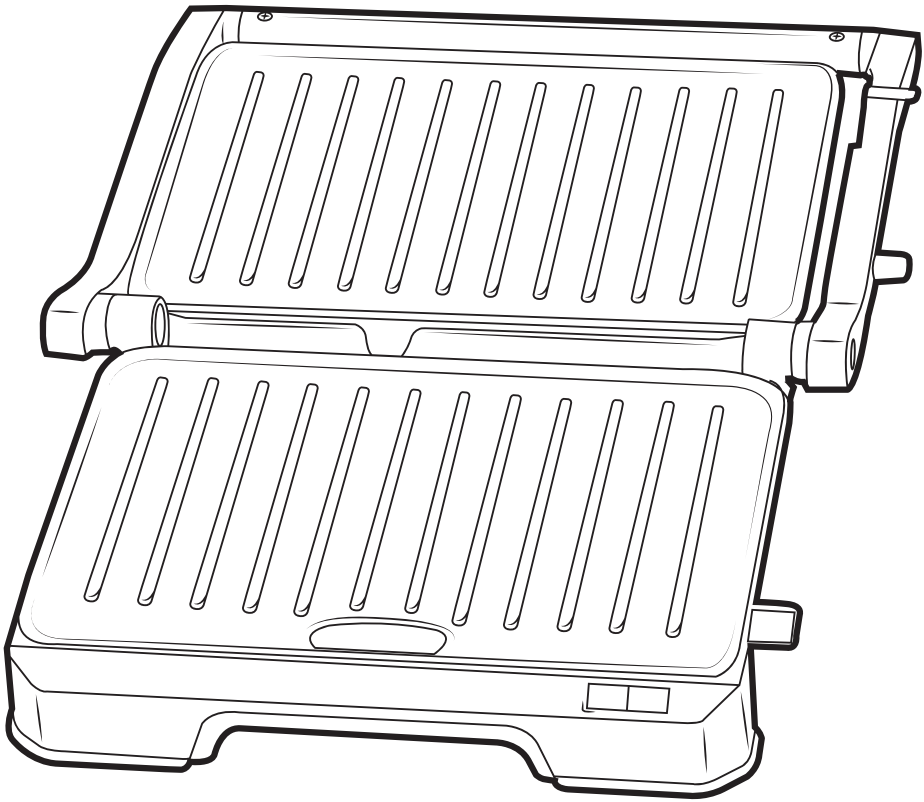
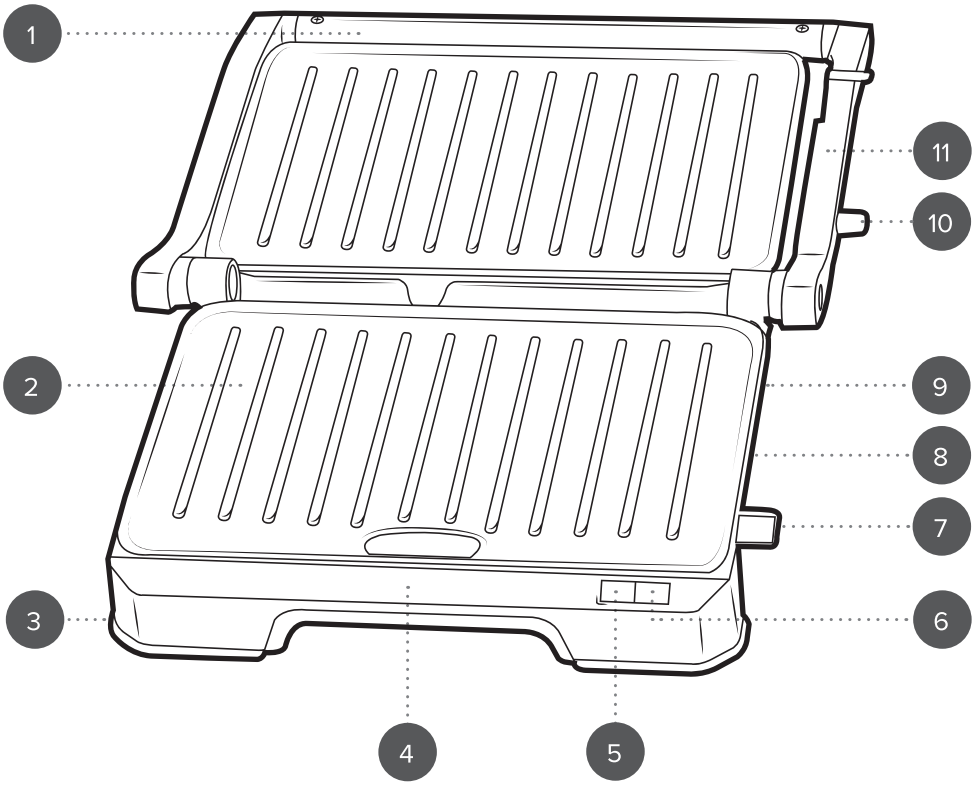
Manual del usuario

Plancha sana



Descripción de las piezas



1. Mango
2. Placas con revestimiento antiadherente
3. Patas antideslizantes
4. Bandeja de goteo
5. Indicador de encendido rojo
6. Indicador verde para empezar a usar el aparato
7. Pestillo de bloqueo de seguridad
8. Carcasa inferior
9. Unidad principal de la plancha sana
10. Bloqueo de bisagra
11. Carcasa superior

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
- Evite que los niños jueguen con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
- 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 lo sumerja en agua u otros líquidos.
- No lo manipule con las manos mojadas.
- 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 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.
- No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.
- No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
- Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
- Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
- La puerta o la superficie exterior del dispositivo pueden calentarse durante el funcionamiento.

PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo. Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la plancha sana de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.
PASO 1: Limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
PASO 2: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas antiadherentes y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.
No sumerja la plancha sana en agua u otros líquidos.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha sana o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.

NOTA: La plancha sana debe limpiarse después de cada uso.

ADVERTENCIA: La bandeja de goteo recogerá el aceite y la grasa. Puede estar caliente después de su uso. Deje que la bandeja de goteo se enfríe por completo antes de retirarla para limpiarla.

Instrucciones de uso
Antes del primer uso

Antes de conectarla a la corriente eléctrica, limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
No sumerja la plancha sana en agua u otros líquidos.

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

Uso de la plancha sana

PASO 1: Prepare los ingredientes que va hacer a la parrilla.
PASO 2: Conecte la plancha sana a la corriente eléctrica y enciéndala. Los indicadores rojo y verde se iluminarán para señalar que la plancha sana se ha encendido y que se está calentando.
PASO 3: Precaliente la plancha sana, lo que tardará entre 1 y 3 minutos aproximadamente. El indicador verde se apagará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.
PASO 4: Coloque los ingredientes que ha preparado en la placa con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa.
PASO 5: En función del tipo de ingredientes, cocínelos durante unos 3–10 minutos.
PASO 6: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado y retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.
PASO 7: Apague y desconecte la plancha sana de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

NOTA: Precaliente siempre las placas antiadherentes antes de empezar a cocinar. Durante el uso, el indicador de encendido verde se encenderá y se apagará para señalar que la plancha sana mantiene la temperatura. Para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente, aplique con cuidado una fina capa de aceite de cocina a las placas antiadherentes y extiéndalo con papel absorbente.

PRECAUCIÓN: Las placas antiadherentes alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la plancha sana expulsará vapor.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha sana esté fría, limpia y seca.
No guarde nunca la plancha sana aún húmeda.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha sana; déjelo más suelto para evitar causar daños.
Este producto está equipado con un pestillo de bloqueo de seguridad, ideal para el almacenamiento. Para acoplar el pestillo de bloqueo de seguridad, asegúrese de que la plancha sana esté cerrada antes de girar el pestillo hacia la derecha.

Especificaciones

Código de producto: EK5854
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Salida: 850 W

Brochetas de gambas al romero con ensalada de rúcula y judías blancas

Para esta receta se necesitan brochetas.

Ingredientes

680 g de gambas grandes, peladas y limpias, pero con las colas

Para el marinado

3 dientes de ajo machacados
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
3 cucharada de zumo de limón
2 cucharaditas de romero fresco bien picado
Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada

425 g de judías blancas, enjuagadas y escurridas
142 g de rúcula
1 diente de ajo picado
½ cebolla roja pequeña cortada en rodajas finas
2 cucharaditas de zumo de limón
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
Una pizca de azúcar
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

En un bol grande o recipiente sellado, mezcle el aceite de oliva, el zumo de limón, los dientes de ajo machacados y el romero. Salpimente al gusto.

Añada las gambas a la mezcla y cúbralo todo bien con el marinado. Cierre el recipiente con film transparente o póngale la tapa y déjelo refrigerar durante aproximadamente 15 minutos.

Precaliente la plancha sana cuando las gambas estén marinadas.

Coloque las gambas en los pinchos de las brochetas.

Coloque las brochetas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 3 minutos, hasta que vea que las gambas están rosadas.

Mientras se cocinan las gambas, prepare la ensalada mezclando el ajo picado, el azúcar, el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Añada la rúcula, las judías blancas y la cebolla. Mézclelo todo bien.

Coloque la ensalada en un lado de una bandeja grande y las brochetas de gambas en el otro. Listo para servir.

Pescado al estilo Tikka

Ingredientes

2 doradas o pargos rojos enteros de 900 g
o 6 filetes de atún o un pescado similar
4 dientes de ajo, rallados o machacados
6 cucharadas de yogur natural
2 cucharadas de jengibre fresco, rallado muy fino
2 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharaditas de semillas de comino

2 cucharaditas de cúrcuma
2 cucharaditas de guindillas suaves en polvo
Sal al gusto

Elaboración

Precaliente la plancha sana.
Si utiliza el pescado entero, marque la piel de cada lado para reconocerlo.
Mezcle el jengibre y el ajo, sazone con sal y extienda la mezcla por todo el pescado.
Mezcle el yogur con el aceite, las especias y el condimento. Cubra todo el pescado con la mezcla y déjelo refrigerar hasta que esté listo para cocinar.
Coloque el pescado en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 4–5 minutos hasta que esté listo (los tiempos se reducirán a unos 3–4 minutos si está preparando atún o un pescado similar).
Sírvalo con una ensalada fresca y crujiente.

Pollo a la parrilla con mozzarella

Ingredientes

4 pechugas de pollo deshuesadas
8 lonchas de queso mozzarella
4 tomates en rodajas
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharaditas de romero fresco picado
½ cucharadita de ajo en polvo
¼ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra
Albahaca para decorar

Elaboración

Precaliente la plancha sana.
Corte cada una de las pechugas de pollo de forma horizontal, de modo que cree un hueco en el que luego echar el tomate cortado y el queso mozzarella.
Cubra ligeramente las pechugas de pollo con aceite y sazone con sal, pimienta, romero y ajo en polvo.
Coloque las pechugas de pollo en la placa de la plancha con un poco de aceite y cocínelas durante unos 9 minutos por cada lado o hasta que los jugos se aclaren y el pollo no esté rosado.
Retírelo de la plancha sana y sírvalo en platos.
Adórnelos con albahaca.

Hamburguesas de ternera caseras

Ingredientes

350 g de ternera recién picada
1 huevo
1 cucharadita de hierbas mezcladas secas (tomillo y orégano)
Sal y pimienta negra recién molida

Elaboración

Precaliente la plancha sana.
En un recipiente, mezcle la ternera y las hierbas, añada el huevo y sazone bien.
Divida la mezcla en 2 y empiece a dar forma a las hamburguesas.
Coloque las hamburguesas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 7–9 minutos, hasta que vea que están listas y doradas.
Sirva en pan de hamburguesa, acompañadas de una ensalada.

Quesadillas de pollo

Ingredientes

2 tortillas de harina
80 g de pollo cocido, desmenuzado (o pavo si se prefiere)
10 g de mantequilla derretida
4 cebolletas bien picadas
1 pimiento rojo picado muy fino
2 cucharadas de queso cheddar rallado
1 cucharada de aceitunas negras picadas muy finas
Sal y pimienta

Elaboración

Precaliente la plancha sana.
Cubra un lado de cada tortilla con un poco de mantequilla derretida.
En un recipiente, coloque todos los demás ingredientes y mézclelos bien.
Salpimente al gusto y divida la mezcla por igual entre las 2 tortillas.
Doble cada tortilla por la mitad y cúbrala ligeramente con la mantequilla restante.
Coloque las tortillas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante aproximadamente 6 minutos o hasta que el pollo esté caliente, el queso se haya derretido y las tortillas estén ligeramente doradas y crujientes.
Sírvalas calientes, acompañadas de salsa o ensalada.

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.

CD100823/MD100823/V1