

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

### LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

- 1 Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
  - 2 No utilizar el aparato en proximidad de paredes y cortinas.
  - 3 No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
  - 4 Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
  - 5 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
  - 6 Durante el empleo, posicionar el aparato sobre de una superficie horizontal.
  - 7 Colocar el producto sobre una superficie estable, resistente al calor y bien iluminada.
  - 8 No hay que usar este aparato en el exterior.
  - 9 Tener cuidado que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
- 10**  **La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato esté en marcha.**
- 11 Apagar el aparato y sacar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de las operaciones de limpieza.
  - 12 No tirar el cable de alimentación para sacar el enchufe.
  - 13 No utilice detergentes abrasivos, corrosivos ni lavavajillas para limpiar el aparato.
  - 14 **NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.**
  - 15 No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
  - 16 Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de

asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualificación similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.

- 17 El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial. Se aconseja el uso de un ventilador de aspiración o una adecuada ventilación del local durante el uso.
- 18 No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor, elementos eléctricos o en un horno caliente. No posicionarlo sobre otros aparatos.
- 19 Controlar atentamente el aparato cuando sea utilizado en presencia de niños.
- 20 Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- 21 Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- 22 Este aparato cumple la directiva 2006/95/CE y EMC2004/108/CEE.

## • GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- 1 Mango de apertura
- 2 Piloto rojo de encendido
- 3 Piloto verde temperatura adecuada para calentar
- 4 Placa superior móvil
- 5 Enganche de cierre
- 6 Placa de cocción
- 7 Pies antideslizamiento

### INSTRUCCIONES DE USO

Antes del uso, quite las etiquetas que se encontraran en la plancha.

Asegúrese de que las placas de cocción estén limpias y sin restos de polvo. Si fuera necesario, límpielas con un paño húmedo.

**ATENCIÓN:** La primera vez que se utiliza se podría notar la salida de un delgado hilo de humo. Esto se debe solamente al calentamiento de algunos componentes.

Coloque el aparato sobre una superficie plana. Para abrir la plancha, abra el enganche de cierre (5) situado en el lateral izquierdo del aparato.

**ATENCIÓN:** Asegúrese de que la plancha esté cerrada durante la fase de precalentamiento.

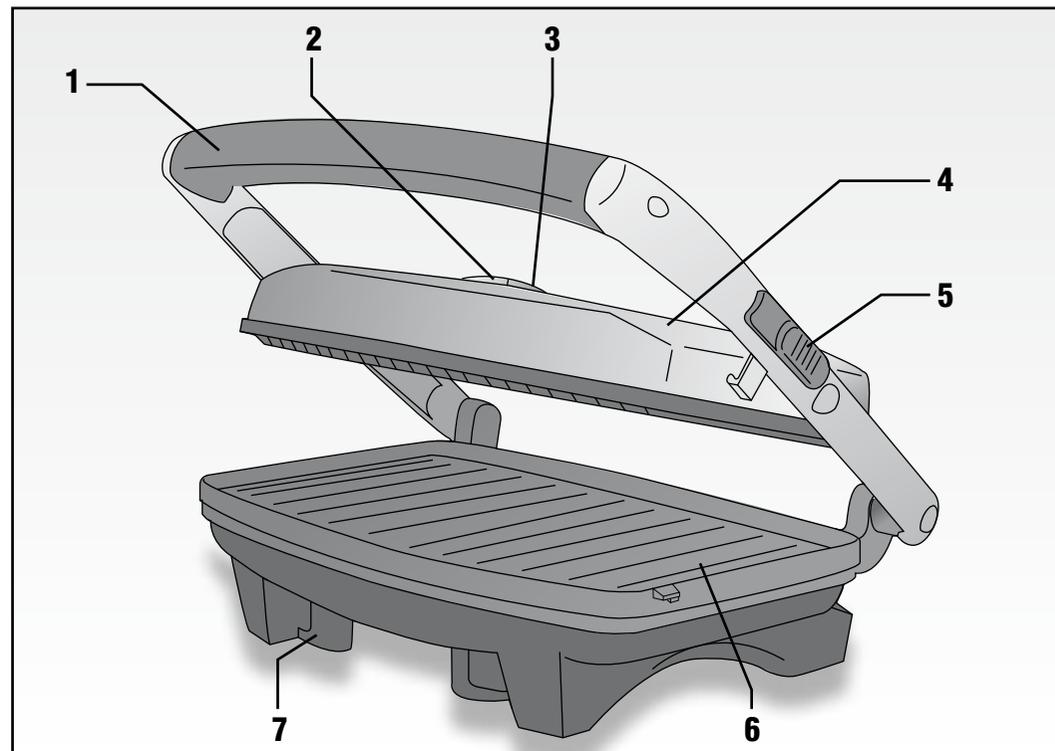


Fig. 1

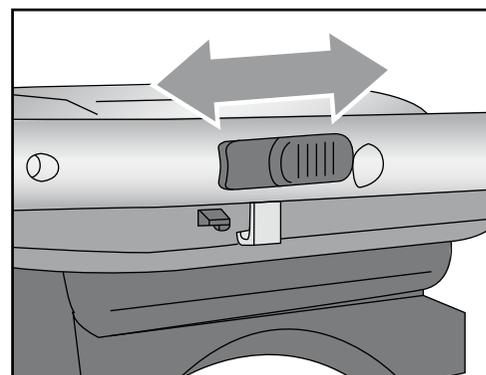


Fig. 2

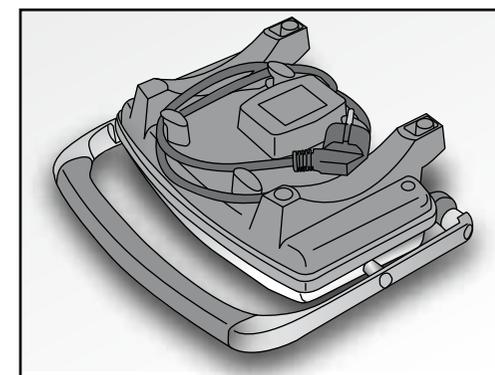


Fig. 3

- Introduzca el enchufe en una toma. Se encenderá el piloto rojo (2).
- Mantenga la plancha cerrada durante la fase de precalentamiento hasta que se encienda el piloto verde de "Preparado para calentamiento" (3).
- Abra la plancha mediante el mango (1).
- Coloque el alimento sobre la placa de cocción inferior (6). Coloque el alimento siempre hacia la parte posterior de la placa de cocción.
- Agarrándola por el mango (1), baje la placa de cocción superior dotada de bisagra móvil especialmente proyectada para que se apoye sobre el alimento de manera uniforme.

**ATENCIÓN:** No toque la parte externa del aparato porque podría quemarse.

**ATENCIÓN:** No use el enganche de cierre para bloquear la placa superior mientras el alimento se encuentra dentro del aparato. El propio peso de la placa aplastaría gradualmente el alimento durante la fase de cocción.

- Para la cocción se necesitan unos 5-8 minutos. En cualquier caso, el tiempo depende de los gustos personales, del tipo y del espesor del alimento.
- Una vez terminada la cocción, levante la tapa mediante el mango (1). Saque el alimento usando una paleta de plástico.

**ATENCIÓN:** No utilice nunca utensilios metálicos para no dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

## LIMPIEZA

**ATENCIÓN:** Antes de efectuar la limpieza, desconectar la asadora de la toma de corriente y esperar a que el aparato se enfríe.

**ATENCIÓN:** No sumergir nunca el aparato en el agua o en otros líquidos y no lavarlos nunca debajo del grifo.

**ATENCIÓN:** No usar objetos metálicos, esponjas abrasivas o polvos, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente de las planchas.

## Para guardar el aparato:

**ATENCIÓN:** Después de haberlo desenchufado, deje que el aparato se enfríe.

- Bloquee las placas superior e inferior cerrando el enganche (5) (Fig. 2).
- Enrolle el cable en su correspondiente alojamiento en la parte baja del aparato (Fig. 3).
- Guarde el aparato colocándolo sobre una superficie plana.

## RECETAS

### **Bocadillos con champiñones tostados y tomates secos**

(Para 4 personas)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ingredientes:

- 300 g. de champiñones cortados en rodajas
- 100 g. de hojas tiernas de espinacas
- 1/2 taza de tomates secos picados
- 3/4 de taza de queso magro rallado
- 200 g. de pan turco, cortado en cuatro porciones

Caliente una sartén para freír con un poco de aceite. Añada los champiñones y cuézalos durante tres minutos o hasta que se vuelvan blandos, removiendo de vez en cuando. Sáquelos y póngalos sobre papel de cocina. Añada sal y pimienta.

Precalente la plancha. Coloque las espinacas, los champiñones, los tomates secos y el queso de manera uniforme sobre el pan turco. Añada sal y pimienta. Cubra todo con el pan restante y apriete con fuerza.

Ponga los bocadillos en la plancha y cuézalos durante 15 minutos o hasta que se hayan tostado. Córteles a la mitad y sírvalos.

### **Focaccia al pesto y cordero**

Ingredientes

- 400 g. de filete de cordero
- Trozos de focaccia de 20cm<sup>2</sup>
- 65 g. de pesto de albahaca
- 50 g. de parmesano en trocitos
- 35 g. de tomates secos en rodajas

Cueza el cordero a la parrilla, muy caliente, con aceite (parrilla o barbacoa) hasta que alcance un buen color y la cocción deseada. Deje reposar el cordero, cubierto, durante 5 minutos antes de cortarlo en rodajas finas.

Precalente la plancha. Divida en dos la focaccia, córtela después a la mitad horizontalmente. Extienda el pesto sobre las partes inferiores de la focaccia, ponga encima el cordero, el queso, los tomates y el resto de la focaccia. Meta la focaccia en la plancha durante unos 5 minutos o hasta que el queso se haya derretido y la focaccia esté completamente caliente. Córtele en diagonal y sírvale.

### **Bocadillos con panceta tostada, plátano y queso**

Ingredientes:

- 4 rodajas de pan
- 6 o 7 lonchas de panceta precocida
- 1 plátano
- 2 lonchas de queso Cheddar

Otro gran truco de restaurante consiste en tostar ligeramente el pan antes de unirlo para formar el bocadillo. Para ello, precaliente la plancha, coloque las cuatro rodajas de pan en la placa inferior y cierre completamente; caliente durante no menos de un minuto, (el tiempo necesario para tostar mínimamente el pan). Saque las tostadas y extienda las lonchas de panceta, recubriendo la parte inferior de las tostadas. Corte el plátano a lo largo en tiras, haciendo más o menos 6, y extiéndalas sobre la panceta. Cubra todo con las lonchas de queso; recúbralo y déjelo cocer durante 3-4 minutos.

### **Tortillas mexicanas**

(Para 4-6 personas)

Ingredientes:

- 250g. de salsa mexicana
- Media taza de alubias rojas
- 2 cucharas de ajo y ajo morisco picados
- 200 g. de salchicha finamente triturada
- 16 tortillas redondas (no fritas)
- 200 g. de salsa Tatziki
- 200 g. de zumo de aguacate
- 250 g. de mozzarella en pedacitos
- 1 taza de crema ácida

Precalente la plancha; junte la salsa, las alubias, el ajo y el ajo morisco picados y la salchicha y extienda todo sobre 8 tortillas. Añada estratos alternos de Tatziki, aguacate y queso. Cueza las tortillas hasta que estén doradas, crujientes y bien calientes durante unos 8 minutos.

Sugerencias para servir: sirva con crema ácida y hojas de lechuga.



**Ariete**

De' Longhi Appliances Srl  
 Divisione Commerciale Ariete  
 Via San Quirico, 300  
 50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
 E-Mail: info@ariete.net  
 Internet: www.ariete.net