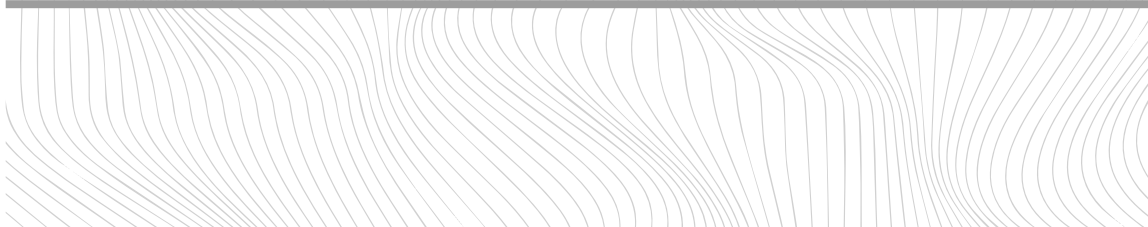
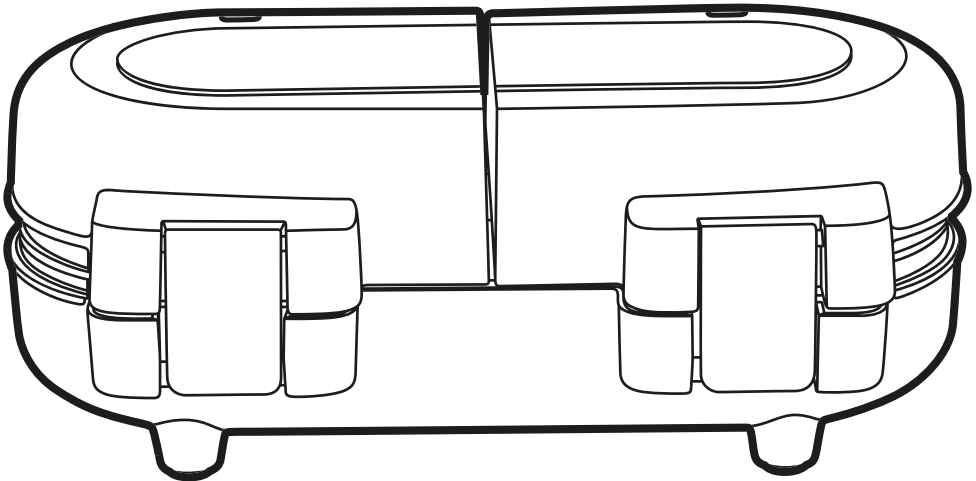


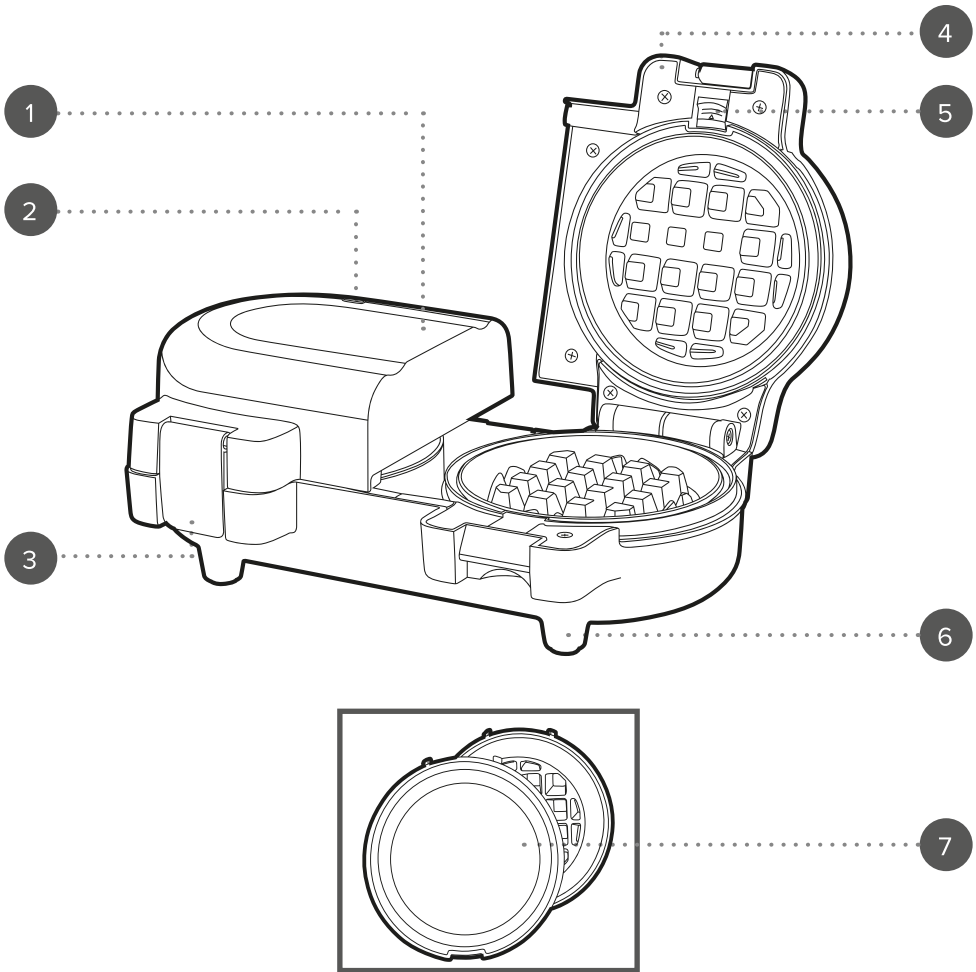
# Manual de usuario

Minimáquina para preparar aperitivos de doble placa

---



## Descripción de las piezas



1. Unidad principal del aparato para preparar aperitivos
2. Luces indicadoras
3. Bloqueos
4. Asas

5. Botones de liberación de la placa
6. Patas antideslizantes
7. Placas intercambiables

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

## **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 deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el dispositivo 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 accesorios diferentes a los incluidos.
- 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 secciones del aparato que puedan calentarse durante su uso, ya que esto podría causarle lesiones.
- No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como cortinas, armarios o estantes.
- No utilice objetos afilados ni abrasivos con este dispositivo; use solo espátulas de madera o de plástico que sean resistente

- s 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.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y asegúrese de que se ha enfriado por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- 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 superficie exterior del dispositivo puede 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

**PASO 1:** Antes de limpiarlo o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el aparato para preparar aperitivos de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

**PASO 2:** Limpie la carcasa del aparato para preparar aperitivos con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

**PASO 3:** Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

**PASO 4:** Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



**NOTA:** El aparato para preparar aperitivos debe limpiarse después de cada uso.

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

**PASO 1:** Apague y desconecte el aparato para preparar aperitivos de la corriente eléctrica.

**PASO 2:** Limpie la carcasa del aparato para preparar aperitivos con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

Limpie las placas con agua caliente y jabón, enjuáguelas y séquelas completamente.



**NOTA:** Cuando utilice el aparato para preparar aperitivos por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar aperitivos.

## Instalación o cambio de las placas

**PASO 1:** Abra el aparato levantando la tapa.

**PASO 2:** Seleccione las placas que desee y compruebe que ambas coinciden.

**PASO 3:** Coloque la placa inferior en el aparato y alinéela con la resistencia. Presiónela suavemente hasta que encaje. Repita el procedimiento con la placa superior.



**NOTA:** Solo hay una manera correcta de colocar las placas antiadherentes en el aparato para preparar aperitivos.

## Uso del aparato para preparar aperitivos

**PASO 1:** Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que los alimentos se peguen.

**PASO 2:** Prepare los ingredientes que va a cocinar.

**PASO 3:** Coloque las placas que desee siguiendo las instrucciones de la sección "**Instalación o cambio de las placas**".

**PASO 4:** Conecte el aparato para preparar aperitivos a la corriente eléctrica y enciéndalo. Precaliéntelo durante unos 2 minutos. El indicador se iluminará para avisar de que el aparato se está precalentando. El indicador se apagará cuando el aparato alcance la temperatura necesaria y esté listo para usarse.

**PASO 5:** Con ayuda de unos guantes resistentes al calor, abra la tapa con cuidado.

Añada los ingredientes preparados en la placa inferior y, a continuación, cierre la tapa con cuidado.

**PASO 6:** Cocínelos durante el tiempo necesario; compruébelos de vez en cuando levantando la tapa con cuidado.

**PASO 7:** Una vez listos, utilice guantes resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los aperitivos con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

**PASO 8:** Apague y desconecte el aparato para preparar aperitivos de la corriente eléctrica.

**PASO 9:** Deje la tapa abierta para que se enfríe.



**NOTA:** Precaliente siempre las placas antes de empezar a cocinar. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de colocar otras placas. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura. No llene las placas en exceso, ya que el volumen de los ingredientes podría aumentar mientras se cocinan. Si va a hornear varias tandas de aperitivos, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor. El aparato para preparar aperitivos permanecerá caliente por ambos lados durante todo el uso.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado mientras cocina, ya que el aparato para preparar aperitivos expulsará vapor.



**ADVERTENCIA:** Las placas del aparato para preparar aperitivos alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

### Extracción de las placas

**PASO 1:** Deje que el aparato se enfríe por completo antes de retirar las placas.

**PASO 2:** Pulse los botones de liberación de las placas, situados en la parte frontal del aparato. De este modo, las placas saldrán ligeramente, lo que facilitará la extracción.

**PASO 3:** Retire cada placa sujetándola firmemente con las dos manos y, a continuación, deslícela y levántela para extraerla del aparato.



**PRECAUCIÓN:** Deje que las placas se enfríen por completo antes de retirarlas del aparato, si no lo hace, podría sufrir lesiones.

### Uso de las placas intercambiables

**PASO 1:** Una vez que el aparato se haya precalentado, vierta la masa preparada en el centro de cada hueco de la placa inferior y cierre la tapa.

**PASO 2:** Cocine los aperitivos durante unos 8 minutos o hasta que estén dorados y suaves al tacto. Compruebe el progreso de la cocción de vez en cuando abriendo con cuidado la tapa.

**PASO 3:** Una vez finalizada la cocción, apague y desenchufe el aparato para preparar aperitivos de la red eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

**PASO 4:** Retire con cuidado los aperitivos despegando suavemente los bordes de la placa con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

**PASO 5:** Una vez enfriadas, las placas se pueden retirar y lavar con agua caliente y jabón; séquelas bien.



**ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al utilizar el aparato para evitar el contacto con el calor y el vapor que salen.

### Consejos y sugerencias

1. No mezcle en exceso la masa, ya que podría afectar a la textura final.
2. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
3. Espere a que la masa se distribuya uniformemente para no rellenar la placa en exceso.
4. No abra el aparato para preparar aperitivos durante los primeros minutos, ya que hará que se escape el calor.
5. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
6. Para ahorrar tiempo al usar el aparato, prepare con anterioridad los ingredientes y la masa.

### Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, compruebe que el aparato para preparar aperitivos esté frío, limpio y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato; déjelo más suelto para no dañarlo.

## Solución de problemas

Síntoma	Causa posible	Solución
La masa no se cocina de manera uniforme.	Los huecos se han llenado en exceso o no se han llenado lo suficiente.	Llene aproximadamente $\frac{2}{3}$ de los huecos con masa.  Dé la vuelta a la mezcla para asegurarse de que ambos lados se cocinan de manera uniforme.
Las placas no encajan en el aparato para preparar aperitivos.	Es posible que las placas no se hayan alineado correctamente.	Asegúrese de que las placas estén alineadas y fijas en su posición.  Compruebe que las placas se hayan enfriado por completo, ya que el calor puede provocar que ciertos materiales se expandan.

## Especificaciones

Código de producto: PT5923

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 1100 W

# RECETAS



## Gofres clásicos

### Ingredientes

120 g de harina común  
1 huevo  
235 ml de leche  
2 cucharadas de mantequilla derretida  
1 cucharada de azúcar  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
Una pizca de sal

### Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar y la sal.

En otro recipiente, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

Vierta con cuidado la masa en el aparato para preparar aperitivos; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cíérrelo y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.



**NOTA:** Añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido.

## Gofres con fruta

### Ingredientes

4 gofres clásicos (añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido)

Varios tipos de frutas cortadas en rodajas (como fresas, melocotones o kiwis).

### Elaboración

Coloque la fruta sobre los gofres para preparar gofres con fruta.



## Sándwiches de gofre rellenos de helado

### Ingredientes

8 gofres clásicos (añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido)

4 cucharadas de helado

Un puñado de fideos de colores

### Elaboración

Coloque el helado entre dos gofres para crear un sándwich de gofre relleno de helado.

## Gofres veganos

### Ingredientes

100 g de harina común

100 g de harina integral

250 ml de bebida de almendra

4 cucharadas de mantequilla vegana ablandada

3 cucharadas de azúcar glas

2 cucharadas de levadura en polvo

1 cucharadita de pasta de vainilla

Una pizca de sal

### Elaboración

Tamice la harina común, la harina integral y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar y la sal.

En otro recipiente, mezcle la bebida de almendra, la mantequilla vegana y la pasta de vainilla. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Vierta con cuidado la masa en el aparato para preparar aperitivos; llene cada hueco un poco más de la mitad. Ciérrelo y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

### Ideas de aderezos veganos

Chocolate vegano fundido y fresas

Chocolate vegano fundido

y malvaiscos veganos

Mantequilla de almendras y pepitas de

chocolate vegano

Canela en polvo

Azúcar glas y frutos del bosque

Mantequilla de cacahuete y mermelada

Yogur vegano y frutos del bosque

Plátano y pepitas de chocolate vegano

Helado vegano y frutos del bosque

## Tortitas simples

### Ingredientes

120 g de harina común

1 huevo

240 ml de leche

2 cucharadas de mantequilla derretida o aceite vegetal

1 cucharada de azúcar

2 cucharaditas de levadura en polvo

¼ cucharadita de sal

### Sugerencias de aderezos

Chocolate fundido

Frutos del bosque variados

Fideos de colores

Lima y azúcar

Nata montada

Helado

Sirope de arce

### Elaboración

Tamice la harina común, el azúcar, la levadura en polvo y la sal en un recipiente grande.

En otro recipiente, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

Vierta con cuidado la masa en el aparato para preparar aperitivos; llene cada hueco un poco más de la mitad. Ciérrelo y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado cada tortita con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

Sirva con los aderezos que desee.

## Tortitas con cobertura de chocolate

### Ingredientes

4 tortitas simples  
100 g de chocolate fundido

### Elaboración

Sumerja las tortitas en el chocolate fundido. Déjelos en el frigorífico para que se enfríen o sívalos calientes.

## Tortitas saludables

### Ingredientes

4 huevos  
2 plátanos maduros  
125 ml de leche (o la bebida vegetal que prefiera)  
60 g de harina de trigo sarraceno  
25 g de espinacas baby  
1 cucharadita de levadura en polvo

### Elaboración

Para hacer esta receta es necesario utilizar una batidora.

Ponga los huevos, los plátanos, la leche y las espinacas en la batidora y mezcle hasta alcanzar una consistencia suave. Tamice la harina de trigo sarraceno y la levadura en polvo en la batidora y mezcle hasta alcanzar una consistencia suave. Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente el aparato para preparar aperitivos. Vierta con cuidado la masa en el aparato para preparar aperitivos; llene cada hueco un poco más de la mitad. Ciérrelo y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado cada tortita con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

### Sugerencias de aderezos saludables

Yogur natural sin edulcorar  
Sirope de arce puro o miel  
Frutos del bosque variados  
Semillas variadas

## Galletas arcoíris

### Ingredientes

1 huevo grande  
200 g de harina común  
135 g de azúcar granulado  
135 g de fideos de colores  
100 g de azúcar moreno  
65 g de mantequilla sin sal

1 cucharadita de extracto de vainilla natural

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de levadura en polvo

¼ cucharadita de bicarbonato sódico

### Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la mantequilla y el azúcar.

En otro recipiente, mezcle el huevo y el extracto de vainilla. Añada poco a poco el huevo, el azúcar y el extracto de vainilla a la mantequilla, luego bata hasta que adquiera una consistencia esponjosa y color.

Tamice la harina, la sal, la levadura en polvo y el bicarbonato sódico en otro recipiente y, a continuación, añada las granas. Mezcle bien.

Añada los ingredientes secos a los húmedos. Mezcle hasta que se forme una masa gruesa.

Ponga la masa en el frigorífico y deje que se enfríe durante, al menos, 4 horas.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente el aparato para preparar aperitivos.

Coja una bola de masa del tamaño de una pelota de pimpón y aplánela un poco. Coloque la masa en el aparato para preparar aperitivos precalentado. Cierre el aparato para preparar aperitivos y deje que se cocinen de 5 a 10 minutos, aproximadamente.

Retire con cuidado las galletas con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

## Galleta de brownie de chocolate

### Ingredientes

2 huevos  
200 g de azúcar glas  
130 g de harina común  
40 g de cacao en polvo  
60 ml de aceite vegetal  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
1 cucharadita de levadura en polvo

### Elaboración

Tamice el cacao en polvo y el azúcar glas en un recipiente grande para mezclar. Añada el aceite vegetal y mezcle bien.

En otro recipiente, mezcle el huevo y el extracto de vainilla.

Añada los ingredientes secos a los húmedos.

Mezcle hasta que se forme una masa gruesa. Tamice la harina común, la levadura en polvo y la sal en otro recipiente. Mezcle bien y añada los ingredientes secos a los ingredientes húmedos. Mezcle hasta que se forme una masa. Ponga la masa en el frigorífico y deje que se enfríe durante, al menos, 4 horas. Coja una bola de masa del tamaño de una pelota de pimpón y aplánela un poco. Coloque la masa en el aparato para preparar aperitivos precalentado. Cierre el aparato para preparar aperitivos y deje que se cocinen de 5 a 10 minutos, aproximadamente. Retire con cuidado las galletas con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla. Repita el proceso con la masa restante.



#### 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.**

CD230124/MD000000/V1