

**SENCOR®**

SSM 4220SS

SSM 4221RD



**ES ■ Sandwichera**

### LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA SU POSTERIOR USO.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas o intelectuales, o carentes de experiencia, siempre y cuando se las supervise adecuadamente o se las instruya acerca del uso seguro del producto y comprendan los posibles peligros. No se debe permitir que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento realizados por el usuario no deben llevarla a cabo niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados durante la tarea. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
- El aparato está diseñado para el uso doméstico. No está previsto para su uso en lugares como:
  - cocinas de personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
  - habitaciones de hotel o motel, u otras salas de estar;
  - explotaciones agrícolas;
  - establecimientos de alojamiento y desayuno.
- Antes de conectar el aparato a una toma de corriente, se debe comprobar que la tensión nominal que aparece en la etiqueta de clasificación coincida con la tensión eléctrica de la toma de corriente. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente correctamente conectada a tierra.



### Atención:

Este aparato no está diseñado para ser controlado mediante un dispositivo programado, un interruptor con temporizador externo o un mando a distancia.

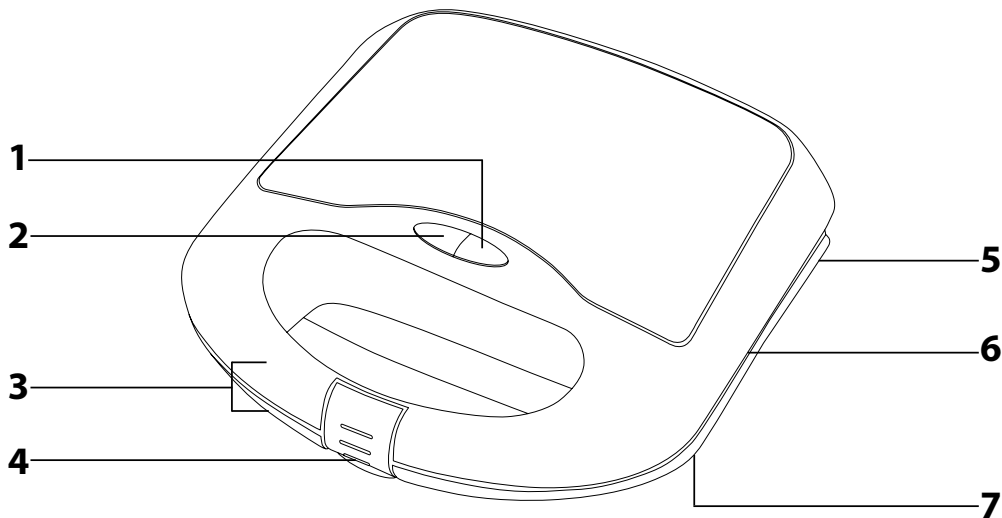
- No use el aparato en un entorno industrial, en exteriores ni para otros fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado.
- No coloque el aparato sobre una cocina eléctrica o de gas ni cerca de ellas, en un fregadero, en el borde de una mesa ni en una superficie inestable. El aparato debe colocarse en una superficie plana y estable.
- Para asegurar una circulación de aire suficiente durante el funcionamiento, debe dejarse una separación adecuada en todos los lados del aparato. Este aparato es conforme con las normativas válidas en la Unión Europea que regulan la seguridad contra incendios. Estas normativas establecen que este tipo de aparatos pueden utilizarse sobre una mesa u otra superficie parecida siempre y cuando exista una distancia de seguridad de, como mínimo, 50 cm respecto a cualquier material inflamable en la dirección de propagación principal de la radiación térmica, y de al menos 10 cm en todas las demás direcciones.



## **Atención: Superficie caliente**

- Las superficies expuestas pueden estar más calientes durante y después del uso del aparato como consecuencia del calor residual. No toque las superficies calientes. Utilice el asa para abrir y cerrar la placa de cocción superior, y utilice una espátula de madera o de otro material resistente al calor para sacar el sándwich.
- No cubra nunca el aparato ni coloque objetos encima mientras esté en funcionamiento o caliente.
- Siempre que vaya a dejar el aparato sin vigilancia, cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo o cambiarlo de lugar, desconéctelo de la toma de corriente. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o cambiarlo de lugar.
- Mantenga el aparato limpio. Limpie las placas de cocción después de cada uso siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza y mantenimiento». No lave nunca el aparato con agua corriente ni lo sumerja en agua u otro líquido.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con agua ni con superficies calientes.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del enchufe del cable de alimentación, nunca del propio cable. De lo contrario, podrían producirse daños en el cable de alimentación o en la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido en un centro de servicio técnico autorizado o por una persona igualmente cualificada, para evitar situaciones peligrosas. Se prohíbe el uso del aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Para evitar que se produzca una descarga eléctrica y alguien resulte herido, no se debe intentar reparar ni realizar ajustes en el aparato por cuenta propia. Todos los trabajos de reparación y ajuste se deben encargar a un centro de servicio técnico autorizado. Si se altera el aparato, se corre el riesgo de perder los derechos legales derivados de la garantía por calidad o rendimiento insatisfactorios.

**A**



- Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente el manual de uso, aunque previamente ya se haya familiarizado con el funcionamiento de otros de aparatos similares. Utilice el aparato solamente de la forma descrita en este manual de uso. Conserve este manual de uso en un lugar seguro, donde pueda recuperarse fácilmente para utilizarlo de nuevo en el futuro.
- Le recomendamos que conserve la caja de cartón, los materiales de embalaje, el recibo de compra, la declaración de responsabilidad del vendedor y la tarjeta de garantía originales durante, al menos, la duración de la responsabilidad legal por calidad o rendimiento insatisfactorios. Si lo va a transportar, le recomendamos que guarde el aparato en la caja original del fabricante.

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

**A1** Indicador de calentamiento de las placas de cocción

**A2** Indicador de encendido  
indica que el aparato está conectado a una toma de corriente.

**A3** Asas con aislamiento térmico

**A4** Cierre para bloquear y desbloquear el asa

**A5** Alojamiento para enrollar el cable de alimentación (no ilustrado) se encuentra en la parte inferior del aparato.

**A6** Placas de cocción con superficie antiadherente para preparar 2 sándwiches cuadrados.

**A7** Patas antideslizantes (no ilustradas)  
se encuentran en la parte inferior del aparato.

### ANTES DEL PRIMER USO

- Extraiga el aparato de los materiales de embalaje y retire todas las etiquetas promocionales y adhesivos.
- Limpie las placas de cocción **A6** con un paño o una esponja ligeramente húmedos y luego séquelas bien con otro paño.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, hágalo funcionar en vacío durante 5 - 7 minutos para eliminar los posibles olores.



#### Nota:

La primera vez que se enciende el aparato es posible que salga algo de humo. Este efecto se debe al proceso de calentamiento de los componentes internos y desaparece al cabo de unos instantes.

### USO DEL APARATO

- Conecte la sandwichera a una toma de corriente. Se iluminarán los dos indicadores del panel superior. El indicador rojo **A2** señala que el aparato está conectado a una fuente de alimentación eléctrica. El indicador verde **A1** señala que se están calentando las placas de cocción **A6**.
- Unte las placas de cocción **A6** con un poco de mantequilla o aceite de cocina y, a continuación, cierre la sandwichera para que las placas de cocción **A6** se calienten más rápidamente.
- Prepare los sándwiches antes de que las placas **A6** terminen de calentarse. Para preparar un sandwich, se necesitan dos rebanadas de pan y los ingredientes que quieran colocarse dentro. Coloque los ingredientes teniendo cuidado de que no sobresalgan de las rebanadas de pan de molde. Si se colocan demasiados ingredientes, es posible que la sandwichera no pueda cerrarse. Si sucede esto, quite algunos ingredientes. No intente cerrar la sandwichera a la fuerza, ya que podría dañarla.
- Cuando las placas de cocción **A6** se hayan calentado suficientemente, el indicador verde **A1** se apagará.



#### Nota:

Durante el funcionamiento, el indicador verde **A1** se enciende y se apaga de manera intermitente. Esto significa que el aparato está manteniendo la temperatura de funcionamiento.

- Abra la sandwichera con el asa **A3** y coloque uno o dos sándwiches sobre la placa de cocción inferior. Cierre la sandwichera y bloquee las asas **A3** con el cierre **A4**.
- Cuando hayan transcurrido 3 - 5 minutos, suelte el cierre **A4**, abra la placa superior con el asa **A3** y compruebe el estado del sándwich. Si está suficientemente tostado, extráigalo. En caso contrario, deje que se dore un poco más. Para sacar el sándwich, utilice una espátula de madera o de otro material resistente al calor, etc. No utilice cuchillos, tenedores u otros utensilios de metal, ya que el recubrimiento antiadherente de las placas de cocción **A6** podría resultar dañado.



#### Nota:

El tiempo de cocción depende del tipo de pan, de los ingredientes y de sus preferencias personales.

- Antes de hacer más sándwiches, cierre la sandwichera y espere a que se apague el indicador verde **A1**.
- Cuando termine de usar el aparato, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que la sandwichera se enfríe y límpiela tal como se explica en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

### CONSEJOS PARA PREPARAR SÁNDWICHES

- Para el relleno del sándwich se puede utilizar carne, pescado, queso, alimentos ahumados, rodajas de huevo duro, setas o frutas y verduras, como por ejemplo plátano, manzana, piña o tomate. No se exceda con el relleno para evitar que se salga y se derrame sobre las placas de cocción **A6**.
- El relleno se puede condimentar con especias, hierbas, salsa de tomate, etc.
- Para que los sándwiches queden dorados, puede untar la parte exterior de las rebanadas de pan de molde con un poco de mantequilla.

### RECETAS

#### Sándwich de jamón, queso y piña (2 uds.)

- 4 rebanadas de pan de molde
- 2 lonchas de queso
- 4 lonchas de jamón
- 2 rodajas de piña

Deje que se calienten las placas de cocción **A6**. Coloque dos lonchas de jamón, una loncha de queso y una rodaja de piña entre dos rebanadas de pan de molde. Prepare otro sándwich de la misma manera. Los sándwiches tardan aproximadamente entre 3 y 5 minutos en tostarse.

#### Sándwich de tomate y queso (2 uds.)

- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 tomate mediano cortado en rodajas
- 2 cucharadas soperas de queso rallado
- Caliente las placas de cocción.

Deje que se calienten las placas de cocción **A6**. Coloque unas cuantas rodajas de tomate recubiertas con queso rallado entre dos rebanadas de pan de molde. Sazone el relleno con pimienta molida y prepare otro sándwich de la misma manera. Los sándwiches tardan aproximadamente entre 3 y 5 minutos en tostarse.

#### Sándwich de plátano y chocolate de untar (2 uds.)

- 4 rebanadas de pan de molde
- 1/2 plátano cortado en rodajas finas
- Chocolate de untar

Deje que se calienten las placas de cocción **A6**. Unte el interior de las dos rebanadas de pan de sándwich con una capa fina de chocolate y luego añada unas cuantas rodajas de plátano. Junte las

dos rebanadas de pan con la cara untada hacia dentro y prepare otro sándwich de la misma manera. Los sándwiches tardan aproximadamente entre 3 y 5 minutos en tostarse.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar la sandwichera, desconéctela de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- Limpie la superficie antiadherente de las placas de cocción **A6** después de cada uso. De esta forma evitará que se acumulen restos de comida. Para limpiar, utilice un paño suave ligeramente humedecido. Si quedan residuos quemados en las placas de cocción **A6**, rocíelas con agua y detergente lavaplatos neutro. Después de aplicar el detergente lavaplatos, limpie las placas de cocción **A6** con un paño limpio humedecido. A continuación, séquelo todo bien con un paño.



### Sugerencia:

Las placas de cocción **A6** son más fáciles de limpiar cuando todavía están ligeramente calientes.

- Limpie la superficie exterior de la sandwichera con un paño ligeramente humedecido y luego séquela.
- No lave el aparato con agua corriente ni lo sumerja en agua u otro líquido.
- No utilice lana de acero, productos de limpieza abrasivos, disolventes, etc. para limpiar, ya que podrían dañar la superficie.

## ALMACENAMIENTO

- Cuando las placas de cocción **A6** estén frías, cierre la placa superior y bloquee las asas **A3** con el cierre **A4**. Enrolle el cable de alimentación en la parte inferior de la sandwichera.
- Guarde la sandwichera en un lugar limpio, seco y fuera del alcance de los niños.



### Nota:

Para aprovechar mejor el espacio de la cocina, puede guardar la sandwichera en posición vertical.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS


Intervalo de tensión nominal.....220–240 V  
Frecuencia nominal .....50/60 Hz  
Potencia de entrada nominal .....700 W

Nos reservamos el derecho a modificar el texto y las especificaciones técnicas.

## INSTRUCCIONES E INFORMACIÓN ACERCA DE LA ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE USADOS

Elimine el material de embalaje usado en un emplazamiento de su municipio designado para el depósito de residuos.

## ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS USADOS

 Este símbolo que aparece en productos o documentos originales significa que los productos eléctricos o electrónicos usados no se deben depositar junto con los residuos municipales. Para una eliminación, regeneración y reciclaje correctos, deposite estos aparatos en puntos de recolección determinados. Alternativamente, en algunos

estados de la Unión Europea u otros países europeos, puede devolver sus aparatos a minoristas locales si adquiere un aparato nuevo equivalente.

La correcta eliminación de este producto ayuda a ahorrar valiosos recursos naturales y evita los posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud humana que podrían resultar de una incorrecta eliminación de los residuos. Diríjase a las autoridades locales o los lugares de recogida para obtener más detalles.

De acuerdo con la normativa nacional, se podrán imponer sanciones por la eliminación incorrecta de este tipo de residuos.

## Para entidades empresariales de los estados de la Unión Europea

Si desea eliminar aparatos eléctricos o electrónicos, pida a su minorista o proveedor la información necesaria.

### Eliminación en países fuera de la Unión Europea.

Este símbolo es válido en la Unión Europea. Si desea eliminar este producto, solicite a su ayuntamiento o minorista la información necesaria sobre el método de eliminación correcto.



Este producto satisface todos los requisitos básicos de las directivas de la UE relacionadas con este aspecto.